



Martfű Város Önkormányzata Gyermekjóléti és Szociális Szolgáltató Központ

Martfű.

Szent István tér 1.

Tel.: 56/450-222

Ikt.szám: 18-3 / 2017.

Martfű Város Jegyzője

Szász Éva

részére

**Tárgy: javaslat a gluténmentes étkeztetés
térítési díjára**

Martfű

Szent István tér 1.

Martfű Polgármesteri Hivatal	
Iktatás:	Előszám:
2016 FEBR 02.	
Szám:	180-9
Előadó:	Melléklet
Szász Éva	

Tisztelt Jegyző Asszony!

A gyermekétkeztetésen belüli, iskolai **gluténmentes étkeztetés (menza)** térítési díjának megváltoztatására a következő javaslattal élek:

A mellékelt számítások alapján a **7/2015.(III.27.) a bölcsődében, köznevelési intézményekben fizetendő térítési díjak megállapításáról szóló önkormányzati rendelet 1.§ fb) és gb) pontja** alatti térítési díj összegét javaslom módosítani nettó 497 forintról, nettó 432 forint összegre.

További szíves felhasználásra.

Martfű, 2017. február 02.

Tisztelettel:

Gonda Lajosné
intézményvezető

19. §⁵²

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	F
1. Nyersanyag	Korcsoportok				
2.	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
3. Hús	hidegétkezéshez: 15-25 g	hidegétkezéshez: 20-30 g	hidegétkezéshez: 30-40 g	hidegétkezéshez: 40-50 g	hidegétkezéshez: 40-60 g
4.	színhús: 40-60 g	színhús: 60-80 g	színhús: 80-100 g	színhús: 90-110 g	színhús: 100-120 g
5. ⁵³ Hús	darált hús: 30-40 g	darált hús: 40-60 g	darált hús: 50-90 g	darált hús: 50-90 g	darált hús: 60-110 g
6.	levesekhez: 20-40 g	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-110 g
7.	raguhoz: 30-50 g	raguhoz: 40-60 g	raguhoz: 60-80 g	raguhoz: 70-90 g	raguhoz: 80-110 g
8. ⁵⁴ Húskészítmények	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál kisebb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék
9. ⁵⁵ Húskészítmények	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15-25 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20-30 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-50 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-60 g

10. ⁴⁸		levesekhez: 20-30 g	levesekhez: 30-40 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 0-30 g	levesekhez: 50-60 g	levesekhez: 50-60 g
11. ⁵⁷		feltétként: 25-40 g	feltétként: 40-60 g	feltétként: 50-80 g	feltétként: 0-40 g	feltétként: 60-90 g	feltétként: 90-120 g
12. ⁵⁸		tészákhoz: 25-40 g	tészákhoz: 40-60 g	tészákhoz: 60-80 g	tészákhoz: 0-40 g	tészákhoz: 70-90 g	tészákhoz: 80-100 g
13.	Máj, zúza, szív és májkészítmények	feltétként: 40-60 g ⁵⁹	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 80-110 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 100-
14.		feltétjűhöz: 20-30 g ⁶⁰	feltétjűhöz: 30-40 g	feltétjűhöz: 40-50 g	feltétjűhöz: 40-60 g	feltétjűhöz: 40-60 g	feltétjűhöz: 50-60
15. ⁶¹	Máj, zúza, szív és máj- készítmények	Szendvicshez: 15-25 g ¹	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-50 g	szendvicshez: 30-50 g	szendvicshez: 40-60 g
16.		levesekhez: 20-40 g ⁶¹	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-
17.	Hal, halkonzerv	feltétként: 40-60 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 100-
18.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 60-80 g	levesekhez: 60-80 g	levesekhez: 80-
19.		szendvicshez: 15-25 g	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 40-50 g	szendvicshez: 40-50 g	szendvicshez: 4
20.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1-2 dl	tej: 1-2 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-3 dl
21.		kefir, joghurt: 1-1,5 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1
22.		gyümölcsjoghurt: 1-1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl
23.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20-30 g	sajt szendvicshez: 30-40 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvicshez: 40-60 g	sajt szendvicshez: 40-70 g
24.		túró hidegétkezéshez: 15-25 g	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezéshez: 40-50 g	túró hidegétkezéshez: 40-50 g	túró hidegétkezéshez: 40-60 g
25.		túró ételkészítéshez: 30-50 g	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészítéshez: 80-110 g	túró ételkészítéshez: 80-110 g	túró ételkészítéshez: 100-150 g
26. ⁶³	Tejföl	10-20 g	20-30 g	20-40 g	20-50 g	20-50 g	20-60 g
27. ⁶⁴	Kemő Zsíradékok (vaj, vajkrém,	Szendvicshez: 0-10 g	szendvicshez: 0-15 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0

margarin)

