



BUDAPEST XXI. KERÜLET CSEPEL ÖNKORMÁNYZATA  
GAZDASÁGI SZOLGÁLTATÓ IGAZGATÓSÁG

Iktatószám: IG-3308-1/2020.

**HÁZIREND**  
a tálalókonyhák és ebédlők használatáról

Hatályos: 2021.01.04-től

Budapest, 2020. december 21.



## Bevezetés

Budapest XXI. Kerület Csepel Önkormányzata Képviselő-testülete a 459/2016. (XII. 15.) Kt. határozatával a Gazdasági Szolgáltató Igazgatóságához telepítette a jelen szabályzat 2. pontja szerinti csepeli iskolák tálaló konyhai feladatait, a kapcsolódó erőforrásokkal együtt.

A zökkenőmentes feladatellátás, a közétkeztetésben étkezők egészségének védelme, valamint a tálaló konyhák higiénikus és jogszabályszerű működésének folyamatos biztosítása érdekében, az alábbi Házirendet adom ki:

### 1. Fogalmi meghatározások

- 1.1. **tálalókonyha:** az a létesítmény, amelyben elsősorban a főző és befejező konyhán készített ételeket átveszik, és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá.
- 1.2. **biztonságos hőkezelés:** az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít,
- 1.3. **hűtőtér:** behatárolt, hűtött légtérű helyiség, berendezés, vagy ezeken belül kialakított tér, amely biztosítja a benne tárolt élelmiszerek előírt hőmérsékleten tartását, és a szennyeződésük elkerülését,
- 1.4. **közétkeztetés:** olyan vendéglátó tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátó-ipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen,
- 1.5. **maghőmérséklet:** az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi,
- 1.6. **feketeedény:** minden edény és eszköz, amit a termelésben kizárólag a személyzet használ az élelmiszerek kezelése, előállítása és forgalmazása során,
- 1.7. **fehéredény:** mindaz az eszköz és edény, amit a fogyasztók használnak, (ide tartozik az ételhordó is)

**2.** A Házirend **területi hatálya** az alábbi tálaló konyhákra és a hozzájuk kapcsolódó helyiségekre terjed ki (pl. előkészítő, öltöző, ebédlő):

	<b>Tálaló konyha (GSZI telephely) megnevezése</b>	<b>Tálaló konyha címe</b>	<b>Tálaló konyha nyitva tartási ideje</b> (munkanapokon, naponta)
1	Eötvös József Általános Iskola – tálalókonyha	1213 Budapest, Szent István út 232.	6.40 - 15.00
2	Széchenyi István Általános Iskola – tálalókonyha	1212 Budapest, Széchenyi István utca 87.	7.00 - 15.20
3	Mészáros Jenő Óvoda, Általános Iskola és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény – tálalókonyha	1215 Budapest, Ív utca 8-12. 1214 Budapest, Vénusz u. 17/a	6.40 - 15.00 6.40 – 15.00

**HÁZIREND**  
tálalókonyhák részére

		1211 Budapest, Kiss János altb. u. 2-20.	6.40 – 15.00
4	Katona József Általános Iskola -tálalókonyha	1215 Budapest, Katona József utca 60-62.	7.00 -15.20
5	Kazinczy Ferenc Értékközvetítő és Képességfejlesztő Általános Iskola és Központi Műhely - tálalókonyha	208974 HRSZ, 1215 Budapest, Vágóhíd utca 72.	6.40 -15.00
6	Kölcsey Ferenc Általános Iskola -tálalókonyha	1214 Budapest, Iskola tér 45.	6.40-15.00
7	Lajtha László Általános Iskola - tálalókonyha	209370 HRSZ, 1215 Budapest, Csete Balázs utca 1-5.	6.40-15.00
8	Mátyás Király Általános Iskola - tálalókonyha	1212 Budapest, Kolozsvári utca 61.	6.40 -15.00
9	Móra Ferenc Általános Iskola - tálalókonyha	1214 Budapest, Tejút utca 10-12.	6.40-15.00
10	Szárcsa Általános Iskola - tálalókonyha	204943 HRSZ, 1213 Budapest, Szárcsa utca 11.	6.40-15.00
11	Vermes Miklós Általános Iskola -tálalókonyha	1214 Budapest, Tejút utca 2.	6.40-15.00
12	Herman Ottó Általános Iskola - tálalókonyha	1214 Budapest, Dr. Koncz János tér 1.	7.00 -15.20
13	Karácsony Sándor Általános Iskola - tálalókonyha	1211 Budapest, II. Rákóczi Ferenc út 106.	6.40 -15.00
14	Arany János Általános Iskola - tálalókonyha	1213 Budapest, Szent László utca 84.	6.40-15.00
15	Jedlik Ányos Gimnázium - tálalókonyha	1212 Budapest, Táncsics Mihály utca 96-98.	7.00-15.20
	Jedlik Ányos Gimnázium – tálalókonyha a felújítás ideje alatt	1214 Budapest, Tejút utca 10-12.	7.00-15.20

**3.** A Házi rend **személyi hatálya** minden olyan személyre kiterjed, aki a tálalókonyhába be- és kilép, valamint a konyhában, illetve ebédlőhelyiségben tartózkodik.

