

**Budapest Főváros X. kerület  
Kőbányai Önkormányzat  
Alpolgármestere**

**Előterjesztés  
a Humánszolgáltatási Bizottság részére  
a közétkeztetés színvonalának értékeléséről szóló tájékoztatóról**

A bizottság munkaterve alapján az idei évben sor került a Pensio Minőségi Közétkeztetés Kft. (a továbbiakban: Pensio) által biztosított közétkeztetés minőségbiztosítási céllal történő vizsgálatára, mely 13 önkormányzati működtetésű óvodát, 11 általános iskolát, a Kőbányai Szent László Gimnáziumot, valamint a Kőbányai Komplex Óvoda, Általános Iskola és Szakiskola intézményét érinti.

<b>Óvodák</b>	<b>Iskolák</b>
Kőbányai Bóbita Óvoda	Kőbányai Bem József Ált. Isk.
Kőbányai Csupa Csoda Óvoda	Kőbányai Fekete István Ált. Isk.
Kőbányai Gesztenye Óvoda	Kőbányai Harmat Ált. Isk.
Kőbányai Gézengúz Óvoda	Kőbányai Janikovszky Kápolna
Kőbányai Gyermek Ház Óvoda	Kőbányai Janikovszky Üllői
Kőbányai Gyöngyike Óvoda	Kőbányai Kada Mihály Ált. Isk.
Kőbányai Hárslevelű Óvoda	Kőbányai Keresztury Dezső Ált. Isk.
Kőbányai Kékvirág Óvoda	Kőbányai Kertvárosi Ált. Isk.
Kőbányai Kincskeresők Óvoda	Kőbányai Komplex Óvoda, Ált. Isk., Szakiskola
Kőbányai Kiskakas Óvoda	Kőbányai Széchenyi István Ált. Isk.
Kőbányai Mászóka Óvoda	Kőbányai Szent László Ált. Isk.
Kőbányai Mocorgó Óvoda	Kőbányai Szervátiusz Jenő Ált. Isk.
Kőbányai Rece-vice Óvoda	Kőbányai Szent László Gimnázium

Az Önkormányzat által fenntartott 18 óvoda közül jelenleg 13-ban biztosítja a Pensio az étkezést. Ez 1434 fő óvodás gyermek napi ellátását jelenti. Az Önkormányzat által működtetett általános és középiskolákba járó gyermekek száma 5696 fő. Közülük az elmúlt 5 hónap átlagát figyelembe véve mintegy 3516 gyermek étkezik napi szinten a menzán, a gyerekek kb. 62 százaléka. Összességében tehát kb. 4950 gyermek étkezik a Pensio konyhájáról kerületi szinten minden munkanapon.

A vizsgálatunk 2 területet ölelt fel:

1. A közétkeztetés biztosításában érintett személyek (intézményvezető, gazdasági ügyintéző, konyhai személyzet) véleményének kérdőíves felmérése.
2. Az étkezésben részt vevő gyermekek, illetve szüleik véleményének kérdőíves felmérése.

## 1. A közétkeztetés biztosításában érintett személyek (intézményvezető, gazdasági intéző, konyhai személyzet) véleményének kérdőíves felmérése

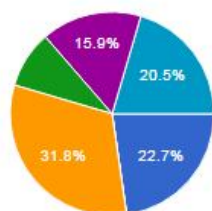
2015 decemberében mértük fel első alkalommal a közétkeztetés biztosításában érintett személyek véleményét a közétkezésről. Az akkori felmérés eredményéből készült tanulmány az előterjesztés 1. melléklete. A vizsgálatot 2016 májusában megismételtük, melynek során a kérdőívet 5 fokozatú értékelésre dolgoztuk át a korábbi 7 fokozatú értékelés helyett.

A kérdőívet elektronikus formában lehetett tölteni a Google kérdőív alkalmazásán keresztül. A kérdőív az előterjesztés 2. melléklete.

### 1. A válaszadók összetétele

Minden érintett intézményből érkezett válasz a kérdőívre, összesen 44 személy részéről, az alábbi összetételben:

Ön...

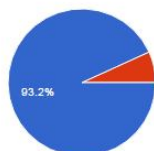


intézményvezető	10	22.7%
élelmezési vezető	0	0%
konyhai dolgozó	14	31.8%
óvodai dajka	4	9.1%
óvodatitkár / iskolai gazdasági ügyintéző	7	15.9%
Other	9	20.5%

### 2. A szállítás értékelése

A szállításra vonatkozó kérdéseknél a válaszadók alapvetően elégedettek voltak a szállítás időbeli pontosságával, de kb. 20% jelezte, hogy előfordul, hogy a rendelt mennyiségnél kevesebb adag érkezik.

A tizórai esetében a megrendelt adagok átadása 7.00 és 7.30 között megtörtént?



Igen	41	93.2%
Nem	3	6.8%

Az ebéd esetében a megrendelt adagok 11.00 és 12.00 óra között megérkeztek?



Igen	44	100%
Nem	0	0%

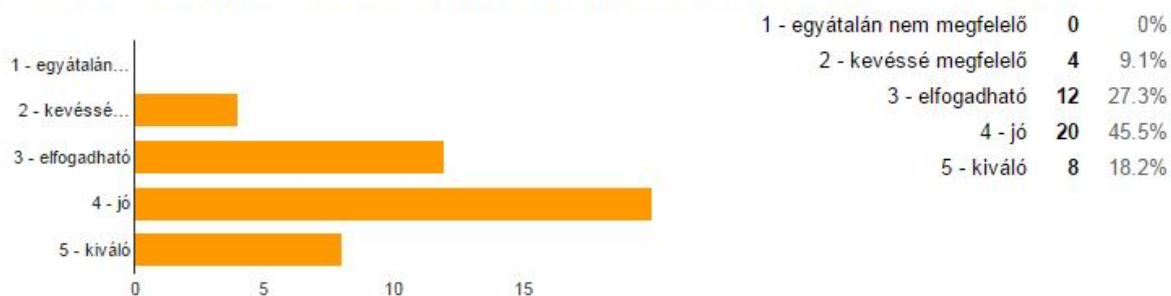
Az átdó fűzetben szereplő adag...



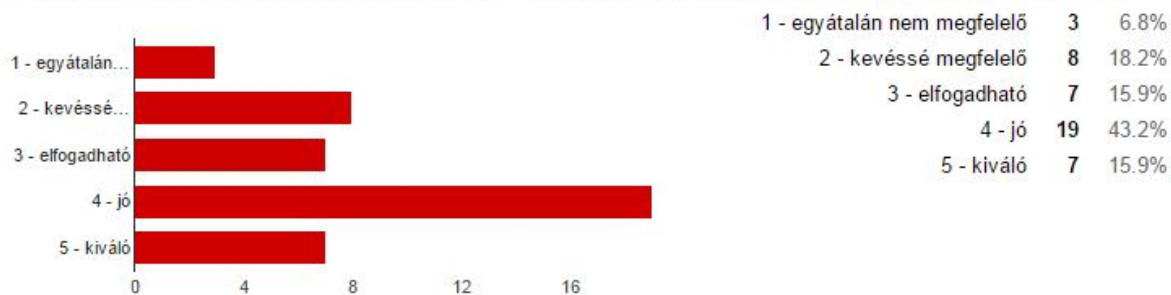
... általában megfelel a megrendelt adaggal.	35	79.5%
... volt, hogy meghaladta a rendelt adag mennyiségét (túladagolás volt).	1	2.3%
... előfordult, hogy kevesebb volt, mint a rendelt adag, ezért pótrendelésre volt szükség.	9	20.5%

A felmérés kiterjedt továbbá az étel kiszállítására használt edények tisztaságára (átlagosan 3,72 értékelés), az edények zárhatóságára (átlag: 3,43), valamint az ételhulladék elszállításával való megelégedésre (4,02).

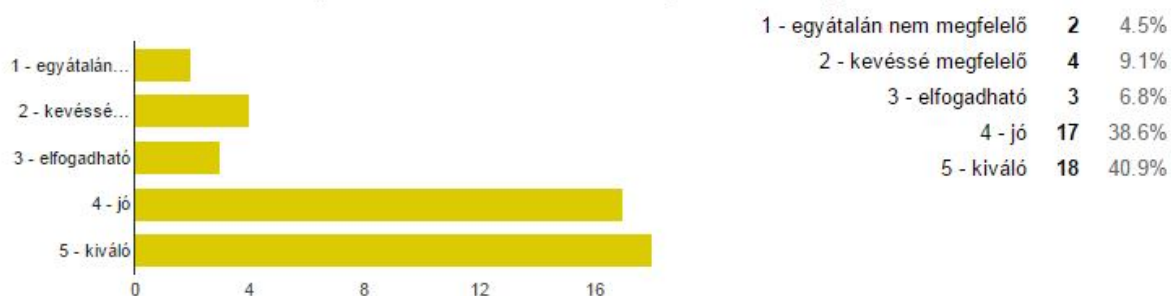
### Az étel kiszállítására használt edények tisztasága [A táblázatban a kérdések 1-5-ig értékelhetők:]



### Az étel kiszállítására használt edények zárhatósága [A táblázatban a kérdések 1-5-ig értékelhetők:]



### Az ételhulladék elszállítása [A táblázatban a kérdések 1-5-ig értékelhetők:]

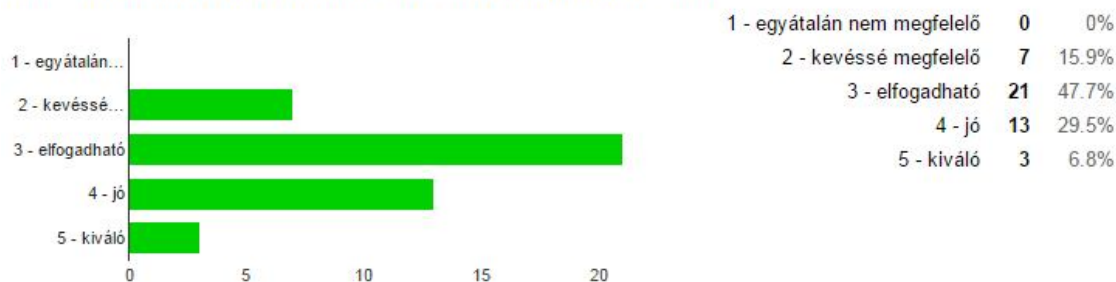


### 3. Az étel minőségi értékelése

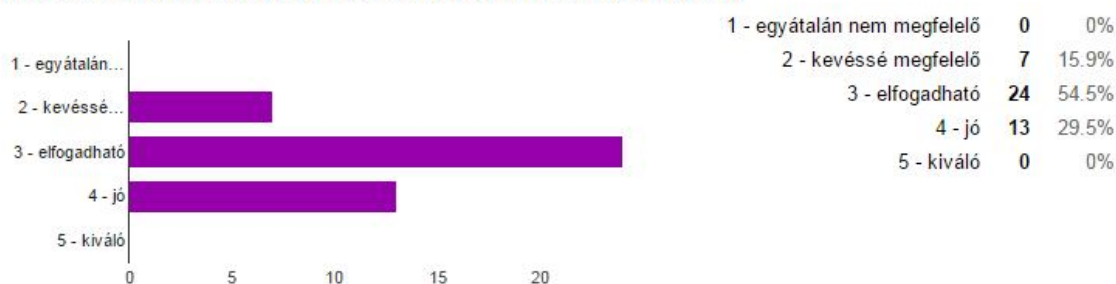
Az étel minőségével kapcsolatosan rákérdeztünk az ételek ízére, állagára és esztétikumára. Az ételek ízét a válaszadók átlagosan 3,27-re, állagát 3,14-re, esztétikumát 3,2-re értékelték. Az étel minőségének megítélése összességében közepesnek (elfogadhatónak) mondható.

## Az ételre vonatkozó kérdések

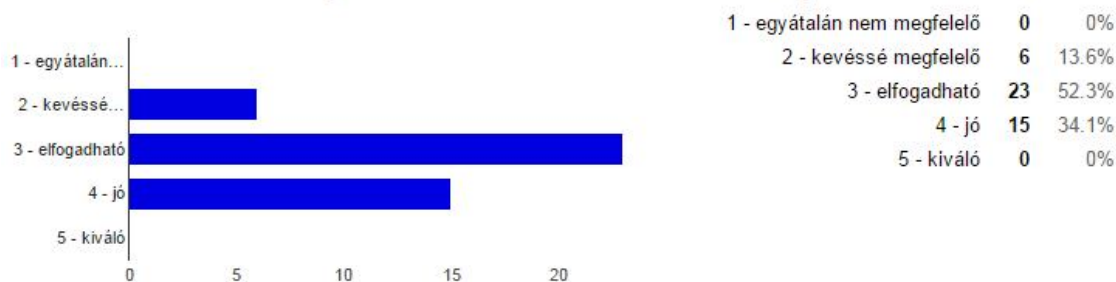
### A kiszállított étel íze [A normál étkeztetésre vonatkozó kérdések:]



### A kiszállított étel állaga [A normál étkeztetésre vonatkozó kérdések:]



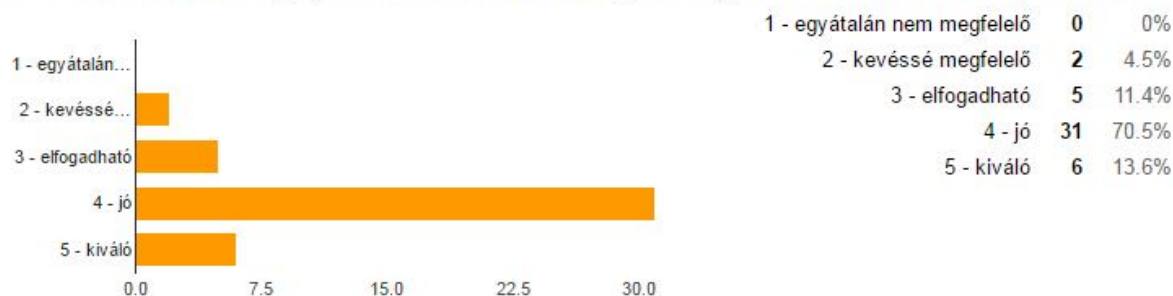
### A kiszállított étel esztétikuma [A normál étkeztetésre vonatkozó kérdések:]



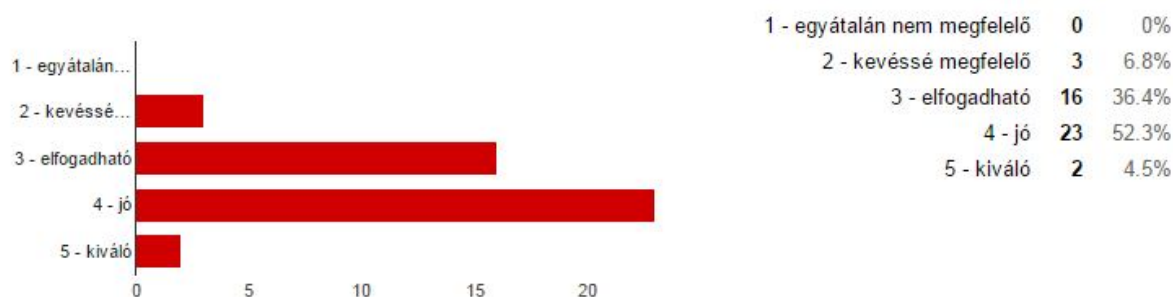
#### 4. A diétás étkezés minőségi értékelése

A diétás étkezés átlagos megítélése szakszerűségi szempontból 3,93, íz szempontjából 3,55, az étel állagát tekintve 3,55, esztétikumát tekintve 3,55 volt.

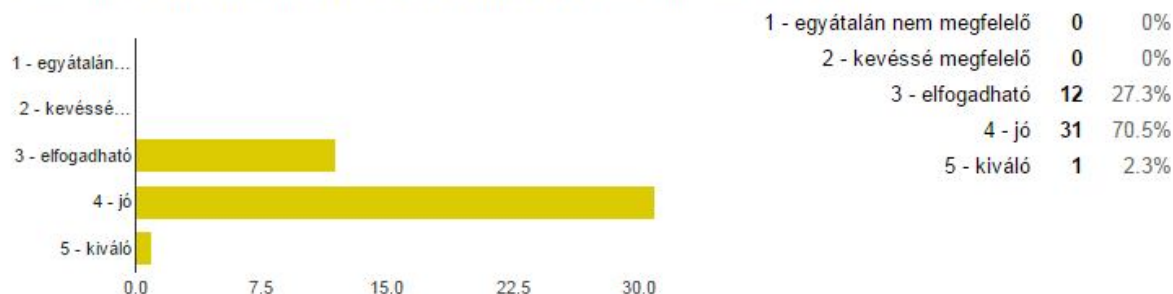
##### Az étkezés szakszerűsége (az orvosi előírásoknak megfelelő-e) [A diétás étkezés minőségére vonatkozó



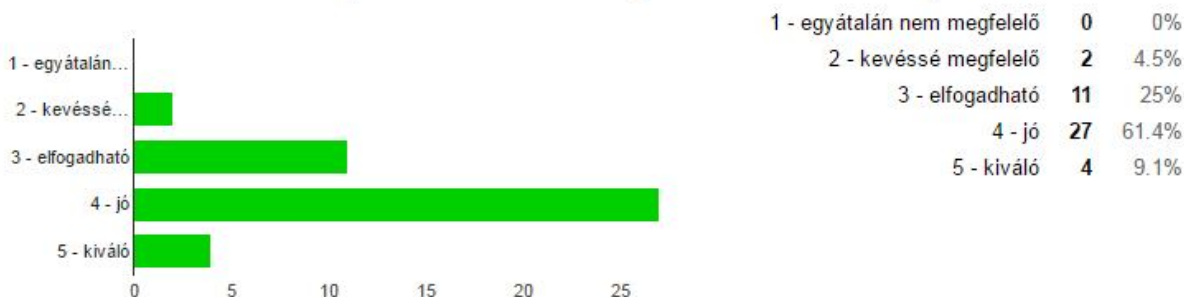
##### A kiszállított étel íze [A diétás étkezés minőségére vonatkozó kérdések:]



##### A kiszállított étel állaga [A diétás étkezés minőségére vonatkozó kérdések:]



##### A kiszállított étel esztétikumája [A diétás étkezés minőségére vonatkozó kérdések:]

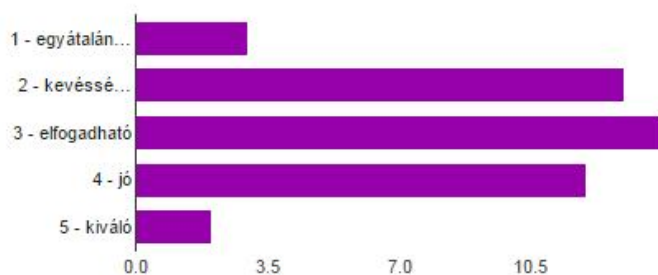


## 5. Az étel változatosságának értékelése

Változatosság szempontjából a reggelit átlagosan 2,93-ra, az ebédet 3,02-re, az uzsonnát 2,95-re értékelték a válaszadók, összességében a változatosság alapján a Pensio megítélése nagyon gyenge közepesnek (elfogadható) mondható.

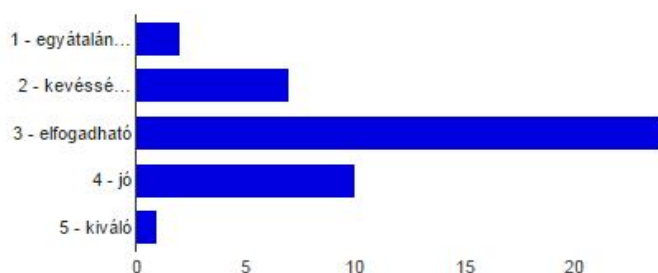
A zöldség és gyümölcsfélék megítélése átlagosan 3,36, a húsé és köreté 3,00, a felszolgált péksüteményeké 3,38, azaz minden tekintetben közepes (elfogadható).

### reggeli [A kiszállított (/előállított) étel változatossága:]



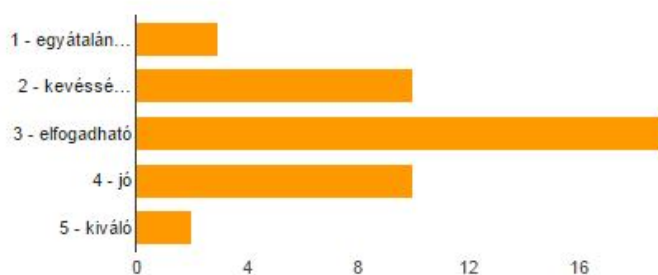
1 - egyáltalán nem megfelelő	3	6.8%
2 - kevéssé megfelelő	13	29.5%
3 - elfogadható	14	31.8%
4 - jó	12	27.3%
5 - kiváló	2	4.5%

### ebéd [A kiszállított (/előállított) étel változatossága:]



1 - egyáltalán nem megfelelő	2	4.5%
2 - kevéssé megfelelő	7	15.9%
3 - elfogadható	24	54.5%
4 - jó	10	22.7%
5 - kiváló	1	2.3%

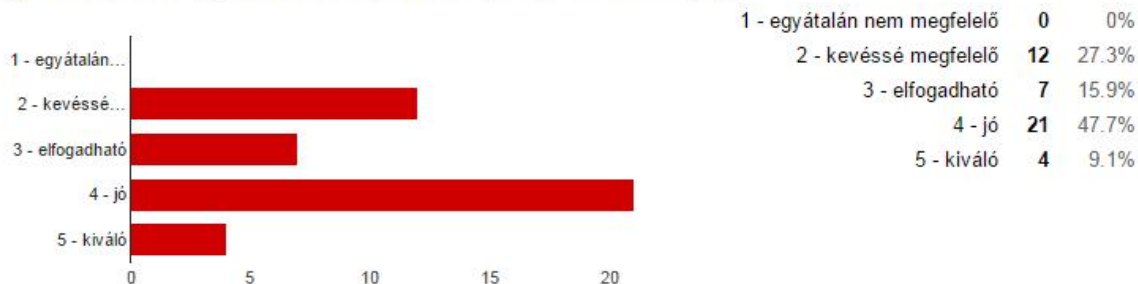
### uzsonna [A kiszállított (/előállított) étel változatossága:]



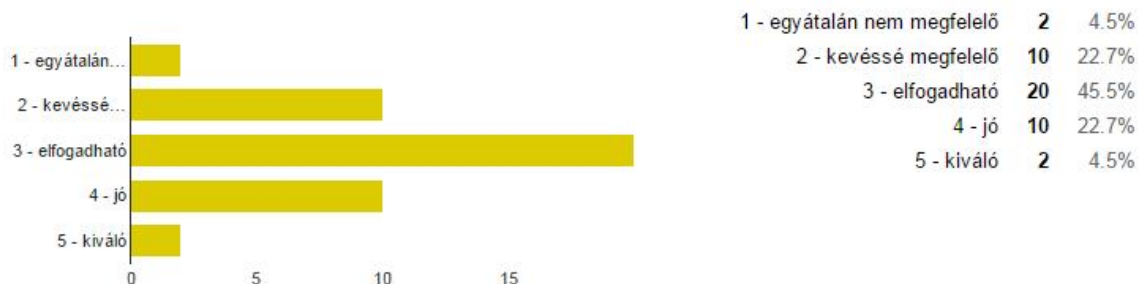
1 - egyáltalán nem megfelelő	3	6.8%
2 - kevéssé megfelelő	10	22.7%
3 - elfogadható	19	43.2%
4 - jó	10	22.7%
5 - kiváló	2	4.5%



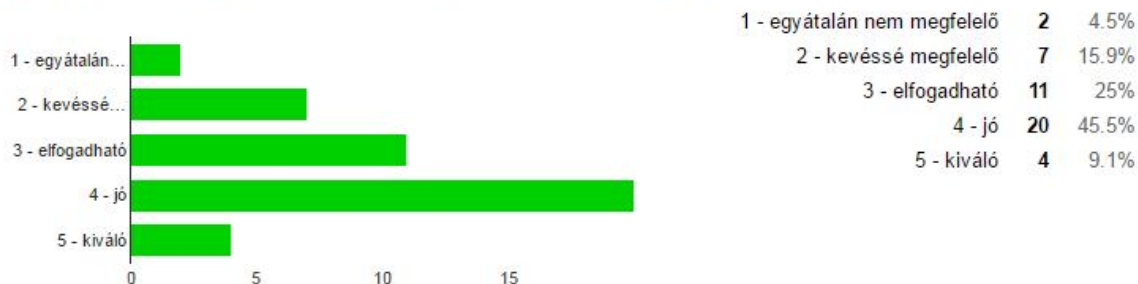
**gyümölcs, zöldség [A kiszállított (/előállított) étel változatossága:]**



**hús, köret [A kiszállított (/előállított) étel változatossága:]**

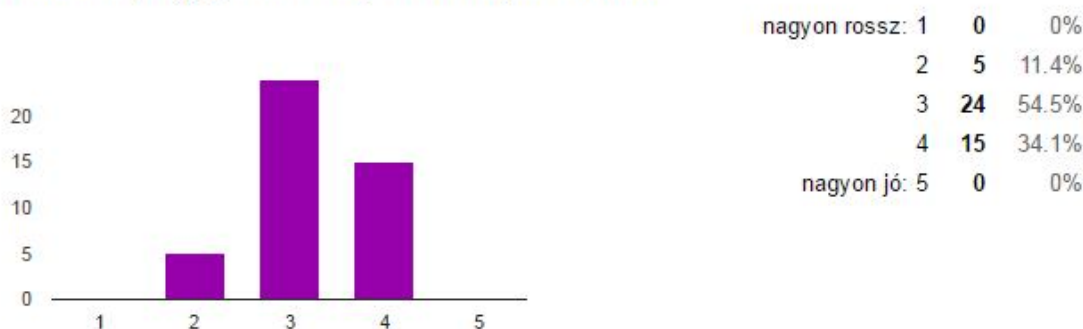


**pékáru, sütemény [A kiszállított (/előállított) étel változatossága:]**



A felhasznált alapanyagok minőségével sem különösebben elégedettek a válaszadók: átlagosan 3,23 értékelést adtak a kérdésre.