28.	Zsiradék	Ételkészítéshez: ⁴⁸ 0-5 g salátákhoz: 0-2 g	Ételkészítéshez: ⁴⁸ 0-8 g salátákhoz: 0-2 g	Ételkészítéshez: ⁴⁸ 0-10 g salátákhoz: 0-3 g	Ételkészítéshez: ⁴⁸ 0-10 g salátákhoz: 0-3 g	Ételkészítéshez: ⁴⁸ 0-15 g salátákhoz: 0-4
30.	Szalonna	ételkészítéshez: 2-4 g	ételkészítéshez: 2-5 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez
31.		hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez 30-80 g
32.	Cukor, méz	méz: 5-10 g	méz: 5-20 g	méz: 5-20 g	méz: 10-20 g	méz: 20-30 g
33.		cukor teában: 0-5 g	cukor teában: 0-7 g	cukor teában: 0-9 g	cukor teában: 0-10 g	cukor teában: 0-
34.	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	gabonapehely hidegétkezéshez: 10-20 g ²⁸	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-60 g	gabonapehely, t g
35.		körrehez: 30-50 g	körrehez: 40-60 g	körrehez: 50-70 g	körrehez: 60-80 g	körrehez: 80-100 g
36.		körrehez: zöldséggel együtt: 20-30 g	körrehez: zöldséggel együtt: 20-40 g	körrehez: zöldséggel együtt: 30-50 g	körrehez: zöldséggel együtt: 40-60 g	körrehez: zöldség: 50-70 g
37. ²¹	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 kiőrlésű kenyérfélék: 50-70 g	teljes kiőrlésű k 60-100 g
38. ²²		Kenyérfélék, kalács: 25-40 g	kenyérfélék, kalács: 30-50 g	kenyérfélék, kalács: 40-60 g	kenyérfélék, kalács: 50-70 g	kenyérfélék, kal 60-100 g
39.		péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1
40.		egyéb gabonakészítmények ²⁸ hidegétkezéshez: 10-20 g	egyéb gabonakészítmények ²⁸ hidegétkezéshez: 10-30 g	egyéb gabonakészítmények ²⁸ hidegétkezéshez: 20-40 g	egyéb gabonakészítmények ²⁸ hidegétkezéshez: 30-50 g	egyéb gabonakészítmények ²⁸ hidegétkezéshez: 40-60 g
41.		gabonaszólet: nem adható	gabonaszólet 1 db	gabonaszólet 1-2 db	gabonaszólet 1-2 db	gabonaszólet 1-
42. ²³	Burgonya	Főzelékhez: 100-150 g	főzelékhez: 110-180 g	főzelékhez: 150-200 g	főzelékhez: 150-230 g	főzelékhez: 180
43.		rakott ételhez, körrehez: 100-150 g	rakott ételhez, körrehez: 150-200 g	rakott ételhez, körrehez: 180-230 g	rakott ételhez, körrehez: 200-250 g	rakott ételhez, k 250-300 g

44. ⁷³	Zöldségel: (friss, fagyaszott, konzerv)	nyersen salátákhoz: 20-70 g	nyersen salátákhoz: 40-90 g	nyersen salátákhoz: 50-100 g	nyersen salátákhoz: 60-110 g	nyersen saláták 80-150 g
45. ⁸¹		nyersen hidegétkezéshez: 20-40 g	nyersen hidegétkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-80 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-90 g	nyersen hidegét 40-100 g
46. ⁸¹		Levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 40-80 g	levesekhez: 50-90 g	levesekhez: 50-100 g	levesekhez: 70-
47. ⁸¹		Főzelékhez, körethez: 60-150 g	főzelékhez, körethez: 110-180 g	főzelékhez, körethez: 130-200 g	főzelékhez, körethez: 130-230 g	főzelékhez, köre 160-250 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyaszott, befőtt, kompók)	40-90 g	60-110 g	70-120 g	70-150 g	80-150 g
49.	Szárazhűveltyesek	nem adható				
50.			főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g	főzelékhez, körethez: 60-80 g	főzelékhez, köre 70-90 g
51.			levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g	levesekhez, salátákhoz: 30-40 g	levesekhez, salá 40-50 g
52.	Olajos magvak	10-20 g ⁸¹	hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez 20-40 g
53. ⁸⁴	Gyümölcslé és zöldséglé	1-2 dl	10-20 g	20-30 g	20-30 g	30-40 g
			1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	2-3 dl