**4.** A Házi rend **időbeli hatálya:** az aláírását (kiadását) követő időszaktól a módosításáig vagy visszavonásáig.

**5. A Házi rendet a konyhák bejárati ajtajára ki kell függeszteni!**

**6. A Házirendet be nem tartó személy a közétkeztetésben étkező gyermekek egészségét veszélyezteti!** Az előbbieket miatt a GSZI jogosult panaszt tenni és/vagy megfelelő eljárást kezdeményezni a Házirendet megsértő személlyel szemben.

**7. A tálalókonyha területén tartózkodó személy köteles**

- 7.1. A konyha berendezési és felszerelési tárgyaira ügyelni, azokat rendeltetésüknek megfelelően használni.
- 7.2. Rendet és tisztaságot tartani, valamint azt megőrizni.
- 7.3. Az energiával és a szükséges anyagokkal a lehetőségekhez képest takarékoskodni.
- 7.4. A tűz- és balesetvédelmi előírásokat betartani.
- 7.5. A munka-, egészségvédelmi és higiéniai szabályokat betartani.
- 7.6. **A konyhában dohányozni tilos!**

**8. Rendellenesség észlelése esetén a konyhai munkát koordináló illetékes szervezési és koordinációs munkatársat haladéktalanul értesíteni kell! Az illetékes munkatárs nevét és elérhetőségét a konyhában ki kell függeszteni!**

**9. A tálalókonyhák és a hozzájuk tartozó ebédlők használatának a rendje**

- 9.1. Egyeztetéssel törekedni kell arra, hogy lehetőség szerint, a konyhai alkalmazottak munkaideje az iskolai programokhoz igazodjon.
- 9.2. Az ebédlőt csak étkezés céljára lehet használni.
- 9.3. Az ebédlőnek és a konyhának munkanapokon **6.30 - 16.30 között a GSZI rendelkezésére kell állnia**. Ezen az időtartamon kívül a Városgazda Zrt.-vel kötött megállapodás alapján lehet igénybe venni és használni, a jelen házirend betartása mellett. Erről a GSZI igazgatóját is tájékoztatni kell.
- 9.4. A tálalókonyhát a 9.3. ponttól eltérő időpontban kizárólag a konyhai személyzet közreműködésével lehet igénybe venni a GSZI igazgatójának egyetértése esetén, **a konyhai személyzettel kötött megbízási szerződés alapján**.

**10. A gyermek közétkeztetése igénybevételéről történő lemondás rendje**

- 10.1. **A gyermek közétkeztetése igénybevételéről történő lemondásra vonatkozó** rendelkezéseket az 1. számú melléklet tartalmazza, a kérelem és tudomásulvétel mintáját a 2. számú melléklet tartalmazza.
- 10.2. Az otthonról hozott élelmiszerek behozatalának rendjére vonatkozó ajánlást a 3. számú melléklet tartalmazza.

**11. A tálalókonyha kulcsainak, és a riasztó berendezésnek a kezelése**

- 11.1. A kulcsok átvételére és a riasztó kezelésére a GSZI-vel foglalkoztatási jogviszonyban álló dolgozók jogosultak.
- 11.2. A kulcsokat és a riasztó kódokat bizalmasan kell kezelni, azokat tilos illetéktelen személyek részére hozzáférhetővé tenni.

## **12. A tálalókonyhába az alábbi személyek léphetnek be, valamint tartózkodhatnak bent**

- 12.1. Érvényes egészségügyi kiskönyv birtokában a GSZI-vel foglalkoztatásra irányuló jogviszonyban álló konyhai dolgozó munka- illetve védőruhában.
- 12.2. Érvényes egészségügyi kiskönyv birtokában, munkaruhában a GSZI alkalmazásában álló szervezési, koordinációs ügyintéző.
- 12.3. Az ételt szállító szolgáltató munkatársa.
- 12.4. A felhatalmazással rendelkező ellenőrzést végzők.

