37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról[1]

Az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény 247. § (2) bekezdés *sz)* pontjában kapott felhatalmazás alapján, az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 41. § *d)* pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. Általános rendelkezések

1. § (1)[2] E rendelet hatálya kiterjed:

a) a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátásokat, illetve a gyermekjóléti alapellátást és a gyermekvédelmi szakellátást biztosító szolgáltatókra, a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási, valamint a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre (a továbbiakban együtt: Intézmény),

b) valamennyi, közétkeztetési szolgáltatást saját, működő főzőkonyhája révén biztosító Intézményre, szervre, szervezetre, gazdasági társaságra, természetes személyre (a továbbiakban együtt: Közétkeztető).

(2)[3] E rendelet rendelkezéseit - az 5. § (1) és (2) bekezdése, valamint a 15. § kivételével - az idősek számára étkezést biztosító szociális alapszolgáltatásokra, idősek nappali ellátását nyújtó és idősek bentlakásos intézményeire, valamint a tanuló ifjúság üdülésének és táborozásának egészségügyi feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott táborozásra nem kell alkalmazni.

(3)[4] E rendelet rendelkezéseit a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény hatálya alá tartozó ellátások közül a családi bölcsődére, a munkahelyi bölcsődére, a napközbeni gyermekfelügyeletre, az alternatív nappali ellátásra, a helyettes szülői ellátásra, valamint a nevelőszülői ellátásra nem kell alkalmazni.

(4)[5]

(5) E rendelet előírásai a betegélelmezésben nyújtott közétkeztetési szolgáltatás esetén az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről szóló 60/2003. (X. 20.) ESzCsM rendeletben (a továbbiakban: Szmfr.) foglalt előírások sérelme nélkül alkalmazandóak.

(6) Az e rendeletben foglaltaktól ünnepekhez kötődő tradicionális ételek készítésekor, illetve vallási okból el lehet térni.

2. Fogalom-meghatározások

2. § (1) E rendelet alkalmazásában:

---

1 *Hatálybalépésére lásd: 43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet 11. § (1).*
2 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 1. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
3 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 1. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
4 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 1. § (2). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
5 *Nem lép hatályba a 43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet 19. § alapján.*

1. *adag:* a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételsorelemekből korcsoportonként a végső fogyasztónak, egy főre, egy étkezés során biztosított mennyiség;
2. *diétás étrend:* olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételére vagy az előállítása során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá;
3. *édesítőszerek:* az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. melléklet B. rész 2. Édesítőszerek pontjában felsorolt élelmiszer-adalékanyagok;
4. *édesség:* valamennyi édesipari termék és cukrászati termék;
5. *élelmiszer:* az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikke szerinti fogalom;
6. *étel:* a közétkeztetés keretében konyha- és cukrásztechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján közvetlen fogyasztásra készített élelmiszer, amely melegen vagy lehűtés után fogyasztható, továbbá a közétkeztetés keretében közvetlen fogyasztásra előkészített és adagolt, valamint a nyersen fogyasztandó élelmiszer;
7. *ételsor:* egy étkezésen belül, különböző élelmiszer-nyersanyagokból előállított, közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek;
8. *étrend:* korcsoportonkénti élettani szükségletnek megfelelő energiatartalmú, összetételű és jellegű ételekből, italokból összeállított ételsor;
9. *fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés:* az Szmfr. 4. § (1) bekezdés *e)-f)* és *h)* pontja szerinti étkeztetés;
10. *főzőkonyha:* a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom, ideértve a miniszteri rendelet szerinti befejező konyhát is;
11. *gabona alapú élelmiszer:* a gabonák, pszeudogabonák és a fő alkotórészként ezeket tartalmazó élelmiszerek;
12. *hidegétkezés:* hideg élelmiszerekből vagy ételekből álló, legfeljebb meleg itallal kiegészített étkezés;
13. *hozzáadott cukor:* az élelmiszer jellegéből adódóan abban természetes formában előforduló cukrokon kívül az ételhez vagy élelmiszerhez hozzáadott cukrok, illetve méz;
14.[1] *közétkeztetés:* olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott, különböző korú és egészségi állapotú személyek részére, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban nyújtanak;

1 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 1. § (1) szerint módosított szöveggel lép hatályba.*

15. *nyersanyag:* az étel összetevője, olyan élelmiszer, amelynek az étel jellegéhez nem illő részeit konyhatechnológiai előkészítő műveletek alkalmazásával eltávolították, és fogyasztásra vagy ételkészítésre előkészítették;

16. *pszeudo gabona (álgabona):* a nem a pázsitfűfélék (perjefélék) családjába tartozó azon növények, amelyek felhasználási területei megegyeznek a gabonákéval;

17. *receptúra:* egy adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával;

