

BESZÁMOLÓ

KÉTHELY 2026.

1. Bevezetés

Ferencz Attila vagyok, az ATROPLUSZ Kft. belső ellenőre. Feladataim közé tartozik a társaság által üzemeltetett főzőkonyhák és tálalókonyhák rendszeres ellenőrzése, működésük folyamatos nyomon követése, valamint az élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírások betartásának vizsgálata.

Az ellenőrzéseket a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által alkalmazott ellenőrzési szempontrendszer alapján végzem. Az ellenőrzések során feltárt hiányosságokat minden esetben javítjuk, az előírások betartását megköveteljük, majd azok teljesülését utóellenőrzéssel is ellenőrizzük.

Valamennyi főzőkonyhánk HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer szerint működik, amelyet saját szakmai tapasztalatainkra alapozva, az adott egység sajátosságaihoz igazítva alakítunk ki és folyamatosan aktualizálunk.

2. Hatósági ellenőrzések és minőségbiztosítás

A Kéthelyi Főzőkonyhán 2024 februárjában a NÉBIH előzetes bejelentés nélküli hatósági ellenőrzést végzett. Az ellenőrzés eredményeként a főzőkonyha 83%-os teljesítéssel „jó”, azaz 4-es minősítést kapott.

Kiemelendő, hogy az ezt megelőző hatósági ellenőrzés során is ugyanezt a minősítést érte el az egység. Társaságunk célja, hogy a folyamatos fejlesztéseknek és a rendszeres belső ellenőrzéseknek köszönhetően a jövőben ennél is magasabb eredményt érjünk el.

3. A főzőkonyha működése

A kéthelyi főzőkonyha naponta közel 550 fő étkeztetését biztosítja. Az ellátottak között megtalálhatók a bölcsődés (1–3 éves), óvodás (3–6 éves), általános iskolás (7–14 éves) gyermekek, valamint a felnőtt étkezők.

Rendszeres ellenőrzéseim során minden alkalommal pozitív tapasztalatokat szereztem a dolgozók munkavégzésével kapcsolatban. A személyzet elkötelezetten végzi feladatait, betartja az egészségügyi és higiéniai előírásokat, megfelelő munkaruházatot visel, a tálalást pedig gumikesztyű használatával végzi.

A dolgozók napi feladatai közé tartozik a tízórai, az ebéd és az uzsonna elkészítése, adagolása és kiadása az egyes intézmények, illetve csoportok részére, továbbá a takarítási, mosogatási és egyéb üzemeltetési feladatok ellátása.

A munkafolyamatok minden esetben dokumentálásra kerülnek. Az előírásoknak megfelelően valamennyi elkészített ételből ételmintát teszünk el. Munkatársaink

rendelkeznek érvényes egészségügyi alkalmassági vizsgálattal és tüdőszűrő igazolással, továbbá évente munkavédelmi és tűzvédelmi oktatáson vesznek részt.

4. A 2025. évi felújítás és korszerűsítés

2025 nyarán a kéthelyi főzőkonyhán jelentős felújítási és korszerűsítési munkálatok valósultak meg.

Éttermi rész

Az éttermi tér esztétikai megújítása során a falak tisztasági festést kaptak, valamint a korábbi tálalóablak helyett egy nagyobb nyílásban kialakított, korszerű tálalópult létesült, amely gyorsabb és hatékonyabb kiszolgálást tesz lehetővé.

Konyhai rész

A konyha teljes területe átfogó felújításon esett át. Beépítésre kerültek az új rozsdamentes folyókák, valamint megtörtént a meglévő összefolyók cseréje is. A korábbi padlóburkolat helyére műgyanta burkolat készült, amely alatt új, lejtésképzéssel kialakított esztrich aljzat épült.

A falak a csempe magassága felett új festést kaptak, emellett megtörtént az ajtótokok és az átadóablakok mázolása is. A sarkok védelme érdekében rozsdamentes élvédők kerültek felszerelésre.

A beruházás részeként megvalósult a konyhatechnológia racionalizálása, a gépek áthelyezése, valamint a légtechnikai rendszer korszerűsítése is.

Mosogató helyiségek

A mosogatókban megtörtént a padlóburkolatok cseréje, a falburkolatok javítása, továbbá a mennyezet glettelése és festése. A helyiségek padozata megerősítésre került, amely hosszú távon biztonságosabb üzemeltetést tesz lehetővé.