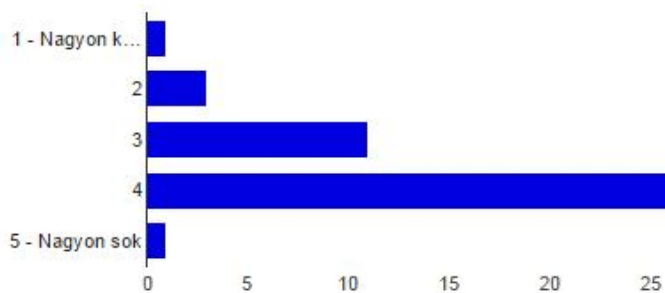
**A felhasznált alapanyagok minősége véleményem szerint...**



## 6. Az étel mennyiségi értékelése

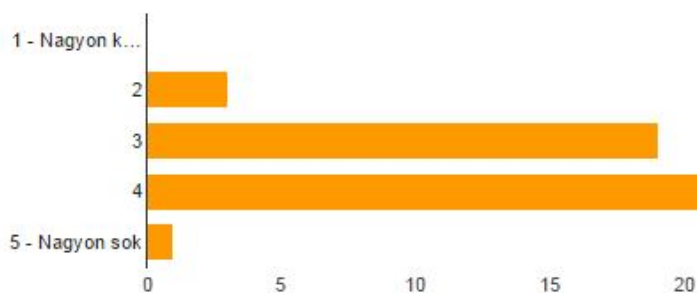
Az étel mennyisége szempontjából is közepes értékelést kapott a Pensio: a tízórá/uzsonna mennyiségének megítélése átlagosan 3,57, az ebédé (és ezen belül a főfogásé is) 3,45, a feltété ennél alacsonyabb, 3,09.

### A tízórai/uzsonna mennyisége [Az étel mennyisége]



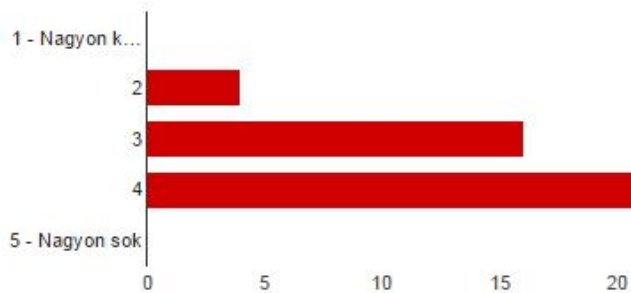
1 - Nagyon kevés	1	2.3%
2	3	6.8%
3	11	25%
4	28	63.6%
5 - Nagyon sok	1	2.3%

### Az ebéd (összességében) [Az étel mennyisége]



1 - Nagyon kevés	0	0%
2	3	6.8%
3	19	43.2%
4	21	47.7%
5 - Nagyon sok	1	2.3%

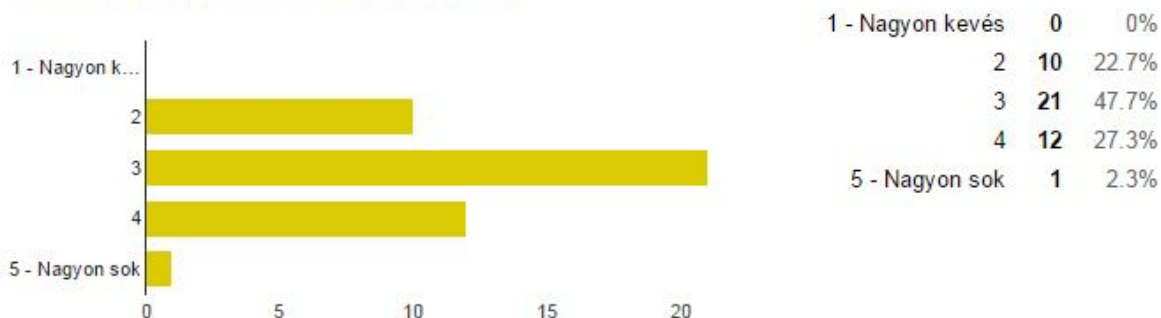
### A főfogás [Az étel mennyisége]



1 - Nagyon kevés	0	0%
2	4	9.1%
3	16	36.4%
4	24	54.5%
5 - Nagyon sok	0	0%



### A feltét mennyisége [Az étel mennyisége]



### 7. Problémák jelzése, kommunikáció a szállítóval

A felmérés során rákérdeztünk, hogy az intézmény részéről a szállító igényel-e visszajelzést („Feljegyzés”), és ha igen, az intézmény milyen értékelést kommunikál a Pensio felé.

Egy intézmény kivételével a többi azt jelezte, hogy tölti a szállító 5 kérdésből álló, havi felmérését („Feljegyzés”). Ennek átlagos értékei:

Mennyiség	4,2
Minőség	3,7
Szállítás	4,6
Étlap	3,8
Higiénia	4,2

Az intézmények egy részében működik beíró füzet, amiben a problémákat lehet jelezni a szállító felé, de jellemzően nem élnek ezzel a lehetőséggel az intézmények, hanem telefonon jelzik a Pensio felé, ha valamivel gondjuk van.

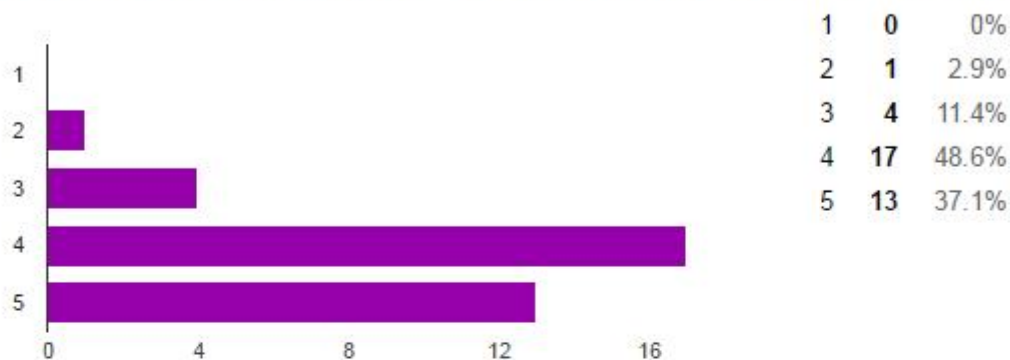
Összességében megállapítható, hogy a Pensio kérdőívén minden szempontból pozitívabb választ adtak az étkeztetésre a válaszadók, mint az önkormányzati felmérés során.

Arra a kérdésünkre, hogy milyen tapasztalataik vannak a szállító részéről a problémákra történő reagálás tekintetében, az intézmények pozitív tapasztalatokról adtak számot. A Pensio telefonos jelzés után minden esetben gyorsan igyekszik orvosolni a felmerült problémát.

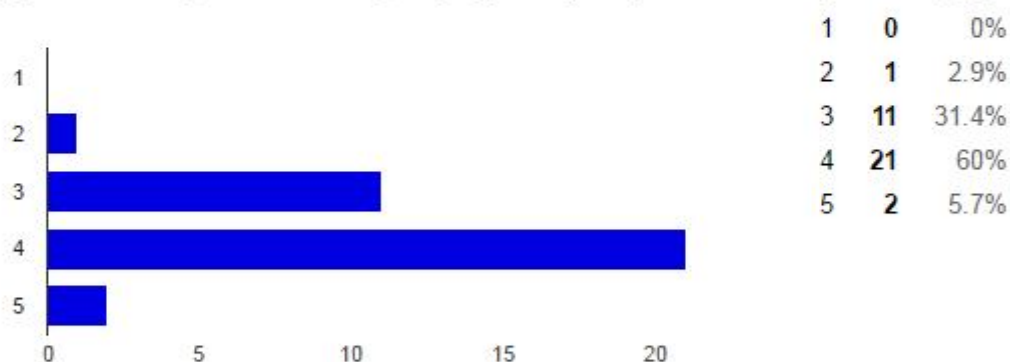
### Kéri az intézménytől a Pensio az értékelő kérdőív ("Feljegyzés") töltését?



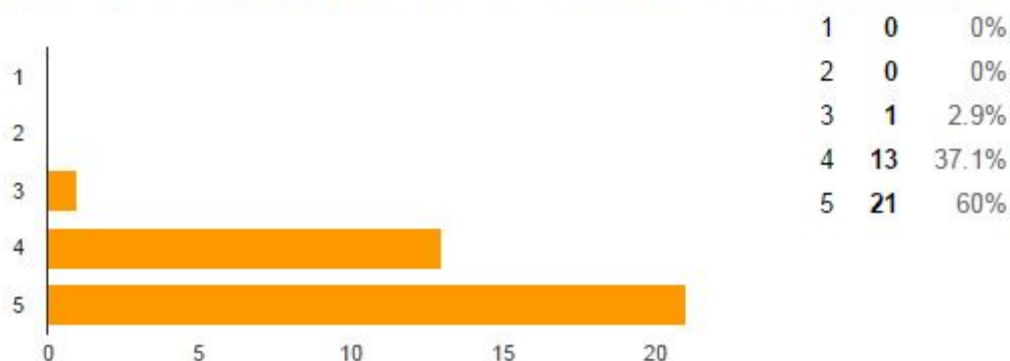
### Mennyiség [A Pensio saját kérdőívén ("Feljegyzés") milyen értékeket jelölt meg?]



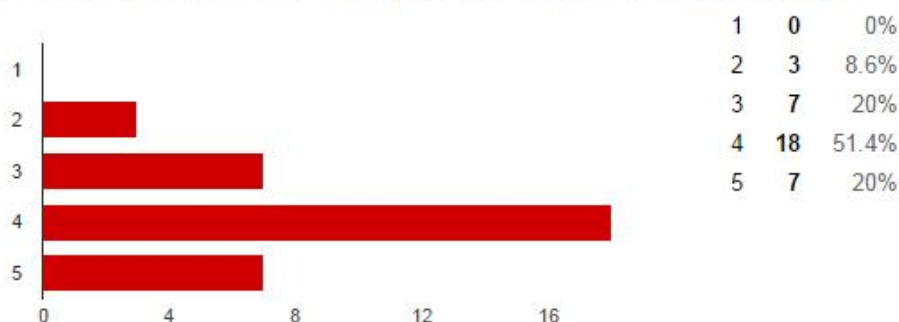
### Minőség [A Pensio saját kérdőívén ("Feljegyzés") milyen értékeket jelölt meg?]



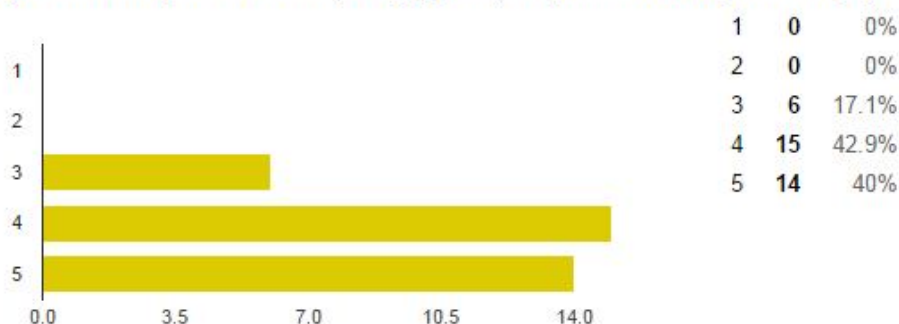
### Szállítás [A Pensio saját kérdőívén ("Feljegyzés") milyen értékeket jelölt meg?]



### Étlap [A Pensio saját kérdőívén ("Feljegyzés") milyen értékeket jelölt meg?]



### Higiéncia [A Pensio saját kérdőívén ("Feljegyzés") milyen értékeket jelölt meg?]



### Ad lehetőséget az intézménynek a Pensio, hogy "beíró füzet" töltésével jelezze a problémákat?



## 8. Intézményi észrevételek, kérések, javaslatok

Számos észrevétel és javaslat érkezett az intézmények részéről, melyeket az előterjesztés 3. melléklete tartalmaz. Visszatérő elem, hogy az intézmények hiányolják az étlapról a rakott ételeket. Az egyhangú levesek helyett többször szeretnének krémlevest és paradicsomlevest, amit a gyerekek jobban szeretnek. A reggeli és uzsonna is egyhangú, a túrókrém a gyerekek nem eszik meg, péksütemény viszont nagyon ritkán kerül az asztalra. Hiányolják a köretknél a zöldségeket, akár önálló köretként, akár a rizs ízesítésére, a többféle burgonya köretet. A rizs gyakran félig nyersen vagy nagyon ragadósan kerül kiszállításra. A feltét mennyisége nagyon kevés, sokszor túl zsíros. A felvágottak minősége kifogásolható.

## 2. Az étkezésben részt vevő gyermekek, ill. szüleik véleményének kérdőíves felmérése

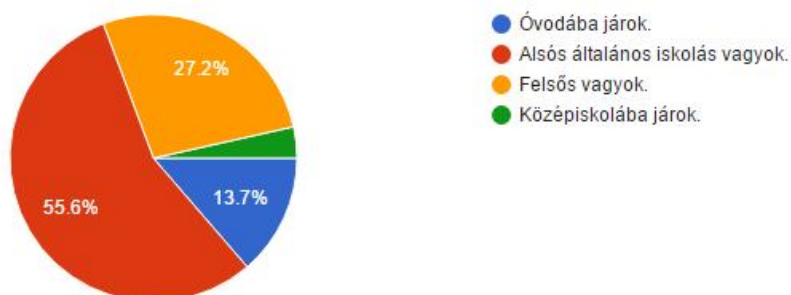
A minőségbiztosítási célú felmérés második lépéseként az étkezésben részt vevő gyermekeket és szüleiket szólítottuk meg, hogy szintén online kérdőíves formában, a Google rendszerében, adjanak választ az étkezéssel kapcsolatos kérdéseinkre. A kérdőív a honlapon (kobanya.hu) került elsődlegesen meghirdetésre. Az intézményvezetők segítségét kértük, hogy ők is népszerűsítsék a kérdőívet intézményeikben, hogy minél több választ kaphassunk rá.

A kérdőívre 541 válasz érkezett, az összes érintett étkező kb. 11%-a válaszolt rá. A Pensio közétkeztetésében részt vevő intézmények közül 4 óvoda kivételével (Kőbányai Csupa Csoda Óvoda, Kőbányai Gyöngyike Óvoda, Kőbányai Mászóka Óvoda, Kőbányai Rece-fice Óvoda) 9 óvodából és az érintett iskolák mindegyikéből érkezett válasz.

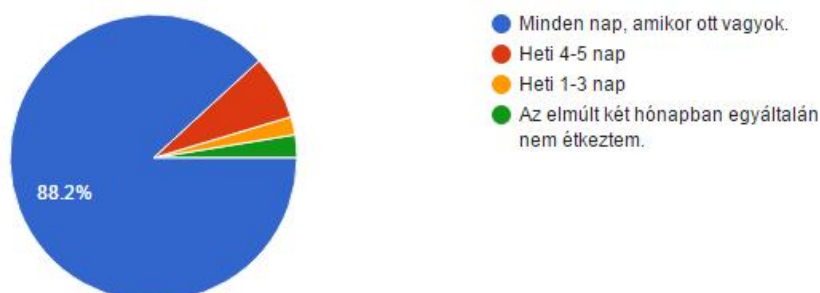
### 1. A válaszadókról

A válaszadók 82,8%-a általános iskolás (447 fő), 13,7% óvodás (74 fő), 3,5% középiskolás (19 fő). 95,4% (516 fő) legalább négyszer eszik egy héten a menzán.

Kérlek válassz! (541 responses)

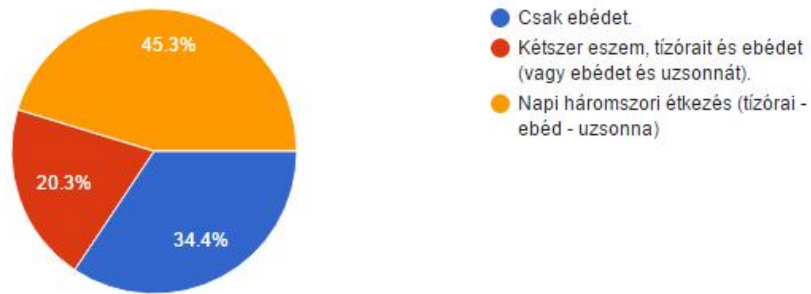


Kérlek válassz! - Milyen gyakran étkezel a menzán? (541 responses)



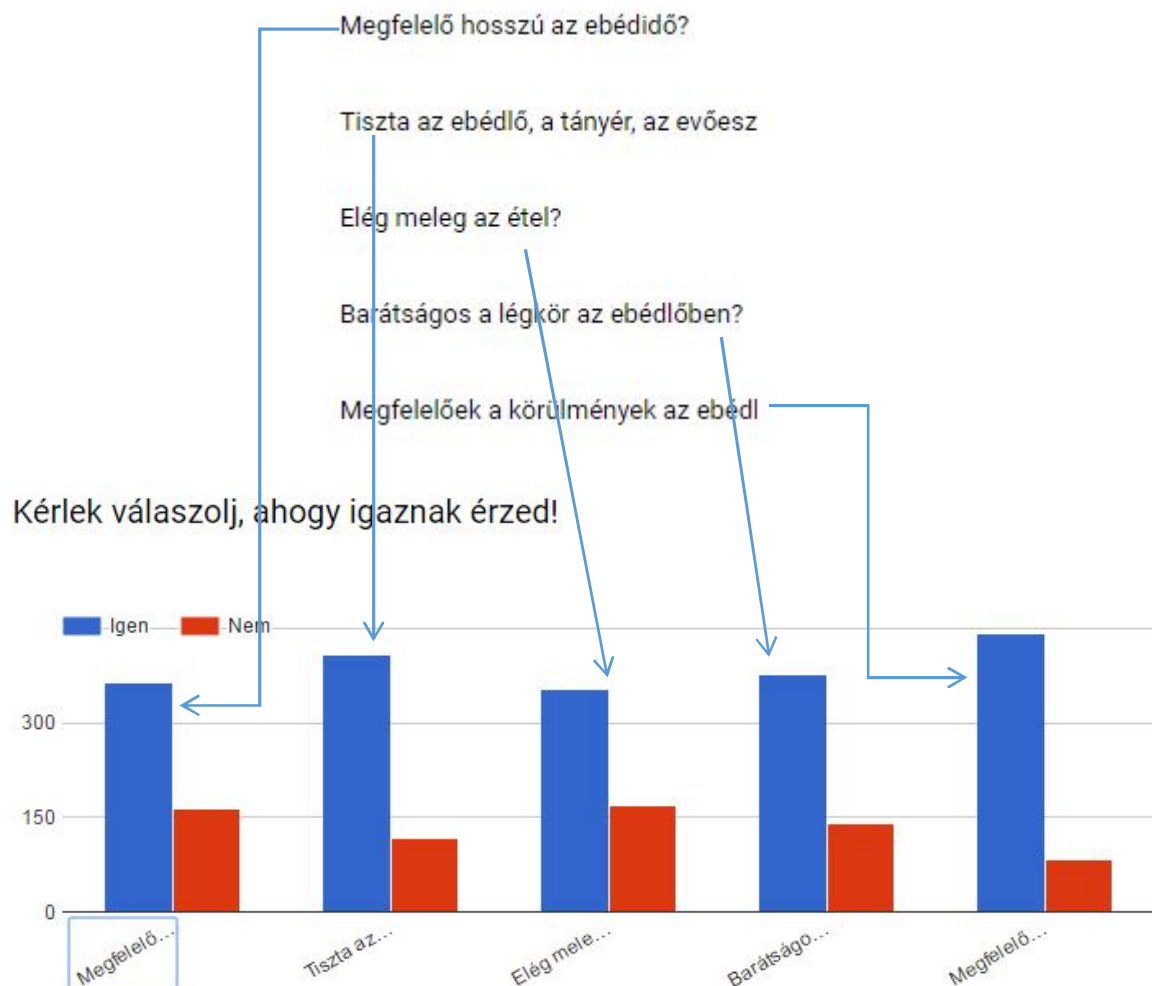
245 fő háromszori étkező, 110 fő naponta kétszer, 186 fő csak ebédet eszik a menzán.

## Kérlek válassz! - Milyen formában étkezel a menzán? (541 responses)



## 2. Az étkezés körülményei

Az étkezőben adott feltételekkel inkább elégedettek az étkezők, mint nem.

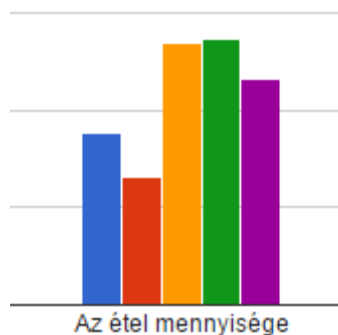
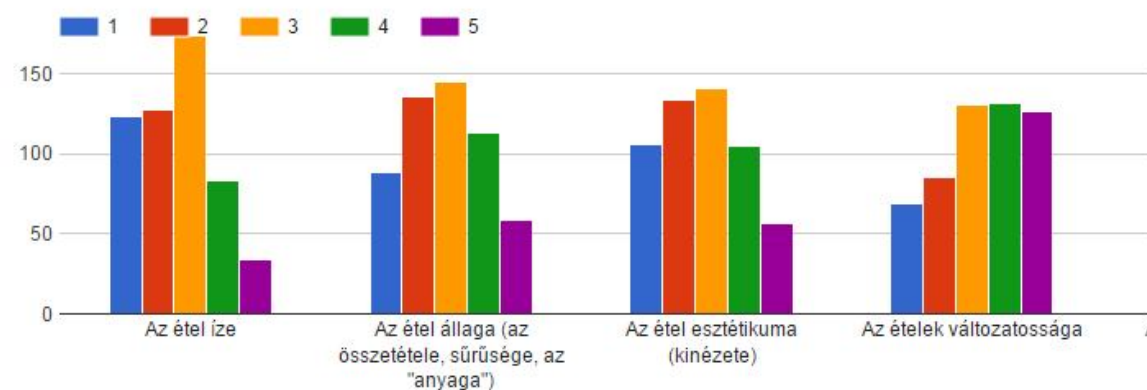


### 3. Az ebéd megítélése

Átlagos megítélés

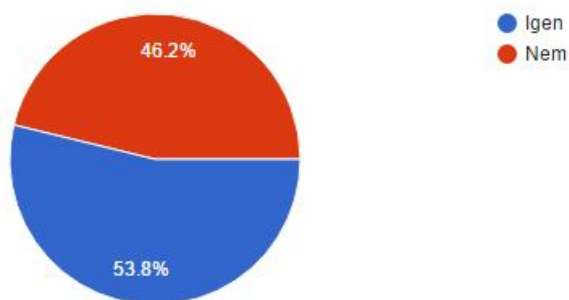
Az étel íze	2,6
Az étel állaga	2,9
Az étel esztétikuma	2,8
Az ételek változatossága	3,3
Az étel mennyisége	3,2

Kérlek válaszolj, ahogy igaznak érzed, az EBÉDre vonatkozóan!

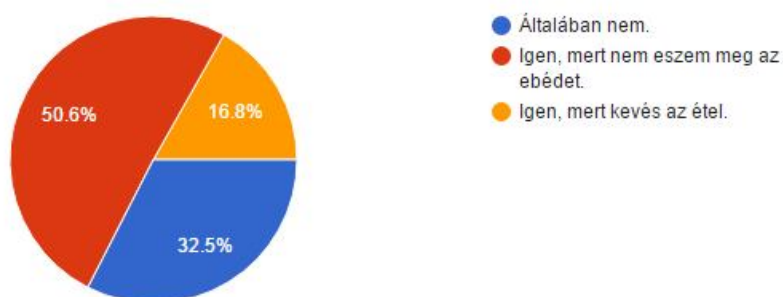


A válaszadók 46%-a jelezte, hogy nincs lehetőség repetát kérni ebédnél, míg 54% szerint van rá mód.

Az EBÉDnél van lehetőség repetát kérni? (541 responses)



Előfordul, hogy éhes maradsz ebéd után? (541 responses)



A gyerek mindössze 32,5%-a válaszolt úgy, hogy jóllakik az ebéddel. 67,5% éhes marad az ebéd elfogyasztása után, a gyerekek 50,6%-a azért, mert nem eszi meg az ebédet.