## **13. Tálalókonyhákra vonatkozó előírások, amelyeket a munkafolyamatok során be kell tartani**

- 13.1. A konyhai dolgozókat, tevékenységüket érintő, étel- és ételkészítési higiéniai kérdésekben, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, valamint legalább évente egy alkalommal HACCP oktatásban kell részesíteni!
- 13.2. **Az ételkészítés, ételkezeléssel kapcsolatos speciális előírások**
  - 13.2.1. Átvételnél olyan áruátvételi módszert kell alkalmazni, amely nem veszélyeztet a beszállított ételbiztonságosságát, biztosítja az átvett áru nyomon követhetőségét, valamint ellenőrzi az étel mennyiségét és minőségét.
  - 13.2.2. Az áruátvételkor a teljes tálalási folyamat alatt gondoskodni kell az átvett áru élvezeti értékének megőrzéséről, fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.
  - 13.2.3. A **hűtés** igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg, ezért a hűtve érkező alapanyagokat, kiegészítő alapanyagait, az elkészített ételkezelést külön hűtőtérben kell tárolni. A hűtőtérben előírt általános hőmérséklet követelmény 0-5 °C, illetve a fagyasztást igénylő termékek esetében -18 °C.
    - 13.2.3.1. A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész- és késztermékek egy hűtőtérben is tárolhatók.
    - 13.2.3.2. A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő-térben is tárolhatók.
  - 13.2.4. Az elkészült ételt **a tálalás megkezdése előtt** ellenőrizni kell. Kiszorgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt - a jellegének megfelelő hőfokon - szabad. A megfelelő hőfokot mérőeszközzel kell ellenőrizni.
    - 13.2.4.1. Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátóipari terméket, illetve annak maradványát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételtelen kiszorgálni, felszorgálni.
    - 13.2.4.2. Romlásra gyanús ételt, vagy alapanyagot tilos felhasználni, vagy olyan kezelésnek - különösen fűszerezés, színezés, áztatás - alávetni, amely a romlás jeleit elfedi.
    - 13.2.4.3. Romlott étel az emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell.
  - 13.2.5. A meleg ételkezelést a kiszolgálás megkezdése előtt **biztonságos hőkezelésnek** kell alávetni, kivéve, ha az étel hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig és a tálalás ideje alatt sem csökken +63 °C alá. A maghőmérsékletet ajánlott óránként ellenőrizni.
  - 13.2.6. Amennyiben az elkészült étel folyamatos melegen tartása nem biztosított, azokat az elkészítésüket követő 3 órán belül ki kell adni. Ha az étel a tárolásának ideje alatt +63 °C alá csökken, az esetben egy alkalommal van lehetőség +75 °C-ra melegíteni.

**HÁZIREND**  
tálalókonyhák részére

- 13.2.7. Az ételek adagolását a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 4. számú melléklete szerinti adagolási útmutató alapján elkészített, és a közétkeztetést biztosító cég illetékes vezetőivel egyeztetett, úgynevezett „Adagolási segédlet” szerint szükséges elvégezni.
- 13.2.7.1. Az érvényes adagolási útmutatót a tálalás helyén, a személyzet által jól látható helyen ki kell függeszteni.
- 13.2.8. Közvetlenül a szállítóedényből tálalni tilos, kivéve a termoszkonténerben szállított ételeket, GN edényeket. Az elkészített, hőkezelt, fogyasztásra szánt ételeket tilos kézzel adagolni.
- 13.2.9. Tálaláskor ki kell zárni az utószennyeződést a **személyi higiénés előírások** betartásával, a szakosított eszközhasználatával és az eszközök megfelelő tisztaságával. A helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását, az alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszereket az előírtaknak megfelelően kell elvégezni.
- 13.2.10. **Ételmintát** az alábbiak szerint kell eltenni;
- 13.2.10.1. Közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetés során napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből külön legalább 100 gramm ételmintát, a 3. pont szerinti tárolóedénybe csomagolva, 72 órán át 0 és +5°C közötti hőmérsékletű hűtőtérben meg kell őrizni.
- 13.2.10.2. Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell tárolóedénybe vagy csomagolásba helyezni.
- 13.2.10.3. Ételmintához olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét.
- 13.2.10.4. A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható.
- 13.2.10.5. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal.
- 13.2.10.6. A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni.
- 13.2.10.7. Más élelmiszer-vállalkozótól, illetve telephelyről származó, a végső fogyasztónak eredeti csomagolásban kiadott termékek ételmintája a termék nevének, előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejáratí napjának és - amennyiben van - tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető.
- 13.2.10.8. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja.

## **14. Személyi higiénés előírások**

- 14.1. A személyi higiénia 4 fontos dolgot foglal magában:
- a dolgozó testének a tisztántartása, higiénijája,
  - a dolgozó munka- és védőruhájának a tisztántartása és megléte,
  - a dolgozó munkahelyi helyes magatartása,
  - a munkakörnyezet tisztántartása.
- 14.2. A dolgozó egész testének tisztántartása mellett elsődleges fontosságú a **kéz** megfelelő, ápolása és tisztántartása.