Húselőkészítő

A húselőkészítő helyiség új műgyanta padlóburkolatot kapott, valamint teljes festése is megtörtént. Az új felületek jelentősen javították a munkaterület higiéniai állapotát és növelték annak tartósságát.

Tárolók és hűtőterek

A tárolóhelyiségek és a hűtőterek részleges felújítása során megtörtént a falak, padlók és mennyezetek javítása és festése, valamint az ajtók mázolása is.

A teljes beruházás során kiemelt figyelmet fordítottunk az ipari higiéniai követelmények teljesítésére, valamint olyan burkolati és gépészeti megoldások alkalmazására, amelyek hosszú távon biztosítják a gazdaságos és fenntartható működést.

5. Intézményi visszajelzések

Munkám részeként rendszeresen személyesen is felkeresem az ellátott intézmények vezetőit. Ezek a kötetlen szakmai egyeztetések lehetőséget biztosítanak arra, hogy első kézből szerezzünk információt a szolgáltatás minőségéről, az esetleges problémákról, fejlesztési igényekről, valamint a pozitív és negatív tapasztalatokról.

A legutóbbi egyeztetések során az Általános Iskola igazgatója elmondta, hogy elégedett az ételek minőségével, valamint külön kiemelte a repetázás lehetőségét. Javaslatként megfogalmazta, hogy bizonyos ételeknél valamivel intenzívebb fűszerezés is indokolt lehet.

Pozitív visszajelzés érkezett az új ebédeltetési rendszerrel kapcsolatban is, amelynek köszönhetően a gyermekek gyorsabban jutnak hozzá az étkezéshez. Az igazgató külön méltatta Anikó élelmezésvezető rugalmasságát és gyors problémamegoldó képességét.

Az óvoda és bölcsőde intézményvezetője arról számolt be, hogy a bölcsődei ellátással kapcsolatban alapvetően minden rendben működik. Jelezte ugyanakkor, hogy a legkisebb gyermekek esetében időnként nagyobb mennyiségű ebédre lenne igény. Ennek megfelelően, amikor lehetőség nyílik rá, az alapadagokon felül is biztosítunk ételt.

Kiemelte továbbá, hogy az ételek megfelelő hőmérsékletére folyamatosan nagy figyelmet fordítsunk.

Az óvodás gyermekek körében népszerű lenne a virsli, a tejbegríz és a zabkása gyakoribb szerepeltetése az étlapon, míg a chilis bab kevésbé bizonyult kedvelt fogásnak.

A zöldség- és gyümölcsválasztékot minden visszajelzés pozitívan értékelte.

6. Szolgáltatásfejlesztések

Az intézmények jelzései alapján társaságunk felmérést készített a meleg tízórai bevezetésének lehetőségéről.

A megkeresett intézményvezetők többsége támogatta a kezdeményezést, ezért étlapjainkat ennek megfelelően módosítottuk. A tejbegríz, a zabkása és a virsli bekerült a kínálatba.

Az új tízórai kínálattal a bölcsődés és óvodás gyermekek már 2026. nyarán, az általános iskolások pedig 2026. szeptemberétől találkozhattak.

Emellett étlapunkat is folyamatosan fejlesztjük: rendszeresen új főételekkel bővítjük kínálatunkat, amelyek hosszú távon is helyet kapnak az étlapon.

7. Egészségét program

2025. novemberében az általános iskolával együttműködve részt vettünk az Egészségét programsorozaton.

A program keretében a gyermekek három alkalommal kóstolhatták meg a konyhánk által készített smoothie-kat, miközben játékos formában próbálhatták kitalálni azok összetevőit.

Az ebédlőben minden nap más zöldséggel vagy gyümölccsel ízesített ivóvizet biztosítottunk, többek között lime, citrom, narancs, kígyóuborka és sárgarépa felhasználásával.

A programsorozat zárásaként a gyermekek megismerkedhettek a konyhán használt alapanyagokkal és fűszerekkel, így többek között a majoránnával, oregánóval, gyömbérrel, curryvel, kurkumával, fahéjjal, bulgurral, zabpehellyel és kölessel, amelyeket meg is kóstolhattak.

8. Összegzés

Társaságunk számára kiemelten fontos az intézmények vezetőinek, dolgozóinak és az ellátottaknak a folyamatos visszajelzése. Ennek érdekében élelmezésvezetőink minden nevelési évben két alkalommal személyesen keresik fel az intézményvezetőket egy egységes, saját összeállítású kérdőív segítségével.