BROKKOLI KRÉMLEVES (100 FŐ)**ÚJRA KALKULÁLT MENNYISÉG**

TEJ	6,5L	5L
TEJSZÍN	1L	1 L
GLM.LISZT	0,5 KG	0,5 KG
SÓ	0,02 KG	0,02 KG
MIRELIT BROKKOLI	10 KG	7 KG
FOKHAGYMA	0,10 KG	0,10 KG
GLM. DELIKÁT	0,10 KG	0,10 KG

MILÁNÓI MAKARÓNI(100 FŐ)

GLM.KÖRTET TÉSZTA	13 KG	10 KG
SAJT	1,5 KG	1,5 KG
KRISTÁLYCUKOR	0,20 KG	0,20 KG
FEKETEBORS	0,01 KG	0,01 KG
OREGÁNÓ	0,02 KG	0,02 KG
ÉTOLAJ	1L	0,70 L
GOMBA KONZERV	1,5 KG	1 KG
SŰRÍTETT PARADICSOM	1 KG	0,70 KG
VÖRÖSHAGYMA	1,5 KG	1,5 KG
SERTÉS COMB	14 KG	10 KG

KÖRTE (100 FŐ)

KÖRTE	15 KG	15 KG
-------	-------	-------

FELHASZNÁLT ÖSSZEG	2.155,92,- FT	2.055,41,-FT	
1 FŐRE	538,98,-FT	513,85,- FT	KÜLÖNBÖZET 25,13,- FT

PARADICSOM LEVES (100 FŐ)**ÚJRA KALKULÁLT MENNYISÉG**

GLM. LISZT	0,5 KG	0,5 KG
KRISTÁLYCUKOR	1,2 KG	1 KG
SÓ	0,10 KG	0,08 KG
RIZS	0,6 KG	0,6 KG
ÉTOLAJ	0,40 L	0,30 L
SÚRÍTETT PARADICSOM	5 KG	4 KG

RÁNTOTT HALFILÉ (100 FŐ)

GLM.LISZT	3,5 KG	2,5 KG
SÓ	0,08 KG	0,05 KG
ÉTOLAJ	5L	5 L
MIRELIT HALFILÉ	25 KG	16 KG
TOJÁS	45 DB	25 DB

TARTÁRMÁRTÁS (100 FŐ)

TEJFÖL	3 L	1,50 L
MAJONÉZ	4 L	2,50 L
PORCUKOR	0,25 KG	0,15 KG
CITROMLÉ	0,30 L	0,20 L

PETREZSELYMES BURGONYA (100 FŐ)

BURGONYA	50 KG	30 KG
ÉTOLAJ	1 L	0,60 L
SÓ	1 KG	0,60 KG
PETREZSELYEMZÖLD	40 CSOM	30 CSOM

GLM. TK. KENYÉR (100 FŐ)

GLM.TK.KENYÉR	4 KG	4 KG
---------------	------	------

FELHASZNÁLT ÖSSZEG	1.961,78,-FT	1.797,39,-FT
1 FŐRE	490,44,-FT	449,34,-FT

KÜLÖNBÖZET 41,09,-FT

LENCSELEVES (100 FŐ)**ÚJRA KALKULÁLT MENNYISÉG**

FOKHAGYMA	0,25 KG	0,25 KG
SÓ	0,05 KG	0,05 KG
BABÉRLEVÉL	0,01 KG	0,01 KG
FEKETEBORS	0,01 KG	0,01 KG
FÜSZERPAPRIKA	0,05 KG	0,05 KG
ÉTOLAJ	0,30 L	0,20 L
SERTÉSCOMB	10 KG	7 KG
GLM.DELIKÁT	0,10 KG	0,05 KG
TEJFÖL	5 L	3 L
GLM.LISZT	0,50 KG	0,30 L

MÁKOS METÉLT (100 FŐ)