18. *színhús:* az állat fajától függetlenül, fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak minősített állatból vagy állati részekből származó olyan hús, amely nem tartalmaz különösen szabad szemmel látható zsírt, bőrt, hártyát, ínt, porcot vagy csontot;

19. *tálalókonyha:* a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom;

20.[1] *teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer:* olyan gabona alapú élelmiszer, amely a gabonaszem összes alkotórészét - beleértve a csírát és a korpát is - tartalmazó gabonamag és pszeudo gabonamag, valamint az ezek felhasználásával készült, ezen alkotórészeket legalább 50%-ban tartalmazó, a vonatkozó jogszabályi előírásoknak és a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: Magyar Élelmiszerkönyv) előírásainak megfelelő élelmiszer;

21. *tíz élelmezési nap:* tíz egymást követő, étkezést biztosító nap;

22.[2] *szakorvos:*

a) endokrinológia és anyagcsere-betegségek ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos,

b) gasztroenterológia alap szakképesítéssel rendelkező szakorvos,

c) diabetológiai szakorvosi licenccel rendelkező szakorvos,

d) allergológia és klinikai immunológia ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos;

23.[3] *tej:* a Magyar Élelmiszerkönyv 13. melléklet A rész

a) II. 5. *a)* pontja szerinti friss jelzővel használható fogyasztói tej,

b) III. 9. pontja szerinti ultramagas hőmérsékleten végzett hőkezeléssel (UHT-kezelés) vagy nagyon magas hőmérsékleten végzett hőkezeléssel (ESL-kezelés) jelölt tej.

(2) E rendelet alkalmazásában

a) főétkezésnek minősül a reggeli, az ebéd és a vacsora;

b) kisétkezésnek minősül a tízórai és az uzsonna.

(3) Ha az adott étel a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételsorelemek közé nem beilleszthető, akkor az 1. mellékletben foglalt nyersanyag-kiszabati előírás szerinti alapanyagokat az ott megadott mennyiségben kell tartalmaznia.

(4) Ha a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetésre vonatkozóan e rendelet külön előírást nem tartalmaz, a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés során az egész napos ellátásra vonatkozó előírásokat kell alkalmazni.

---

1 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 1. § (2) szerint módosított szöveggel lép hatályba.*
2 *Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 2. §. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
3 *Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 2. §. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*

3. Nyersanyag-kiszabati ív

3. § (1) A Közétkeztető nyersanyag-kiszabati ívet köteles vezetni az 1. mellékletben foglaltak szerint, amelyen feltünteti egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását.

(2) A nyersanyag-kiszabati ívet legalább 90 napig meg kell őrizni.

4. Az étrendtervezés szabályai

4. § (1) Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy

a) a 2. mellékletben foglalt változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap melegétkezéseinek vonatkozásában ne legyen kisebb 60-nál, és

b) az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.

(1a)[1] Nem kell alkalmazni az (1) bekezdésben foglaltakat a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés során, ha az alkalmazott diéta nem teszi lehetővé. Egyéb intézményben alkalmazott speciális diéta esetén az étrend összeállítása során az (1) bekezdésben foglalt rendelkezéseknek tíz élelmezési nap vonatkozásában kell megfelelni.

(2)[2] Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén az egyik kisétkezésnek is tartalmaznia kell.

(3) A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását, valamint az ételek elkészítését a nyersanyag-kiszabati előírásban foglaltak szerint kell végezni.

(4) A pontos tápanyagszámítás elvégezhetősége érdekében a nyersanyag-kiszabati íven fel kell tüntetni az ételekhez felhasznált, a nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket a csomagolásukon, a címkén vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatuk szerinti megnevezésükkel, valamint pontos mennyiségükkel.

(5) A tápanyagszámítás során alkalmazott program vagy adatbázis megnevezését a Közétkeztető a nyersanyag-kiszabati íven köteles feltüntetni.

5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények

5. § (1) A Közétkeztető által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a 3. mellékletben feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével a (2) és (3) bekezdésben foglaltak szerint naponta biztosítandó.

(2) A Közétkeztető köteles

a) egész napos ellátás esetén a korcsoportonkénti előírt energiaszükséglet 100%-át napi három fő- és két kisétkezéssel,

b)[3] bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén az előírt napi energiaszükséglet 75%-át napi két fő- és két kisétkezéssel,

c)[4] napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át egy fő- és két kisétkezéssel,

---

1 *Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 3. §. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
2 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § a).*
3 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § a).*
4 *A 43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet 10. § a) szerint módosított szöveggel lép hatályba.*

d) napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35%-át egy ebéddel
biztosítani.

(2a)[1] A napi energia- és tápanyag-beviteli értékek teljesítendő aránya a (2) bekezdésben foglalt eseteken kívül:

a) csak reggeli esetén 20%,

b) tízórai és ebéd esetén 50%,

c) csak vacsora esetén 25%.