A kérdőívek eredményeit folyamatosan értékeljük, és felhasználjuk szolgáltatásaink fejlesztéséhez, hogy lehetőségeinkhez mérten minél magasabb színvonalon tudjunk megfelelni partnereink elvárásainak.

Jelen beszámoló mellékleteként csatoltuk a kitöltött kérdőíveket és értékelő dokumentumokat.

Az ATROPLUSZ Kft. ezúton is köszöni az eddigi együttműködést, és bízik a sikeres szakmai kapcsolat további folytatásában.

Kelt: Zalaegerszeg, 2026. július 8.

Ferencz Attila
belső ellenőr

INTÉZMÉNYLÁTOGATÁSI KÉRDŐÍV



ATROPLUSZ

ATROPLUSZ KÖZETKEZTETÉSI ÉS SZOLGÁLTATÓ KFT.

TÉMAKÖRÖK

ÁLTALANOS TÁJÉKOZTATÓ

KÉRDÉSEK

Intézmény neve	Kéthelyi Vassugár József és Bálintok
Intézményvezető neve	Szűcs Judit Magdolna
Kitöltés dátuma	2026.04.27

ph.

Szűcs Judit

Intézményvezető aláírása



KÉRDÉSEK

1. Az ellátottak részéről milyen észrevételek érkeztek az ételek minőségével és ízvilágával kapcsolatosan?

Az ételek ízletesek voltak, a gyerekek különösen nagyon ízelték a sárgarépa-, zöldbab- és sárgarépa- és babfőzeléket, valamint a zöldséges lecsót, a vizes-mustáros csirkét, vacsora, párolt csirke, párolt csirke és jót főzött.

2. Kérem, szíveskedjen kifejtetni a visszajelzések alapján az étkezők elégedettek-e az étel adagok mennyiségével?

A bölcsődében már minden gyermek betöltötte a 2. életévét, így a főzelék és mártásos mennyisége csökkenő tendenciát követően bizonyult.

3. A frissített 8 hetes étlapunkat mennyire tartják változatosnak az étkezők?

Megfelelő

4. Milyennek találja a konyhai dolgozóink viselkedését, hozzáállását, segítőkészségét?

Szépítő, hozzáállásuk megfelelő.

Javasolt ételek az étrend készítéséhez

Reggeli: tejleves, zavaroska, risotto, túró

Ébél: fasírt, risotto, tészta/darabos tészta, csirke, zöldség fasírt, lecsó, főzelék, húsos tészta, kelkáposzta főzelék

5. Tapasztalt-e olyan helyzetet, ahol a kiszállítási mód vagy időzítés nehezítette a napi működést?

Nem

6. Van-e bármilyen visszajelzése arról, hogy az általunk szállított étel hőmérséklete megfelelő-e?

előfordul, hogy az ételt melegíteni kell

7. Mennyire elégedett a problémák kezelésének, megoldásának gyorsaságával és annak eredményeivel?

Eligőleltes vagyunk.

8. Megfelelőnek tartja-e az általunk biztosított információkat (ételkísérő, adagolási útmutató, tizórai – uzsonna kísérő, étlapok) az ételek tálalásához?

Igen

9. Van-e bármilyen észrevétele a diétás étkezéssel kapcsolatban?

Itt bölcsődeiben nincs diétás étkezés.

10. Mennyire elégedett összességében szolgáltatásunkkal?

Elégedette vagyok, főleg az étel- és italminőséggel.

11. Elsődleges tapasztalataink alapján a gyerekek pozitívan fogadták a szabadszedéssel étkeztetési formát, nyitottabbak lettek az eddig elutasított, meg nem kóstolt ételekkel kapcsolatban is. Az ételmaradék mennyisége is jelentősen csökkent.

Ön támogatná-e iskolai szinten ennek az étkeztetési formának a bevezetését saját intézményében?

Nem releváns.

12. Kérjük, írja le, hogy rendelkezik-e saját tálalókonyhával, illetve a zabkása, virsli és hasonló tízórai ételek elkészítéséhez szükséges eszközökkel (például főzőedények, tűzhely, hűtőberendezés, stb.)

Nem

13. Kérjük, írja le, hogy rendelkezik-e szabad személyzeti kapacitással, hogy a fenti tízórai ételeket - megközelítőleg kéthetente egy alkalommal – helyben elkészítsék.

Nem

14. Támogatná-e ezen tízórai ételek bevezetését, amelyek az intézmény tálalókonyháján igényelnek elkészítést vagy főzést?

Nem

Köszönjük, hogy kérdőívünket kitöltötte és ezzel segíti munkánkat!

