

A DIETETIKUS ÉS AZ ÉLELMEZÉSVEZETŐ SZEREPE  
A KÖZÉTKEZTETÉSBEN ÉS KÉPZÉSÜK LEHETŐSÉGEI  
HAZÁNKBAN

---

**A közétkeztetés kialakulása, célja, feladata, formái**

Hazánkban<sup>1</sup> a közétkeztetés a társadalmi közös szükséglet kielégítését szolgáló, állam által előírt és támogatott feladat, amely az államháztartás alrendszerében vagy egyéb tulajdonosi formákban valósul meg.<sup>2</sup> Célja az ételmezést igénybe vevők táplálkozási igényének mennyiségi és minőségi kielégítése, illetve példamutatás az egészséges, korszerű, a krónikus nem fertőző megbetegedéseket megelőző táplálkozásra.

Kialakulását tekintve a közösségi ételmezés több évszázadra visszanyúló ellátási forma, hiszen a hadseregnél, a kolostorokban, kórházakban és a börtönökben mindig el kellett látni az embereket étellel. A történelem során az ellátás súlypontja, jelentősége és minősége a társadalmi, gazdasági, politikai tényezők hatására folyamatosan változott. A különböző korokban hol az ellátás minőségi, hol a mennyiségi szempontjai domináltak. A legrégebbi, közösségi étkeztetésnek számító, az uralkodó osztály védelmét biztosító katonai és honvédelmi ellátás fontos politikai szerepet játszott, ahol a mennyiségi ellátás mellett a katonák elégedettségének biztosítása fő szempontként jelent meg. A fogságba esett emberek, vagy börtönre ítélték táplálása már nem volt ilyen kiváltságos helyzetben. Sokszor kenyéren és vízen tartották őket, de az étel és ital megvonása gyakran a büntetés eszközeként szerepelt. A betegek ellátásában az étkezés kezdetben nem játszott különösebb szerepet, bár az egyház által működtetett ispotályokban a papság

---

<sup>1</sup> Hivatkozás erre a tanulmányra: Csajbókné Dr. Csobod Éva – Dr. Tátrai-Németh Katalin: A dietetikus és az ételmezésvezető szerepe a közétkeztetésben, és képzésük lehetőségei hazánkban. In: Báti Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 267–284. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-12>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: csajbokne@se-etk.hu

Kulcsszavak: közétkeztetés, dietetikus képzés, ételmezésvezető-képzés, fogyasztói igények.

<sup>2</sup> Szerzők: Csajbókné Dr. Csobod Éva, főiskolai docens, Semmelweis Egyetem ETK Dietetikai és Táplálkozástudományi tanszék; Dr. Tátrai-Németh Katalin, főiskolai tanár, Semmelweis Egyetem ETK Dietetikai és Táplálkozástudományi tanszék.

megfigyelései alapján különböző gyógynövényekkel, tea-főzetekkel könnyítették a betegek szenvedéseit. A papság ezen a téren saját ellátásra rendelkezett be, tapasztalataikat a világ különböző tájairól gyűjtötték össze. Később a tudomány fejlődése magával vonta a különböző élelmi anyagok hatásának vizsgálatát az emberi szervezetre, s az élelmezés fokozatosan minőségi változáson ment keresztül.

Hippokratész már időszámításunk előtt megfogalmazta az individuális élelmezés lényegét, melyet a mai diétás élelmezés alapelveinek is tekinthetünk. Hippokratésztől (i. e. 460–377) napjainkig a dietetika helye és szerepe az orvoslásban nagyon hullámzó volt. Koronként változtak a gyógyítás irányai, és ez hol előtérbe állította, hol háttérbe szorította a dietetika szerepét, alkalmazását. Tudósok, akik a táplálkozás jelentőségére hívták fel a figyelmet, így például Aszklépiadész (i. e. 4. század–i. e. 3. század), Galenosz (i. e. 199–122), Avicenna (980–1037), hazánk képviselői közül pedig Pápai Páriz Ferencet (1649–1726), Mátyus Istvánt (1725–1802), Rácz Sámuel (1744–1807) a pesti egyetem első magyar orvosprofesszorát, Toldy Ferencet (1805–1875) emelhetjük ki. Az orvostudomány és az oktatás fejlődésével egyre nagyobb hangsúlyt kapott a gyógyításban a diéta, mint tudomány (Tátrai-Németh – Dobák – Veresné 2023).