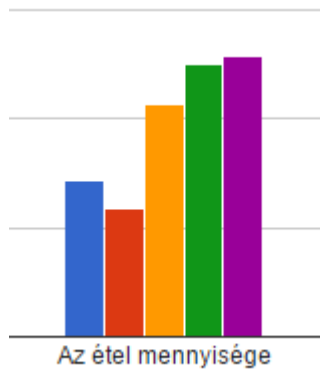
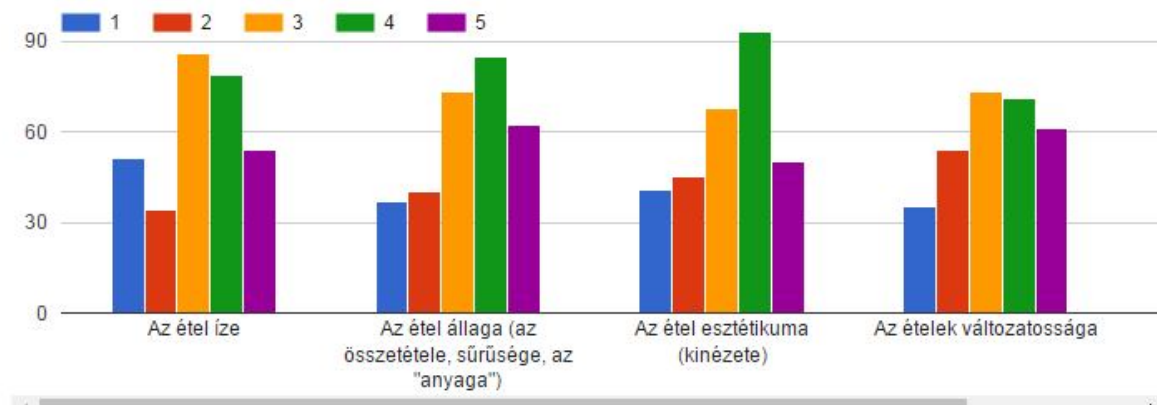
#### 4. A tízórai megítélése

Átlagos megítélés

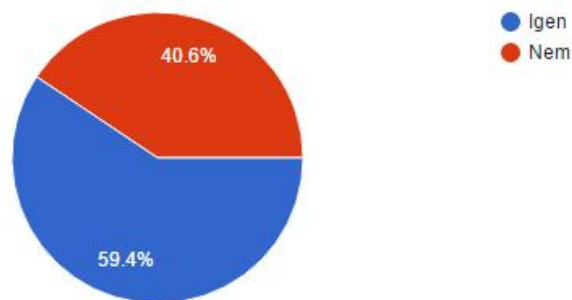
Az étel íze	3,2
Az étel állaga	3,3
Az étel esztétikuma	3,2
Az ételek változatossága	3,2
Az étel mennyisége	3,4



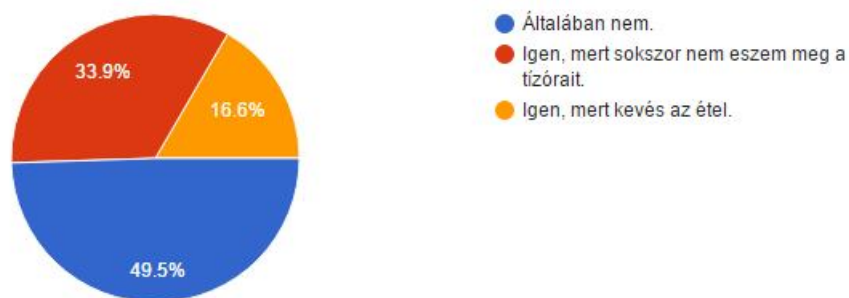
Kérlek válaszolj, ahogy igaznak érzed, a TÍZÓRAIra vonatkozóan! Csak akkor válaszolj, ha eszel tízórait!



A TÍZÓRAInál van lehetőség repetát kérni? (298 responses)



Előfordul, hogy éhes maradsz tízórai után? (295 responses)



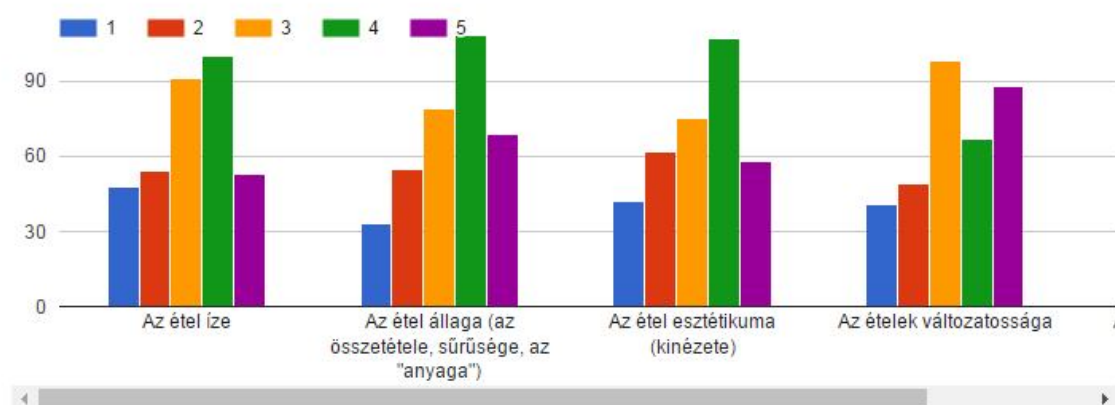
A tízórai esetében az étkezők fele lakik jól a felszolgált étellel, másik fele éhes marad: 16,6% azért, mert kevésnek érzi az ételt, 33,9% nem eszi meg.

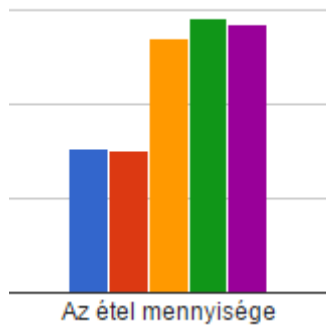
## 5. Az uzsonna megítélése

Átlagos megítélés

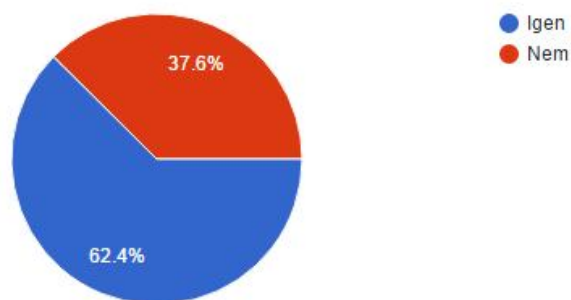
Az étel íze	3,2
Az étel állaga	3,4
Az étel esztétikuma	3,2
Az ételek változatossága	3,3
Az étel mennyisége	3,3

Kérlek válaszolj, ahogy igaznak érzed, az UZSONNÁRA vonatkozóan! Csak akkor válaszolj, ha eszel uzsonnát!

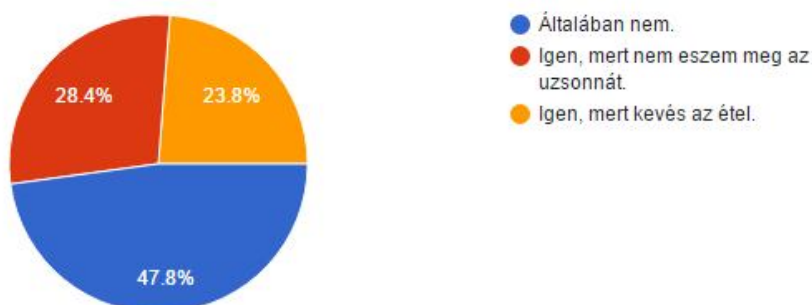




Az UZSONNÁnál van lehetőség repetát kérni? (346 responses)



Előfordul, hogy éhes maradsz uzsonna után? (345 responses)



A gyerekek fele az uzsonna után is éhes marad, és itt a legmagasabb azok aránya (23,8), akik az ételt kevésnek tartják.

## 6. A menza pozitívumai és negatívumai, ötletek

Sok visszajelzés érkezett a közétkezés pozitívumaival kapcsolatban. Ezek közül sok egy-egy ételt vagy a rendszerességet, illetve a barátokkal közös étkezést emeli ki.

Sok negatívum is megfogalmazódott az étkeztetésre vonatkozóan, valamint számos ötletet megosztottak a válaszadók. Negatívumként is gyakran szerepel egy-egy adott étel (pl

tökfőzelék) vagy nem kedvelt összetevő (pl. gomba, máj, brokkoli). A levesek sokszor sósak, az ételek íze egyforma, az étel rosszul néz ki. Sok esetben viszont íztelen az étel. A levesek hígak, a feltét nagyon kevés. A rizs nyers vagy ragadós.

Ötletként legtöbbször az merült fel, hogy az ételek legyenek finomabbak, az uzsonna változatosabb és több, többször legyen gyümölcs, zöldség. A feltét, illetve a tésztákhoz való (pl. túró) legyen több. Többször legyen sütemény. Legyenek jobb minőségűek az alapanyagok. Legyen választék. Legyen lehetőség az asztalnál ízesítésre. Legyen biztosítva az ételek minőségének és a konyha tisztaságának folyamatos ellenőrzése. Többen említették a körülmények javításának lehetőségeit is (asztalok, étkező kialakítása, berendezése, zene). A válaszok eredeti formájukban olvashatóak az előterjesztés 5. mellékletében.

Azon észrevételeket, amelyek kifejezetten az Önkormányzat által közvetlenül befolyásolható körülményekre vonatkoznak, intézményenként tovább vizsgáljuk, és ezek alapján megteesszük a szükséges és lehetséges intézkedéseket.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, szíveskedjék a tájékoztatást megtárgyalni.

Budapest, 2016. június „20. ”



Radványi Gábor

Törvényességi szempontból ellenjegyzem:



Dr. Szabó Krisztián  
jegyző

## A kérdőív

2015. decemberében a közétkeztetés minőségének felmérésére egy kérdőív kitöltését kértük azoktól az intézményektől, ahol a Pensio 17 Kft. által valósítja meg az Önkormányzat a közétkezés lebonyolítását. A kérdőívet minden érintett intézmény: 13 óvoda, 11 általános iskola, 1 gimnázium, és egy vegyes intézmény (óvoda, általános iskola és szakiskola) kitöltötte. A kérdőív az alábbi értékeléssel megegyező felépítésű, online tölthető, elérési címe: <http://goo.gl/forms/DjImR3Xhvk>. A válaszok online elérhetőek és excel táblázatban elmentésre kerültek.

A kérdőív szerkezete:

1. Az étkezést biztosító (és értékelő) intézmény beazonosítása
2. A szállítás értékelése
3. Az étel minőségi értékelése
4. A diétás étkezés minőségi értékelése
5. Az étel változatosságának értékelése
6. Az étel mennyiségi értékelése
7. Problémák jelzése a szállító felé, kommunikáció a szállítóval
8. Intézményi észrevételek, kérések, javaslatok a fenntartó felé

A fekete keretben látható mindig a kérdőív aktuálisan vizsgált része.

### 1. Az értékelő intézmények

### A kitöltő intézményre vonatkozó kérdések

Az Ön neve:

Az intézmény, amelynek közétkeztetését véleményezi: \*  
SAJÁT intézmény, nem a szállító! A csillaggal jelölt kérdések kitöltése kötelező!

Ön... \*

Válasszon egyet!

intézményvezető

élelmezési vezető

konyhai dolgozó

óvodai dajka

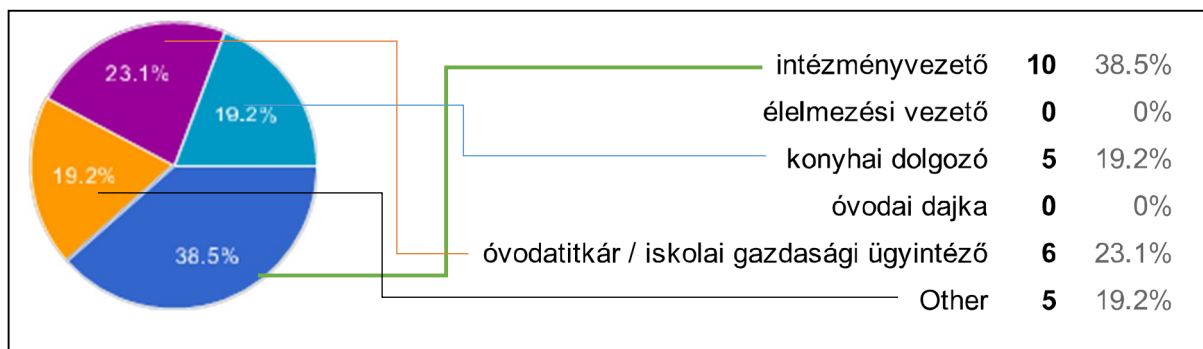
óvodatitkár / iskolai gazdasági ügyintéző

Other:

### A válaszadók összetétele

Az értékelést beküldő 26 intézmény részéről 10 esetben az intézmény vezetője (8 óvodavezető, 2 iskolaigazgató), 2 óvoda, ill. 2 általános iskola esetében az intézményvezető-helyettes, 1 esetben óvodapedagógus, 6 esetben iskolai gazdasági ügyintéző töltötte ki.

A kérdőívben az alábbi besorolásban tüntettük fel őket:



A válaszadók összetétele munkakör szerint

## 2. A szállítás értékelése

### ***Az ellátó konyha***

Az intézmények java (24 intézmény) a Mechanika konyháról kapja az ételt, 2 intézményünk esetében a beszállító a Lampart (Kőér utcai) konyha.

**Melyik Pensio konyha szállítja az ételt? \***  
Csak a Pensio konyhák szállítása esetén töltsse ki a kérdőívet! (Bölcsődei étkezés esetén nem!)

**A tízórai esetében a megrendelt adagok átadása 7.00 és 7.30 között megtörtént? \***

Igen  
 Nem

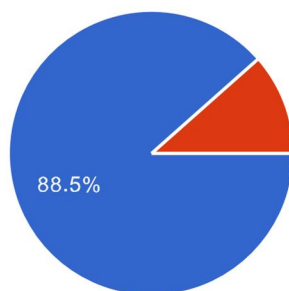
**Az ebéd esetében a megrendelt adagok 11.00 és 12.00 óra között megérkeztek? \***

Igen  
 Nem

**Az átadó füzetben szereplő adag... \***  
Jelöljük be az igaz állításokat!

... általában megegyezik a megrendelt adaggal.  
 ... volt, hogy meghaladta a rendelt adag mennyiségét (túladagolás volt).  
 ... előfordult, hogy kevesebb volt, mint a rendelt adag, ezért pótrendelésre volt szükség.

***A szállítás pontossága: a tízórai esetében a megrendelt adagok átadása 7.00 és 7.30 között megtörtént?***

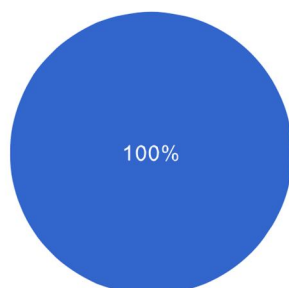


Válasz	Szám	Arány
Igen	23	88.5%
Nem	3	11.5%

A szállítás pontossága a tízórai esetében

A gimnázium esetében nincs tízórai szállítás, „nem” válasza nem mérhető. A két intézmény, ahol a tízórai kiszállítása esetében fordult elő késés: a Kincskeresők és a Receptice óvodák.

***A szállítás pontosságára vonatkozó kérdés: az ebéd esetében a megrendelt adagok 11.00 és 12.00 óra között megérkeztek?***



Válasz	Szám	Arány
Igen	26	100%
Nem	0	0%

A szállítás pontossága az ebéd esetében

***Az átadó füzetben szereplő adag mennyisége***



Az átadófüzetben szereplő adag mennyisége



Hét intézmény (27%) jelezte, hogy előfordult az elmúlt időszakban, hogy az átadó füzetben szereplő adagnál kevesebbet szállítottak ki. Egy intézmény (a Kékvirág óvoda) jelezte, hogy volt, hogy többet. 18 intézmény (69%) szerint a megrendelések kiszállítása pontosan történik. A következő kérdéseket az alábbi skála szerint kellett osztályozni:

**A táblázatban a kérdések 0-7-ig értékelhetők: \***

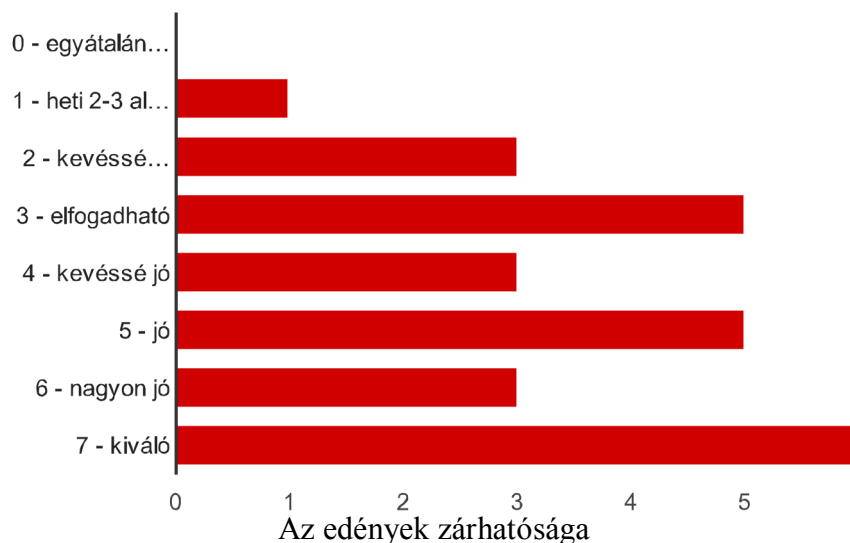
	0 - egyáltalán nem megfelelő	1 - heti 2-3 alkalommal nem megfelelő	2 - kevéssé megfelelő	3 - elfogadható	4 - kevéssé jó	5 - jó	6 - nagyon jó	7 - kiváló
Az étel kiszállítására használt edények tisztasága	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel kiszállítására használt edények zárhatósága	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az ételhulladék elszállítása	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

#### ***Az étel kiszállítására használt edények tisztasága***



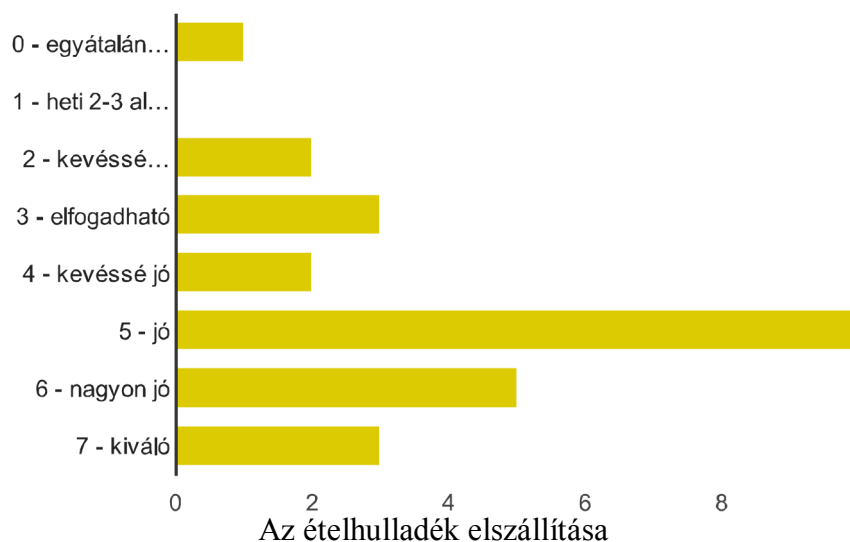
Egy intézmény (Széchenyi I. Általános Iskola) jelezte, hogy egyáltalán nem elégedett a kiszállításra használt edények tisztaságával. Két intézmény szerint hetente többször gondot okoz az edények tisztasága (Bóbita és Gesztenye óvodák). Az intézmények többsége (16 intézmény, 62%) közepesnek (elfogadható-kevéssé jó – jó) ítélte meg a kérdést. Három intézmény (Szent László, Szervátiusz és Keresztury általános iskolák) extrém módon elégedett az edények tisztaságával. Átlagos értékelése: 3,9 (elfogadható). Ötfokozatú skálán ez 2,8 lenne.

### *Az étel kiszállítására szolgáló edények zárhatósága*



Az edények zárhatóságát az intézmények több, mint 80%-a elfogadhatónak vagy annál jobbnak ítéli meg. Az átlagos megítélés 4,57, azaz 4 (kevésbé jó) és 5 (jó) közé esik. Ötfokozatú skálán ez 3,3 (közepes) minősítést jelentene.

### *Az ételhulladék elszállítása*

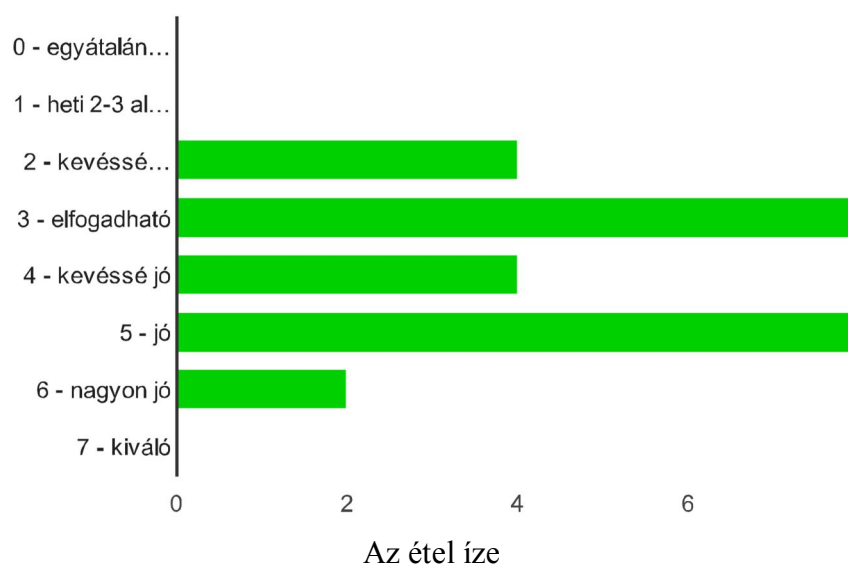


Az ételhulladék elszállításával a Keresztury iskola egyáltalán nem elégedett. Az intézmények 77%-a legalább kevéssé jónak értékeli a hulladékszállítást, átlagosan kevéssé jó – jó értékelést választottak.

### 3. Az étel minőségi értékelése (normál étkezés)

A normál étkeztetésre vonatkozó kérdések: *								
	0 - egyáltalán nem megfelelő	1 - heti 2-3 alkalommal nem megfelelő	2 - kevésbé megfelelő	3 - elfogadható	4 - kevésbé jó	5 - jó	6 - nagyon jó	7 - kiváló
A kiszállított étel íze	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A kiszállított étel állaga	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A kiszállított étel esztétikuma	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

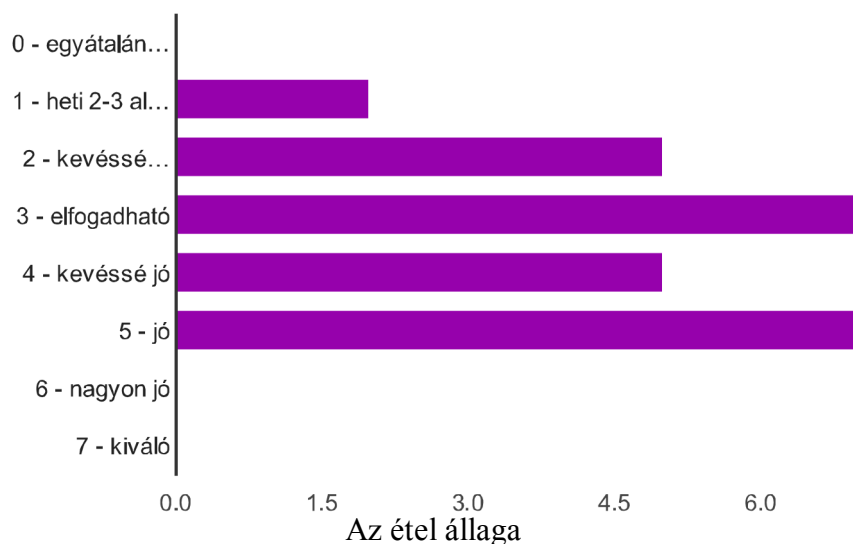
#### *A kiszállított étel íze*



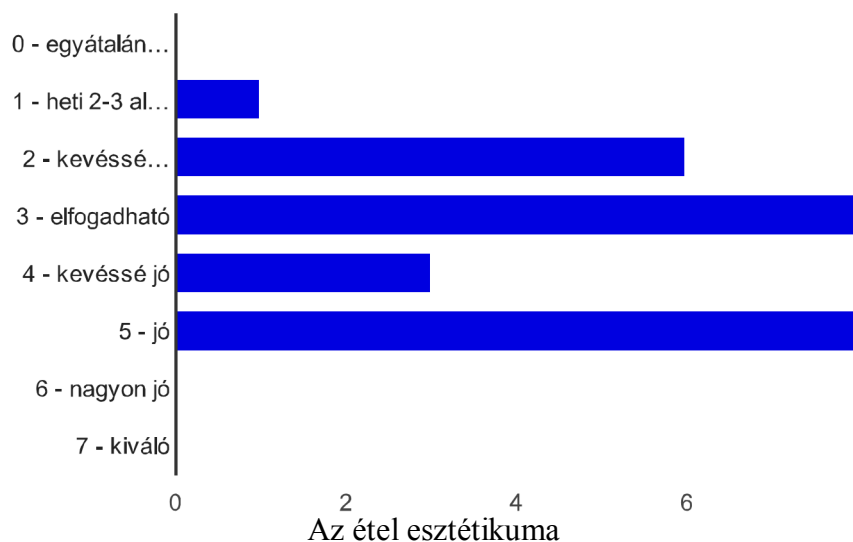
Az étel ízét tekintve 4 intézmény kevésbé elfogadhatónak (Gesztenye, Gyermek Ház és Gyöngyike óvodák, valamint Széchenyi iskola), 8 intézmény elfogadhatónak, 4 intézmény kevésbé jónak, 8 intézmény jónak, és 2 intézmény nagyon jónak (Kincskeresők óvoda, Janikovszky Éva - Kápolna u. iskola). Átlagos értékelés: 3,8 (elfogadható). (Ötfokozatú skálán ez 2,7-nek felel meg, azaz nem éri el a közepes szintet.)