INTÉZMÉNYLÁTOGATÁSI KÉRDŐÍV



ATROPLUSZ

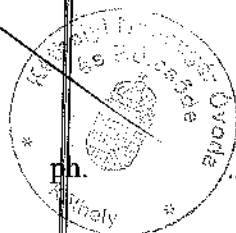
ATROPLUSZ KÖZÉTKÖZLETTÉSI ÉS SZOLGÁLTATÓ KFT.

TÉMAKÖRÖK

ÁLTALÁNOS TÁJÉKOZTATÓ

KÉRDÉSEK

Intézmény neve	Kéthelyi Napsugár Óvoda és Bölcsőde	ÓVODA
Intézményvezető neve	8713 Kéthely, Ifjúság utca 27. Adószám: 16807947-2-14 Bezd.: 68900014-11013477	Szeles Zoltán
Kitöltés dátuma	2026. Okt. 29.	



Intézményvezető aláírása

KÉRDÉSEK

1. Az ellátottak részéről milyen észrevételek érkeztek az ételek minőségével és ízvilágával kapcsolatban?

Általában pozitív a visszajelzés.
 Viszony: főként tapasztaltuk, hogy a B menü miatt az
 A menü szilárdabb: pl. krémleves, medli
 A chilis bab helyett babfőzelék, mert egyáltalán nem enél meg
 a gyerekek.

2. Kérem, szíveskedjen kifejtetni a visszajelzések alapján az étkezők elégedettek-e az étel adagok mennyiségével?

Általában elég a mennyiség, köszönet
 a kártyák miatt is, hogy még fogyasztással
 nyelhet.

3. A frissített 8 hetes étlapunkat mennyire tartják változatosnak az étkezők?

Az étlap árnevelítése rosszabb mint volt.
 A sok krémleves helyett: omlettek, magyar krumpli leves,
 avaros leves, zöldségleves, Párizsi v. más levesek, fűszereket
 Reggeli: zabkása, mész, krumpli, csirke (többször, adalatos,
 Ebéd: rántott krumpli, krumplis torta, krumplis torta) zöldség, szalámi
 4. Milyennek találja a konyhai dolgozóink viselkedését, hozzáállását, segítőkészségét?
 (sárgabors, fűszerek, bab)

Segítőként az esetleges problémákat a
 pozitív hozzáállással könnyen megoldják,
 nagyon megoldják.

A krumpli leveles változatossága jó, de jelenleg
 főként heti 2x is előfordul, ami kéthetente
 1x is elég lenne. Fontos, hogy tanuljanak meg főzni,
 ismerjék a zöldségféléket.

5. Tapasztalt-e olyan helyzetet, ahol a kiszállítási mód vagy időzítés nehezítette a napi működést?

Yes	
-----	--

6. Van-e bármilyen visszajelzése arról, hogy az általunk szállított étel hőmérséklete megfelelő-e?

Mostanában Nem.	
-----------------	--

7. Mennyire elégedett a problémák kezelésének, megoldásának gyorsaságával és annak eredményeivel?

Teljes mértékben elégedettek vagyunk.	
---------------------------------------	--

8. Megfelelőnek tartja-e az általunk biztosított információkat (ételkísérő, adagolási útmutató, tízórai – uzsonna kísérő, étlapok) az ételek tálalásához?

Yes	
-----	--

9. Van-e bármilyen észrevétele a diétás étkezéssel kapcsolatban?

Nincs	
-------	--

10. Mennyire elégedett összességében szolgáltatásunkkal?

Elégedett vagyok, kivéve az étlap ismétléssel.	
---	--

11. Elsődleges tapasztalataink alapján a gyerekek pozitívan fogadták a szabadszedésez étkeztetési formát, nyitottabbak lettek az eddig elutasított, meg nem kóstolt ételekkel kapcsolatban is. Az ételmaradék mennyisége is jelentősen csökkent.

Ön támogatná-e iskolai szinten ennek az étkeztetési formának a bevezetését saját intézményében?

Nem releváns	
--------------	--

12. Kérjük, írja le, hogy rendelkezik-e saját tálalókonyhával, illetve a zabkása, virsli és hasonló tízórai ételek elkészítéséhez szükséges eszközökkel (például főzőedények, tűzhely, hűtőberendezés, stb.)

Nem tudjuk megoldani.

13. Kérjük, írja le, hogy rendelkezik-e szabad személyzeti kapacitással, hogy a fenti tízórai ételeket - megközelítőleg kéthetente egy alkalommal – helyben elkészítsék.