(3)[2] Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén a korcsoportonkénti előírt napi energiaszükséglet 100%-a biztosítandó az Szmfr. 4. § (1) bekezdés *f)* pontjában foglaltak alkalmazásával, az előírt diéta energiatartalmát figyelembe véve.

(4) A 3. mellékletben előírt energiaszükségleti értékek betartása érdekében a Közétkeztető

a) az általa nyújtott közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevő valamennyi korcsoportra vonatkozóan rendelkezik tíz- vagy százszemélyes receptúrával és korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet készít, amin feltünteti az étkezők korcsoportját és létszámát;

b) az ételek korcsoportok szerinti adagolását a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutató alapján végzi.

6. Tájékoztatási kötelezettség

6. § (1)[3] A Közétkeztető minden, általa biztosított étkezéshez étlapot készít, és azt az Intézmény az étkezők - bölcsődékben, valamint nevelési-oktatási intézményekben a szülők - által is jól látható helyen kifüggeszti, és elektronikus formában is elérhetővé teszi, ha az ehhez szükséges feltételek az Intézménynél rendelkezésre állnak.

(1a)[4] A fekvőbeteg-gyógyintézeti normál étrend szolgáltatása esetén az étlap kifüggesztése kötelező, a speciális diétás étkeztetés esetén a diétás étrendet tartalmazó étlap kifüggesztésétől el lehet tekinteni, ha annak elektronikus formában történő közzététele biztosított.

(2) A Közétkeztető az étlapon feltünteti minden étkezés

a) számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,

b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.

(3)[5] Ha az étlapban változás következik be, arról a Közétkeztető a változást követően azonnal, de legkésőbb a kiszállítás előtt 3 órával tájékoztatja az Intézményt. Az Intézmény gondoskodik arról, hogy a módosított étlap (1) bekezdés szerinti kifüggesztése a módosítás napján, az adott étkezést megelőzően megtörténjen.

(4) A Közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon.

---

1 *Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 4. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
2 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 4. § (2). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
3 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 5. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
4 *Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 5. § (2). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
5 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § b).*

(5) A Közétkeztető a 4. melléklet szerint adagolási útmutatót készít, amelyet az Intézmény rendelkezésére bocsát. A Közétkeztető az adagolási útmutatót az ételkészítés helyén, az Intézmény a tálalás helyén a tálaló személyzet által jól látható helyen kifüggeszti.

(6) A 4. melléklet szerinti adagolási útmutatóban foglalt adagot minden fő számára biztosítani szükséges azokban a tálalási formákban is, ahol nem közvetlenül egy személynek kiszolgált adagban kapja meg az étkeztetett személy az ételt.

7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

7. §[1] (1) A Közétkeztető az általa ellátott valamennyi korcsoport számára naponta biztosítja a (2)-(6) bekezdésben foglalt élelmiszereket, az ott meghatározottak szerint. E rendelkezést a 15. § szerinti diétás étkeztetésre is alkalmazni kell, ha az adott élelmiszer a diétában alkalmazható.

(2) Egész napos étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább

a) négy adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,

b) három adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(3)[2] Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább

a) három adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,

b) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább kétnaponta egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(4) Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább

a) két adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,

b) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(5) Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, a tíz élelmezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.

(6)[3] A 11. § (3) bekezdésében foglaltakat az egész napos étkeztetés, a bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés és a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén tej, illetve tejtermék naponta történő adásával kell biztosítani.

8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

8. § (1) A 7. § (2)-(5) bekezdése tekintetében

a)[4] az 1-3 éves korcsoport részére 2,8% vagy 3,6% zsírtartalmú tej,

b)[5] a 3 év feletti korcsoport részére 2,8% vagy ez alatti zsírtartalmú tej biztosítandó.

(2) Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat.

---

1 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 2. § szerinti szöveggel lép hatályba.*
2 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § c).*
3 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § a).*
4 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 3. § szerint módosított szöveggel lép hatályba.*
5 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § d).*

(3) Tejföl és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.

(4) A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett ízesített tejkészítményhez cukor nem adható.

(5) A befejező konyha az étel fogyasztásra kész állapotának elérése érdekében csak olyan konyhatechnológiai műveleteket végezhet, amelyeket a főzőkonyha kifejezetten a tevékenységi körébe utal.

9. §[1] (1) Zsiradék legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.

(2)[2] Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén bő zsiradékban sült étel nem adható.

(3)[3] Húskészítmény felhasználásakor a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1. számú előírás A és B vagy A és C részében foglalt rendelkezéseit be kell tartani.

10. § (1) A szükséges folyadék biztosítására étkezések között ivóvíz, illetve ásványvíz adható.

(2) A tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot.

11. §[4] (1)[5] Tíz élelmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén 35%-a származhat zsiradékból.