A kereskedelem fejlődésével párhuzamosan alakultak ki a különböző étkezést és szállást is biztosító fogadók, vendéglők, ahol a vendégek jól tartásáról a háziak gondoskodtak. A fő szempont a vendég visszavárása, megtartása volt, ezért az ételek mennyisége mellett, azok ízére, a különleges specialitásokra egyaránt hangsúlyt helyeztek.

A közösségi étkezés jelenlegi formájának kialakulása a II világháború utáni időszakra vezethető vissza, amikor jelentősen megváltozott a gazdasági és politikai struktúra. A nők tömeges munkába állásával a gyermekek napközbeni ellátása miatt megnövekedtek az igények az egész napos bölcsődei és óvodai elhelyezésekre, ahol a nevelő tevékenység mellett a gyermekek napközbeni élelmezéséről is gondoskodni kellett. Az oktatási intézmények hasonlóan legalább napi egyszeri étkezésben részesítették a tanulókat, de lehetőség volt tízórai és uzsonna igénybevételére is. A különböző munkahelyeken, termelőüzemekben, gyárakban, hivatalokban is egyre népszerűbb lett a dolgozók élelmezési ellátása. A közétkeztetésben eleinte a mennyiségi ellátás mellett azok ízére helyezték a hangsúlyt, a tápanyag szerinti minőségi ellátás kérdése a táplálkozástudomány fejlődésének következtében vált fokozatosan központi kérdéssé.

Ma a közétkeztetés fogalmán hétköznapi értelemben azt a közösségi ellátást értjük, ahol a csecsemőktől az idősekig, illetve speciális területeken, például a kórházakban, szanatóriumokban, üdülőkben, honvédségnél és a büntetés-

végrehajtási intézetekben az ellátottak és az ott dolgozók részére rendszeresen, tervezett és szervezett keretek között naponta egyszer vagy többször étkezést biztosítunk. Napjainkban a közétkeztetés egészségpolitikai és társadalmi fontosságát igazolja, hogy e tevékenységet különböző jogszabályi előírások szabályozzák.<sup>3</sup> Amennyiben a jogi oldalról keressük a fogalom meghatározását, azt több helyen megtalálhatjuk. Az egyik a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet, melynek a 2.§ (1) pontja szerint a közétkeztetés „olyan vendéglátó tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátóipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen”.<sup>4</sup> A vendéglátóipari termék fogalmát az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény határozza meg. A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet konkrétabb meghatározást tartalmaz. Ez alapján a közétkeztetés „olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott, különböző korú és egészségi állapotú személyek részére, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban nyújtanak”.<sup>5</sup>

Táplálkozásunk mai kultúrája az ösztönös éhségcsillapítástól a tudatos táplálkozásig, hosszú évezredek során alakult ki, megőrizve az egyéni szükségletek kielégítését. A táplálékfogyasztás minden élőlény, így az ember számára is, létfenntartó cselekedet. A táplálék felvétele evés illetve étkezés útján történik. Az evés vagy étkezés egyéni cselekvés, az étkezés a táplálék elfogyasztásánál szélesebb fogalom, szervezett formában működő, irányított étkezés, mely figyelembe veszi az egyén objektív (szervezet számára szükséges tápanyagok) és szubjektív (az egyén ízlésének megfelelő mennyiség és minőség) táplálkozási igényeit, s feladata

---

<sup>3</sup> Tátrai-Németh – Erdélyi-Sipos 2018: 15–30; 60/2003. (X. 20.) ESzCsM rendelet az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0300060.esc> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

<sup>4</sup> 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1100062.vm> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

<sup>5</sup> 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

ennek kielégítése. Jellemzően magába foglalja az étkezés szélesebb környezetét, a nyersanyag kiválasztást, az alkalmazott ételkészítési technológiát, a konyha felszereltségét, az ellátást végző személyt (személyeket).