#### *A kiszállított étel állaga (normál étkezés)*

Az intézmények több mint fele szerint az étel állaga nem éri el a kevésbé jó (4) szintet sem. Átlagosan 3,4-re (elfogadhatóra) értékelték az ételek állagát. (Ötfokozatú skálán ez 2,4-nek felel meg.)



### *A kiszállított étel esztétikuma*



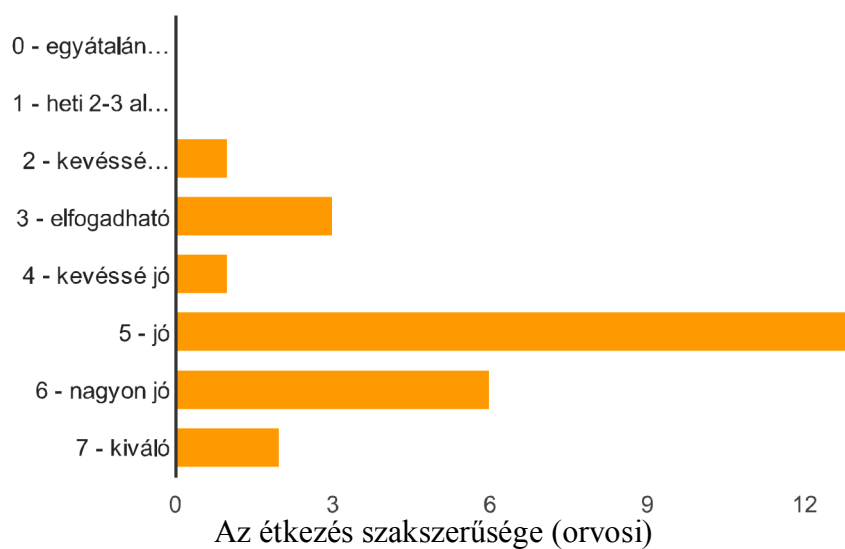
Az intézmények 27%-a (7 intézmény) elfogadhatónál rosszabbnak tartja az ételeket esztétikai szempontból. 31% (8 intézmény) elfogadhatónak, 42% (11 intézmény) kevésbé jónak vagy jónak ítélte meg az ételek esztétikumát. Átlagosan 3,4 (elfogadható) a megítélés. (Ötfokozatú skálán ez 2,4-nek felel meg.)

#### 4. A diétás étkeztetésre vonatkozó kérdések

**A diétás étkezés minőségére vonatkozó kérdések: \***

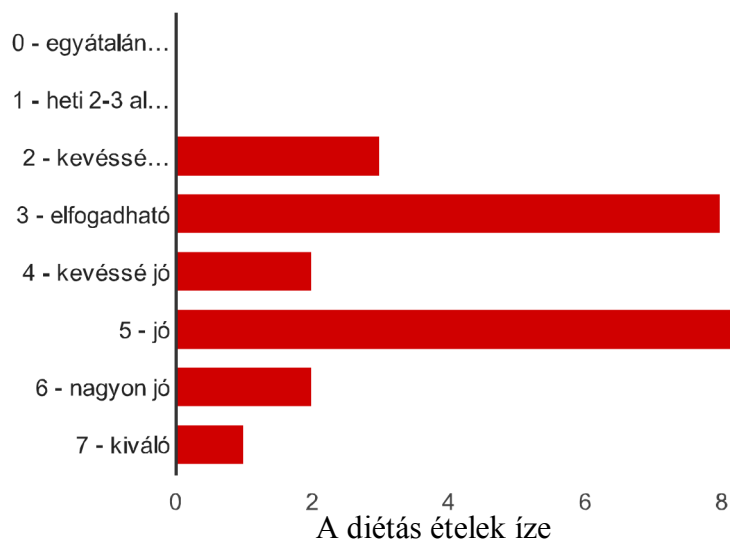
	0 - egyáltalán nem megfelelő	1 - heti 2-3 alkalommal nem megfelelő	2 - kevéssé megfelelő	3 - elfogadható	4 - kevéssé jó	5 - jó	6 - nagyon jó	7 - kiváló
Az étkezés szakszerűsége (az orvosi előírásoknak megfelelő-e)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A kiszállított étel íze	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A kiszállított étel állaga	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A kiszállított étel esztétikuma	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

#### *Az étkezés szakszerűsége (orvosi előírásoknak való megfelelése)*



Átlagosan jónak (5) ítélték az intézmények a diétás étkezés szakszerűségét. A Janikovszky iskola Üllői úti tagintézménye kevéssé megfelelőnek, a Kada iskola és a Kincskeresők óvoda kiválóan ítélte meg ugyanezt a kérdést. (Ötfokozatú skálán ez 3,5-nek felel meg.)

### ***A kiszállított étel íze (diétás étkezés)***

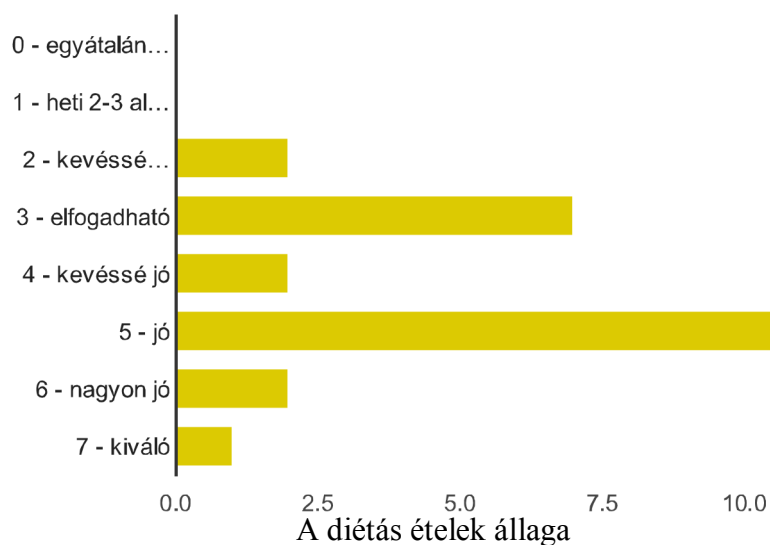


Átlagos értékelés: 4,11 (kevésbé jó). (Ötfokozatú skálán ez 2,9-nek felel meg.)

Kevésbé elfogadhatónak értékelte: Szent László általános iskola, Gyermek Ház és Rece-vice óvodák

Kiválóan értékelte: Szervátiusz általános iskola.

### ***A kiszállított étel állaga (diétás étkezés)***

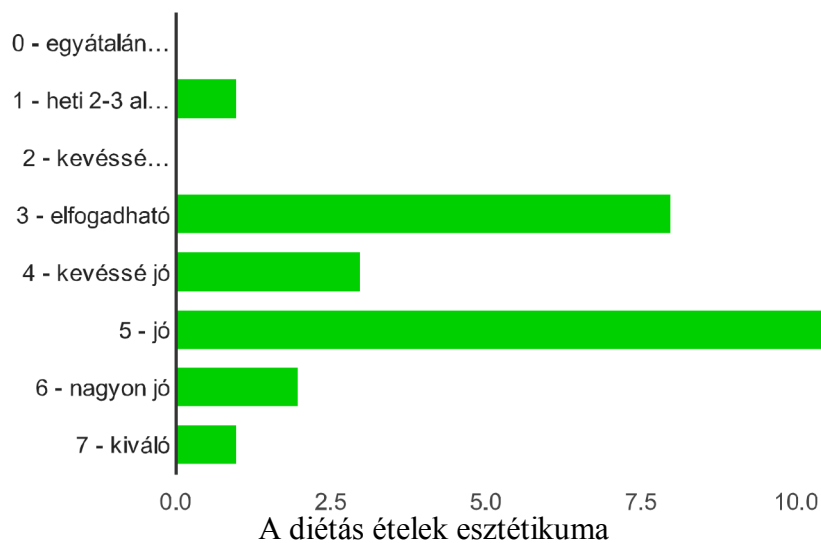


Átlagos értékelés: 4,3 (kevésbé jó). (Ötfokozatú skálán ez 3,1-nek felel meg.)

Kevésbé elfogadhatónak értékelte: Janikovszky iskola Kápolna u. intézmény, Gesztenye óvoda.

Kiválóan értékelte: Szervátiusz ált. isk.

### A kiszállított étel esztétikuma (diétás étkezés)



Átlagos értékelés: 4,3 (jó). (Ötfokozatú skálán ez 3,1-nek felel meg.)

Heti 1-2 alkalommal nem megfelelőnek értékelte: Gyermekek Háza óvoda

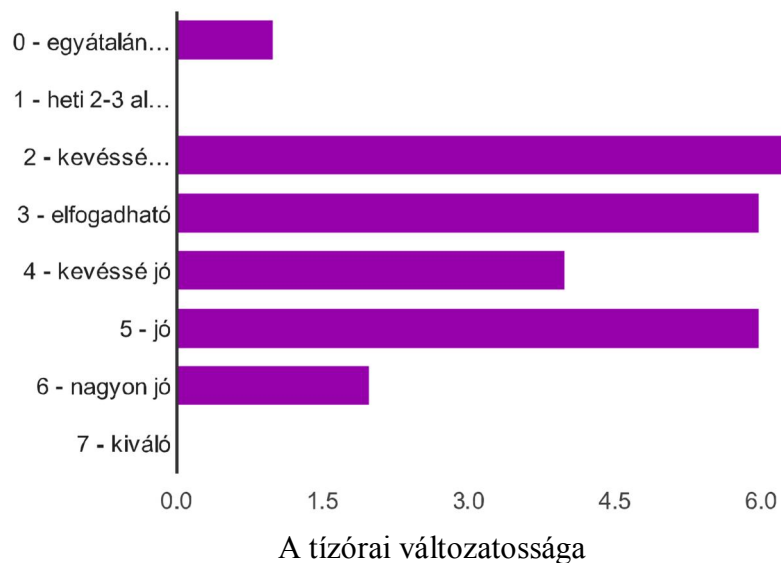
Kiválónak értékelte: Szervátiusz ált. isk.

### 5. Az étel változatosságára vonatkozó kérdések

A kiszállított (előállított) étel változatossága: *								
	0 - egyáltalán nem megfelelő	1 - heti 2-3 alkalommal nem megfelelő	2 - kevéssé megfelelő	3 - elfogadható	4 - kevéssé jó	5 - jó	6 - nagyon jó	7 - kiváló
reggeli	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ebéd	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
uzsonna	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
gyümölcs, zöldség	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
hús, köret	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
pékáru, sütemény	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

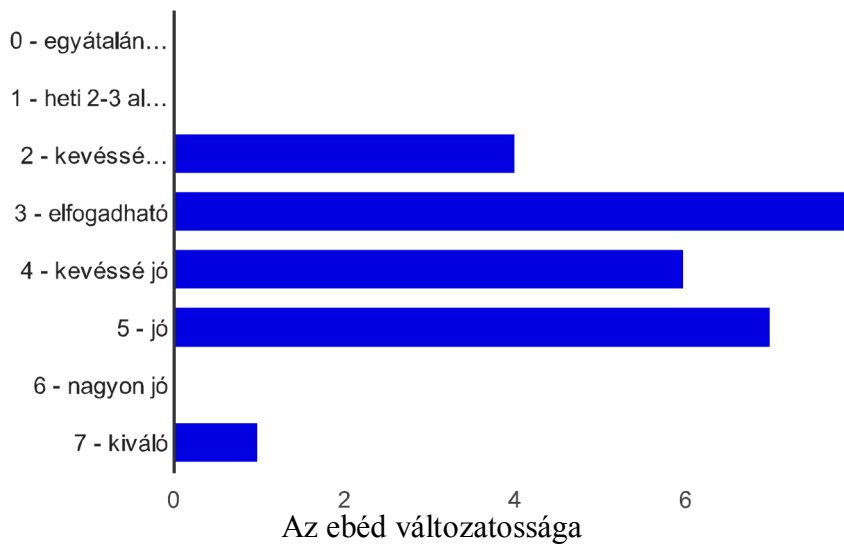


### ***A tízórai változatossága***



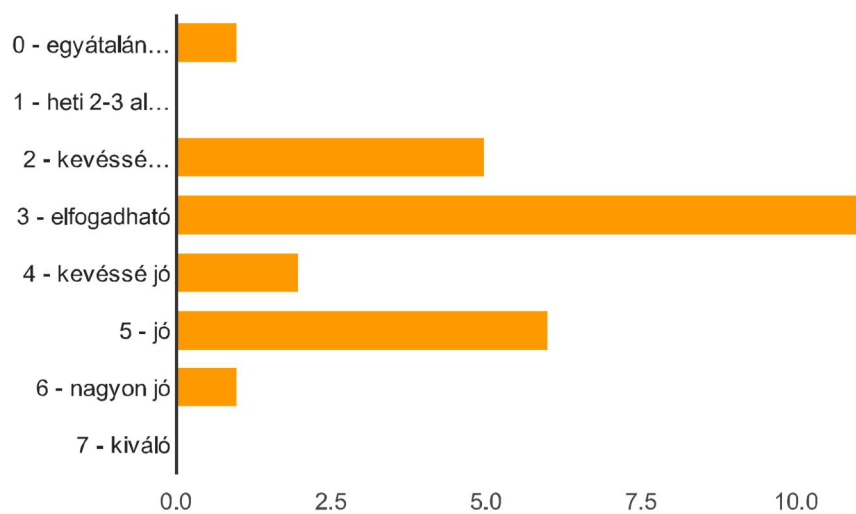
Átlagosan: 3,5 (elfogadható). (Ötfokozatú skálán ez 2,5-nek felel meg.)  
(0: Szent László Gimnáziumban nincs tízórai.)

### ***Az ebéd változatossága***



Átlagosan: 3,8 (elfogadható). (Ötfokozatú skálán ez 2,7-nek felel meg.)  
Kiválóra értékelte: Kincskeresők óvoda.

### *Az uzsonna változatossága*



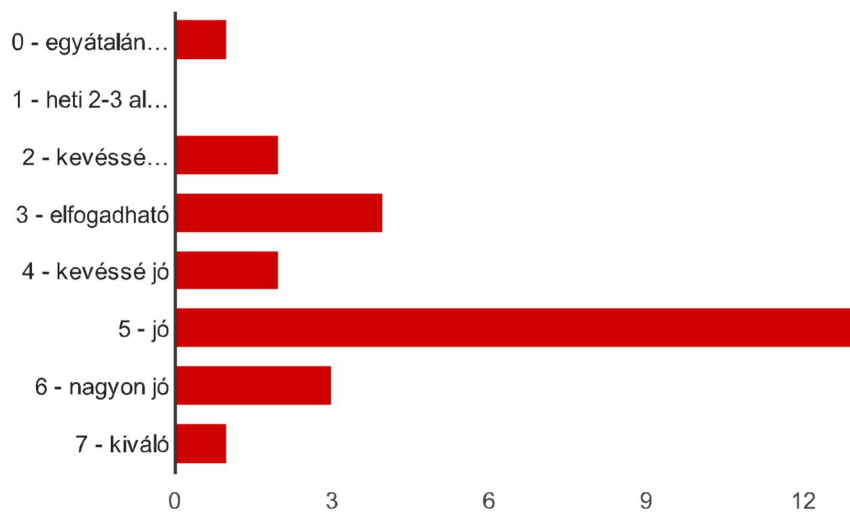
Az uzsonna változatossága

Átlagosan: 3,3 (elfogadható). (Ötfokozatú skálán ez 2,4-nek felel meg.)

Szent László gimnáziumban nincs uzsonnáztatás (0-t jelölt).

Nagyon jóra értékelte: Kincskeresők óvoda.

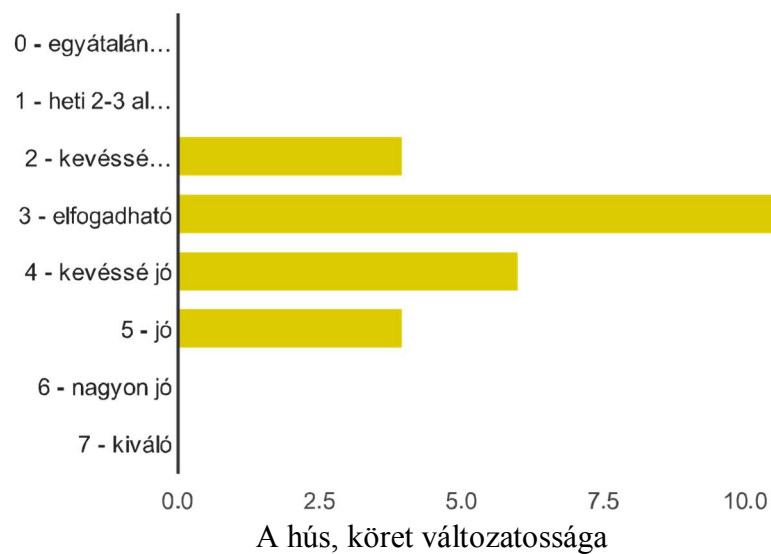
### *A gyümölcs, zöldség változatossága*



A gyümölcs, zöldség változatossága

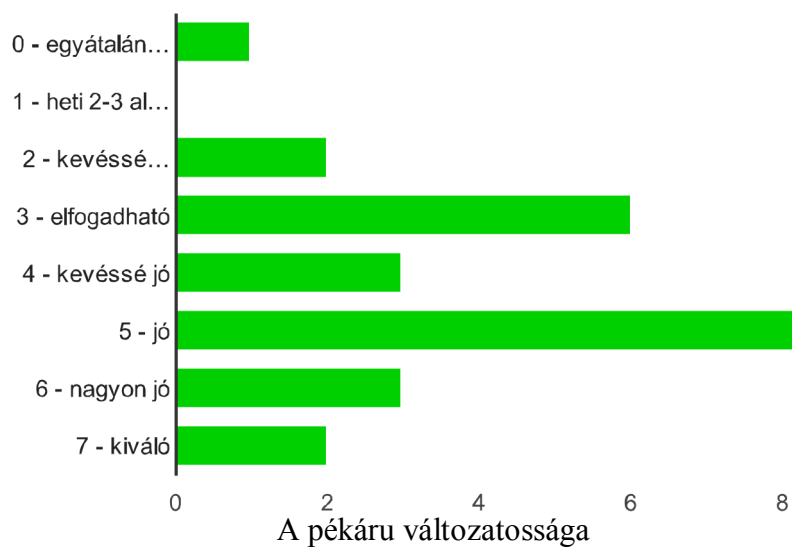
Átlagosan: 4,4 (kevéssé jó). (Ötfokozatú skálán ez 3,1-nek felel meg.)

### ***A hús, köret változatossága***



Átlagosan: 3,4 (elfogadható). (Ötfokozatú skálán ez 2,4-nek felel meg.)

### ***A pékáru, sütemény változatossága***



Átlagosan: 4,3 (kevéssé jó). (Ötfokozatú skálán ez 3,0-nak felel meg.)

## A felhasznált alapanyagok minősége

**A felhasznált alapanyagok minősége véleményem szerint... \***  
 Átlagos minőség: 3

1 2 3 4 5

nagyon rossz      nagyon jó

A következő kérdéseket 5 fokozatú skálán kellett értékelni. A felhasznált alapanyagok minőségét az alábbiak szerint ítélték meg az intézmények:

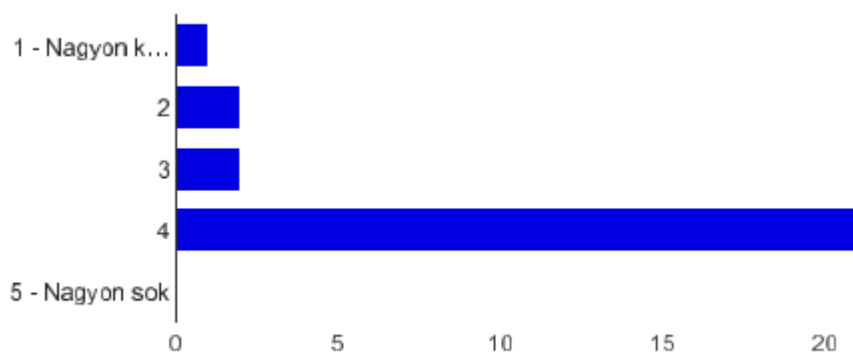


Az alapanyagok minőségét a Kincskeresők óvoda tartotta nagyon jónak. 20 intézmény közepesnek, 5 intézmény jónak ítélte meg ugyanezt a kérdést. Átlagosan közepesnek (3) ítélték az intézmények.

## 6. Az étel mennyisége

<b>Az étel mennyisége *</b> (Egy adag)					
	1 - Nagyon kevés	2	3	4	5 - Nagyon sok
A tízórai/uzsonna mennyisége	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az ebéd (összességében)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A főfogás	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A feltét mennyisége	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

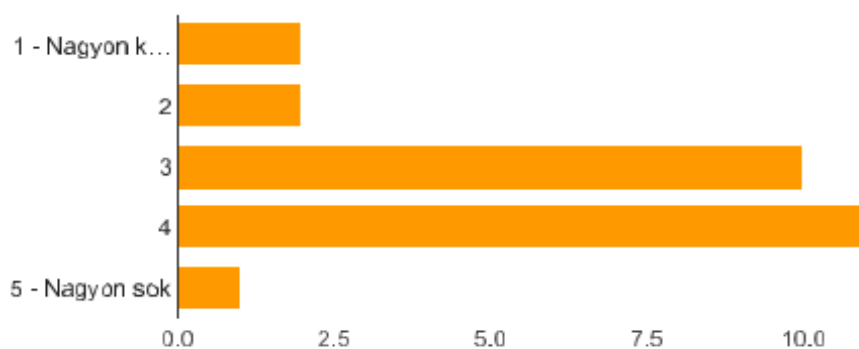
### *A tízórai / uzsonna mennyisége*



#### A tízórai/uzsonna mennyisége

A legtöbb intézmény az étel mennyiségét a tízórai és uzsonna alkalmával jónak ítéli meg. Nagyon kevésnek a nem étkező gimnázium, kevésnek a Kincskeresők és a Gyermek Ház óvodák tartják a mennyiséget. Átlagosan: 3,6 (közepes), a gimnázium válaszában figyelmen kívül hagyása mellett.

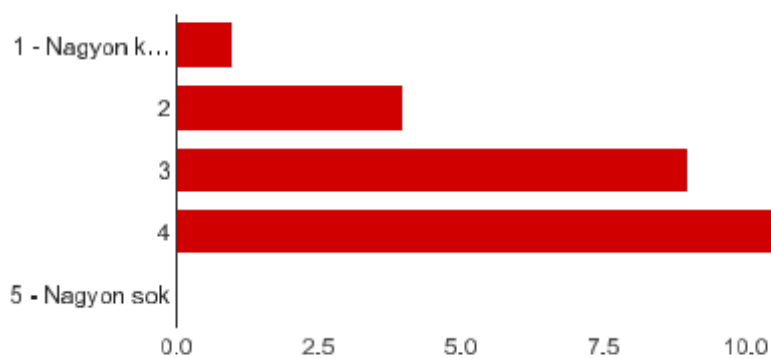
### *Az ebéd mennyisége (összességében)*



#### Az ebéd mennyisége

Az ebéd mennyiségét az intézmények összességében közepesnek ill. jónak értékelték. A Bóbita és Kincskeresők óvodák tartották nagyon kevésnek, elég kevésnek tartották még a Gyermek Ház óvoda és a gimnázium. Átlagosan: 3,3 (közepes).

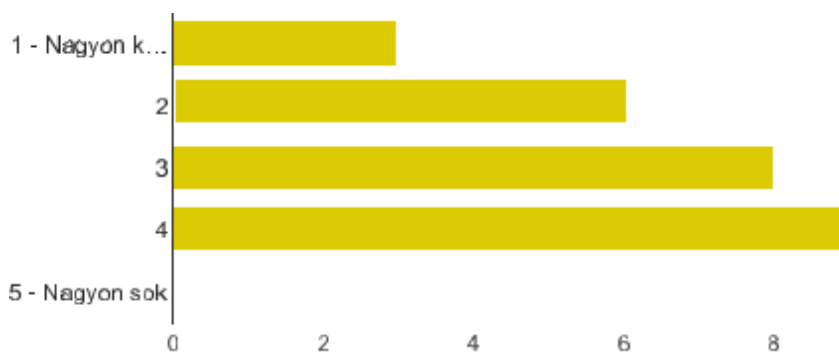
### *A főfogás mennyisége*



#### A főfogás mennyisége

Az ebéden belül a főfogás mennyiségét az intézmények összességében közepesnek ill. jónak értékelték. A Bóbita óvoda tartotta nagyon kevésnek, elég kevésnek tartották még a Gyermek Ház óvoda, Kada általános iskola és a gimnázium. Átlagosan:3,2 (közepes).

### *A feltét mennyisége*



#### A feltét mennyisége

A feltét mennyiségét nagyon kevésnek (1) tartotta a Bóbita óvoda, Kada általános iskola és a gimnázium, kevésnek (2) tartotta 6 intézmény, közepesen elégnek (3) 8 intézmény, jónak (4) 9 intézmény. Ezt tartják az intézmények a legkevésbé elégnek, átlagos megítélése 2,9.

## 7. Problémák jelzése a Pensio felé

### **Jegyzőkönyv**

#### **Készült jegyzőkönyv? Mikor, milyen tartalommal?**

Csak akkor töltsé ki, ha volt ilyen! Jegyzőkönyv alatt bármilyen írásos jelzést értünk (kivéve az alább részletezett "Feljegyzés" és "beíró füzet" bejegyzés)

A kérdőív tapasztalatai szerint az intézmények nem írnak jegyzőkönyvet a panaszokról. Egyedül a Kékvirág óvoda jelezte, hogy a diétás étkezés miatt jegyzőkönyv felvételére került sor, ami később az Önkormányzat látókörébe is került (intézkedésre).