- 14.2.1. A körmöket rövidre kell vágni és a munkavégzés során, nem lehet belakozva, mivel a lakk használata esetén nem vehető észre a köröm alatti szennyeződés.
- 14.2.2. A körömvágás során vigyázni kell a sérülések elkerülésére a gennyes bőrártalmak elkerülése érdekében.
- 14.2.3. Meg kell akadályozni a kéz bőr kiszáradását, berepedezését. Ez úgy előzhető meg, ha megfelelő töménységben használjuk a tisztító és fertőtlenítő szereket, valamint a munka befejezése után kézápoló krémekkel visszapoljuk a bőr elvesztett zsírtartalmát.
- 14.2.4. Munka közben nem szabad gyűrűt viselni, mivel alatta a kéz nem tisztítható.
- 14.2.5. Minden kézmosáskor fertőtleníteni is kell a kezet.
- 14.2.6. Kezet kell mosni:
- o a munkavégzés megkezdése előtt,
  - o a különböző munkafolyamatok elvégzése között,
  - o WC használat előtt és után,
  - o orrfújás után,
  - o minden olyan tevékenység után, amikor a kéz szennyeződhet.
- 14.2.7. A kéz szárítását elektromos kézszáritóval vagy egyszer használatos papírtörölközővel végezzük.
- 14.3. Biztosítani kell a **munkaruha** elkülönített kezelését, a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmét.
- 14.3.1. Fertőtlenítési eljárással biztosítani kell a munkaruha kórokozó mentességét, ami a következőképpen történhet:
- o mosás 85 °C feletti hőmérsékleten,
  - o fertőtlenítőszerben való áztatás, lemosás (hypo, flóraszept),
  - o alapos átvasalás.
- 14.3.2. A tiszta munkaruhát zárt műanyag zacskóban kell a munkahelyre visszaszállítani és a használatbavételig tárolni.
- 14.3.3. A **védőruhát** a munkaruha kezelésére előírtak szerint, megfelelően kell tisztán tartani.
- 14.3.4. A munka- és védőruha tisztításánál a ruhára vonatkozó kezelési útmutatót is figyelembe kell venni.
- 14.4. **A dolgozó helyes magatartása**
- o Minden tevékenységet csak a megfelelő munkaruhában lehet végezni.
  - o Kerülni kell az élelmiszerek feletti felesleges beszédet.
  - o Hurutos torok és orr betegségek esetén szájkendőt kell viselni.
  - o A munkavégzés során nem szabad a szájhoz, orrhoz, hajhoz, fülhöz nyúlni vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni.
  - o Az egységben csak a kijelölt helyen lehet étkezni, dohányozni és munka közben rágógumizni sem szabad.
  - o A tálaló konyhába illetéktelen személyt nem szabad beengedni.
  - o Munka közben gyűrű, fülbevaló, karóra, kilógó nyaklánc viselete valamint, körömlakk és műköröm használata is tilos.
  - o A tevékenységre előírt szabályokat be kell tartani.

## **15. Környezeti higiénia**

Külön kell mosogatni a fekete a fehér és szállítóedényeket.

- 15.1. A **mosogatás** általános előírásai:

**HÁZIREND**  
tálalókonyhák részére

- 15.1.1. A mosogatás menetét, az oldattöménységeket, a behatási időt a mosogatási helyeken ki kell függeszteni.
- 15.1.2. A mosogatáshoz szivacs használata tilos, kefét, fémet, illetve műanyag „dörzsikét” kell használni.
- 15.1.3. A mosogatáshoz használt eszközöket naponta fertőtleníteni kell kifőzéssel vagy fertőtlenítő szerben való áztatással.
- 15.1.4. A megtisztított eszközöket, edényeket, felszerelési tárgyakat használatbavételig védeni kell a szennyeződésektől, gondoskodni kell a zárt tárolásukról.
- 15.1.5. A szállító edények mosogatását külön erre a célra kialakított helyen kell végezni, ha nincs erre kijelölt hely, akkor a fehér mosogatóban moshatóak el az egyéb edények mosásától elkülönített időben.

15.2. Fehér és fekete edények **mosogatása három fázisban:**

15.2.1. Előtisztítás:

A felületeket a durva szennyeződésektől megtisztítjuk.

Ez a folyamat általában valamilyen mechanikai tisztítási módot jelent pl. durva szennyeződések felszedése, lekaparása vagy vízugárral való leöblítése. Azért van szükség erre a fázisra, hogy a következő fázisban alkalmazott tisztítószer hatása érvényesülni tudjon.

15.2.2. Első fázis: zsíroldás

Ez a fázis a szennyezett felület valamilyen felületaktív anyag mosogatószer (Ultra, Trisó) vizes oldatával való kezeléssel áll.

A kezelés elvégezhető lemosással vagy beáztatással. Ebben a fázisban feloldódnak a felületen lévő szennyeződések, valamint a mikroorganizmusokat körülvevő védő réteg fellazul így a későbbi fázisban alkalmazott fertőtlenítőszer közvetlen kapcsolatba tud kerülni a mikrobákkal, és ki tudja fejteni hatását. A zsíroldáshoz 40-50 °C-os oldatot kell használni. A zsíroldószeres oldatot akkor kell kicserélni, amikor megszűnik zsíroldó hatása, amikor a tetején zsírfoltok jelennek meg, kihűl, vagy megszűnik a habzása.