Az élelmezés formáját tekintve lehet: családélelmezés; kereskedelmi élelmezés (vendéglátás); közösségi élelmezés (közétkeztetés). Az étkezés, mint közösségi étkezés legkisebb egysége a családélelmezés. Szinte a lakosság teljes egésze a családon belül, különböző hagyományokon alapulva fogyasztja el a napi étkezéseit, illetve biztosítja a tápanyagszükségletét. Ez az étkezési forma a legmeghatározóbb a fogyasztói szokások kialakításában. Étkezést nyújtanak számunkra a különböző kereskedelmi, vendéglátóipari egységek (éttermek, szállodák, fastfood és streetfood stb. egységek), amelyek nagymértékben hozzájárulnak táplálkozási szokásaink és kultúránk fejlődéséhez. A közétkeztetés az étkezés szervezett, irányított, tudatosan megtervezett formája. A lakosság közel fele részt vesz valamilyen közétkeztetési formában, melynek szerepe a korszerű táplálkozási szokások kialakításában, formálásában jelentős. Amennyiben csak a 0-18 éves korú gyermekek, diákok létszámát nézzük, akik közül kezdetben kötelezően majdnem mindenki, majd a kor előrehaladtával csökkenő mértékben vesznek részt a közétkeztetésben mintegy 1,5 millió főről beszélhetünk 2022-ben.<sup>6</sup>

Érdekes összehasonlítani a családélelmezést és a vendéglátást a közétkeztetéssel néhány szempont szerint. A családélelmezés a létfenntartásra spontán, a hagyományok szerint alakult ki a különböző korú és fizikai aktivitású családtagok szubjektív igényeinek (minőség, érzékszervi tulajdonságok és mennyiség) kielégítésére, gyakran az ötletszerűség jellemezi, gazdálkodását tekintve családonként eltérő pénzkeretből gazdálkodik. A vendéglátás ezzel szemben egy tudatos, társadalmi igény következtében, hagyományokon alapulva jött létre, a változó vendégkör főként szubjektív esetenként objektív (mennyiségi és minőségi tápanyagszükséglet) igényeinek kielégítésére, naponta állandó, de széles ételkínálat, valamint profitorientáltság és szakember általi irányítottság jellemzi. A közétkeztetés tudatos, társadalmi igények kielégítésére, a tudományos eredményeket alapul véve és azokat felhasználva alakult ki úgy, hogy egy adott célcsoport vagy állandó ellátotti kör objektív igényeit a szubjektív igények figyelembevételével kielégítse, amennyiben szükséges gyógyélelmezést végezzen, és minden esetben az egészségmegőrző táplálkozásra nevelést folytasson. A naponta változó, de korlátozott ételkínálatot meghatározott keretösszegeből, az élelmiszer-biztonsági előírások betartásával, kismértékű ár-szabadsággal szakképzett élelmezésvezető vagy dietetikus biztosítja (1. ábra).

---

<sup>6</sup> [https://www.ksh.hu/stadat\\_files/okt/hu/okt0004.html](https://www.ksh.hu/stadat_files/okt/hu/okt0004.html); [https://www.ksh.hu/stadat\\_files/szo/hu/szo0009.html](https://www.ksh.hu/stadat_files/szo/hu/szo0009.html) (Letöltés: 2023. 06. 02.)