### **Feljegyzés**

#### **Kéri az intézménytől a Pensio az értékelő kérdőív ("Feljegyzés") töltését? \***

- Igen  
 Nem

Az intézmények 1 kivétellel (Kada általános iskola) töltik a Pensio „Feljegyzés” elnevezésű értékelő kérdőívjét, melyen 5 kérdés 1-5 osztályozására van lehetőség.

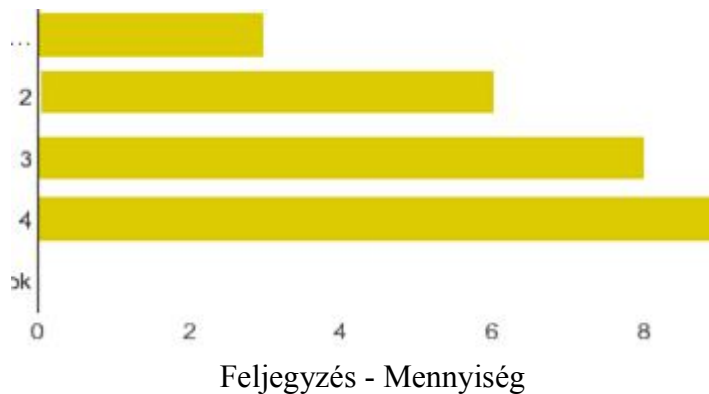
#### **A Pensio saját kérdőívén ("Feljegyzés") milyen értékeket jelölt meg?**

Csak akkor töltsé ki, ha volt! Egy intézmény esetében hónapon belül elég egyszer feltüntetni!

	1	2	3	4	5
Mennyiség	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Minőség	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Szállítás	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Étlap	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Higiénia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

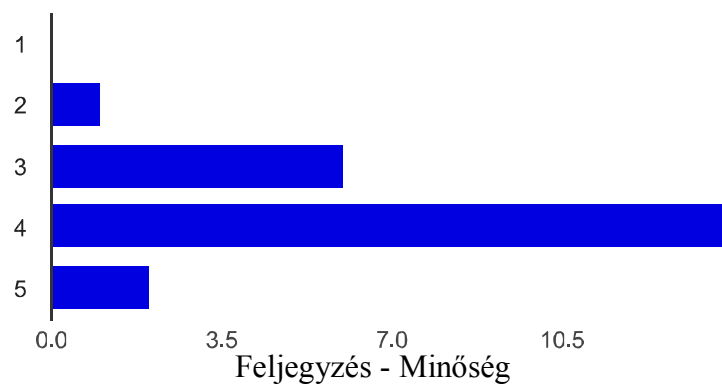


### Mennyiség



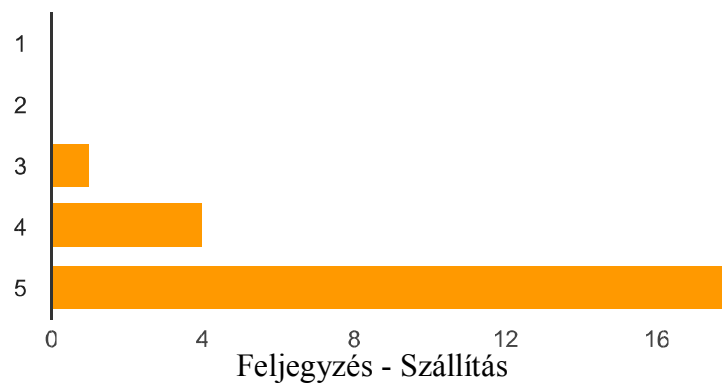
Átlag: 4,04

### Minőség



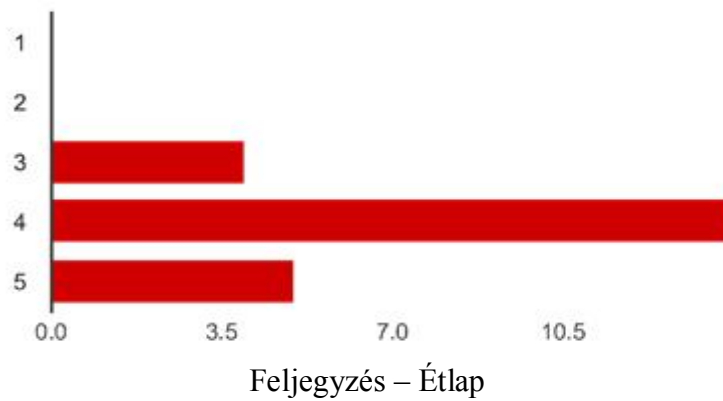
Átlag: 3,7

### Szállítás



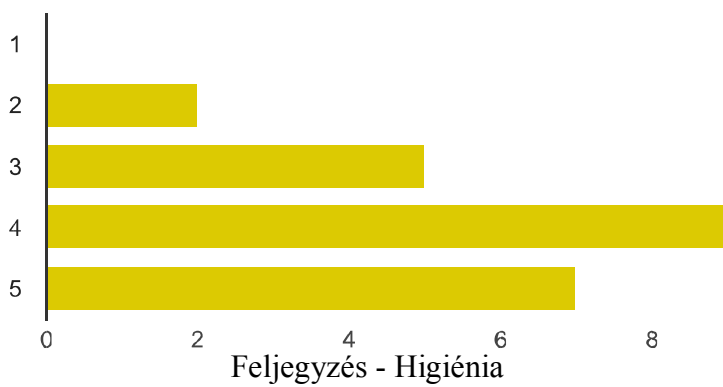
Átlag: 4,7

## Étlap



Átlag: 4,0

## Higiénia



Átlag: 3,9

## ***„Beíró füzet” alkalmazása***

Ad lehetőséget az intézménynek a Pensio, hogy "beíró füzet" töltésével jelezze a problémákat?

\*

Igen

Nem

19 intézmény esetében működik Beíró füzet a Pensio felé a felmerülő problémák jelzésére, 7 intézményben nem.

**A Pensio által rendszeresített "beíró füzetbe" került (a hónapon belül) beírás?**

Csak akkor töltsse ki, ha volt ilyen! Egy intézménynél elég egyszer feltüntetni! Mikor, milyen tartalommal? Ne felejtsünk el másolatot küldeni az önkormányzatnak!

Egy intézmény jelezte, hogy szeptember hónapban volt beírás a füzetbe, melyben kérte, hogy a tonhalas spagettit és a túrókrémet vegyék le az étlapról. Válasz szerint a halat igyekeznek más formában elkészíteni, a túrókrém adása rendelet szerint kötelezi a szállítót. Egy intézmény jelezte továbbá, hogy miután volt egy beírás a füzetbe, a füzet eltűnt, és azóta nincs mód a használatára. A többi intézmény nem használta a beíró füzetet az elmúlt időszakban.

***Reklamáció kezelése a szállítónál***

**Milyen választ vagy változást tapasztalt a szolgáltató részéről a jelzett problémával kapcsolatban?**

Csak akkor töltsse ki, ha volt ilyen! Egy intézménynél elég egyszer feltüntetni!

A reklamációk jelzése jellemzően telefonon történik, hogy lehetőség legyen az időben történő korrekcióra. Példaként említett hiányosságok: a feltétnek vagy a köretnek csak kb. a fele érkezett meg. Volt hogy a pörköltnek csak a felét hozták ki, majd telefonos reklamáció után egy szállító hozott még és rátöltötte az előzőleg hozott mennyiségre.

4 intézmény jelezte, hogy volt hasonló problémája, a reklamáció esetén a szolgáltató igyekszik korrigálni a hibát (kihozza a hiányzó mennyiséget). Egy intézmény jelezte, hogy több alkalommal előfordult hasonló hiányosság, melyek között előfordult olyan eset is, hogy a szállító arra való hivatkozással, hogy ennyi van, elfogyott, nem tudta pótolni a mennyiséget.

## 8. Javaslatok

Több javaslat érkezett be az intézmények részéről.

### **Legalább 2 vagy több intézmény részéről is említésre került tételek:**

#### **1. Változatosabb köret iránti igény.**

**2. Változatosabb levesek iránti igény.** A levesek (a paradicsom- és krémlevesek kivételével) szinte teljesen egyformák. A levesek sokszor nagyon sósak, illetve szinte egyazon alapanyagokból készülnek (a zöldséglevesben csak a zöldség formáját és a betétet változtatják, de lényegében ugyanaz a leves).

**3. Héten belül összetételben változatosabb ételek.** Egy héten belül ne legyen azonos összetételű étel (pl: szerda kukoricás rizs, csütörtök kukoricás gombóc vagy hétfő csontleves, kedd pirított tészta leves). Napi szinten természetesen méginkább ez lenne az igény. A leves és a második fogás sokszor nem összeillő pl: borsóleves - finom főzelékkel.

**4. Változatosabb ital a tízóraihoz/uzsonnához.** Nagyon sokszor van tej, amit nem isznak meg a gyerekek. Sok megy pocsékba. Lehetne helyette kakaó, karamell, tejeskávé, ezeket szívesebben fogyasztják.

**5. Kevés az étel.** Több óvoda jelezte, hogy az egy gyermekre számolt mennyiség a kiscsoportosoknak elegendő éppen hogy, a nagycsoportosoknak nagyon kevés. Az adagmennyiség csökkentése miatt, bár az adagmennyiség megfelel az előírásoknak, főleg a nagycsoportosok, illetve a jobb étvágyú gyermekek nem laknak jól. Legalább a köret - burgonya, tészta mennyiségét növelni kellene. Többen megfogalmazták, hogy a szaftos (pörkölt jellegű) ételekben a hús mennyisége minimális, eloszthatatlan.

**6. A túrókrém helyettesítése (kerülése).** Nem fogyasztják szívesen a gyerekek. Inkább a padlizsánkrémet vagy zöldségkrémet szeretik jobban a gyerekek. Iskolai részről olyan visszajelzés érkezett, hogy a gyerekek az újszerű krémeket (padlizsánkrém, halkrém, májas krémek) ritkán kóstolják meg.

**7. Nagyon régen volt a pékáruk között** kalács, croissant, kuglóf. A kenyérfélék, péksütemények nem változatosak, és nem minden esetben frissek.

**8. Rántott halrudat nem** eszik meg a gyerekek. Lehetne viszont rántott hús.

**9. A hagyományosabb és ízesebb** ételeket szívesebben fogyasztják a gyerekek, **fokozatosan** kellene bevezetni az új ízeket. Ha a főétkezés „reform”, a két másik étkezés legyen hagyományos ízvilágú. Gyerekek kérését figyelembe véve lehetne többször milánói makaróni (nem halas), tejbegríz, sóska, krumpli püré, csokis piskóta, kukoricás rizs, mákos tészta.

**10. A főzelékek állaga sok esetben „pudingszerű”,** ezért nem érzékelhető a zöldség jellegzetes íze. A főzelékek állaga néha túl sűrű, (a sűrítő anyagok túlzott használata miatt) néha kevés benne a zöldség. A mártás túl híg. A kevert krémekben az alapanyag kevés és sok az adalékanyag. Javasolnák az esztétikum és az étel állagának javítását, a sűrítőanyagok mellőzését.

**11. A rakott ételeket** hozzák vissza a menübe a gyermekeknek (rakott krumpli, rakott kelkáposzta, brokkoli, karfiol stb).

**12. A pörkölteket** az étlapon változatos elnevezéseket kapnak, de tartalmuk és ízük szinte ugyanaz.

**13. Nyers gyümölcsre és zöldségre** nagyobb igény lenne.

## ***Egyedi (egy intézmény által jelzett) problémák és változtatási javaslatok:***

A Gézengúz óvodavezetője leírta, hogy telefonon többször jelezték a szolgáltató felé, hogy a főétel adagok az előíráshoz mérten kevesebbek. Meglátásuk szerint ez azért fordul elő gyakran, mert az ábécé szerint a sor végén vannak (Zágrábi) s kiosztják az adagokat és nekik már nem jut elegendő. Ha tálalásnál veszik észre a hiányosságot, a szállító nem tudja pótolni.

A Bóbita óvoda jelezte, hogy a szállításra használt edények kifejezetten szennyezettek. Sajnos nem azokat az edényeket kapják vissza, amit az óvoda dolgozói alaposan eltisztítanak. Több nappal ezelőtti ételszennyeződés is található az edények falán, tetején.

### **Összefoglalás**

#### ***1. A válaszadók összetétele***

A kérdőívet 26 intézmény töltötte ki. Minden olyan intézmény beküldött érvényes kérdőívet, ahol az étkezést a Pensio 17. Kft. által biztosítja az Önkormányzat.

#### ***2. A szállítás értékelése***

A szállítást 24 intézmény esetében a Pensio Mechanika konyhája, két intézmény esetében a Lampart konyha végzi. A szállítás a tízórai kiszállítása esetében viszonylag pontosan történik (3 intézmény jelezte, hogy ettől eltérő tapasztalata is van). Az ebéd szállítása minden intézménynél pontosan történik.

Az adagszám kiszállítása tekintetében 4 intézmény jelezte, hogy előfordult, hogy a feltét vagy a köret mennyisége az előírthoz képest lényegesen kisebb mennyiségben került kiszállításra. A kérdőív kapcsán világossá vált, hogy ilyen esetben az intézmények telefonon keresik meg a szállító konyhát. A konyha tájékoztatja őket arról, hogy a kiszállított mennyiség megfelelő, vagy sem. Néha a jogszabályi előírásoknak megfelelő mennyiség bizonyos dolgokból olyan kevés, hogy a megfelelő elosztás nem lehetséges (pl. fejenként 1 kiskanál szórat alkalmazása). Amennyiben a kifogás jogos, a szállító pótlólagosan igyekszik leszállítani a hiányzó mennyiséget. Egy olyan intézmény van, aki telefonon „sajnáljuk, elfogyott” választ kapott ilyen esetben.

A szállításra használt edényzet tisztaságát az intézmények átlagosan elfogadhatónak tartják, nagy szórással. Egyes intézmények rendszeres problémát jelent, máshol egyáltalán nincs probléma vele. Zárhatóság szempontjából a megítélés valamelyest jobb, közepes, szintén nagy szórással.

Az ételhulladék elszállítását elfogadhatónak értékelték az intézmények.

#### ***3. Az étel minőségi értékelése***

Az étel minőségére vonatkozóan külön rákérdeztünk az étel ízére, állagára és esztétikumára. Mindhárom kérdésben a hétfokozatú skálán mért átlagos érték volt kb. 3,5 (elfogadható) ,5 fokozatú skálára átszámítva ez kb. 2,5 (gyenge) felel meg.

#### ***4. A diétás étkezés minőségi értékelése***

A diétás étkezésnél rákérdeztünk az orvosi értelemben vett szakszerűsége, az étel ízére, állagára és esztétikumára. Minden kérdésben nagyjából közepes (3) átlagos értékelést kaptunk. Egy ízben történt jelzés arról, hogy az egyedi diéta biztosítását a Pensio megtagadta, ezért az Önkormányzaton keresztül folyik rendezése a szállítóval (felszólítottuk a diétás étkezés biztosítására).

### **5. Az étel változatosságának értékelése**

Az ételek változatosságának értékelésekor külön rákérdeztünk a tízórai, az ebéd, az uzsonna változatosságára, valamint a gyümölcsök, zöldségek, a hús és köret és a pékáru változatosságára. 5 fokozatú skálára átszámítva a kapott értékeléseket azt láthatjuk, hogy az intézmények egyik szempont szerint sem elégedettek. A gyümölcsök és pékáru változatosságának megítélése közepes, a többi kategóriában a megítélés közepesnél rosszabb (gyenge). A szöveges értékelés során az intézmények ezt a problémát többszörösen jelezték, a javaslatok között több pont ezzel összefüggésben született (változatosabban készített levesek, főzelékek, többféle pékáru, többféle ital a mellékétkezésekkor, rakott ételek készítése).

### **6. Az étel mennyiségi értékelése**

Az étel mennyiségének vizsgálatokor külön rákérdeztünk a tízórai és uzsonna, az ebéd, az ebéden belül a főfogás, valamint a feltét mennyiségére. A mellékétkezések mennyiségi megítélése a legpozitívabb (3,6), kis szórással. Az ebéd, ezen belül a főfogás megítélése közepes (3,3 ill. 3,2). A szöveges értékelésnél több óvoda jelezte, hogy a rendelet szerinti ételmennyiség csak a kiscsoportosoknak elég, a nagyobbak éhesek maradnak. A feltét mennyiségét az intézmények nagy szórással átlagosan gyengének (2,9) értékelték.

### **7. Problémák jelzése, kommunikáció a szállítóval**

Összefoglalóan elmondható, hogy a szállítóval történő kommunikáció leginkább telefonon történik. Jegyzőkönyv felvételére elvétve sincs példa. A bíráló füzetbe, melyet a szolgáltató rendszeresített a problémák jelzésére, és azok megválaszolására, szintén nagyon kevés a bejegyzés, és nem is minden intézményben működik. A problémák jelzése a napi étkezés alkalmával a mérhető mennyiségi reklamációk kezelésére szorítkozik. A szállító által havonta kért értékelő lap 5 dimenziójában (mennyiség, minőség, higiénia esetében átlagosan közepes (3), szállítás, étlap tekintetében jó (4)) az intézmények kicsit jobb értékelést adtak a szolgáltató felé, mint jelen kérdőív megválaszolásával a fenntartó felé. A Pensio által kért visszajelzés ugyanakkor nem ad lehetőséget az esetleges problémák szöveges megfogalmazására.

### **8. Intézményi észrevételek, kérések, javaslatok**

Az értékelésben szerepel az a 13 pont, ami több intézménynél is előkerült, amelyek orvoslásától az intézmények a legtöbbet várják, és amelyeket a szolgáltató felé képviselni lehetne.

Probléma, hogy az intézmények részéről a szállító felé az írásos kommunikáció szinte teljesen hiányzik, ill. hogy a szolgáltatónak nyújtott havi értékelést valamelyest pozitívabbra töltik ki, mint jelen felmérésünket.

A felmérést ki lehetne egészíteni annak vizsgálatával, hogy az iskolákban a befizetett étkezők száma az elmúlt években hogy változott. Érdemes lenne felmérni az étkezés megítélését a gyerekek/szülők körében is.

# Étkezés minőségbiztosítási kérdőív - Pensio

A Budapest Főváros X. Kerület Kőbányai Önkormányzat szervezésében, a Pensio 17 Kft. által megvalósított közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés (kőbányai intézmények részére)

\* Required

## A kitöltő intézményre vonatkozó kérdések

Az Ön neve:

Your answer

Az intézmény, amelynek közétkeztetését véleményezi: \*

SAJÁT intézmény, nem a szállító! A csillaggal jelölt kérdések kitöltése kötelező!

Your answer

Ön... \*

Válasszon egyet!

- intézményvezető
- élelmezési vezető
- konyhai dolgozó
- óvodai dajka
- óvodatitkár / iskolai gazdasági ügyintéző
- Other : \_\_\_\_\_

## A beszállítóra és a szállításra vonatkozó kérdések

Melyik Pensio konyha szállítja az ételt? \*

Csak a Pensio konyhák szállítása esetén töltsse ki a kérdőívet! (Bölcsődei étkezés esetén nem!)

Your answer

---

A tízórai esetében a megrendelt adagok átadása 7.00 és 7.30 között megtörtént? \*

- Igen
- Nem

Az ebéd esetében a megrendelt adagok 11.00 és 12.00 óra között megérkeztek? \*

- Igen
- Nem

Az átadó füzetben szereplő adag... \*

Jelöljük be az igaz állításokat!

- ... általában megegyezik a megrendelt adaggal.
- ... volt, hogy meghaladta a rendelt adag mennyiségét (túladagolás volt).
- ... előfordult, hogy kevesebb volt, mint a rendelt adag, ezért pótrendelésre volt szükség.



A táblázatban a kérdések 1-5-ig értékelhetők: \*

	1 - egyáltalán nem megfelelő	2 - kevésbé megfelelő	3 - elfogadható	4 - jó	5 - kiváló
Az étel kiszállítására használt edények tisztasága	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel kiszállítására használt edények zárhatósága	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az ételhulladék elszállítása	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### Az ételre vonatkozó kérdések

A normál étkeztetésre vonatkozó kérdések: \*

	1 - egyáltalán nem megfelelő	2 - kevésbé megfelelő	3 - elfogadható	4 - jó	5 - kiváló
A kiszállított étel íze	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A kiszállított étel állaga	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A kiszállított étel esztétikuma	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

A diétás étkezés minőségére vonatkozó kérdések: \*

	1 - egyáltalán nem megfelelő	2 - kevésbé megfelelő	3 - elfogadható	4 - jó	5 - kiváló
Az étkezés szakszerűsége (az orvosi előírásoknak megfelelő-e)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A kiszállított étel íze	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A kiszállított étel állaga	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A kiszállított étel esztétikuma	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

A kiszállított (/előállított) étel változatossága: \*

	1 - egyáltalán nem megfelelő	2 - kevésbé megfelelő	3 - elfogadható	4 - jó	5 - kiváló
reggeli	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ebéd	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
uzsonna	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
gyümölcs, zöldség	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
hús, köret	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
pékáru, sütemény	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## A felhasznált alapanyagok minősége véleményem szerint... \*

Átlagos minőség: 3

	1	2	3	4	5	
nagyon rossz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	nagyon jó

## Az étel mennyisége \*

(Egy adag)

	1 - Nagyon kevés	2	3	4	5 - Nagyon sok
A tízórai/uzsonna mennyisége	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az ebéd (összességében)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A főfogás	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A feltét mennyisége	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## Problémák

Kérjük a jegyzőkönyvi vagy füzetbeli beírásokat, a kapott válaszokat szkennelve a [VadernaReka@kobanya.hu](mailto:VadernaReka@kobanya.hu) címre, VAGY fénymásolat formájában a Köznevelési Osztályra is benyújtani!

## Készült jegyzőkönyv? Mikor, milyen tartalommal?

Csak akkor töltsé ki, ha volt ilyen! Jegyzőkönyv alatt bármilyen írásos jelzést értünk (kivéve az alább részletezett "Feljegyzés" és "beíró füzet" bejegyzés)

Your answer

---

Kéri az intézménytől a Pensio az értékelő kérdőív ("Feljegyzés")  
töltését? \*

Igen

Nem

A Pensio saját kérdőívén ("Feljegyzés") milyen értékeket jelölt  
meg?

Csak akkor töltse ki, ha volt! Egy intézmény esetében hónapon belül elég egyszer feltüntetni!

	1	2	3	4	5
Mennyiség	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Minőség	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Szállítás	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Étlap	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Higiénia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Ad lehetőséget az intézménynek a Pensio, hogy "beíró füzet"  
töltésével jelezze a problémákat? \*

Igen

Nem

## A Pensio által rendszeresített "beíró füzetbe" került (a hónapon belül) beírás?

Csak akkor töltsse ki, ha volt ilyen! Egy intézménynél elég egyszer feltüntetni! Mikor, milyen tartalommal? Ne felejtünk el másolatot küldeni az önkormányzatnak!

Your answer

---

## Milyen választ vagy változást tapasztalt a szolgáltató részéről a jelzett problémával kapcsolatban?

Csak akkor töltsse ki, ha volt ilyen! Egy intézménynél elég egyszer feltüntetni!

Your answer

---

## Javaslatok

### Egyéb, az étkeztetéssel kapcsolatban felmerült problémák, javaslatok:

(Nem kötelező kitölteni.)

Your answer

---

**SUBMIT**

Never submit passwords through Google Forms.

## Észrevételek

Változatosabb főételeket szeretnénk, pl. rakott ételeket, több zöldség köretet.

A hideg tejet jobban isszák a gyermekek, mint a meleget, javasolom ezek arányának felcserélését. Sok a krémes feltét. Változatosabb főételt és köretet igényelnénk.

A húsos feltétek mócsingosak, több a szaft mint a hús. A forralt tejet nem szeretik a gyerekek, jobban megisszák ízesítve, pl. kakaó, karamell,kávé. A reggelik egyhangúak, a felvágottak olcsó silány minőségűek.

Főzelékek sűrítése nem felel meg az egészséges táplálkozásnak. Rizs több alkalommal összeállt, ragacsos. Levesek egyhangúak. Burgonya vizes, íztelen. Tészták is általában túlfőttek.

Levesek egyhangúak. A krém leveseket szívesebben megeszik a gyerekek. Jó lenne, ha rakott ételek is az asztalra kerülnének. A főzelékek állaga (valószínűleg a sűrítő anyag miatt) nem megfelelő. Pörköltökben a húsfélék többször voltak zsírosak.

Nagyon sok a tej, vagy tejtermék. A tej helyett jobb lenne karamell, tejeskávé, vagy kakaó, ezeket szívesebben fogyasztják a gyerekek. A túrókrémes reggeliket, uzsonnákat nem eszik meg a gyerekek. Kalács, kuglóf ebben a tanévben egyáltalán nem érkezett. A levesek közül a krémlevesek és a paradicsom leves jobban fogynak, ezek lehetnének többször. A korpás galuskás leveseket viszont nem eszik meg. Szívesen ennék a zöldborsó levest, gulyás levest, bablevest, ezek a legtöbb esetben maradék nélkül elfogynak. Pörköltöt mindig feltétként, vagy rizskörettel kapunk, viszont tésztával, galuskával nem szoktunk kapni. Krumplit kizárólag petrezselymes burgonyaként kapunk, püré nem szokott köretként megjelenni, viszont a gyerekek szívesen ennék. A rizsköret is viszonylag egyhangú, legtöbbször petrezselymes rizs érkezik, ritkán karottás, illetve kukoricás. Lehetne több zöldséges rizsköret, rizibizi, mexikói vegyes zöldséges...stb. (csak gombás ne legyen, mert azt nem eszik meg). A gyerekek nagyon szeretik a tejbegrízt és a piskóta kockát csokiöntettel, ezek viszont ritkán vannak. Tejberizs még sosem volt, de azt is szívesen megennék. Nincsenek sütemények (azaz egyszer kaptunk idén túrós pitét), lehetne piskóta tekeres, kókusz golyó, kókuszkočka...stb. Ritkán van bolognai, vagy milánói spagetti, pedig a tésztás ételek jól fogynak.