(2)[6] Tíz élelmezési nap átlagában a hozzáadott cukortartalom a napi összes energiamennyiség legfeljebb 10%-át teheti ki.

(3) Tíz élelmezési nap alatt összesen

a) egész napos étkeztetés esetén egy főre 5 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,

b)[7] bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén egy főre 4 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,

c) napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre 3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék

biztosítandó, a 7. § (6) bekezdésében foglaltak szerint.

12. § (1) A közétkeztetés keretében szolgáltatott ételek sótartalmára az 5. melléklet szerinti, korcsoportonként meghatározott értékeket kell alkalmazni.

(2) Ételkészítéshez az MSZ-01-10007 számú szabvány szerinti, kizárólag jódozott konyhasó használható.

(2a)[8] Ha az ételkészítéshez használt ivóvíz jódtartalma a megengedett határértéket meghaladja, az országos tisztifőorvos kérelemre indult eljárásban felmentést adhat a (2) bekezdés szerinti előírás betartása alól.

(3) A tálalókonyhán az ételhez só, illetve cukor nem adható.

(4)[9] A só vagy cukor kihelyezési, illetve átadási helyén jól olvashatóan fel kell tüntetni az „A túlzott só- és cukorfogyasztás szív- és érrendszeri betegségekhez, elhízáshoz és cukorbetegséghez vezethet!” szövegű figyelmeztető feliratot. A felirat az étkeztetettek életkori sajátosságainak megfelelően képi megjelenítéssel helyettesíthető.

---

1 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 4. § szerinti szöveggel lép hatályba.*
2 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § c).*
3 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § e).*
4 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 5. § szerinti szöveggel lép hatályba.*
5 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § a).*
6 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § f).*
7 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § a).*
8 *Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 6. §. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
9 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 6. § szerinti szöveggel lép hatályba.*

13. §[1] Az egész napos étkeztetés, a bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés, a napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok a 6. mellékletben foglalt táblázat szerinti gyakorisággal, tíz élelmezési napra számítva alkalmazandóak.

14. § (1)[2] Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:

a) sótartalmú ételport, sótartalmú leveskockát, sótartalmú ételízesítő krémeket, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra,

b) 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst,

c)[3] 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén,

d) 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,

e) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiaitalt,

f) alkoholt tartalmazó élelmiszert,

g) szénsavas vagy cukrozott üdítőt, szörpöt,

h) a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcslén kívül más gyümölcs italt,

i) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcsízt,

j) az 1-3 éves és a 4-6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfizsírt, valamint

k) kókusz- és pálmazsírt sütéshez, főzéshez.

(2) Közétkeztetésben az 1-6 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerrel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében felsorolt adalékanyagokat.

(3) Édesség önállóan ebédként nem adható. Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.

(4)[4] Édesítőszer ételkészítéshez - a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével - nem használható.

9. Diétás étkeztetés

15. § (1)[5] A fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményben, személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátást, gyermekvédelmi szakellátást, illetve szociális szakosított ellátást nyújtó intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményben minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítani a (2)-(5) bekezdésben, valamint a 16. § (5) és (6) bekezdésében foglaltak betartásával.

---

1 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § a).*
2 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 7. § szerinti szöveggel lép hatályba.*
3 *Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § a).*
4 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 7. §. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
5 *A 43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet 10. § c) szerint módosított szöveggel lép hatályba.*

(1a)[1] Táplálékallergia és -intolerancia esetén az (1) bekezdésben foglaltakat kizárólag a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és a 925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. Mellékletében felsorolt allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek vonatkozásában kell alkalmazni.

(2) A diétás étrendet az Intézmény úgy is biztosíthatja, hogy ha az Intézmény főzőkonyháján vagy az Intézményt ellátó Közétkeztetőnél nem biztosítottak a diétás ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki feltételek, az Intézmény azt más - ilyen feltételekkel rendelkező - Közétkeztetőtől rendeli meg.

(3) Az (1) bekezdés szerinti diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.

(4) A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni, tárolni, szállítani, átadni a végső fogyasztónak, kizárva az ételek ilyen anyaggal való szennyeződésének lehetőségét.

(5) A gluténérzékenyek részére szánt diétás ételek készítéséhez búza, rozs, árpa, zab vagy ezek keresztezett változatait tartalmazó élelmiszerek közül csak a gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendelet szerinti „gluténmentes” jelöléssel ellátott élelmiszerek használhatók fel.

(6)[2] A diétás étrend összeállításánál a változatossági mutatóra, valamint a naponta biztosítandó élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírásokat a diétát igénylő személy állapotának és a rá vonatkozó diéta típusának megfelelően kell betartani.

10. Személyi feltételek

16. § (1)[3] Az étrend, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív összeállítását az élelmezésvezető végzi.

(2)[4] Az ételek elkészítését, az ételosztást a főzőkonyhán az élelmezésvezető felügyeli.