Összehasonlítás szempontjai	Családélelmezés	Kereskedelmi vendéglátás (gasztronómia)	Közétkeztetés
<b>Kialakulás</b>	spontán, létfenntartás miatt, hagyományokon alapuló	tudatos, társadalmi igény következtében, hagyományokon alapuló	tudatos, társadalmi igény következtében, tudományos alapokon
<b>Feladat</b>	elsősorban a családtagok szubjektív igényeinek kielégítése, esetenként az egészség megővése	jellemzően szubjektív igény kielégítése, de a kínálat lehetővé teszi az objektív szükséglet kielégítését is	objektív igény kielégítése, szubjektív igények figyelembevétele, gyógyélelmezés, egészségmegőrző táplálkozásra nevelés
<b>Ellátottak</b>	különböző korosztályú és fizikai aktivitású családtagok eltérő objektív és szubjektív táplálkozási igényekkel	változó vendégkör, a társadalom bármely tagja, meghatározója az ízlés és a fizetőképesség	meghatározott célcsoport, állandó vendégkör, az adott intézményben jogosultságot szerzett személy azonos vagy eltérő objektív és szubjektív igényekkel
<b>Kínálati struktúra</b>	spontán, változó, egyéni ízlés alapján	naponta állandó, de széles ételkínálat, specialitások, változatos igények megbízható kielégítése	naponta változó, korlátozott ételkínálat
<b>Cél</b>	létfenntartás, örömszerzés, elégedettség	biztonságos ellátás, fogyasztói elégedettség	biztonságos ellátás, fogyasztói elégedettség, egészséges táplálkozás tudatosítása, prevenció, gyógyítás elősegítése
<b>Gazdasági célkitűzés</b>	gazdaságos étkeztetés, keretgazdálkodás	nyereségorientált szolgáltatás	szükséglet kielégítés, a szervezeti egység szolgáltatása, gazdaságos üzemeltetés, költség-gazdálkodás
<b>Irányítás</b>	a család egy tagja	szakképzett vezető	ételmezésvezető / dietetikus
<b>Jellemző</b>	termelés saját fogyasztásra, spontaneitás, ötletszerűség, ösztönösség, hagyományörzés, állandóság	termelés értékesítésre, tudatosság, tervszerűség, hagyományörzés, korszerűség, állandóság/specialitások	termelés a jogosultak részére, tudatosság, tervszerűség, hagyományörzés, korszerűség, változatosság
<b>Értékesítési árképzés</b>	nincs	árszabadság (fizetőképes kereslet), a nyereség az árásban fogalmazódik meg	nem jellemző, nincs vagy csak részleges árszabadság (a la carte kínálat)

1. ábra: A családélelmezés, a kereskedelmi vendéglátás és a közétkeztetés jellemzői (Tátrai-Németh – Erdélyi-Sipos 2018: 18)

A közétkeztetésnek meg kell felelnie a velük szemben támasztott társadalmi és gazdasági elvárásoknak. Mint szervezett közösségi ellátásnak, feladata az ellátottak szubjektív és objektív táplálkozási igényeinek kielégítése, a táplálkozási szokásai-

nak irányítása, befolyásolása az egészséges táplálkozás alapelveinek megfelelően. A szubjektív igények az étkezést igénybe vevő személyeknek az ételekkel szembeni elvárásait, az ételről alkotott mennyiségi és minőségi elképzeléseit, kialakult ízlésvilágát jelentik. A családélelmezés és a gasztronómia ezeket az igényeket ki tudja elégíteni, de a közétkeztetésben, ahol több száz egyéni igény merül fel, a szubjektív igény kielégítésre csak törekedni lehet, oly formán, hogy rendszeresen tájékozódni kell a fogyasztók igényeiről, s azokat figyelembe kell venni az étlaptervezés és ételkészítés során.

A fogyasztók objektív igénye a különböző korú, nemű, foglalkozású, fizikai aktivitású és egészségi állapotú népességcsoportok energia- és tápanyagszükséglete. Az energiaszükségletet a 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet korcsoportonkénti és étkezések száma szerinti bontásban tartalmazza. (2. ábra) Mint termelő tevékenységet végző gazdálkodási egységnek, törekednie kell a minél optimálisabb ráfordítással minél nagyobb eredmény elérésére.

A szükséges energia megfelelő mennyiségű szénhidrát, zsiradék és fehérje elfogyasztásával biztosítható. A táplálkozástudomány ma a tápanyagbevitel arányára helyezi a hangsúlyt, szemben a testtömeg kilóra vonatkoztatott mennyiségekkel. Zsiradékból javasolt mennyiség max. 30 energiaszázalék (E%), ezen belül: telített zsírsavak (SFA) 10 E%, egyszeresen telítetlen (MUFA) 12 E%, többszörösen telítetlen (PUFA) 8 E%, linolsav 1 E%, alfa linolénsav 0.2 E%. A bevitt szénhidrát-mennyiség maximum az energia 55-60%-a lehet, elsősorban összetett szénhidrát formájában. Ezen belül a 10 E%-ot ne haladja meg az egyszerű cukor (hozzáadott) bevitel. Kivételt képeznek ez alól a csecsemők, ahol a mono- diszacharidok elérhetik a 40 E%-ot. A fennmaradó részt az élelmi rostok bevitelével célszerű fedezni (cellulóz, hemicellulóz, lignin; pektin), ami napi 20-30 g-ot jelent. A fennmaradó energia 10-15%-át fehérjeforrásokkal kell biztosítani, ügyelve az állati és növényi eredetű fehérjék arányára (Tátrai-Németh – Erdélyi Sipos 2018: 20). A közétkeztetési rendeletet alkotók is ezeket vették figyelembe, így tíz nap átlagában az összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén 35%-a származhat zsiradékból és a hozzáadott cukor nem haladhatja meg a 10 E%-ot. Egész napos ellátás (három fő- és két kis étkezés) esetén a korcsoportonként előírt energiaszükséglet 100%-át (bentlakásos intézmény, gyermekotthon, kollégium, kórház, szanatórium, idősotthon); bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés (két fő- és két kísétkezés) esetén 75%-át; napi háromszori étkezés (egy fő- és két kísétkezés) esetén 65%-át (óvoda, általános és középiskola) és napi egyszeri étkezés (ebéd) esetén 35%-át (jellemzően általános iskola felső tagozat, középiskola, munkahely) kell biztosítani. Csak reggeli esetén