15.2.3. Második fázis: fertőtlenítés

Ez a fázis, fertőtlenítő hatású vegyi anyag (hypo) vizes oldatával történő kezeléssel áll. Nagy figyelmet kell fektetni a fertőtlenítőszer megfelelő töménységű oldatának a használatára és a szükséges behatási idő biztosítására. Ha ezeket, a szabályokat nem tartjuk be a fertőtlenítő hatás nem biztosított. A fertőtlenítéshez klórtartalmú szert használunk. Műanyagból készült edények, eszközök mosogatásához kétszeres mennyiségű fertőtlenítőszerrel kell használni. Addig hatásos az oldat ameddig a klór szaga érezhető. Az edényeket és eszközöket teljesen el kell fednie az oldatnak és az előírt behatási idő végéig az oldatban, kell tartani őket.

15.2.4. Harmadik fázis: öblítés

Ahhoz, hogy fertőtlenítőszer ne kerüljön be a termékekbe az edényeket, eszközöket megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell öblíteni.



Az öblítést kézmeleg 40 °C-os folyóvízzel kell végezni. Ha száradás után az eszközöknek fertőtlenítőszer szaga marad, azt jelenti, hogy a mechanikus tisztítás, vagy a zsírolás nem volt megfelelő hatásfokú, a mosogatást újra kell kezdeni és jobban oda kell figyelni az egyes műveletekre.

15.2.5. Szárítás

Ez a folyamat többféleképpen végezhető (lecsurgatással, szárítószekrényben). A szárítást leborítva, de a szellőzés biztosításával kell végezni. Hagyományos törleruha használata tilos. Az edényeken, eszközökön rajtamaradó vízfoltokat kizárólag papírtörlerővel szabad eltávolítani.

15.3. **Mosogatás két fázisban:**

Amennyiben olyan kombinált hatású tisztítószerrel folyik a mosogatás, amellyel egy fázisban végrehajtható a tisztítás és fertőtlenítés, két fázisban is megoldható a mosogatás az alábbi módon.

15.3.1. A folyamat részei:

- o előtisztítás,
- o első fázis, tisztítás - fertőtlenítés,
- o második fázis, öblítés, szárítás.

15.4. **Gépek berendezések termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítása - fertőtlenítése**

A **gépi berendezések** tisztításánál figyelembe kell venni a használati utasításban foglalt előírásokat. A tisztítás előtt áramtalanítani kell, és ez után lehet elkezdni a tisztítási műveleteket. A tisztítási- fertőtlenítési folyamat az alábbi fázisokból kell, hogy összetevődjön és egyet sem szabad kihagyni belőlük!

15.4.1. **Mechanikus (száraz) tisztítás:**

15.4.1.1. A porszerű anyagok, eltávolítása történhet:

- o porszívózással,
- o felsepréssel,
- o kendővel, történő letöreléssel.

15.4.1.2. Durva szennyeződések eltávolítása:

- o olajszennyeződés: az erre a célra rendszeresített egyszerűhasználatos törlerkendővel távolítjuk el.

15.4.1.3. Felületre tapadt szennyeződések eltávolítása:

kemény sörtéjű műanyag kefével, vagy szükség esetén kaparóeszközzel végezhető el. Figyelni kell arra, hogy az eltávolított szennyeződések ne szóródjanak szét.

15.4.2. **Nedves tisztítás (mosás):**

15.4.2.1. A nedves tisztítás kétféleképpen történhet;

- o Tisztítás lemosással: a szét nem szedhető gépek és fix berendezéseknél alkalmazzuk.
- o Tisztítás bemelegítéssel: kisebb eszközöknél alkalmazzuk.

**HÁZIREND**  
tálalókonyhák részére

15.4.2.1.1. A nedves tisztítás alapfázisai:

- o *Előmosás:* a berendezések és eszközök felületét 40 °C- os folyóvízzel mossuk mindaddig, amíg a víz láthatóan szennyezett.  
Azoknál a felszereléseknél, ahol fennáll a beázás veszélye egy tiszta vízbe mártott kefével, végezzük az előmosást.
- o *Tisztító és fertőtlenítő szerrel történő mosás:*  
Ez a folyamat történhet lemosással és bemelegítéssel.  
Az eszközöket és berendezéseket a mosogatásnál leírtak alapján végezzük.
- o *Öblítés:* Az előírt behatási idő letelte után a felületekről eltávolítjuk a tisztító fertőtlenítő szer maradványokat.
- o *Szárítás:* A felületeket levegőn vagy esetleg csepegtetve szárítjuk.

15.5. **A termékekkel nem érintkező felületek tisztítása - fertőtlenítése:**

A termékekkel nem érintkező felületek (padlózat, oldalfalak, hűtőberendezések belső és külső fala) tisztasága szintén befolyásolja a termékek mikrobiológiai tisztaságát, úgy, hogy ezekről a felületekről behullhat a szennyeződés az ételbe az ételkészítés folyamata során, ezért tisztításuk, fertőtlenítésük szintén alapvető követelmény.