(3)[5] A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az élelmezésvezetőnek a következő feltételek valamelyikét kell teljesítenie:

a) élelmezésvezető szakképesítés,

b) vendéglátóipari vagy élelmiszeripari felsőfokú végzettség és a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában - ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést - való dokumentált jártasság,

c) dietetikus szakképesítés, vagy

d) vendéglátóipari szakközépiskolai érettségi, vagy érettségi és szakács szakképesítés, továbbá a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában - ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést - való dokumentált jártasság.

---

1 *Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 8. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
2 *Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 8. § (2). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
3 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 9. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
4 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 9. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
5 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 8. § (1) szerinti szöveggel lép hatályba.*

(4) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az élelmezésvezetőnek dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie.

(5)[1] Diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet.

(6) A Közétkeztető gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését

a) diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy

b) dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.

(7)[2] A (3) bekezdés szerinti szakképesítéssel rendelkező személyeknek az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet táplálkozás-egészségügyi tárgyú képzésén ötévente részt kell venniük.

11. Hatósági ellenőrzés

17. § (1)[3] Az e rendelet előírásainak való megfelelést a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásának helye szerint illetékes népegészségügyi feladatkörében eljáró fővárosi és megyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatala (a továbbiakban: ellenőrző hatóság) ellenőrzi.

(2)[4] A Közétkeztető köteles

a) az ellenőrzés során az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási dokumentációt, az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat és a diétás étel készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítványt, az élelmezésvezető, a dietetikus, a diétás szakács nevét, végzettségéről szóló okirati igazolást az ellenőrző hatóság rendelkezésére bocsátani, és

b) az *a)* pontban felsorolt dokumentumokat a felhasználást, illetve a munkavégzés megszűnését követő 90 napig megőrizni.

(2a)[5] Az Intézmény köteles az ellenőrzés során az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos adagolási-tálalási dokumentációt az ellenőrző hatóság rendelkezésére bocsátani, és azt a felhasználást követő 90 napig megőrizni.

(3) A Közétkeztető és az Intézmény az ellenőrző hatóság részére az ellenőrzéshez köteles térítésmentesen az adott korosztályok részére szolgáltatott ételsor minden ételéből egy-egy adagot biztosítani az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló törvényben előírt biokémiai elemzés céljára.

(4) A laboratóriumban mért és a számított tápanyagértékek között 20%-os eltérés megengedett.

12. Átmeneti rendelkezések

18. §[6] (1) E rendelet előírásait 2015. szeptember 1-jétől kell alkalmazni.

---

1 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 9. § (3). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
2 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 8. § (2) szerint módosított szöveggel lép hatályba. Módosította: 23/2015. (IV. 28.) EMMI rendelet 163. § a).*
3 *Módosította: 23/2015. (IV. 28.) EMMI rendelet 163. § b).*
4 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 10. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
5 *Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 10. § (2). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
6 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 9. § szerinti szöveggel lép hatályba.*

(2)[1] Az 5. mellékletben az 1-3 éves és a 4-6 éves korcsoportok esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2015. szeptember 1-je és 2021. szeptember 1-je közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét fokozatosan, évente csökkenteni kell az 5. mellékletben meghatározott célérték eléréséig.

(3) Az 5. mellékletben a 7-10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében az egész napos étkeztetés és a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2015. szeptember 1-je és 2021. szeptember 1-je közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét fokozatosan, évente csökkenteni kell az 5 g/nap bevitel eléréséig.

(4) Az 5. mellékletben a 7-10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2015. szeptember 1-je és 2021. szeptember 1-je közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét fokozatosan, évente csökkenteni kell a 3,5 g/nap bevitel eléréséig.

(5)[2] Az 5. mellékletben a 7-10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2015. szeptember 1-je és 2021. szeptember 1-je közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét fokozatosan, évente csökkenteni kell a 2 g/nap bevitel eléréséig.

(6) A 16. § (3) bekezdése szerinti személynek a 16. § (7) bekezdése szerinti képzésen első alkalommal e rendelet hatálybalépését követő három éven belül kell részt vennie.

13. Záró rendelkezések

19. §[3]

20. § A rendelet tervezetének a műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 1998. június 22-i 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8-10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.