a napi energiaszükséglet 20%-át, tízórai és ebéd esetén 50%-át, csak vacsora esetén 25%-át foglalja magába. A közétkeztetés célja a fenti elvárásoknak megfelelő ételmezés biztonságos és gazdaságos megvalósítása, az ételmezési üzem hatékony üzemeltetése.

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	<b>Étkeztetés típusa</b>	<b>Korcsoportok</b>						
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1100-1300	1350-1650	1700-2050	2000-2400	2000-2600	2000-2500	2000-2400
4.	Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	1000-1200	1200-1500	1550-1850	1800-2200	1800-2200	1800-2200	1800-2200
5.	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés	800-950						
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900-1100	1100-1320	1300-1550	1300-1700	1300-1650	1300-1550
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450-600	600-750	700-850	700-900	700-900	700-850

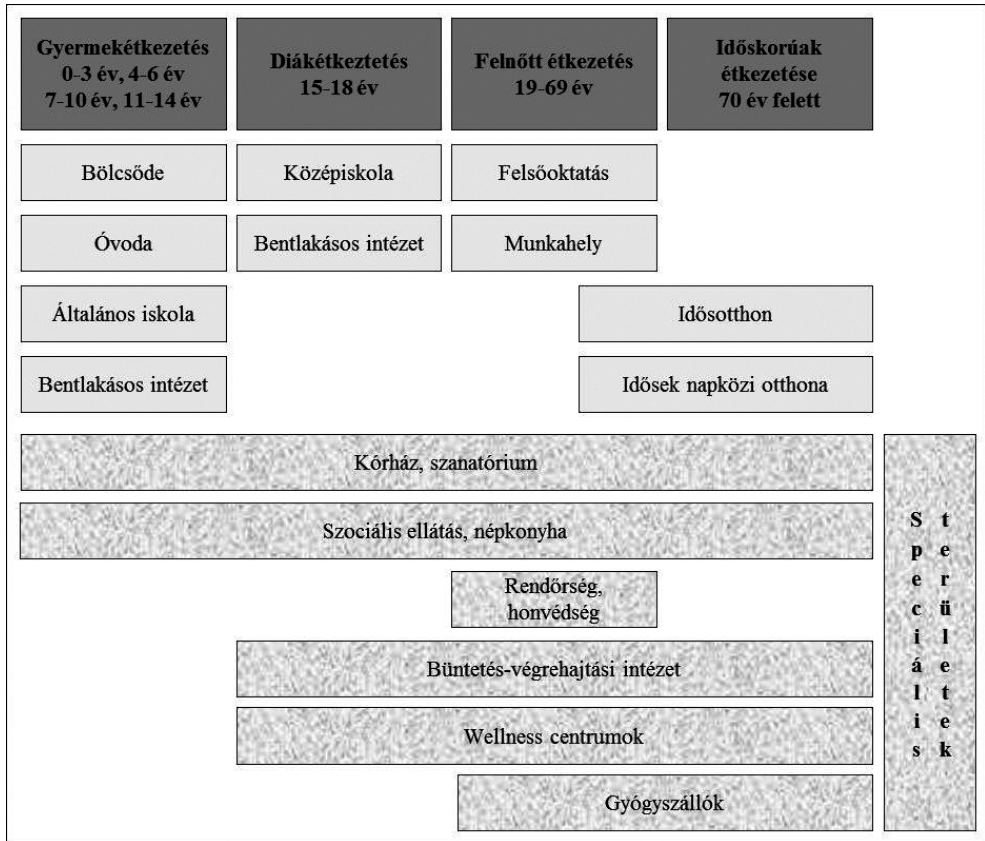
2. ábra: Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)<sup>7</sup>