15.5.1. **Általános előírások:**

- 15.5.1.1. A takarítás során – különös tekintettel a munka közbeni takarításra – védeni kell az élelmiszereket a szennyeződésektől és a fertőzésektől.
- 15.5.1.2. Gondoskodni kell a pormentes, fröccsenés mentes takarításról, valamint az élelmiszerek megfelelő lefedéséről vagy más módon való védelméről.
- 15.5.1.3. **A takarításhoz csak a HACCP előírásoknak megfelelő, GSZI által biztosított tisztító és fertőtlenítő szereket szabad használni, a használati útmutató szerint.**
- 15.5.1.4. A tisztítást mindig fentről lefelé és a szennyezettebbtől a tisztább felé haladva kell elvégezni.
- 15.5.1.5. Biztosítani kell a takarítóeszközök szakosított használatát, és elkülönített tárolását!
- 15.5.1.6. Azokat az eszközöket, amit a takarításhoz használunk, naponta fertőtleníteni kell a fertőtlenítőszerben való áztatással.
- 15.5.1.7. A takarításhoz használt eszközöket az erre a célra kialakított helyiségben vagy szekrényben kell tárolni.

15.5.2. **A takarítás típusai**

15.5.2.1. **Munka közbeni takarítás**

Ebben az esetben a takarítást nagy gondossággal kell végezni a megfelelő termékvédelem érdekében. Az egyes műveletek és műszakok között, vagy rendkívüli szennyeződés esetén kell alkalmazni.

- 15.5.2.2. **Napi takarítás**  
A nap végén szokták alkalmazni a munka befejeztével szennyeződött felületek, berendezések, eszközök takarítását, a helységek kipakolása és berendezési tárgyak elmozdítása nélkül.
- 15.5.2.3. **Heti takarítás**  
Megegyezik a napi takarítással, de a könnyen elmozdítható tárgyak alatt és mögött is el kell végezni a szükséges takarítási műveleteket.
- 15.5.2.4. **Havi takarítás:**  
Magába foglalja – az előzőekben leírtakon kívül – az ablakok, a csővezetékek, és a párkányok tisztítását is.
- 15.5.2.5. **Éves, illetve őszi és tavaszi szüneti takarítás:**
- o mozgatható bútorok, berendezések más helyiségbe történő áthelyezése;
  - o bútorok, berendezési és használati tárgyak alapos zsírtalanítása, lemosása;
  - o ablakok, ajtók lemosása, tisztítása;
  - o padozat alapos zsírtalanítása (zsíroló, vízkőoldó használata).

## 15.6. Hulladékkezelés

- 15.6.1. A hulladék és szemétygyűjtést az egységben úgy kell megoldani, hogy ne szennyezze a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet. A hulladékgyűjtő edényeknek jól zárhatónak, tisztíthatónak kell lenniük.
- 15.6.2. A hulladékgyűjtő edény fedele lábbal működtethető legyen. A hulladékok szelektív gyűjtését a keletkezésük helyén kell biztosítani. A gyűjtő és tároló edények tisztításáról és elszállításáról rendszeresen kell gondoskodni.
- 15.6.3. A keletkezett hulladékokat az alábbi csoportokba sorolhatjuk;
- 15.6.4. Kommunális hulladékok, (köznyelven a szemét).
- 15.6.5. Veszélyes hulladékok, (robbanásveszély, maró hatás, mérgezőhatás, fertőzőképesség).
- 15.6.6. Fertőzésveszélyt jelentő állati hulladékok (konyhahulladék).

## 15.7. Fertőtlenítésre vonatkozó előírások

- 15.7.1. Fertőtlenítő mosogatóval kell mosogatni, tisztítani, a fogyasztói edényeket, eszközöket és az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező felületeket.
- 15.7.2. A fogyasztók étkezéshez használt edényeinek, eszközeinek, valamint a kiszállításhoz használt visszatérő edények, eszközök mosogatását térben és időben el kell különíteni az ételkészítéstől és a tálalástól.

## 16. A tálaló konyhákat érintő legfontosabb jogszabályok, előírások

- 16.1. A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet:

- 16.2. ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ:  
[http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/8/27/30000/VENDEGLATAS\\_GHP\\_2012%2003%2007.pdf](http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/8/27/30000/VENDEGLATAS_GHP_2012%2003%2007.pdf)

**HÁZIREND**  
tálalókonyhák részére

16.3. A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

A jogszabályok és az útmutató 1-1 példánya minden konyhában kifüggesztve is megtalálható.

**17. Vegyes és záró rendelkezések**

17.1. A Házirend aktualizálásáért a GSZI igazgatója a felelős.

17.2. A Házirendet a GSZI-vel foglalkoztatásra irányuló jogviszonyban lévőkkel dokumentáltan kell megismertetni úgy, hogy a konyhai dolgozók tálaló konyhánként egy megismerési ívre kerülnek.