1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

	A	B	C	D	E
1.	Nyersanyag	Korcsoportok			
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 é
3.	Hús	hidegétkezéshez: 15-25 g	hidegétkezéshez: 20-30 g	hidegétkezéshez: 30-40 g	hidegétkezé 40-50
4.		színhús: 40-60 g	színhús: 60-80 g	színhús: 80-100 g	színhús: 9 g
5.[4]	Hús	darált hús: 30-40 g	darált hús: 40-60 g	darált hús: 50-90 g	darált hús: g

1 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 11. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
2 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 11. § (2). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
3 *Nem lép hatályba a 43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet 20. § alapján.*
4 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 1. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*

6.		levesekhez: 20-40 g	levesekhez: 30-50 g		levesekhez: 40-60 g		levesekh 50-70	
7.		raguhoz: 30-50 g	raguhoz: 40-60 g		raguhoz: 60-80 g		raguhoz: 7	
8.*1*	Húskészítmények	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23% vagy annál kisebb zsírtarta termék	23%-nál magasab zsírtarta termék	23% vagy annál kisebb zsírtarta termék	23%-nál magasab zsírtarta termék	23% vagy annál kisebb zsírtarta termék	23 ma zs te
9.*2*	Húskészítmények	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15-25 g	hideg-étkezésh rakott, töltött ételekhe 20-30 g	hideg-étkezésh rakott, töltött ételekhe 0-15 g	hideg-étkezésh rakott, töltött ételekhe 30-40 g	hideg-étkezésh rakott, töltött ételekhe 0-25 g	hideg-étkezésh rakott, töltött ételekhe 30-50 g	h étk ra t étk 0
10. *3*		levesekhez: 20-30 g	levesekh 30-40 g	levesekh 0-20 g	levesekh 40-60 g	levesekh 0-30 g	levesekh 50-60 g	lev 0
11. *4*		feltétként: 25-40 g	feltétkén 40-60 g	feltétkén 0-30 g	feltétkén 50-80 g	feltétkén 0-40 g	feltétkén 60-90 g	fel 0
12. *5*		tésztákhoz: 25-40 g	tésztákh 40-60 g	tésztákh 0-30 g	tésztákh 60-80 g	tésztákh 0-40 g	tésztákh 70-90 g	tés 0
13.	Máj, zúza, szív és májkészítmények	feltétként: 40-60 g*6*	feltétként: 60-80 g		feltétként: 80-100 g		feltétké 90-110	
14.		felfújthoz: 20-30 g*7*	felfújthoz: 30-40 g		felfújthoz: 40-50 g		felfújthoz: g	
15. *8*	Máj, zúza, szív és máj-készítmények	Szendvicshez: 15-25 g1	szendvicshez: 20-30 g		szendvicshez: 30-40 g		szendvics 30-50	
16.		levesekhez: 20-40 g*9*	levesekhez: 30-50 g		levesekhez: 40-60 g		levesekh 50-70	
17.	Hal, halkonzerv	feltétként: 40-60 g	feltétként: 60-80 g		feltétként: 80-100 g		feltétké 90-110	
18.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30-50 g		levesekhez: 40-60 g		levesekh 60-80	

1 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (1), 1. melléklet szerinti szöveggel lép hatályba.
2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 2. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
3 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (1), 1. melléklet szerinti szöveggel lép hatályba.
4 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (1), 1. melléklet szerinti szöveggel lép hatályba.
5 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (1), 1. melléklet szerinti szöveggel lép hatályba.
6 Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.
7 Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.
8 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 3. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
9 Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.

19.		szendvicshez: 15-25 g	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvics 40-50
20.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1-2 dl	tej: 1-2 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5
21.		kefir, joghurt: 1-1,5 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, jogh 1-2 dl
22.		gyümölcsjoghurt: 1-1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjo 1-2 dl
23.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20-30 g	sajt szendvicshez: 30-40 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvics 40-60
24.		túró hidegétkezéshez: 15-25 g	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezé 40-50
25.		túró ételkészítéshez: 30-50 g	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészíté 80-110
26. *1*	Tejföl	10-20 g	20-30 g	20-40 g	20-50
27. *2*	Kenő Zsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	Szendvicshez: 0-10 g	szendvicshez: 0-15 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvics 0-20 g
28.	Zsiradék	Ételkészítéshez*3*: 0-5 g	Ételkészítéshez*4*: 0-8 g	Ételkészítéshez*5*: 0-10 g	Ételkészíté : 0-10 g
29.		salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-3 g	salátákhoz
30.	Szalonna	ételkészítéshez: 2-4 g	ételkészítéshez: 2-5 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészíté 3-6 g
31.		hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkez nem adh
32.	Cukor, méz	méz: 5-10 g	méz: 5-20 g	méz: 5-20 g	méz: 10-
33.		cukor teában: 0-5 g	cukor teában: 0-7 g	cukor teában: 0-9 g	cukor teá 0-10 g
34.	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	gabonapehely hidegétkezéshez: 10-20 g*8*	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g	gabonape hidegétkezé 40-60
35.		körethez: 30-50 g	körethez: 40-60 g	körethez: 50-70 g	köreth 60-80

1 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 4. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.

2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 5. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.

3 Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.

4 Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.

5 Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.

6 Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.

7 Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.