Lehetne kevesebb tejes reggeli és uzsonna, változatosabb köretek. A reggeliknél lehetne többször karamell, tejeskávé, kakaó, ezeket szívesebben megisszák a gyerekek, mint a forralt tejet. Lehetne kuglóf, kalács. Második fogásnak lehetne egy bableves, vagy gulyás után mákos guba, vagy nudli, vagy szilvás gombóc, esetleg túrógombóc. A levesek közül jobban fogy a paradicsom leves, gulyás leves, bableves, illetve ha lenne, akkor a zöldborsó, a többi levest kevésbé eszik. Süteményeket nem igazán kapunk, idén egyszer volt túróspite. A tejbegríz és a napközis piskótakocka csokiöntettel mindig elfogy, lehetne tejberizs is, azt is szívesen megennék. Tésztás ételek is jobban fogynak, ritkán van milánói vagy bolognai, lehetne gyakrabban. A pörköltök mellé is lehetne időnként tészta, vagy galuska köret, mert mindig rizzsel kapjuk. A rizsköret elég egyhangú, lehetne többször rizibizi, karottás, kukoricás, vagy vegyes zöldséges rizs. Krumpli köretből csak petrezselymeset kapunk, pedig a gyerekekre örülnének a krumplipürének is.

A felvágottak, körözött lefagyasztás után érkeznek az intézménybe. Állaga és esztétikuma sem megfelelő. A gyerekenkénti norma (adag) nagyon kevés. A kiszállított mennyiség ennek megfelelő, de nem elegendő a gyerekeknek. (lekvár, méz, tea, gabonapehely, reggeli folyadék). A levesek változatossága nem megfelelő. A félbarna kenyér minősége sem megfelelő, többször tapasztaltuk, hogy a kenyérben barna csíkok vannak (adalékanyag nincs benne jól elkeverve). Ételek nem változatosak. Alapanyag minősége kifogásolható.

A tartalmas levesek nagyon finomak, a többinek nincs sok íze. Továbbra is hiányoznak a rakott ételek/ burgonya, karfiol, bab.../, pedig sokat színesíthetnének az étlapon. A reggeli és az uzsonna finom és változatos, nagyon jó ízűek a péksütemények, kenyerek, zöldségek. A fűszerek aránya jó, szerintem nem szenvedünk sótlanságban.

A Pensio saját kérdőívét általában az intézményvezető tölti ki, amelyet mi nem ismerünk. A kiszállításra szolgáló edények tetejébe belemegy az étel és a mosogatóvíz, amit nem lehet tisztítani, ezért sok esetben utána az ételbe is visszakerül. Az ételek változatosságával kapcsolatban: általában kenyér vagy zsemle van, a gyerekek hiányolják a kalácsot, egyéb péksüteményeket, másféle felvágottat (diákcsemege, szalámi). A diétás étkezés minőségét nem tudjuk megítélni.

Sajnos ebben a hónapban többször is jeleztük a konyha felé telefonon ill. visszaküldésre is került olyan rizs, mely félig nyers volt. Előfordult olyan eset is, mikor az olajos magvakra érzékeny kisgyerekeknek a konyha szezámagos zsömlét küldött. A levesek minősége (pl. zöldségleves) gyakran értékelhetetlen, mert ízetlen, valamint össze "szecskázott" zöldségek vannak benne.

Túl gyakran van édes vagy sós túrókrém reggelire kenyérrel, amit nem esznek a gyerekek. A kevert krémek ( pld.sonkakrém, padlizsánkrém) csomós margarin darabokkal van tele és nem kenhető.)

Pörkölt feltétnél kevés a lében a hús mennyisége. A hús változatossága hiányos, nagyon sok a pulykahús. Pl.csirke és sertéshúst változatosabban szeretnénk. A halrúd nem jó minőségű, állaga szétmállik.

A túróba kevesebb vajat tegyenek. A főtt krumpli vízben áll-kérjük szépen leszűrni. A rántott halrudacsokát ne badellában, hanem melegítő tálcán kérjük szállítani.

A szállító badellák tisztaságára nagyobb figyelmet fordítsanak. A főzelékek állaga általában nem megfelelő (hamar megkeményedik). A szaftos feltétek íze és állaga gyakran nem megfelelő.

Tisztább és jól zárható, higiénikus edényeket (szállító edények) szeretnénk. Pörkölt feltét esetén több húst kérünk. Némelyik leves túl sózott.

A kérdőívet, az intézményben étkezést igénybe vevő kollégák, a konyhai dolgozók segítségével közösen töltötték ki.

A főzelékekben még változatlanul nagyon sok a keményítő, amitől a gyermekek hasa puffad.

Már jeleztem többször, nem tudok újabbat javasolni. Talán annyit! Szerencsés lenne ha más étkeztetési cégekkel konzultálnának, szakmai tapasztalatcserét tartanának, mert elég változatos étlapokról hallunk, pedig rájuk is vonatkoznak a törvények.

Egyforma sós erőlevesek vannak 70 %-ban, csak más tésztával,zöldséggel

Gyümölcsös túrókrémet és a halkrémet, valamint a jégcsapretket szinte egyáltalán nem eszik a gyerekek. Az adagok nem minden esetben elegendőek, főként a köret tekintetében. Az étlap egy kicsivel változatosabb is lehetne.

változatosabb étlap (több szelethús, kevesebb ragu, változatosabb köretek)

Étlap változatosabb legyen. Ételmáradék elszállítása rendszeres legyen.

Ételmáradék elszállítása rendszertelen, pontatlan. Étlap nem változatos.

A gyerekek még mindig hiányolják a változatosságot a pékárura (legyen pl. kalács, kuglóf), felvágottakra (legyen pl. szalámi, diákcsemege) vonatkozóan, nagyon sok mostanában a sajtkrém. A diétás étkezés minőségét nem tudjuk megítélni.

A rizs általában ragadós, kemény, állaga nem megfelelő, tálalhatatlan. A tészta túl olajos, időnként kemény, vagy túlfőtt. A gyümölcsös tejberizs szinte ehetetlen volt. (ízletlen, kemény, mosatlan rizsből készült) Rendeteg retket kapunk, melyből sok rohadt, a többin is látszik, hogy a nem megfelelő részt eltávolították. Sokszor van tejes folyadék (délután is), mely után a

gyerekek hasfájásra panaszkodnak. A tízórára és uzsonnára szállított krémek (túró, sajt, stb.) változatlan, unalmas. Összességében a főétel minősége az elmúlt időszakban némi javulást mutat.

Az adagok mennyisége kevés főként az ebédnél és főként a 13 és 23 év közötti korosztály számára.



# Étkezés minőségbiztosítási kérdőív étkezők számára

A Budapest X. kerület Kőbányai Önkormányzat felmérése a Pensió Minőségi Közétkeztetés Kft. biztosította kerületi intézményi közétkeztetésre vonatkozóan

Kérlek válassz!

- Én étkezem a menzán.
- A gyermekem étkezik, az ő nevében válaszolok (szülőként) a kérdésekre. (A további kérdésekre kérjük a gyer

Kérlek válaszolj! - Melyik intézménybe jársz? \*

Az ovi/iskola nevét írd ide, ahova jársz! (Pl. Szent László Ált. Isk.)

Short answer text

Kérlek válassz! \*

- Óvodába járok.
- Alsós általános iskolás vagyok.
- Felső vagyok.
- Középiskolába járok.

Kérlek válassz! - Milyen gyakran étkezel a menzán? \*

- Minden nap, amikor ott vagyok.
- Heti 4-5 nap
- Heti 1-3 nap
- Az elmúlt két hónapban egyáltalán nem étkeztem.

Kérlek válassz! - Milyen formában étkezel a menzán? \*

- Csak ebédet.
- Kétszer eszem, tízórait és ebédet (vagy ebédet és uzsonnát).
- Napi háromszori étkezés (tízórai - ebéd - uzsonna)

Kérlek válaszolj, ahogy igaznak érzed!

	Igen	Nem
Megfelelő hosszú az ebéidő?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tiszta az ebédlő, a tányér, az evőeszköz?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Elég meleg az étel?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Barátságos a légkör az ebédlőben?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Megfelelőek a körülmények az ebédlőben (a hőmérséklet, a világítás)?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Kérlek válaszolj, ahogy igaznak érzed, az EBÉDre vonatkozóan! \*

Osztályozd, ahogy az iskolában! Az 5-ös a legjobb, az 1-es a legrosszabb jegy.

	1	2	3	4	5
Az étel íze	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel állaga (az összetétele, sűrűsége, az "anyaga")	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel esztétikuma (kinézete)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az ételek változatossága	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel mennyisége	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Az EBÉDnél van lehetőség repetát kérni? \*

Igen

Nem

Előfordul, hogy éhes maradsz ebéd után? \*

Általában nem.

Igen, mert nem eszem meg az ebédet.

Igen, mert kevés az étel.

**Kérlek válaszolj, ahogy igaznak érzed, a TÍZÓRAIra vonatkozóan!  
Csak akkor válaszolj, ha eszel tízórait!**

Osztályozd, ahogy az iskolában! Az 5-ös a legjobb, az 1-es a legrosszabb jegy.

	1	2	3	4	5
Az étel íze	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel állaga (az összetétele, sűrűsége, az "anyaga")	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel esztétikuma (kinézete)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az ételek változatossága	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel mennyisége	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**A TÍZÓRAInál van lehetőség repetát kérni?**

Csak akkor válaszolj, ha eszel tízórait!

- Igen
- Nem

**Előfordul, hogy éhes maradsz tízórai után?**

Csak akkor válaszolj, ha eszel tízórait!

- Általában nem.
- Igen, mert sokszor nem eszem meg a tízórait.
- Igen, mert kevés az étel.

## Kérlek válaszolj, ahogy igaznak érzed, az UZSONNÁRA vonatkozóan! Csak akkor válaszolj, ha eszel uzsonnát!

Osztályozd, ahogy az iskolában! Az 5-ös a legjobb, az 1-es a legrosszabb jegy.

	1	2	3	4	5
Az étel íze	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel állaga (az összetétele, sűrűsége, az "anyaga")	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel esztétikuma (kinézete)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az ételek változatossága	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Az étel mennyisége	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## Az UZSONNÁnál van lehetőség repetát kérni?

Csak akkor válaszolj, ha eszel uzsonnát!

- Igen
- Nem

## Előfordul, hogy éhes maradsz uzsonna után?

Csak akkor válaszolj, ha eszel uzsonnát!

- Általában nem.
- Igen, mert nem eszem meg az uzsonnát.
- Igen, mert kevés az étel.

## **Mi a legjobb a menzán? Mi a legnagyobb pozitívuma az intézményi étkezésnek?**

Ne csak ételre gondolj, bármi, ami a menzáról eszedbe jut! Nem muszáj írni semmit, de ha írsz olyat, ami igazán jó az étkezésben, örömmel vesszük!

Your answer

---

## **Mi a legrosszabb a menzán? Mit érzel a legnagyobb problémának az étkezéssel kapcsolatban?**

Nem muszáj írni semmit, de ha van véleményed, örömmel vesszük!

Your answer

---

## **Hogyan javítanál a menzán? Milyen ötleteid vannak, hogy jobb legyen az étkezés?**

Nem muszáj írni semmit, de ha vannak ötleteid, örömmel vesszük!

Your answer

---



## Mi a legjobb a menzán? Mi a legnagyobb pozitívuma az intézményi étkezésnek?(214 responses)

- Semmi
- Semmi
- Semmi
- Semmi
- Semmi
- Semmi
- Semmi
- Semmi
- Semmi
- A rendszeresség.
- A rendszeresség.
- Finomak az ételek és változatosak .
- Finomak az ételek és változatosak .
- Tejbegríz
- Tejbegríz
- Van víz, tiszták az evőeszközök és néha van gyümölcs.
- Van víz, tiszták az evőeszközök és néha van gyümölcs.
- A rendszeresség
- A rendszeresség
- Finom ételeket kapunk.
- Lehet repetát kérni.
- Az, hogy nem csoportosan megyünk ebédelni, hanem egyedül.
- együtt eszünk
- Főtt étel
- Kedvesek a konyhai dolgozók, elegendő az étel mennyisége és mindig van repeta.
- Mindig lehet repetát kérni
- Együtt eszek a többiekkel, és halkán lehet beszélgetni.
- Paradicsom leves
- mindig biztos sokszor van gyümölcs
- Kedvesek a konyhásnénik.
- valtozatosag
- meleg ételt eszik a gyerek
- változatos, egészséges, finom
- Megoldja a napközbeni étkezésem.
- Együtt ,csoportos étkezés
- Együtt ehetünk és közben jókat beszélgetünk a barátaimmal!
- A legjobb, hogy együtt eszünk a barátaimmal.
- Szeretek a többiekkel enni, aranyos a konyhás néni.
- A milánói makaróni
- Rántott hal, sóska.
- A közös étkezések a barátaimmal.
- meleg étel, helyben van
- A társaimmal eszem, elegendő idő jut az evésre ebédkor, szeretem ezt!
- sült hús, sóska,
- milánói
- finom ételek, szép a terem
- Jó a hangulat a közös étkezések alkalmával.

El lehet hozni előbb a másodikat, mint hogy elfogyasztanánk a levest

Az a legjobb a menzán, hogy napközben is ehetek meleg-főtt ételt, vannak ételeik amik nagyon finomak. Pl: Céklás saláta a hal rúd mellé. A gyümölcs leves sem fogható máshoz.

Együtt ebédelhetek a barátaimmal.

Az hogy ott van az iskolában. Jó, hogy néha kapunk gyümölcsöt, vagy gyümölcslevet.

Jó, mert együtt eszünk az osztállyal.

Kedvesek a konyhások

A konyhás néni.

Az, hogy tudok beszélgetni a barátaimmal evés közben! :)

párszor finom.

Repeta

Barátokkal étkezés.

A társaimmal együtt étkezem és főtt meleg ételt eszek.

Mindig ki van takarítva az ebédlő. Mindig van gyümölcs vagy sütemény.

együtt eszik az osztály.....kedvesek a konyhásnéni

Ott vannak velem az osztálytársaim

A gulyásleves finom szokott lenni.

Kati néni nagyon jó fej és jó az asztaltársaság

a mennyiség, hogy mindig elég

ízlik az étel

Sokszor van tea, ami nagyon finom.

A sok gyümölcs

Jó hogy sokszor van leves.

Néha jó az étel

A mákos diós és lekváros tésztát szemem a legjobban. Kevés a finom ebéd.

Le lehet ülni, havonta maximum 5-ször meg lehet enni az ételt.

Finom az étel, változatos

Ha van csirkecomb, vagy krumplis tészta

Az enivaló és beszélgetés

A meleg étel.

A társaság

Lehet repetát kérni és mindenki csendben eszik. (5 éves)

Már a paradicsomleves és a paradicsomos káposztát is sikerült rosszul megcsinálni, ami korábban a kedvenc volt (a kedvenc az jelenti, hogy megették...).

Nagyon szeret együtt enni a többiekkel - jó bulinak tartja.

Biztosítva van a napi melegételfogyasztás.

milánói makaróni

banán

Nincs

Mindent megeszek és minden ételt ismerek! (6 éves véleménye)

A meleg ebéd

nincs

Néha van olyan étel, amit szeretek, és ha a többiek nem szeretik, nekem adják (kefir).

Hasznos annak, akinek nincs lehetősége otthon ebédelni.

Elegendő az étel mennyisége.

Szól a rádió

Szülinapi köszöntés, tejbegríz

Változatosak az ételek

A tanárok sokszor velünk esznek, ezért tanórán kívül is jobban megismerhetjük őket.

Az, hogy a barátaimmal együtt ehetek.

Van, amikor olyan ételt kapok, amit szeretek. És vannak ajándékba gyümölcsök.



Csak az étel jut eszembe, igazán finom a császármorzsa volt még másodikban volt, de csak egyszer.  
Jó még a tejberizs, de kevészer van.  
Milánói makaróni, paradicsom leves.  
Az osztálytársaimmal együtt ebédelhetek.  
A lebbencsleves nagyon ízlik, a kedvencem az iskolai menzán.  
A csontleves és a piskóta csokiöntettel a kedvencem, az finom.  
Ha kiömlik valami egyből feltörlik  
A milánói, paradicsomleves,mákos tészta.  
Zöldborsófőzelék  
Néhány étel igazán finom (gyümölcs leves pl.) es a barátaimmal ebédelek.  
Uzsonna  
Nagyon tetszik, hogy az ebédlő ki van díszítve. A menzán nagyon szeretem a paradicsomlevest és a bolognai spagettit meg a tejbegrízt.  
A barátokkal együtt lenni  
Sóska, spenót, a barátaimmal ehetek.  
Nyugodtan lehet enni.  
nincs olyan  
piskóta csokiöntettel  
Találkozom más barátokkal, Finom a süti és az ivólé.  
Hogy a barátaimmal beszélgethetek .  
Meleg az étel.  
Változatos, esetenként olyan étel amit itthon sosem készítenénk.  
Sajtleves pirított kenyérfocakával a levesek közül a legfinomabb. Finom szokott lenni a milánói makaróni is, csak kevés rá a sajt. Jó a menza, ha jó az étel, mert legalább napközben is tudok meleg ételt enni.  
A körülmények jók, a konyhás nénik kedvesek.  
Nem szeretem a csoportos étkezést.  
A barátaimmal ebédelhetek együtt.  
Az, hogy együtt eszünk a többiekkel.  
Egyszerre ehetek az osztálytársaimmal!  
Szeretek napos lenni,megteríteni az asztalt.  
Amikor még volt süti, az jó volt...  
Piskóta csokiöntettel, tejbegríz, bolognai, paradicsomos húsgombóc. Konyhás néni  
Képek a falon, milánói, paradicsomleves,  
Gyümölcsöt kapunk, Az ebéd finom  
Bárhová le lehet ülni,tágas az ebédlő  
Le lehetett mondani a reggelit és uzsonnát  
Paradicsomleves, rizseshús  
A rántott hús, a gyümölcs leves, gulyás leves nagyon finom.  
Az első fogás mindig finom.  
Tetszik, hogy változatos az étrend.  
néha van édesség  
finom a paradicsomleves  
Fott ezelt eszem napkozben. Vannak finom etelek, amibol olykor tudok repetat kerni. Ekkor jo erzessel, teli hassal tavozom.  
Rántott hús, halrúd, legényfogó leves,, ezek finomak szoktak lenni.  
Kedvesek a konyhás nénik  
paradicsom leves betűtésztával, milánói,  
Sajnos nem tapasztaltunk jót azon kívül,hogy levesből lehet repetát kérni,de sokszor csak lé marad.  
Húsok, elérhetőség.  
Piskóta csoki öntettel

Az egyetlen pozitívuma hogy a gyerek tud pár falat meleg ételt enni abban a kb 10 percben amennyi rendelkezésre áll.

A napos felelősség, önállóságra szoktatás.

társaság

A fiam válasza: Minden jó

Tejbegríz. Nagyon jó, hogy tudják biztosítani a laktóz mentes étrendet.

Elégedett vagyok a felszolgálószeméllyel.

Kedvesek a konyhás nénik kedvelem őket.

Ott rögtön tudok enni a suliban. Nem kell itthon később melegíteni.

kedvesek a dolgozók

Reménykedünk a menzás osztálytársaimmal, hogy heti egyszer normális étel lesz.

Társaság

hogy közösen étkezünk

a barátaim

Sokféle étel van, amik finomak. Változatos étkezést biztosít.

Na olyan nincs!!!!

Jó hangulat társaság.

Legtöbbször finom az étel.

Az étel mostanában lett finomabb.

Az együtt eltöltött kötetlen idő.

Tudom, hogy kapok meleg ételt, mert általában finomak a főtt ételek

változatos étrend

Örülök, hogy van túró rudi, joghurt, gyümölcsle, gyümölcs

Csopokban való étkezés, mely segíti a gyengén étkezőket is valamiképp enni

Ha a finom ételből jut repeta

repeta

Tejbegríz, kedvesek a konyhások

Napi események kitárgyalása, kikapcsolódása.

Milánói Spagetti

Az a legjobb, hogy általában mindig együtt ebédelünk az osztálytársaimmal.

Együtt lehet lenni az osztálytársakkal.

Együtt lehetek az osztálytársaimmal.

muszaj ott ennem

muszaj itt ennem

közösség

Hangulatos

jóízű ételek, megfelelő fűszerezettség

Együtt étkezünk a gyerekekkel és a tanító néikkel.

Nincs pozitívum.

Mindenki kedves és ha olyan az étel, amit szeretek, akkor az tényleg finom.

Szeretek közösségben enni és jó, hogy fel van újítva.

Hogy Barátokkal eszek

Semmi nem jó.

A rántott szelet rizzsel.

nincs semmi jó

Tiszta minden.

közösségben étkeznek a gyerekek.

A társaság.

Aranyos a konyhás nő

Együtt ehetek az osztálytársaimmal.

Társasági élet, kedvenc fogások általában finomak

Mert finom az étel, és az ovistársak miatt.

Együtt ehetek a barátaimmal.

Szeretem a menzát, mert általában olyan ételt adnak amit szeretek.

Az oviban minden nap van leves, és finom is, otthon nem ennénk ilyen gyakran.

Makaróni

Amit szeretek az legtöbbször jó

Szép az ebédlő.

maga a kis csapat. A gyerekek egymás ösztönözve, a rosszabbul evők is többet "csipegetnek"

A rizs és tarhonya vagy spagetti és tészta.

A menzán finom az étel.

Hogy van lehetőség meleg ételt fogyasztani.

Nagyon finom a halas makaróni, bbq-s csirke, rántott és sült hal .

A visszajáró az ebédbefizetésnél, amiből ételt vehetünk, mert éhesek maradunk.

Közös étkezés.

bolognai

Finom a tejbegríz.

Szerintem nem jók az étkezések mert,a reggeli kevés,a teába nincsen cukor.Az ebédnél a leves hideg szokott lenni,és a legtöbbször rizs van másodjára.Ha főzelék van azt szinte sosem eszem meg az állaga,ízze miatt.

Tejbegriz nagyon finom.

Tojásleves, Gyümölcsleves

Az ebéd finom, de a tízórait nem szeretem. A szalámis vagy bármilyen megkent kenyeret nem szeretem.

A spagettit nagyon szeretem.

Néha ehető a második.

## Mi a legrosszabb a menzán? Mit érzel a legnagyobb problémának az étkezéssel kapcsolatban?(212 responses)

Az étel

Az étel

Az étel

Az étel

Az étel

Az étel.

Az étel.

Étel

Étel

Az uzsonna mennyisége kevés és előfordul , hogy éhes marad a gyerek.

Az uzsonna mennyisége kevés és előfordul , hogy éhes marad a gyerek.

Nincs íze az ételnek

Nincs íze az ételnek

Tökfőzelék

Tökfőzelék

A leves néha főzelék, a főzelék pedig leves és guztustalanul néz ki sokszor az élelmiszer.

A leves néha főzelék, a főzelék pedig leves és guztustalanul néz ki sokszor az élelmiszer.

Minden

Minden

Nincs íze az életnek

Van olyan étel amit nem szeretek. a sok újdonság ami mostanában van

Amikor olyan étel van, amit szeretek, megörülök neki, és amikor megkóstolom, csalódás ér, mert pl. a tejbegríz, vagy a piskótához a csokiöntet el van szóva!

kiabálás, máj, hal, nem friss zöldség a levesben

A krémek ( zöldségkrémek uzsira)

Nincs rendesen megfőve a krumpli, íztelen és sótlan az étel, sok a szénhidrátos étel.

Nem veszi figyelembe, hogy gyermekeink általános iskolások. Nem szeretik - és szerintem nem is való általános iskolás gyerekeknek - pl. a fokhagymalevest (az Öné megeszi otthon?), a májat..... stb. Biztos, hogy ezt a kockára vágott, fagyasztott zöldséget kell a levesekbe és adott esetben a főétkezésbe is belefőzni? Biztos, hogy mindenbe kell babérlevél, hogy elnyomjuk a másnaposság ízét? Biztos, hogy a főétkezésnek feltálat hússal úgy kell spórolni, hogy előbb megfőzzük, aztán készítünk belőle húsgombócot, milánóit..... stb.? Biztos, hogy Ön ezt megeszi?

Nincs probléma.

Mindig hideg az étel és sokszor elég rossz.

Van amikor túl forró a leves.

Hosszú sor van.

Rossz a főtt krumpli

Iztelen az étel ez a legfőbb probléma

hiányzik a só, a cukor , a kenyér az ételek párosítása ( legalább egyik legyen kedvenc)

Sok olyan étel van, amit nem szeretünk. Nagyon sokszor van fasírt.

Rossz ízű az étel.

íztelen ételek, nem olyan semmi mint otthon

Minden nap van leves és nem szeretem. Csúnyák is a levesek. Néha fura íze van az uzsonnának.

Az ételek íze egyforma. Az ételnek vannak részei amit a gyerekek külön tálalva elfogyasztanak.