A közétkeztetési rendszerünkben valamennyi korosztály érintett. Az ételmezési ellátásra való jogosultság feltétele, hogy az ételmezést biztosító intézménnyel jogviszonyt kell létesíteni. Jogosultságot lehet szerezni oktatási intézményben beiratkozással vagy felvétellel, egészségügyi intézménybe a jogosultság feltétele a betegfelvétel. Munkahelyi ételmezésre elsősorban az ott dolgozók jogosultak. Amennyiben az ételmezési üzemnek van szabad kapacitása, külső vendég étkezőket is fogadhat.

A közétkeztetés területeit különböző aspektusokban vizsgálhatjuk. A 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet korcsoport szerinti kategóriákat határoz meg, az egy kategóriába tartozók azonos energia-, nyersanyag-, ételmyszer- és ételadag szükséglettel rendelkeznek. Ennek megfelelően a gyermek-és diákételmezésben a 1–3 éves bölcsődei, a 4–6 éves óvodai, a 7–10 éves alsó tagozatos általános iskolás, a 11–14 éves felső tagozatos általános iskolás és a 15–18 éves középiskolás kategóriák kerültek kialakításra. A felnőtteket további két kategóriába, a 19–69 éves

<sup>7</sup> 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

és a 70 év feletti korcsoportra osztja a rendelet.<sup>8</sup> Ugyanakkor nem ad iránymutatást az egy éven aluli csecsemők ételmezési ellátásához, mivel a csecsemőtáplálást a 2019-ben megjelent EMMI egészségügyi szakmai irányelve alapján kell megvalósítani.<sup>9</sup> Meg kell említenünk a közétkeztetés speciális területeit, úgymint a betegélelmezés, a szociális ellátás, büntetés végrehajtás, honvédség, melyeknél az ellátásról más jogszabályok rendelkeznek.



3. ábra: A közétkeztetés területei (Tátrai-Németh – Erdélyi Sipos 2018: 21)

<sup>8</sup> 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

<sup>9</sup> 2019. Az EMMI egészségügyi szakmai irányelve – Az egészséges csecsemő (0-12 hónapos) táplálásáról. <https://jogkodex.hu/doc/6446341> (Letöltés: 2023. 06. 02.)



## **A dietetikus- és ételmezeveszető-képzés fejlődése**

Az ételmezeveszető- és a dietetikusképzés története összefonódik, s mint minden képzés folyamatosan fejlődik a környezeti hatásoknak megfelelően. Magyarországon száz éve, 1922-ben kezdődött meg a *diétásnének* oktatása Soós Aladár professzor (1890–1967) vezetésével a Pázmány Péter Egyetem Orvostudományi Karán. Addig az orvosi munkához segítséget nyújtó *diétásnéne* fogalma csak az Egyesült Államokban volt ismeretes, ott diétásnővérként. Soós Aladár mentora, Korányi Sándor tanácsára kezdett foglalkozni a dietetikával, azonban ő nem csupán felismerte a diétás kezelés fontosságát, de tett is azért, hogy ennek műveléséhez megfelelően képzett szakemberek álljanak rendelkezésre. Olyanok, akik szakmai ismereteinek birtokában összekötő szerepet tudnak betölteni a beteg, az orvos és a konyha között (Németh 2011: 6–13; Gaálné 2000: 9–11). Soós Aladár professzor munkásságának eredménye az ételmezeveszetői és a *diétásnéne* képzés megalapítása, megszervezése Magyarországon. A hazai, és később nemzetközileg is elismert képzés, belépésként négy polgárit (később érettségit) és bizonyos szintű nyelvtudást írt elő, de figyelembe vették a rátermettséget, a gazdálkodási érzéket és a konyhatechnológiai felkészültséget is. Az iskola szellemiségét meghatározta, hogy Soós professzor felismerte az individuális betegellátás jelentőségét, azaz az ételeknek a betegség és a beteg igényei szerinti választás fontosságát. Abból indult ki, hogy a kórházban ápolat beteg, aki elkerült az otthoni környezetből, mindenképp szenved, s ezt a rossz közérzetet, az egyéni kívánságokat is figyelembe vevő ételmezeveszéssel enyhíteni lehet. Így a diéta gyógyító hatása mellett a pszichés tényezők figyelembevételével is hathatósan lehet segíteni a paciensek gyógyulását. Ezért a *diétásnének* fő feladatának tartotta, hogy a betegek részére olyan diétás ellátásról gondoskodjanak, amely egyénre szabottan biztosítja gyógyulásukat. Fontosnak érezte azt is, hogy a *diétásnének* a betegágnál a betegekkel a személyes kapcsolattartás során egészségnevelő tevékenységet is folytassanak (Molnár – Csajbókné – Solymosi 2020: 237–240; Vértes 1997: 44–46). Az általa képzett szakemberek megfelelő környezetének kialakításához átszervezte a klinikai ételmezeveszést úgy, hogy a központi konyhákhoz a belgyógyászati osztályokon diétás konyhák (befejező-tálaló), a többi osztályon tálaló konyhák kapcsolódjanak. Célkitűzése volt a magyar konyhaművészetet az általa kifinomultabbnak tartott francia konyhaművészettel párosítani. A magyar és a francia konyhatechnika megvalósításához alakították ki a diétás kiskonyhákat, amelyeknek vezetői és irányítói a *diétásnének* voltak. Munkájukkal kivívták a hazai és nemzetközi dietetikával foglalkozó szakemberek elismerését. Az oklevéllel rendelkező *diétásnének* megalapozói vol-