8 Kivéve müzli keverékek.

36.		körethez zöldséggel együtt: 20-30 g	körethez zöldséggel együtt: 20-40 g	körethez zöldséggel együtt: 30-50 g	köreth zöldségg együtt 40-60
37. *1*	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20-40 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-60 g	teljes kiőr kenyérfé 50-70
38. *2*		Kenyérfélék, kalács: 25-40 g	kenyérfélék, kalács: 30-50 g	kenyérfélék, kalács: 40-60 g	kenyérfé kalács 50-70
39.		péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1-2 db	péksütem 1-2 db
40.		egyéb gabonakészítmény *3* hidegétkezéshez: 10-20 g	egyéb gabonakészítmény *4* hidegétkezéshez: 10-30 g	egyéb gabonakészítmény *5* hidegétkezéshez: 20-40 g	egyéb gabonakész *6* hidegétkez 30-50
41.		gabonaszelet nem adható	gabonaszelet 1 db	gabonaszelet 1-2 db	gabonasze db
42. *8*	Burgonya	Főzelékhez: 100-150 g	főzelékhez: 110-180 g	főzelékhez: 150-200 g	főzelékh 150-230
43.		rakott ételhez, körethez: 100-150 g	rakott ételhez, körethez: 150-200 g	rakott ételhez, körethez: 180-230 g	rakott éte körethe 200-250
44. *9*	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen salátákhoz: 20-70 g	nyersen salátákhoz: 40-90 g	nyersen salátákhoz: 50-100 g	nyerse salátákh 60-110
45. *10*		nyersen hidegétkezéshez: 20-40 g	nyersen hidegétkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-80 g	nyerse hidegétkez 30-90
46. *11*		Levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 40-80 g	levesekhez: 50-90 g	levesekh 50-100

1 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 6. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
2 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 6. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
3 *Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó stb.*
4 *Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó stb.*
5 *Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó stb.*
6 *Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó stb.*
7 *Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó stb.*
8 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 7. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
9 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 8. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
10 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 8. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
11 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 8. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*

47.[1]		Főzelékhez, körethez: 60-150 g	főzelékhez, körethez: 110-180 g	főzelékhez, körethez: 130-200 g	főzelékh körethe 130-230
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40-90 g	60-110 g	70-120 g	70-150
49.	Szárazhüvelyesek	nem adható	főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g	főzelékh körethe 60-80
50.			levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g	levesekh salátákh 30-40
51.			hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkez 10-30
52.	Olajos magvak	10-20 g[2]	10-20 g	20-30 g	20-30
53.[3]	Gyümölcslé és zöldséglé	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl

2. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Változatossági mutató

$$V = \frac{\text{levesf} + \text{húsf} + \text{főzelékf} + \text{köretf}}{\text{levese} + \text{húse} + \text{főzeléke} + \text{körete}} \times 100,$$

ahol V = Változatossági mutató, f = féleségek száma: nyersanyag és ételkészítési technológiák kombinációját tekintve, e = előfordulások száma

3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1100-1	1350-1	1700-2	2000-2	2000-2	2000-2	2000-2
4.	Fekvőbeteg-gyóg étkeztetés	1000-1	1200-1	1550-1	1800-2	1800-2	1800-2	1800-2

1 *Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 8. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.*
2 *Kizárólag darált formában.*
3 *Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (2) szerint módosított szöveggel lép hatályba.*

5.*1*	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés	800-95(						
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900-11(	1100-1:	1300-1:	1300-1:	1300-1(	1300-1:
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450-60(	600-75(	700-85(	700-90(	700-90(	700-85(

4. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Adagolási előírás (1 adag elkészített ételre)

	A	B	C	D	E	F
1.	Ételsorelem	Korcsoportok				
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
3.	Friss zöldség (dkg)	2-5	3-7	4-8	5-9	6-10
4.	Friss gyümölcs (dkg)	4-9	6-11	7-12	7-15	8-15
5.	Gyümölcslé/zöldséglé (dl)	1-2	1-2	1-2	1-2	2-3
6.	Saláta (dkg)	4-8	6-9	7-10	8-11	10-15
7.	Savanyúság (dkg)	3-7	5-8	6-9	7-10	8-13
8.	Zöldség köretek (dkg)	8-15	13-18	15-20	18-23	20-25
9.*2*	Főzelékek (dl)	1,5-2	1,5-2,5	2-2,5	2,5-3	3-4
10.	Hal (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
11.	Szelet hús (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
12.	Ragu, tokány, pörkölt hús (g)	20-35	30-45	40-55	50-65	56-70
13.*3*	Levesek (dl)	1,5-2	1,5-2,5	2,5-3	2,5-3,5	2,5-4
14.	Burgonya (dkg)	10-15	15-20	18-23	20-25	25-30
15.	Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	7-15	10-20	10-20	15-25	25-30
16.	Mártás (dl)	1-1,5	1,5-2	1,5-2	2-2,5	2-2,5
17.	Tej/ízesített tejkészítmény/tea (dl)	1-2	1-2	2-2,5	2-2,5	2-3

5. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel[4] (g/fő)

1 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (2), 2. melléklet 1. Hatályos: 2017. I. 1-től.
2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (3), 3. melléklet 1. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
3 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (3), 3. melléklet 2. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
4 Beleértve az alapanyagok sótartalmát is, nem csak az ételkészítés során felhasznált sómennyiséget.