Legyen a konyhásnak ideje a gyermekekre, mint a 80-as években. Ha csak a fasírtot kéri ne rakják a főzelékbe, ez egyszerű. Csak egyszer kell elmondani a tálalónak.

nincs jó íze az ételnek és nincs megfőve

a gyermek számára ismeretlen ételt nem eszi meg, egész nap éhes marad

halkrém

Rövid az étkezésre fordítható idő.

A reggelinél uzsonnánál olyan vékonyan van rajta a feltét, mintha üres kenyeret enne a gyerek.

Nincs íze az ételeknek, szinte ehetetlen.

Az étel minősége sokszor nem éri el az elégséges szintet. Ráadásul még elegendő idejük sincs a gyerekeknek arra, hogy megegyék az ebédet. Két tanóra közötti szünetben kb. 5 perc alatt kellene elfogyasztaniuk az ebédet. Ha pedig elkésnek az óráról emiatt, azt a tanár teszi szóvá. Ez utóbbi problémát az iskolának saját hatáskörben kellene rendezni.

Sokszor hajsza van az ételben, sokszor ehetetlen, néha olyan mintha moslék lenne.

Gonoszak a konyhásnéik, mindig kiabálnak a gyerekekkel, soha nincs repeta, kevés az étel, a pörköltben van hogy csak szaftot kap a gyerek. Egy hajsza vékony karika zöltséget kap a gyerek az uzsihoz, vagy a reggeli fél szelet kenyéréhez. Felháborító!

sótlanak az ételek, és nem lehet sót kérni, így ehetetlen az étel;

Az ételek állaga, minősége, tálalása, mennyisége, konyhás néik hozzáállása, sietni kell, mert jön a következő csoport. Rövid az idő az ebédre, mert a konyhán sietnek, hogy az uzsonnát tudják készíteni. Különóra után nem tudják a konyhán biztosítani az ebédet, nem érnek rá vele foglalkozni. A gyerek ebéd nélkül marad, a szülő meg fizet.

Nincs íze az ételeknek, hiányzik a fűszer!

Sietni kell az ebéddel.

Az étel íztelen, sokszor gisztustalanul néz ki, olyan ételek vannak, amiket a legtöbb gyerek utál.

Sokszor hangosak a gyerekek és rohagnak ebédidőben, így sokszor kiborul a víz vagy leves.

Én ezt a fajta étkezést nem nevezném normális étkezésnek, se nem egészséges, se nem ízletes!

Vannak cégek akik sokkal jobb minőségű ételt szolgálnak fel. Nagy szívfájdalmam, hogy a gyermekeim, akik jó étvágygal rendelkező gyerekek, otthon nagy odafigyeléssel vagyok az étrendjükre, ennek ellenére az óvodában és iskolában minősíthetetlenül rossz az étel.

Egyre kisebb a "rendes adag". Sokszor éhes maradok. Repeta sincs.

A konyhai dolgozók magatartása, és néha az ételek íze.

Undorító a kaja

Nincs íze az ételeknek, hideg. Nincs idő a nyugodt étkezésre, mindig sietni kell.

néha a leves sós.

Nem elég változatos az étel; van olyan, ami minden héten szerepel az étlapon; Uzsonnára főtt tojást adnak, amit nem tudnak délutánig hűteni. A köret lehetne olykor térsza is, nemcsak szétfőtt krumpoli és összeragadt rizs. Minden héten van (olykor többször is) tokány, ami már nagyon uncsi...

Ételek íze és mennyisége

Az ételek íze, állaga.

rohanni kell, íztelenek az ételek, egyforma a menü állandóan

Az uzsonnával nagyon kell sietni, gyakran van olyan étel, amit nem tudok haza vinni, vagy útközben megenni.

nem mindig kedvesek a konyhás néik, íztelenek a levesek

Kevés húst kapunk és általában azért nem adnak repetát mert hazaviszik maguknak a konyhások.

Szakadtak a székek

Hangzavar van, meleg van.

reform ételek rossz összetétele, uzsonnára és ebédre is reform étel van

Levesek

néha nem ízlik az étel

Általában melegebb van, mint szeretném, túl sokat kell várni, míg sorrakerülök.

A legtöbbször rossz az étel

A gyerek MINDIG!!!éhesen jön haza

Néha túl sós, néha túl sótlan az étel. Egyszer a pörköltben körömdarabot is találtam :( A krumplifőzelékben pedig főtelen, nyers krumplikockát találtam.

Ha valaki zavarja kiabálással az étkezést

### Ízetlenek az ételek!!!

Ízetlen és ronda az étel. Mindig gyorsan kell enni, mert több osztály áll sorban. Kevés a hely az asztaloknál és nincsen szépen megterítve. A húshoz sokszor csak kanalat kapunk, amivel nem lehet megenni. A halrudacska nem halból van. Én nagyon szeretem a sóskát otthon, ahogyan anya csinálja, de az iskolában híg és rossz ízű. Sokszor felismerhetetlen, hogy mi van a tányéron.

### Hangoskodnak

A rizs nagyon rossz meg a leves.

Az adagok nagyon kicsik, és ehetetlen az étel. A gyümölcs sokszor rohadt.

Gyermekem ehetetlennek tartja az ételt, ezért ennyi pénzért folyamatosan éhes marad! De ha netalántán megenné akkor persze az a neveléses adag meg nem elég! A gyümölcs általában rohadt...

- Nem nagyon változatos a desszert...(kicsit unalmas már a kókuszos, csokis, piskótás süti...)

Nem igazságos a repeta osztás(nem mindenkinek adnak)

Bogaras volt a leves,és túl folyékony a tejbegríz.

Nincs elég tisztaság az ebédlőben.(tányér,pohár,villa,kanál,kés,asztal)

A minoseg evék ota változatlanul rossz!!!

Étel minősége rossz.

A problémám az,ha eszem is sok levest,ami zsíros vagy sótlan a második fogásból keveset kapok.

A krumpli sokszor nincs megfőzve, a tejbegríz nagyon híg.

Sótlan az étel. Rossz az íze. A főzelékek hígak. Minden leves ugyan olyan ízű.

kényelmetlen a szék(nincs háttámla).....ha késik az ebéd nagyon éhesek vagyunk mire odajutunk....túl forró a tányér, szinte éget.....

### Undorodok az ételtől

Az ételek általában nagyon el vannak szúrva... Vagy teljesen ízetlen, vagy darabos, vagy ehetetlen és (tudom nem illik ételre ezt mondani, de) undorító.

Nincs elég idő az étkezésekre

Nincsen repeta

néha nem finom, néha ehetetlen

Kevés az ebéd idő

A tojás leves.

Nem gyerekeknek való ételek, olyan minőségben, amelyeket ha akarnak sem tudnak megenni (pl rághatatlan hús, gomba 3 éves gyerekeknek, melyet 6 éves kor alatt nem is szabadna adni, mert nem tudják megemészteni! Csupa olyan "álegészséges" étel mely felfújja őket, egész este fáj a hasuk, persze, hogy többet nem eszik meg. Aki allergiás a tojás ra, az a tojáskrém napon, üres kenyeret kap! Miért nincs a száraz pulykahús helyett csirke? Vagy bármilyen más hús is néha?? Melyik felnőtt eszik szívesen karfiolkrém kenyeret? Egyáltalán aki ezeket készíti, megkóstolta már? És ezzel etette a gyerekét 3 évesen? És miért nem sózzák, illetve ízesítik az ételeket?

### Ízetlen az étel

hajszál, tojáshéj van az ételben (tojáslevesben pl. nagyon sok)

Az étel mennyisége kevés

Íztelen, néha gusztustalan a kinézete

Ehetetlen, gusztustalan

A lecsó, máj és a hal krém a legrosszabb.

A levesek birzasztóak.kinézetre ízre ehetetlen.koszosak az evőeszközök.

Túl sok főzelék. Minden héten tökfőzelék, kelkaposztafőzelék, sóska. Sok gyerek egyáltalán nem szereti. Híg leves, sokszor csak azt kénytelenek enni kenyérrel. Túl egészséges és ízetlen a menü. Gyümölcskrémlevesben úsznak a héjdarabok? Az se eszi meg, aki szereti a gyümölcslevest. Ritkán van közkedvelt fogás.

A konyhás nénik viselkedése elfogadhatatlan (pl. kiabálnak velünk. )

Koszos az evőeszköz, ritkán van finom étel

Finomfozelek,tökfőzelék

Izetlen hasonló ételek, száraz rizs felismerhetetlen levesek.

Bizar ételek.

Az étel izetlen

Néha forró, néha hideg az étel.

Én, mint szülő azt látom, hogy nagyon éhesen jön haza a gyerek.

Az ételek íze. Nem mindig elég meleg az étel.

Üres tejbegrízt nem szeretnék többet enni, fahéj allergia miatt azt adtak. Reggelinél mindig meleg tej van, szardinias kenyérrel, sokszor ehetetlen az étel. Régen finom volt, most már nem szeretek bent enni a suliban.

A levesek és a főzelékek szörnyűek. Vagy izetlen, vagy egyforma ízű

Izetlen ételek, a feltétéből nagyon kevés van, az ételek állaga gyalázatos (pl. szétfőtt és kemény tészta is rendszeres), a levesek ehetetlenek (a gyerekek méreglevesnek hívják a hetente többször előforduló vegyes levest), a gyerek nem tudja, hogy mit evett, amikor este megkérdezem tőle (nem tudja az alapanyagok, állag és az ízek alapján beazonosítani), ha meg tudnánk oldani az ebédet, soha nem enne a gyerek a menzán. A levesben találtak már muslicát is. Talán a tejbegrízt eszi meg (egyénként nem válogatós), de az is olyan híg volt minap, mint a leves.... A főzeléken, tésztán alig van feltét, szósz. Ennyi pénzért amit fizetünk (plusz az állami támogatás) ez gyalázatos, kritikán aluli, amit nyújtanak.

Nagyon rossz az ennyivalo minősége.

Néha hideg az étel és úgy nem eszi meg. Nincs elég idő, hogy mindenkire oda figyeljenek, hogy elég meleg-e egyen stb.

ebéd után egy órával a haza érkező gyermekem farkas éhes, szó szerint fal azonnal, ahogy belép az ajtón. ráadásul "fonnyasztott hagyma" szaga van a hajának szinte minden nap, amikor kijön az ebédlőből. ugyanez a szag érezhető a Penzió kft környékén reggelente. Írtózatos!

Nem a gyerekek szájze szerint van összeállítva és szakmailag is megkérdőjelezném a heti menü készítőjének a hozzáértését és főleg az ízlését!!PI:Reggelire forralt tej lekváros kenyér.Jól megmozgatta a gyerekek pocakját.Ebéd:Zellerkrémleves, kelkáposzta főzelék virslivel.Nem csodálom,hogy éhes mikor hazahozom,aznap egy virslit ebédelt és nem azért,mert válogatósak a gyermekeim!!Igen,egyenek sok zöldséget.....de egyik sem igazán gyermekek kedvence,ráadásul egy ebéden belül?!!Sajnos a menüben sok ehhez hasonló kifogásolni való van!Egyébként a virsli sem a laktató,egészséges ételek közé tartozik, bár vannak belőle jobb változatok.Ehhez az ebédhez kijárt volna egy szelet hús!!!Igen tudom,a keret.....De akár 100ft-al is fizetnék többet a napi étkezésért,tudván azt,hogy nem mirelit előre gyártott,csupa E betűs készítményekkel tömik a gyerekeket(csibefalat,pulykanuggets stb.)leginkább az ebéden kellene változtatni.Reggelik és uzsonnák nagyjából jók.De nem nehéz elrontani a vajas kenyeret.Repetára igen választ adtam,de csak reggeli,uzsonna mennyiséget szoktam látni gyermekeimnél,melyből arra következtetek,hogy annyit eszik,amennyi jól esik neki.Ebédről mi szülők csak a gyermek elmondása alapján tudunk ítélni(mennyiség,íz,kinézet)repetát csak remélem,hogy kapnak,ha kérnek.Sajnos hallottam szülőt panaszkodni,gyermeke ebédnél nem kapott:-(((

Hideg, izetlen és gusztustalan az étel.

kelbimbó főzelék

kelbimbó főzelék

Rossz a kaja kosszosak az evőeszközök.Utálatos az egész és drága

A gyerekek rosszkodnak

Sok olyan étel van, amit egyáltalán nem eszik meg. Pl. halból bolognai...

Az ételeknek nincs jó íze, mióta kevésbé fűszerezik. A levesek nagyon hasonlóak, általában fagyasztott zöldségből vannak. Ha van olyan étel, ami ízlik, akkor abból általában nem kapok repetát. Szinte minden tízórai és uzsonna valamilyen kenyér, kifli, már unom.

Kosszosak a poharak, néha előfordulnak extrém újítások az ételben, amik nem feltétlenül működnek, leves állagú főzelékek.



Amikor nem érkezik meg időben az étel. A főzelékekben nincsen elég zöldség, csak lé. Néhány étel íztelensége (spagetti).

Sokszor van gyümölcsleves

Konyhás nénik veszekednek egymással kihallatszik és a gyerekek végighallgatják

Sokszor hajsza van az ételbe és köröm darab

Leves

Sok olyan étel van, amit nem szeret gyerekekem.

Kevés a hely és az idő. Kórustag vagyok, ezért nem mindig van időm megenni mindent, mert rohannom kell az órára. Néha még így is elkések, hiába engednek előre a tanárok vagy diákok.

Az étel nem finom és nem is egészséges.

Túl sok a halas étel, már a milánoiban is van. Az ételek állaga nem megfelelő. És nem túl ínycsiklandóak.

Itt az ételekről és a kiszolgálókról is tudok írni: kemény a rizs, mindig hideg a leves, folyik a tejbegríz - már ha van -, nagyon keveset adnak mindenből, kemény a hús, ehetetlen. A hústól már kaptam aftát. Az evőeszközöktől és a műanyag pohártól szájfertőzést és hónapokig csak saját evőeszkőzzel tudtam enni. A konyhások kiabálnak, kárpmkodnak, rágógumis az asztal alja.

Koszos a pohár, az evőeszközök. Kiabálnak és fenyegetőznek a konyhások. Sokszor van szaftos hús lehetetlen színű a szaft és rossz az íze is.

Néha túl sótlan, néha sós, valamikor meg kifejezetten gusztustalan az étel.

Néha gusztustalan kinézetű az étel, sokszor nem elég meleg, néha ízetlen.

Gusztustalan és általában sótlan az étel.

Hogy a levesnek víz és sós íze van

Sok étel borzasztó, szagra es kinézetre is, viszont ami finom, abból nem lehet repetazni.

a tej mindig meleg

Az ételek alapanyag minősége. Nem ízletrsek az ételek.

Ebéd

Nem igazán finomak.

Nagyon sokszor ugyanaz a leves van, zöldségleves, amiben csak fehérrépa és sárgarépa, esetleg karalábé van. A karalábé sokszor fás, főleg a karalábé krémleves, ahol fás darabokat találni.

Előfordult, hogy az ételben hajsza, a pohárban szőrszálak voltak és egyszer befőttés gumit találtam a székelykáposztában, ami nagyon undorító.

sokszor érdekes ételpárosítás ,olyan új ízek ,ami nem finom

Sietősen kell enni ,morcos konyhás néni ,ha véletlenül finom az ebéd -biztos ,hogy nincs repeta

Nem szeretem a zöldséges krémeket.

Babfőzelék, levesek, pucér hal, trutyis étel, a húsök túl szárazak, a levesek vizezettek, a süti túl tömény, a kiszolgálás goromba.

Nem változatos,nem igazán a gyerekeknek valót adnak.PI: Milánói makaróni halból???? Íztelen.....

Műanyag tányérban adják az ételt és italt, a tízórára kapott tej gyakran hideg, a levesek túlsózottak, a gyümölcsleves viszont túlcukrozott. A főzelékeket sokszor úgy tálalják, hogy végigfolyik a tányér oldalán.

Nem mindig jó az íze!

Az ételek többnyire ehetetlenek

Az étlek ízét nem szeretem.Nagyon kell sietni minden érkezésnél,az állandó tanári piszkálódás.Nem lehet nyugodtan enni.

A párolt zöldségben néha előfordul, hogy hernyó van, ill. a konyhán dolgozó személyzetnek kötelezővé tenném a hajhálót. Kicsi az ebédlő, kevés az idő, sokszor becsengetés után is még eszünk, mert nem végeztünk.

A leves sok esetben beazonosíthatatlan és ízetlen vagy épp az ellenkezője, túl sós. Annak ellenére, hogy speciális étrendet kapok bizonyos ételek esetén mégis előjön az allergiám. Több osztálytársamnak pedig fáj a hasa ebéd után.

Az ételek egy héten viszonylag egyhangúak.



Hogy nincs benne só és cukor úgy nagyon rossz.

Gyermekem nem eszi a vajás kenyeret, e miatt sokszor nem eszi meg a tízórait és az uzsonnát.

Nem jó az ételek íze, az evőeszközök koszosak.

Nem válogatós a gyerek, de van hogy nem ízlik neki.

Halragus milánói, spenót tojással, főtt krumpli száraz hússal. A levesekben általában nincs semmi, csak lé jut a tányérba. Egy-egy "gyenge", tartalmatlan levesekhez a második sem laktató. Sótlanok, ízetlenek az ételek. Többféle fűszert kéne használni, hiszen jó sok féle van, pl. mexikói és görög-fűszerkeverék, azt hiszem tikka massalá-nak hívják, amit otthon is használunk, nagyon ízletessé teszi a husikat és salátákat is. Nem megfelelő az evőeszközök és poharak tisztasága!! Már többször póruljártam ebben az évben is és vehettük a drága szájkenőcsöt a patikában!

Általában fel sem lehet ismeri, mi az ebéd. Ízetlen, híg.

Az étel néha ehetetlen, heti 2-3 alkalommal éhes maradok. Vagy túl sós vagy sótlan.

Sokan vagyunk egyszerre, így nem tudok nyugodtan enni.

Sokszor előre kiteszik a nénik a tányérokat és kihűl az ebédünk. A második szinte mindig hideg. A tanár néni pedig mérges ha melegíteni kell.

Az íz, állag felismerhetetlen, saját főtt ételt nem vihetek, ezért éhes maradok!

A levesek és a főzelékek nagyon rosszak. Van hogy túl sós, van hogy semmi íze, kész káosz. Túl zsíros-olajos is szokott lenni. Jobb lenne, ha cukor és fehér liszt mentes lenne a menza.

Ízetlen

Siettetnek néha evés közben, így nem tudom megenni. Valamikor íztelen az étel.

Íztelen, felismerhetetlen!

Nagy a hangzavar. Sokszor ugyanaz a leves.

Sótlanok az ételek, a gyümölcsleves mindig forró, a halrudacsokból csak 2 db jár, amivel egy középiskolás nem lakik jól, Sokszor alig van íze az ételeknek.

Egy piskótát adtak a múltkor!!!!!! Még oviban is kettőt kaptunk mindig..

Karalábé leves, zöldségleves (sokszor van, és rossz ízű), brokkoli krémleves, de általában íztelenek az ételek, úgy hívjuk, hogy tündérhányás.

Nincsen repeta a "finom"ételből délben

Íztelenek az ételek, kinézete is pocskék.

Rövid ebédidő, hosszú a sorbanállás.

Nincs repeta, 50%ban finom, 50%ban nem. Nem engedik inni sem a gyereket, csak utána.

A levesek általában rosszak.

Lisztérzékeny vagyok és sosem kapok sütit desszertnek. Azért nem eszem tízórait és uzsonnát, mert nagyon egyhangú (mindig rizstallér, margarinnal megkenve)

A második fogás általában nem finom (nem szeretem).

Nem mindig gusztusos az étel, nincs is mindig jó íze és nagyon sokszor sós.

Nincs íze az ételeknek.

sokszor hideg a kaja és szét van főzve, a feltét kevés

Sokat kell várni amíg sorra kerülsz

néha el van sózva az étel

Sokszor íztelen az étel.

Sokszor nem finom az étel, nem tudom megenni, es éhes maradok. Otthonról több uzsonnat kell hoznom.

A leves, mert víz ízű. És többször ízetlen a fogás.

Tízórai: általában túl sok a "krémes kenyér", ebéd: sok a főzelék, a levesek vízíűek szoktak lenni. hangos némelyik osztály az zavaró,

A tökfőzelék. És mostanában a kedvenc tejbegríz sem finom, folyós állagú.

Nincs elég idő az étkezésre, sokszor ez miatt sem eszek annyit és marad meg az étel. 15 perc nem elég ebédelni.

A heti 3-4 húsleves valamivel, úgy öngáiban nem rossz de folyamatosan. mócsingós a hús

#### Az étel kinézete

##### Ehetően sokszor az étel

A menzán MINDEN probléma. Mindent elmond hogy a gyerekek mérreg-levesnek hívják a leveseket (illetve azt a beazonosíthatatlan lötytöt amit leves néven kapnak). A kiirt étlap köszönőviszonyban sincs az ételekkel. Az ételek minősége borzalmas, szinte üres vagy zsirlöttyös tészta/rizs van mindennap. Volt hogy a párizsi zöld volt uzsonnára - és nem a snidling miatt

Ízetlenek az ételek.

Tejcukorérzékeny a lányom és sokszor mondja, hogy a többiek (rendes ebéd) ebédje sokkal jobban néz ki, finomabbnak látszik. A tejmentes ebéd sokszor még kinézetre is visszataszító, meg sem kóstolja. Egyáltalán nem tudja, hogy mit is kellene megennie, nem ismeri fel az ételt a külleme alapján...

##### étel minősége

##### Nem olyan finomak az ételek

A rizs általában nincs rendesen megfőzve. A sóska és a tejbegríz túl híg.

## Hogyan javítanál a menzán? Milyen ötleteid vannak, hogy jobb legyen az étkezés?(204 responses)

Finomabb ételekkel

Finomabb ételekkel

Az uzsonna változatosabb lenne , akkor jó lenne. Illetve a mennyiségben kellene változtatni . Minimálisan.

Az uzsonna változatosabb lenne , akkor jó lenne. Illetve a mennyiségben kellene változtatni . Minimálisan.

Többször legyen gyümölcs, változtassanak a megrendelőn, több só kevesebb de tényleg kevesebb cukrot, fűszerebb ételeket, az éte állaga, ne nézzen ki úgy mint a moslák, normális összetevők, hajháló, ha egy rakat tésztát adnak, mondjuk ne egy ujjnyi túrót rakjanak rá, ugyan ez vonatkozik a császármorzására, rizsre, tejbegrízre, ...stb. és kéééérem tegyék meg a sok sok gyerekért akik ebédesek az iskolámban. Előre is Köszönöm!

Többször legyen gyümölcs, változtassanak a megrendelőn, több só kevesebb de tényleg kevesebb cukrot, fűszerebb ételeket, az éte állaga, ne nézzen ki úgy mint a moslák, normális összetevők, hajháló, ha egy rakat tésztát adnak, mondjuk ne egy ujjnyi túrót rakjanak rá, ugyan ez vonatkozik a császármorzására, rizsre, tejbegrízre, ...stb. és kéééérem tegyék meg a sok sok gyerekért akik ebédesek az iskolámban. Előre is Köszönöm!

Szeretnék többször süteményt kapni.

Használni só meg cukor

Ízletesebb legyen.

új szakács

Több gyümölcs, zöldség, saláták, minőségi ételek reggelire, uzsonnára

Sóóóó és minőség!!

Kicsérélném a szakácsot és a csökkenteném azon haszonlesők számát, akik ilyen enivalót szolgálnak fel a gyermekeinknek!

Azt adjanak enni amit a gyerekek kérnek és szeretnek

Melegebb lehetne az étel

Ha javasolni lehrtné egy másik szolgáltatóra váltani. A közelben lévő csodapók oviban nagyon jó a konyha.

nem lehet csak egészségesen táplálkozni, jó , ha ízlik is

Jobban kellene főzni.

Legyen lehetőség előre kiadott étlap alapján eldönteni, ki mit szeretne rendelni

1. Mindeki aki főzésben és tálalásban részt vesz azt egye mindennap, ettől fog javulni az étel. 2.Az Emmi rendeletet betartva ki kell helyezni sót, a törvény szerint ( magyarázó képek, szövegek , drága törvényhozó) 3.Az ebéd előtti szünetben ne ehessen a gyermek saját enivalót, megeszi a szendvicset és az ebédet csak turkálja. 4.Ne erőltesse senki az akaratát az étkezésre, ez a legkárosabb. 5. Nem a só és a cukor fogja tönkre tenni a gyermekeket, hanem a világ. 6. Mindennap testmozgás, értelmesen és legyen az átöltözésre idő és mosdási lehetőség. 7. Több időt a gyerekeknek, mert csak gyerekek, ne hajtsuk Őket erre a kis időre, ami ki van szabva. 8. A fő szakács mindennap csak a saját főztjét ehesse. Meglássátok jobb lesz az étel, főzzön úgy mint otthon. Nekem a mottóm " mintha magamnak csinálnám". Só, bors, fűszerek, cukor, mint otthon.

Kovács Anna 1/B-ből ne ehessen az ebéd előtti szünetben, itthonról vitt finom szendvicset. Akkor majd több ebédet eszik. Szóljanak rá ha veri a fiúkat, esetleg a lányokat! Mindenki egye meg amit főzött.

olyan ízletesen főzzenek a szakácsok, ahogy a saját gyereküknek tennék. tapasztalatból tudom, hogy kevés pénzből is lehet finoman és gusztusosan főzni és az egészséges táplálkozást megoldani, csak akarni kell.

lehessen választani legalább kétféléből

Az ételek a gyermekek ízlésvilágához jobban igazodjon

Több gyümölcs és gyümölcsle lehetne a választékban.