Nem

14. Támogatná-e ezen tízórai ételek bevezetését, amelyek az intézmény tálalókonyháján igényelnek elkészítést vagy főzést?

Nem

Köszönjük, hogy kérdőívünket kitöltötte és ezzel segíti munkánkat!

INTÉZMÉNYLÁTOGATÁSI KÉRDŐÍV



ATROPLUSZ

ATROPLUSZ KÖZETKEZTETÉSI ÉS SZOLGÁLTATÓ KFT.

TÉMAKÖRÖK

ÁLTALÁNOS TÁJÉKOZTATÓ

KÉRDÉSEK

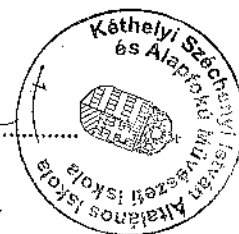
Kéthelyi Széchenyi István Általános Iskola
és Alapfokú Művészeti Iskola
8713 Kéthely, Magyar u. 30.
OM: 034067

Intézmény neve	
Intézményvezető neve	Süvegő Tamasné
Kitöltés dátuma	2026.04.24.

ph.

Süvegő Tamasné

Intézményvezető aláírása



KÉRDÉSEK

1. Az ellátottak részéről milyen észrevételek érkeztek az ételek minőségével és ízvilágával kapcsolatban?

Jó minőségűek az ételek, de nem elég jók a kiegészítők a levest pl. a főzelék.

2. Kérem, szíveskedjen kifejezni a visszajelzések alapján az étkezők elégedettek-e az étel adagok mennyiségével?

Alapvetően a mennyiséggel elégedettek, másként lehet reptácnál is.

3. A frissített 8 hetes étlapunkat mennyire tartják változatosnak az étkezők?

Az étlap változatos. De az uzsonnától túl gyorsan a monoton.

4. Milyennek találja a konyhai dolgozóink viselkedését, hozzáállását, segítőkészségét?

A konyhai dolgozók jól viselkednek a vendégekkel. A főzők mindig időben vannak.

5. Tapasztalt-e olyan helyzetet, ahol a kiszállítási mód vagy időzítés nehezítette a napi működést?

Az ételünk időben nem érkezett meg a kiszállítás. Az új ételkísérő, ételkísérőnknek nem volt meg a telefona.

6. Van-e bármilyen visszajelzése arról, hogy az általunk szállított étel hőmérséklete megfelelő-e?

Nincs visszajelzés. A szállított étel hőmérséklete megfelelő.

7. Mennyire elégedett a problémák kezelésének, megoldásának gyorsaságával és annak eredményeivel?

A problémák kezelése gyorsan és megfelelően történt.

8. Megfelelőnek tartja-e az általunk biztosított információkat (ételkísérő, adagolási útmutató, tizórai – uzsonna kísérő, étlapok) az ételek tálalásához?

Megfelelő, tájékoztató és hasznos.

9. Van-e bármilyen észrevétele a diétás étkezéssel kapcsolatban?

Nincs.

10. Mennyire elégedett összességében szolgáltatásunkkal?

Összességében elégedett az étkező
gyerekekkel.

11. Elsődleges tapasztalataink alapján a gyerekek pozitívan fogadták a szabadszedéses étkeztetési formát, nyitottabbak lettek az eddig elutasított, meg nem kóstolt ételekkel kapcsolatban is. Az ételmaradék mennyisége is jelentősen csökkent.

Ön támogatná-e iskolai szinten ennek az étkeztetési formának a bevezetését saját intézményében?

7-8. évtől kezdve igen!

12. Kérjük, írja le, hogy rendelkezik-e saját tálalókonyhával, illetve a zabkása, virsli és hasonló tízórai ételek elkészítéséhez szükséges eszközökkel (például főzőedények, tűzhely, hűtőberendezés, stb.)

Saját főzőkonyha.	
-------------------	--

13. Kérjük, írja le, hogy rendelkezik-e szabad személyzeti kapacitással, hogy a fenti tízórai ételeket - megközelítőleg kéthetente egy alkalommal – helyben elkészítsék.

Személyzeti erőforrásunk nincs elegendő.	
--	--

14. Támogatná-e ezen tízórai ételek bevezetését, amelyek az intézmény tálalókonyháján igényelnek elkészítést vagy főzést?

Igen.	
-------	--

Köszönjük, hogy kérdőívünket kitöltötte és ezzel segíti munkánkat!