17.2.1. A megismerésért az igazgatási és szervezési csoportvezető a felelős.

Budapest, 2020. 12 hó 21 nap.



Pózné Juhász Eszter  
igazgató

Temesvári Istvánné  
Temesvári Istvánné  
élelmezési csoportvezető

Török Ferencné  
Török Ferencné  
tálalási részlegvezető

**A gyermek közétkeztetése igénybevételéről történő távolmaradás rendje**

1. Abban az esetben, ha a gyermek a köznevelési intézményben (iskolában) nem veszi igénybe a közétkeztetést, a gyermek törvényes képviselőjének kérelmet szükséges benyújtania arra vonatkozóan, hogy a közétkeztetést végző szervezet (továbbiakban: GSZI) a megfelelő tárgyi és személyi feltételeket biztosítsa az otthonról behozott étel tárolásához, melegítéséhez, és ebédlőben történő elfogyasztásához. Kérelmében egyúttal nyilatkozik, hogy elfogadja és betartja a jelen intézkedésben felsorolt szabályokat.

**2. Az otthonról hozott készétel behozatalát a GSZI az alábbi esetben engedélyezi, és biztosítja annak elfogyasztásához az 1. pontban felsorolt feltételeket:**

2.1. a gyermeknek szakorvos által igazoltan diétás étkezésben kell részesülnie, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet alapján, illetve

2.2. vallási okokból alkalmazott eltérő étrend esetén,

amennyiben a közétkeztető az igényelt speciális étrendet nem tudja vállalni. Pl.: galaktozémia esetén.

**Egyéb esetben nincs lehetőség az otthonról bevitt étel ebédlőben történő elfogyasztására.**

3. Az 1. pontban felsorolt feltételek biztosítását a 2. számú melléklet szerinti formanyomtatványon kell kérelmezni.

4. A kérelmet a szervezési koordinátornál lehet leadni, vagy eljuttatni a GSZI részére Hivatali Kapun, vagy az ügyfélszolgálat részére postán, illetve személyesen:

<b>A Hivatali Kapu elérhetősége:</b>	Rövid név: BP21GSZI Teljes név: BUDAPEST XXI. KERÜLET CSEPEL ÖNKORMÁNYZATA GAZDASÁGI SZOLGÁLTATÓ IGAZGATÓSÁG KRID: 348984183
<b>Ügyfélszolgálat elérhetősége:</b>	Telefonszám: +36 1 420 8961 Telefaxszám: +36 1 420 4840 Ügyfélfogadás helye: 1211 Budapest, II. Rákóczi Ferenc út 88. Postacíme: 1751 Bp., Pf. 38.
<b>Az ügyfélfogadás rendje</b>	H- Cs: 8.00-15.00, P: 8.00-12.00. A munkaközi szünet, ebédszünet biztosítása miatt ügyfélfogadás H-Cs -ig 12.00 és 13.00 között nincs.

**5. Jóváhagyott kérelem esetén az alábbi előírások betartása és tudomásul vétele szükséges:**

5.1. A törvényes képviselő köteles gondoskodni a gyermek megfelelő mennyiségű és minőségű ételméről. Kizárólag otthonról behozott ételt fogyaszthat el a gyermek. Más közétkeztetőtől, vendéglátótól származó és az iskolába közvetlenül megrendelt és kiszállított étel átvételére nincs lehetőség.

**HÁZIREND**  
tálalókonyhák részére

- 5.2. A gyermek az otthonról behozott ételt a többi gyermekkel azonos időben és a közétkeztetésre kijelölt helyen fogyaszthatja el.
- 5.3. Az otthonról behozott készételt mikrohullámú sütőben való melegítésre alkalmas módon, jól zárhatóan kell csomagolni, egyértelműen fel kell címkézni (a gyermek neve és osztálya), valamint a készételt csak az ebédlőben az erre a célra kijelölt hűtőben lehet tárolni. A címkén szereplő személyen kívül más személy azt nem fogyaszthatja el.
- 5.4. A behozott készétel kizárólag az ebédlőben az erre a célra kijelölt mikrohullámú sütőben lehet melegíteni, az étkeztetés rendjének betartásával.
- 5.5. A törvényes képviselő köteles gondoskodni az étkezéshez szükséges eszközökről. A tálalókonyhára és ezáltal a mosogató térbe a behozott készétellel kapcsolatos eszközök nem kerülhetnek be közegészségügyi szempontból.
- 5.6. Az otthonról behozott étel fogyasztásával kapcsolatos hulladékot az ebédlőben elhelyezni tilos!
- 5.7. Az otthonról behozott készétel kapcsán a közétkeztetőt felelősség nem terheli.