GLM.KÖRET TÉSZTA	13 KG	11,5 KG
PORCUKOR	1 KG	1 KG
ÉTOLAJ	0,80 L	0,50 L
SÓ	0,1 KG	0,1 KG
MÁK	8 KG	5 KG

ALMA(100 FŐ)

ALMA	15 KG	15 KG
------	-------	-------

UPDATE TEJDESSZERT (100 FŐ)

UPDATE TEJDESSZERT	100 DB
--------------------	--------

<u>GLM.KENYÉR</u>	4 KG	4 KG
--------------------------	------	------

FELHASZNÁLT ÖSSZEG	2.032,31,-FT	1.512,-FT	
1 FŐRE	508,07,-FT	378,-FT	KÜLÖNBÖZET 130,7-FT

AZ ÚJRA KALKULÁLT 3 NAP EGY FŐRE JUTÓ MEGTAKARÍTÁSA =

$25,13+40,09+130,7= 195,92,- \text{ FT} / 3 \text{ NAP} = 65,30,- \text{ FT}$ AZ EGY NAPRA ESŐ MEGTAKARÍTÁS.

A JELENLEGI GLUTÉNMENTES ÉTKEZTETÉS ISKOLAI EBÉD NORMÁJA 497,-FT,

EBBŐL A MEGTAKARÍTOTT ÖSSZEG 65,30,- FT/FŐ/NAP.

ENNEK ISMERETÉBEN A LEHETSÉGES ÚJ NORMA 432,- FT/FŐ/NAP.

GLUTÉNMENTES ÉLELMISZEREK FELHASZNÁLÁSÁNAK ÖSSZEHASONLÍTÁSA AZ ALAP ÉLELMISZEREKKEL 10 NAP VONATKOZÁSÁBAN

TÉSZTA	3X	0,10 KG	X	350,-FT = 35,-FT	0,1 X	1.625,-FT= 162,50-FT
LISZT	10X	0,015 X		89,-FT= 1,33 FT	0,015 X	764,-FT= 11,46 FT
KENYÉR	8X	0,04 X		226,66 FT= 906,-FT	0,04 X	2218,-FT= 88,72 FT
DESSZERT	4X			70,-FT		137,40FT

ÉTELMINTA TÉSZTA	3X	0,05X		350,-FT= 17,50FT	0,05 X	1625,-FT= 81,25 FT
HÚS ÉTELMINTA	8X	0,10X		1000,-FT= 100,-FT	0,1 X	1000,-FT= 100,-FT
	2X	0,05X		1000,- FT= 50,- FT	0,05 X	1000,-FT= 50,-FT
ÖSSZESEN:				1423,28 FT		3005,21 FT

A KÉT ÖSSZEG KÜLÖNBÖZETE 1581,93 FT/10 NAP
158,19 FT/NAP

A MENZA NAPI NORMÁJA 280,- FT/FŐ + 158,19FT= 438,19 FT

TÁJÉKOZTATÁSUL NÉHÁNY GLUTÉNMENTES ÉLELMISZER NETTÓ EGYSÉGÁRA

GLM. FEHÉR KENYÉR	860,-FT/KG
SCHAR TÖBBMAGVAS KENYÉR	2.218,- FT/KG
GLM.LINZER(ÉDES)	3.274,-FT/KG
GLM.KRÉKER(SÓS)	2.276,85 FT/KG
GLM.MÁRVÁNY KALÁCS(0,50 KG-OS)	2.352,-FT/DB
GLM. LISZTKEVERÉK	768,-FT/KG
GLM.PANNINI(ZSEMLE)	222,-FT/DB
GLM.PÉKSÜTEMÉNY(60GR-OS)	160,-FT/DB
GLM.KIFLI	130,-FT/DB
GLM.SZÁRAZTÉSZA	1.625,-FT/KG

MANDULATEJ	825,-FT/L
RIZSTEJ	537,-FT/L

MEGJEGYZÉS:

A RUSTICO TÖBBMAGVAS KENYÉR ÖSSZETÉTELE : TELJES KIŐRLÉSŰ RIZSLISZT, SZÓJAKORPA, NÖVÉNYI ROSTOK STB.

RIZSLISZT HELYETT AZ ALFA MIX ÉS A BARBARA LISZTKEVERÉKET HASZNÁLJUK MIVEL EZEKNEK ALACSONYABB A ZSÍRTARTALMA, MAGASABB A ROST ÉS FEHÉRJE TARTALMA.