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Ékeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.*1*	Egész napos étkeztetés	2 (legfeljeb 5)	3 (legfeljeb 7)	5 (legfeljeb 10)	5 (legfeljeb 10)	5 (legfeljeb 12)	5 (legfeljeb 12)	5 (legfeljeb 12)
4.*2*	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés	1,5 (legfeljeb 4)	-	-	-	-	-	-
5.*3*	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	-	2 (legfeljeb 5,5)	3,5 (legfeljeb 6,6)	3,5 (legfeljeb 6,6)	3,5 (legfeljeb 7,9)	3,5 (legfeljeb 7,9)	3,5 (legfeljeb 7,9)
6.*4*	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	1	1 (legfeljeb 3)	2 (legfeljeb 4)	2 (legfeljeb 4)	2 (legfeljeb 4,3)	2 (legfeljeb 4,3)	2 (legfeljeb 4,3)

6. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva[5]

	A	B	C	D	E
1.	Élelmiszer,	Étkeztetés típusa			
2.*6*	élelmiszercsop	Egész napos étkeztetés	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása
3.	Hús	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb nyolc alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal

1 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (4), 4. melléklet 1. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (4), 4. melléklet 2. Hatályos: 2017. I. 1-től.
3 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (4), 4. melléklet 1. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
4 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (4), 4. melléklet 1. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
5 A naponta biztosítandó élelmiszerekről, élelmiszercsoportokról (tej és tejtermékek, zöldség, gyümölcs, gabona alapú élelmiszer) a 7. § rendelkezik.
6 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (5), 5. melléklet 2. Hatályos: 2017. I. 1-től.

4.	Húskészítmén	23%-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23%-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal, 23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23%-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
5.	Hal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal
6.	Máj, zúza, szív és májkészítmény *1*	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshe és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshe és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshe és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb két alkalommal
7.	Tojás	legalább három, legfeljebb nyolc darab, az ételkészítéshe felhasznált tojások mennyiségéve számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshe felhasznált tojások mennyisével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshe felhasznált tojások mennyiségéve számolva	legalább kettő, legfeljebb négy darab, az ételkészítéshe felhasznált tojások mennyiségéve számolva
8.	Rizs	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
9.	Száraztészta	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb két alkalommal
10.	Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal
11.	Szárazhüvelye a január 1-jétől április 30-ig és az október 1-jétől december 31-ig tartó időszakban	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	nem adható	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal

1 A bölcsődés korosztályban kizárólag csirkemáj és zúza adható.

12.	Szárazhüvelyek a május 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszakban	egy alkalommal		egy alkalommal	egy alkalommal
13. *1*	Gyümölcslé és zöldséglé	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
14.	Édesség, finom pékáru a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
15. *2*	Ízesített tejkészítmény	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
16.	Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
17.	Olajos magvak	legalább két alkalommal	legalább egy alkalommal csak darált formában	legalább egy alkalommal	
18.	Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer	legalább tíz alkalommal	öt alkalommal	legalább tíz alkalommal	legalább három alkalommal
19.	Sertés, baromfi zsír	legfeljebb három alkalommal*3*	nem adható	legfeljebb két alkalommal*4*	legfeljebb egy alkalommal
20.	Margarin kenőzsiradékok	legfeljebb huszonöt alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	nem adható
21.	Vaj kenőzsiradékok	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	nem adható
22.	Bő zsiradékban sült étel	legfeljebb egy alkalommal	nem adható	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
23.	Tejszín	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshe	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshe	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshe	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshe

1 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 11. §, 2. melléklet szerinti szöveggel lép hatályba.
2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (5), 5. melléklet 1. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
3 Bölcsődei és óvodás korosztályban nem adható.
4 Óvodás korosztályban nem adható.

TARTALOMJEGYZÉK

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 1
a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról 1
1. Általános rendelkezések 1
2. Fogalom-meghatározások 1
3. Nyersanyag-kiszabati ív 4
4. Az étrendtervezés szabályai 4
5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények 4
6. Tájékoztatási kötelezettség 5
7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok 6
8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában 6
9. Diétás étkeztetés 8
10. Személyi feltételek 9
11. Hatósági ellenőrzés 10
12. Átmeneti rendelkezések 10
13. Záró rendelkezések 11
1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez 11
Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő 11
2. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez 15
Változatossági mutató 15
3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez 15
Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet(kcal/nap/fő) 15
4. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez 16
Adagolási előírás(1 adag elkészített ételre) 16
5. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez 16
Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel(g/fő) 16
6. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez 17
Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva 17