Becsületesen adják ki az adagot, a zöldséget is, és kenjék meg a kenyeret úgy, ahogy azt otthon is tennék. Akkor biztos szívesebben megennék a gyerekek. Üres zsömlét, és kenyeret, nem szívesen eszik meg. A fűszertelen ételt meg azzal etetném meg mindennap, aki kitalálta. Ezzel csak azt érték el, hogy a jó evő gyerek is, elkezdett válogatni, és inkább nem eszi meg az ebédet, mert ehetetlen. Személyes tapasztalat, nem csak a gyerekek elmondása.

Megfelelő alapanyagokból készüljön az étel, ami még akkor is elfogadható hőmérsékletű, amikor a gyerekek asztalára kerül. Megfelelő szintű szervezettség az ebédeltetés lebonyolítására.

Elsősorban, jobban megválogatnám a konyhásnéniket. Az adagon növelnék, és az étel ami fűszert megkíván, beletenném, hogy ízletes legyen, és a gyerekek szívesebben megegyék.

sótartók raknék ki, hogy akinek nem megfelelő, annak lehetősége legyen megsózni az ételt;

Kérdőív mit ennének a gyerekek szívesen, mennyiség egységesítése, ebéd biztosítása külön óra után (verseny, zeneóra, sportesemény, korrepetálás stb.), tálalás, tisztább evőeszközök, ebédnél repeta biztosítás, konyhás nénik hozzáállása a gyerekekkel szemben, mennyiségi különbségek megszüntetése ebédnél, kis adag, normál adag. Sajnos nem mindig kapják meg a megfelelő mennyiséget a gyerekek, (kell rokonoknak, barátoknak, stb.) ezért nagyon éhesek maradnak.

Megengedném, hogy a gyerekek megsózhassák az ételt, mert legtöbbször nincs íze; lehessen legalább 2 féle ételből választani.

Kevesebb tejes dolog jó lenne és másfajta tésztafélék (nem csak mákos meg bolognais)

Rendes, egészséges alapanyagok. Alapjaiban változtatnám meg. Ha más cég megtudja csinálni, minimális árkülönbséggel, a penzió miatt nem? Konkrétan felháborítónak találok azt, hogy mivel etetik a gyerekeket! Óvónéni sem képes megenni, vagy ha igen, rosszul van tőle.

Főzzenek az iskola konyháján (így talán meleg lesz az étel). Ne legyen sós, és cukros az étel, de igenis legyen íze, ha már fizetünk érte!!!!!! A cél, hogy a gyerekek egyenek meleg ételt napközben. Mert ez már tényleg felháborító, hogy hazaérnek és rögtön esznek. Ez sok mindent elárul!!!!!!

Sokkal változatosabban kéne összeállítani az étlapot.

Új ízek és ételek. Változatos legyen a heti kínálat az étkezéseknél.

Ízletes, de egészséges étel

Yoghurt ne uzsonnára legyen.

Házias ételek ami ízletes és finom!

több fűszer használata, több kedvesség

Több olyan ételt tennék bele és többször ami szükséges egy gyerek számára

Több süti, ízesebb az étel.

Jó lenne egy mosogatógép az evőeszközöknek.

reformételeket fokozatosan kellene bevezetni, több házias étel

Több só, több cukor

az asztalok legyenek távolabb egymástól

Sorbanállás csökkentése, aránylag kisméretű az ebédlő.

Odamenni a gyerekekhez megkérdezni, hogy mit ennének és amit a legtöbbben ennének azt főzni

Van saját konyha ott lehetne FINOM! ételeket készíteni

Midig főzzék meg rendesen a tésztát, hogy ne legyen kemény. Az is jó lenne, ha több főzeléket ehetnének. Jó lenne ha 2 féle menüből lehetne választani, hetente vagy havonta :)

Nagyobb választék, több zöldség, gyümölcs

Legyenek ízletesebbek az ételek.

Több idő kellene az ebédeléshez. Finomabb ételek kellenének. Jó legyen ránézni a tányérra, mert most nem az.

Szebbé tenném az ebédlőt, pld. festés. Péksütemények uzsonnára.

Ízesebb legyen, meg legyen főzve normálisan.

2 félért tennék levesből és másodikként így mindenki választhatna! A gyerekek jobban megeszik a gyümölcs és pszadicsomlevest abból lehetne több. Az a zöldségleves amit adnak borzasztó, olyan mintha sós meleg vizet innék fadarabbal!!!

## Finomabb étel

Nagyobb adagok kellene mindenképpen ! És könyörgöm ne lopják ki a hozzávalót!!! Talán akkor még ehető is lesz az étel!!!!

- A MILÁNÓI MAKARÓNI-hoz több hús, több szaft és több sajt legyen. - Ne legyenek vízízűek a levesek.

Többször legyen MILÁNÓI MAKARÓNI,PARADICSOM LEVES,TARHONYA,ÉS TEJBEGRÍZ.

Legyen íze az ételnek.

A rossz minosegu eteleket elkeszito beszallitok cserejet ev kozben is!!!!

Fűszerezést javítanám, ne legyen felöntve vízzel (híg), jobb anyagokból kellene főzni, ne legyen benn hajsza és köröm, ne legyen zsíros, megfelelően legyen megfőve, ne legyen félig főtt.

Minden gyerek rendes mennyiséget kapjon,hogy ne legyen éhes és ha kér repetát adjanak neki.Legyen több idő az étkezésre,mert sietve eszünk.

Kézzel ne fogják meg az ételt(pl:piskóta süti).....Több legyen a mennyisége.....

A reggelin változtatnék leginkább, az nem szokott finom lenni. A tanárok ne kössék a repetát ahhoz, hogy pl. aki nem eszi meg a levest, az nem kap repetát. Kevés szokott lenni a darabra mért étel.

Több fűszert, kevesebb lisztes íz legyen. Minden főzelék olyan híg mint egy leves. Szörnyű az ételek állaga, színe, íze.

Változatosabb ételek, például. Vagy ízesebb ételek... Gondolok arra, hogy a sót igenis bele kell rakni az ételbe, különben nem fogják enni a gyerekek. A milánóit mindenki szereti, és ha a szakács jó lábbal kel fel, és nem rak bele olyan szörnyűségeket, mint például HAL, akkor kifejezetten jó menzai koszthoz képest. :)

Zöldsaláta több süti

Legyen repetázási lehetőség és legyen több húsetel.Szeretnék rántott húst enni.

Nagyobb legyen az ebédlő, mert sietni kell az evéssel, hogy mások is beférjenek.

Fogyasztható, korosztályi fejlődéshez igazított ételek, több csirkehús, apróbb méretben elkészítve, esetleg darált hús. Kevesebb zöldség, illetve főzelék, ami a rántások és a szétfőzés miatt már inkább káros, mint egészséges. Több felvágott, májkrém úzsonnára, a karfiol és egyéb fogyaszthatatlan zöldséges krémek helyett. Figyelembe véve a rágófogakat - mennyiségét, kapacitását, így rájönne a készítő, hogy a három éves gyerekek nem tudnak úgy rágni, tehát a pulyka való a legkevésbé nekik. Több tézsaétel, melyet lehet szénhidrátcsökkentetten is készíteni. Só és ízesítő használata!! Inkább, mint a cukor!

Tennék az asztalokra fűszert, hogy aki akarja tehessen a kajára.

Két fogás helyett egy tartalmas, minőségi fogás

Fűszereket raknék az asztalokra, hogy akinek kell használhassa.

Ízletes, gusztusos ételekkel

Ehető, gusztusos ételekkel

Sokkal többet szeretnék enni.

Ehetőbbet kellene főzni,mosogató gépet használnék,hogy az étel maradék ne legyen az evőeszközökön.

Olyan ételt főznék, amit szeretnek a gyerekek, ízletesen elkészítve, hogy ne maradjanak éhen. A túl sok reform miatt lehet, hogy egészségesebb az étel, de nem biztos, hogy finom is.

Gyakrabban legyen édes étel, legyen tisztább a konyha es kedvesebbek a konyhások

Hosszabb ebéidő

Minosegibb alapanyagok so es fuszerek hasznalata

Azért mert valami barnább azért még nem jobb ...

Felismerhetőbb, háziasabb, fűszeresebb lehetne.

Ha helyben főznének, az nagyon jó lenne. (!)

Változatosabb ételek. Kellőképen meleg legyen.

Ízesebb ételek, fűszeresebbek, a mostaniak pl. az ebéd sokszor ehető, nem eszi meg a gyermekem.

Változatosabb levesek (paradicsom,gyümölcs)

Az ételek egészségessége nem a sótartalom visszafogásán múlik. Modern eljárásokat kellene alkalmazni, nem szétfőtt, igénytelen és sablonizú ételeket adni a gyerekeknek.

Az egészséget meg kellene változtatni...

Kicsit lehetne több idő az ebédre meg valaki aki figyel rájuk, hogy egyenek.

Adjanak a gyerekeknek elegendő, tartalmas, ízletes ételt, ne hiányozzon belőle a só és a fűszer!

Tegyenek bele sót és fűszert.

főzzenek jobban

Több zöldség és gyümölcs és szeretem a magvakat is és a sajtot! (6 éves véleménye)

Nem tudom

Változatosabb menüt és több időt is kellene biztosítani.

Lehetne friss zöldségből a leves, meg lehetne jobban fűszerezni. Többször lehetne pörkölt vagy ragu helyett sült hús, hal. Az uzsonnához lehetne gyakrabban gyümölcs vagy gyümölcsjoghurt. Szeretem a tejet, a tízóraihoz lehetne többször gabonapehely. A főzelékeket egyáltalán nem szeretem, lehetne többször párolt zöldség a köret. Többféle egészséges, tésztás étel lehetne (dejó helyett valódi dió, gríz helyett túró). Túl sok a káposzta, azt egyáltalán nem szeretem, lehetne helyette más zöldség. A zöldsalátákat szeretem, abból nagyon kevés van. A savanyúság is kevés, lehetne több cékla, káposztasaláta, uborkasaláta, ecetes uborka (puha kovászos helyett).

Tiszta poharak, sűrűbb főzelékek, több lekvár a tésztán/kakaó a tejbegrízen.

A főzelékek nagyon kevés zöldségből állnak. vannak ehetetlen ételek (halvagdalt), vagy amit szinte senki sem szeret (kelkáposzta főzelék).

Több idő jusson az étkezésre, gyakran van zöldségleves. A levesek lehetnének változatosabbak. Jó lenne, ha a gyerekeknek több idejük lenne enni. Mindig azt halljuk hogy jól meg kell rágni az ételt, de nincs rá idő mert sietni kell...

Ízletesebb legyen a leves.

Kicsit fűszeresebb, ízesebb étel.

Nagyobb ebédidőt adnék, hogy rendesen meg tudjuk enni az ételt, ne kutyafuttában habzsoljunk be mindent. Az ebédlőben néha nincs hely, szóval kibővíteném, bár azt nem tudom merre.

Egészséges hozzávalókból (adalékanyag, por, liszt és cukormentesen). A gluténmentes jó lenne, ha tényleg az lenne. Minősíthetetlenül rossz az étel, már csak ebédet kérünk.

Kevesebb hal, az ételeknek jobb állaga legyen.

Legyen az iskolában rendes melegítés, ne csak az első turnusnak legyen meleg étel. Akár lehetne a mellettünk lévő oviból is hozni a finomabb ételt. Üveg poharakra van szükség, rendes mosogatásra és öblítésre, fertőtlenítésre, ha kell. Elég ételre, hogy ne legyek éhes az ebéd után, lehessen repetát kérni, ne csak a hideg levesből és rossz ízű főzelékből, hanem a finomabb második fogásból is. Kevésszer van ivólé, vagy szörp, alig szokott lenni desszert, lehetne többször is.

Ne legyen saft. Tisztább poharak és üvegből legyenek, ne műanyagból, mert az jobban tisztítható.

Az evőeszközöket ki kell cserélni, mert nagyon piszkosak.

Egészséges étel is lehet finom, és gusztusos. Például a reggelinél a répás túrókrém undorító, főleg kenyérrre kenve. Ha külön lenne egy kifli, hozzá egy doboz túrókrém és egy fél sárgarépa, mindet örömmel enném meg, de így gusztustalan.

Máshonnan rendelném az ételt.

Törekedjenek rá, hogy finomabb és tisztább ételeket készítsenek!

Finomabb ételek.

Finomabb és jobb kinézetű ebéd.

Ízletesebb megfelelő mennyiséggel fűszerezve a gyerekek izlésének.

A leves lehetne változatosabb és az ebédidő egy kicsit hosszabb, hogy ne kelljen kapkodva enni.

Ízletes ételeket választanék, minden héten kiosztanék választási lehetőséggel jövőheti étlapot, amin be lehet jelölni a kívánt ételt. A konyhásokat megkérném, hogy kedvesebbek legyenek a gyerekekkel.

A világítást megvizsgálánám, a falakat kifesténém.

Az előző pontban felsoroltak kiküszöbölésével.

Az ízén javítanék!



Legyen olyan az étel mint régen

Legyen nagyobb étkező hogy ne keljen sietni az evéssel, hogy többen tudjunk egy időben enni.

Nagyobb ebédlő, több idő, tisztaság. Ne erőltessék a főzelékeket, mert nem szeretik a gyerekek.

Ne legyen minden nap olyan húsleves, ami ugyanaz, kicsi különbséggel. Több nincs.

lehetne túrógombóc

A reform konyha előírásainak megfelelő, de mégis ízletes és a gyermekek számára is felismerhető ételek készítése. Az ételek összeállítására való odafigyelés. Az ételek elnevezésénél a fantázia nevek kerülése. A speciális étkeztetésnél a tízórai és az uzsonna minősége, változatossága és fogyaszthatósága színvonalának az emelése.

Az ételek ízén, kinézetén és az étlap változatosságán.

Több só és cukor.

Lehessen választani, hogy vajas vagy vaj nélküli kenyérré kerüljön a felvágott.

Kétféle menü közül lehessen választani. Változatosabb, ízletesebb és gusztusosabb legyen az étel.

Az ételben ne legyen hajszá!!! Jobban ügyeljenek a konyhások a higiénára!!!! Ne minden nap ugyanolyan ízű "répa" leves (valamilyen "húslé" fehér és sárgarépával) legyen. Friss kenyér legyen az ételekhez. Az evőeszközök is legyenek mindig tiszták!!!

Vagy mesterszakácsokkal vagy finomat főző nagymamákkal készíttetném a menüt és az ételeket, bár a mamák inkább csak irányítsanak, hogy ne fáradjanak el. Valaki hozzáértő ellenőrizze le, hogy megfelelő vegyszerekkel mosogatnak-e el mindent és alaposan-e! Lehetne többször valamilyen egészséges süti, nem a csokis öntetes piskóta, mert az már uncsi. Jó sok brokkoli kéne a broki-krémlevesbe, mert nagyon híg és ízetlen szokott lenni. Javítani kéne a színeken is, vagy legyen őrölt pirospaprikával színesítve, vagy az étel legyen változatosabban színes a tányéron, hogy legyen is kedvünk hozzá egyáltalán megenni, mert a főzelékek is csak úgy úsznak a tányérban... Ha már nincs repeta, akkor legalább az legyen jobb, amit meg is lehet enni. A sőt pedig nem kéne úgy mellőzni, mert olvastuk és a házidoktornéni is mondta, hogy a szervezetnek nélkülözhetetlen a só a vitaminok és ásványi anyagok megfelelő felszívódásához és beépüléséhez!!! Ez tény!

Jó lenne, ha nem kapkodva kéne enni, ha gusztusosabban nézne ki az étel, ha fűszerebb lenne.

Havonta lehetne 2-3 piskóta, csipetnyi sőt tehetnének az ételekbe, és frissen adják az ételt, ne langyosan! Köszönöm!

Ízesebb ételeket szeretnék, amiben van elég só és cukor.

Szeretném ha beszélgethetnénk ebéd alatt mert azt nem szabad. Tiszták legyenek a kanalak poharak tányérok és finom meleg legyen a leves és a második.

Tegyenek az ételbe sőt, attól, h "egészséges", még lehetne finom!

Legyen finomabb és szebb az étel.

So

Sótartó, borstartó kerülne az asztalra így aki íztelennek tartja az ételt meg tudja ízesíteni.

Gyerekek számára hiába adnak reform ételeket, úgy sem eszik meg ha iztelen! Olyan fűszerekkel kellene ízesíteni az ételt ami egy kicsit jobban előhossa az ételek ízét! Én mint szülő minden nap azt hallom a gyerektől, hogy ma is rossz volt a kaja! Szerintem ha ezt csak úgy lehetne kivitelezni, hogy jobb minőségű ételt kapnának, ha emelnének az áron az is egy jobb alternatíva lenne mint hogy nem eszi meg a gyerek az ebédet, ez így csak ablakon kidobott pénz a szülők zsebéből minden hónapban! Bizom benne, hogy történik valami változás! :-)

Ne legyen annyi furcsa étel. A zöldségeket lehetne a kenyérré pl mosolygo arc formában felhelyezni, mint ahogy anya teszi. Az ételeknek lehetne fantázia nevűk' mesefigurák kedvencei. Pl amikor spenót van krumplival tojással- Popey kedvence, gyümölcsleves-Barbie leve, sajtkrém kenyér-Jerry finomsága

Értem én, hogy előírás a kevesebb só használata, de így meg nem lesznek ízletesek, finomak az ételek. Egy keveset muszáj használni, hogy azok akik befizetnek ebédre, ne legyenek csalódottak ezt illetően. Ráadásul drága is a teljes árasoknak. (de még ez a legkevesebb) viszont ha már ennyibe kerül, akkor lehetnének finomak is a kaják, vagy legalább lehetne többet adni, hogy jól lakjanak a diákok.

Olyan kajákat adnának amit a gyerekek nagy része szeret.. és ha valami "egészséesebbet" adnak, akkor a másik fogás olyan legyen, amit tutira megeszik mindenki ha az előbbi nem izlik.

Jobban ízesítsék az ételeket, legyen változatosabb, hiányzik az igazi savanyúság (pl. csemegeuborka)

Nagyobb mennyiség délben, a jobb ételekből többször legyen egy hónapban

Legyen kicsit ízesebb

Feltétlenül a körettől külön kellene tálalni, savanyúságot is. Jó lenne, ha ízesítenék az ételeket, nem csak saját ízüket hagynák meg.

Több legyen és finomabb.

Nagyon rondák a műanyag poharak, legyen hozzáférhető (ha nem is az asztalokon) só, bors, kevesebb kenyér! Ezért kellett lemondanunk a reggelit és uzsonnát. Ne csak egy egész gyümölcsöt nyomjanak a gyerek kezébe, mert nem eszi meg, hazahozza. Az alma, körte félbevágva kimagozva megy vissza másnap uzsonnára, úgy mindig elfogy. Kivi hasonlóan. Sokkal sokkal kevesebb szénhidrátot kellene adni étkezésekkor, ebédnél pl nem is tudom mivel sűrítik a főzeléket, túl sok a rizs, krumpli.

Olyan ételt adjanak, amit a gyerekek szeretnek!

Legyen változatosabb a tízórai pl. az ital lehetne néha gyümölcslé (legalább 50%-os). Az ételek íze hasonlítson jobban a házi koszthoz.

Csokis piskótát rizslisztből is lehet gluténmentesen csinálni, ahhoz nem kell a drága lisztkeverékeket megvenni. Lehetne, hogy szülők beküldhetnék a gyerek kedvencének receptjét, hogy abból merítsenek ötletet az étlap összeállításánál (nem csak az ételallergiásoknál).

Mások legyenek az ételek. Kevesebb főzelék, több rizses dolog. Mert a legtöbb rizses dolog finom.

Az ételek minőségén, ízén és állagán kellene javítani. Tökfőzelék kevesebbszer legyen. Lehetne többször közkedvelt étel.

finomabb legyen a kaja, legyen repeta, legyen helyben főzés, talán így melegebb és finomabb lenne a kaja. Nem menne sok étel a pocsékba, fel tudnák mérni, hogy mit nem esznek meg a gyerekek és azt nem főznék.

Finomabb ételek, minőség... stb.

Kóstolják meg a szakácsok az ételt, Ők meg ennék-e?

Ízletesebb, fűszerebb, finomabb, gyerekek izlesenek való ételekkel.

Legyen több gyümölcs

Több só és cukor, hogy legyen íze az ételnek.

Tartalmasabb levesek, változatosabb étrend, kevesebb főzelék, több tészta, pörkölt, rántott vagy sült húsok.

Szóljon közben halkán a zene

a húsos ételekben több hús legyen,

Ízletesebb, tartalmasabb ételek, megfelelő alapanyagok felhasználása

Ízletesebb, több és választékosabb.

Ízletesebb ételek

Ízletesebb ételek,

Az ételek kinézetén kellene változtatni, és persze az ízén.

Az ételosztó személyzet néha a gyerekek szeme láttára gyűjtik be maguknak pld. a tejfölt. Sokkal több zöldséget-gyümölcsöt kellene kapniuk - és itt nem kis rohadt almákra gondolok. vagy biztosítani kellene hogy a vitt ételt a gyerek meg tudja melegíteni, és legyen arra ideje hogy nyugodtan megebédeljen! Ez az állapot jelenleg katasztrófa, és kidobott pénznek érzem a menzára való befizetést. Gyakorlatilag a gyerekek mérgezése - éheztetése zajlik - tulzás nélkül.

A tejmentes ebéd is legyen változatos, lehessen belőle repetát kérni, ha véletlenül finomra sikerülne. Jó lenne, ha tudná a gyerek (felismerné), hogy mi az ebédje.

Több legyen az étel, olyan legyen az étel amiben kevesebb a répa, a tök, a borsó

Ne legyen annyi répa az ételben, ne legyen minden nap rizs leöntve valamivel, a főzelék az ne leves állagú legyen, a gyümölcsből ne rohadtat hozzanak, főzzék meg rendesen a rizst és a tésztát.



Lehetne jobban fűszerezve.

Lehetne kedvesebb a személyzet .

Sokkal változatosabb ,ízre megfelelő (sósabb vagy édesebb) legyen az étel.

Ha halk zene szólna, vagy felszolgálnák az ételt vagy ha több menüből lehetne választani.

Jobb kaja, gusztusosabb tálalás emberibb légkör.

Ne legyen ilyen sokszor tészta étel.Kicsit több édesség,süti.

a gyerekek igényeihez igazítani az étkezés időpontját és javítani a minőségen

Fűszeresebb, melegebb étel.

Normális ételek

Betiltották a sót és fűszereket, pontosan nem tudom. Ez nagy hiba szerintem. Például a rizs nagyon rossz, száraz, íztelen, közben abból kell sokat enni, mert fehérjét tartalmaz. Az ételmennyiséggel van a legnagyobb gond. 13-15 éves gyerekek nem elég odadobni egy féltenyérnyi kisdarab húst és mellé szárazrizst. A fejlődő szervezetnek egyáltalán nem elég ez. Nagyon felháborító, hogy nem lehet normális, ehető ételt a gyerekek elé tenni! [- Egy 5 éve étkező, mérges, elégedetlen diák.]

Több finomabb étel legyen. Spagetti, mákos tészta és arra több mákot szórjanak

Változatosabb,minőségibb és finomabb ebéd

több hús, kevesebb saft,

Változatosabb, gyerek centrikusabb ételek, sót, ízesítőket lehessen használni, illetve nagyobb mennyiséget mérjenek ki nekik. A tálalás is lehetne szebb, gusztusosabb, hogy a gyerekek, ne esetleg "másnak" lássák az ételt, annak összetétele miatt...

finomabbakat főzzenek

Nem ettől a konyhától rendelnék.

Mindig tiszták lennének az evőeszközök és a poharak.

Ne beszéljenek csúnyán.Jobb legyen és finomabb az étel.Megfelelően legyen sózva vagy cukrozva az étel.Több étel legyen.Legyen több idő az evésre

Lehetne egy kicsit hosszabb az étkezési időtartam.

Nagyobb asztalt szeretnénk, hogy jobban elférjünk.

Jobb legyen az íze. A halas milánói borzalmas.

Jobb fűszer adagolás, változatosabb ételek, állag mert nagyon sok a vizes étel vagy a kemény étel, nem kell nagyon komolyan venni a cukor "túl adagolását"

Fűszeresebbek lehetnének az ételek es változatosabbak

Jó ötlet a gyümölcs, de ne legyen rohadt.

rendszeres/állandó tanári felügyelet gyerekek korosztályától függetlenül; vissza vezetni a hagyomáson konyhát, hagyományos ízekkel. A gyerekek rendszeresen panaszkodnak az íztelen, "furcsa" állagú és rosszul összeállított (maga a napi menü) ételekre. Többször volt panasz, hogy romlott ételt kaptak a gyerekek, így többen rosszul is lettek fogasztás után. Nagyon sok változtatást igényelne az étkeztetés hiszen egyre több a rosszul étkező/egészségtelen ételeket evő/túlsúlyos/allergiás, stb. gyerek - nagyon nagy segítség lenne a szülőnek ha erre is figyelmet fordítanának (elég sokszor van rántott hús/halrúd sajnos), örömmel venném ha ösztönöznék az intézményekben is a gyümölcs/zöldség/saláták fogyasztását is. Köszönöm

A gyerek egyszerre kapja meg a tálcára a levest és a második esetleg harmadik fogást. Az ételeket ne csak a nevük alapján lehessen beazonosítani mi is az. Vékony gyerek estében ne kelljen a kalóriaszegény "reformnak" beállított ételeket enni.

több íz

Ne reform legyen!!!

Több húsos étel, kevesebb főzelék

Előre lehessen választani, menü soros rendszer. Ízesítés lehetősége.

Visszaállítani a régi ételeket

Tízórainál változatosabb italok legyenek.Legyen ivólé ebédnél.