tak tehát a magyar betegélelmezésnek. Hozzájárultak továbbá a Soós professzor által megalkotott „Budapesti vagy Elix” rendszer (a dán Jürgensen professzor által elnevezett Budapest System) gyakorlatban történő megvalósításához, amelyben az „elix értéknek” megfelelően választhatták ki az adott diétának megfelelő étrendet (Molnár – Csajbókné – Solymosi 2020).

Soós Aladár professzor a táplálkozás- és élelmezéstudományi tanulmányai során arra a következtetésre jutott, hogy a hazai élelmezésnek olyan vezetőkre van szüksége, akik megfelelő tudással, megfelelő szakképesítéssel rendelkeznek az élelmezési üzemek vezetéséhez, és tudásukat át tudják adni a háziasszonyoknak, hogy ezáltal az európai hírnévnek örvendő magyar konyha egészségesebbé váljék. A kétszer hat hónapos élelmezésvezetői képzés során táplálkozás-élettan, élelmi-szertan, konyhatechnikai rendszertan, élelmezésszervezés, ügyvitel és üzemtan, magyar népélelmezési ismeretek, egészségügyi közigazgatás tantárgyakat tanultak. A képzés befejezésével a hallgatók élelmezés technikus oklevelet kaptak, amely alkalmassá tette őket az élelmezési üzemek vezetésére, a gazdasszonyok képzésével foglalkozó tanfolyamokon előadások tartására, illetőleg további 1 éves képzés után a *diétásnéne* oklevél megszerzésére. Az étlaptervezési gyakorlatokon a diétákat magyar és német nyelven is tudni kellett rendelni. A képzés 50% elméleti és 50% gyakorlati órát tartalmazott. Később ebből fejlődött ki a Diétásnéneképző Szaktanfolyam, melynek elvégzése után a végzett *diétásnének* országos nyilvántartásba kerültek, melynek alapját a közegészségügyi főfelügyelő által hitelesített bizonyítvány képezte (Rigó 1995: 54–59; Rigó 1998: 10–11; Rigó 2007: 23).

A szakma is magán viselte a háború nyomait 1945 után. A képzés 1957-ig szünetelt, amikor is megalakult az Állami Diétásnővérképző Iskola. Az itt végzett diétásnőverek elhelyezkedési lehetőségei a klinikum, illetve a prevenció lettek. Ahhoz, hogy valaki a közétkeztetésben, mint élelmezésvezető dolgozhasson, 10 hónapos élelmezésvezetői tanfolyamot kellett elvégeznie. Ezek a tanfolyamok helyi kezdeményezések voltak, nem volt kidolgozott országos, központi képzési rendszer.