**6. A GSZI kérelmet visszautasítja vagy visszavonja, ha:**

- 6.1. annak tartalma nem felel meg az igénybevétel feltételeinek, és a szolgáltató tudja biztosítani a gyermek étrendjét,
  - 6.2. maradéktalanul nem biztosítható az otthonról behozott készétel megfelelő tárolása és melegítése és/vagy ez a közétkeztetés rendjét zavarja, vagy
  - 6.3. ha a készétel behozatalára vonatkozó – 5. pontban felsorolt – szabályok az érintettek által nem kerülnek betartásra.
7. Visszautasítás esetén a GSZI a kérelmező törvényes képviselőt értesíti a gyermek közétkeztetésbe történő bevonásának javaslatáról. Ha a törvényes képviselő ezt nem fogadja el, úgy tudomásul kell vennie, hogy a GSZI nem tudja biztosítani az otthonról bevitt étel tárolásának, melegítésének feltételeit, és gyermeke nem fogyaszthatja el az otthonról bevitt ételt az ebédlőben. Ez esetben olyan ételt kell gyermekének biztosítani, amit e feltételek megléte nélkül is el tud fogyasztani. Erre vonatkozó ajánlásokat a 3. sz. melléklet tartalmaz.
8. A készétel behozatalával kapcsolatos adatkezelés a közétkeztetéssel kapcsolatos adatkezelésnek megfelelően történik, amelyről szóló tájékoztató a [www.csepelgszi.hu](http://www.csepelgszi.hu) honlapon elérhető.

**Kérelem**  
**Közétkeztetésben nem biztosítható, speciális készétel otthonról történő behozatalához**

**Közétkeztető, a kérelem elbírálója: Budapest XXI. kerület Csepel Önkormányzata Gazdasági Szolgáltató Igazgatóság (GSZI)**

<b>Kérelmező szülő, gondviselő neve:</b>	
<b>Kérelmező szülő, gondviselő születési neve és utóneve:</b>	
<b>Gyermek születési neve és utóneve:</b>	
<b>A gyermek iskolájának a neve:</b>	
<b>A gyermek iskolai évfolyama:</b>	
<b>Értesítési cím, ahova a kérelem elbírálásának eredménye küldhető: (e-mail vagy postai cím)</b>	

**Az otthonról hozott étel behozatalának indoka:** (A megfelelőt kérjük jelölni, illetve kitölteni!)

**1. Érvényes szakorvosi igazolással alátámasztott táplálékallergia áll fent.**

1.1. a táplálékallergia típusa: .....

1.2. az érvényes szakorvosi igazolást mellékelem.

(A szakorvosi igazolás mintáját a magasabb összegű családi pótlékra jogosító betegségekről és fogyatékosságokról szóló 5/2003. (II. 19.) ESZCSM rendelet tartalmazza.)

**2. Vallási ok.**

2.1. Az étrend leírása: .....

Az otthonról hozott étel behozatalának a feltételeit megismertem, azok betartását vállalom.

**Budapest, 20... év ..... hó .... nap.**

.....  
szülő, gondviselő aláírása

**A Gazdasági Szolgáltató Igazgatóság válasza (\*a megfelelő rész aláhúzandó):**

Az otthonról hozott étel behozatalát 20..... év. .... hó .... naptól, visszavonásig engedélyezem\*.

Az otthonról hozott étel behozatalát nem engedélyezem\*, „A gyermek közétkeztetése igénybevételeiről történő távolmaradás rendje” 6.1 / 6.2 / 6.3\* pontjában megjelölt okból.

Budapest, 20... év ..... hó .... nap.

.....  
Pásztorné Juhász Eszter  
igazgató

### **Ajánlás az otthonról hozott hideg élelmiszerek behozatalának rendjére**

1. Hidegen fogyasztható élelmiszer behozatalát javasoljuk, ha a gyermek nem vesz részt a közétkeztetésben, és az otthonról behozott készétel kérelme elutasításra került.
2. Közétkeztetés biztosítása mellett hideg élelmiszer behozatala akkor lehet indokolt, ha a gyermek nagyon korán érkezik az iskolába, vagy külön foglalkozásra jár és később távozik az iskolából.
3. A hideg élelmiszer behozataláért a közétkeztető felelősséget nem vállal.
4. A hideg élelmiszereknél is figyelemmel kell lenni arra, hogy azok minőségét a biztonságos fogyasztáshoz meg kell őrizni, továbbá a gyermekek egészséges étkezését ezeknél az étkezéseknél is biztosítani szükséges.
5. Dietetikusunk javasolja, hogy gyermekek számára tízóraitra szendvicset (sovány felvágott, sonka és zöldség), uzsonnára gyümölcsöt csomagoljanak.
6. Meleg ételt – amennyiben a melegítés nem lehetséges – melegen tartó ételhordóban javasolt bevinni, feltéve, ha az étel elfogyasztására az ebédlő helyiségen kívül az Iskola lehetőséget biztosít.