A főiskolai szintű dietetikusképzés 1975-ben indult útjára. Ettől kezdve a hallgatók olyan képzésben részesültek, melynek elvégzése után egyaránt jogosulttá váltak a klinikai-, a prevenció- és az élelmezésvezetői munkakör betöltésére. A képzés azóta több tanterv- és tantárgyfejlesztésen ment keresztül. Jelenleg a kompetencia alapú képzés jellemző, melynek feltételei jogszabályban rögzítettek. Hazánkban 3 helyen van a Magyar Akkreditációs Bizottság által akkreditált dietetikusképzés (Pécs, Debrecen, Budapest). A bemeneti követelmény érettségi bizonyítvány és sikeres felvételi. A képzési idő 8 félév, melynek végén a hallgatók írásbeli, gyakorlati

és szóbeli záróvizsgát tesznek, melynek része a szakdolgozatvédelem is. Az ételmezésvezetésre felkészítő Ételmezési menedzsment tárgy 4 féléven keresztül, összesen 108 elméleti és 84 gyakorlati órában valósul meg. A tárgy záróvizsgatárgy. A hallgatók itt szakmai ismeretet, tudást kapnak, ami a korábbi félévekben már elsajátított anyagokra épül. Ezeket a tárgyakat egy vagy több féléven keresztül tanulják, mint például ételkészítési technológia és kolloidika; ételkészítés áruismeret; ételkészítés és ételmezés higiéné; informatika; egészségügyi jog; pszichológia; etika; mikrobiológia; közegészségügy – járványtan.

A felnőttképzés fejlődése és az Országos Képzési Jegyzék kialakítása lehetővé tette, hogy a közétkeztetés irányítására, érettségivel rendelkező, középfokú végzettséget biztosító ételmezésvezető tanfolyamok indulhassanak. A képzés 2006-ig az Országos Képzési Jegyzékben 52660101 számon szerepelt és az Egészségügy Szakmacsoporthoz tartozott, középfokú szakképesítést biztosított. A lehetséges képzési forma szerint iskolai rendszerben és felnőttképzésben is részt lehetett venni.

Az ételmezésvezetők feladata az ételmezési üzem munkájának szervezése, irányítása és ellenőrzése bölcsődékben, csecsemő-, gyermek- és szociális otthonokban, kórházakban, óvodákban, iskolákban stb. Jellemző tevékenységek energia- és tápanyagszükséglet meghatározása; különböző étrendek összeállítása, elkészítése; ügyviteli, adminisztrációs feladatok elvégzése; szervezési, vezetési feladatok ellátása. A képzési idő maximum 1250 óra lehetett, melyből az elmélet aránya 70% volt. A képzés elkezdéséhez érettségi bizonyítványra és egészségügyi alkalmassági vizsgálatra volt szükség. A képzési követelmények a következők voltak: rendelkezzen a szükséges táplálkozástani, ételkészítés-áruismereti, ételkészítés, ételmezési üzemszervezési, ételkészítési technológiai, gazdasági, ügyviteli, ételmezéshigiéniai, műszaki és munkavédelmi ismeretekkel és legyen képes szakmai ismereteinek a gyakorlatban való alkalmazására. Tartsa be a higiéniai-, munka- és balesetvédelmi előírásokat. A vizsga gyakorlati és elméleti részből állt. A gyakorlati feladat során közétkeztetési ételkészítés és tápanyagszámítási feladatot kellett megoldaniuk, meghatározott korcsoport részére, valamint anyagkiszabást és költség-gazdálkodási számításokat kellett elvégezni. Az elméleti vizsgán bizottság előtt számoltak be a hallgatók a megszerzett ismereteikről.

2006-ban a felnőttképzést átalakították. Továbbra is érettségihez kötött volt a belépés, a képzettség megnevezése maradt Ételmezésvezető, száma 5281101; a szintje középfokú szakképesítés és a Vendéglátás-turisztika Szakmacsoporthoz tartozott a szakmai felügyelet. A minimális óraszám 1200 óra, mely 50-50%-ban elméletből és gyakorlatból állt. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltétele a modulzáró vizsgák eredményes letétele volt.

2013-ban újabb módosítás eredményeként az Élelmezésvezető képzés kimaradt a rendszerből.<sup>10</sup> 2016-ban került bele újra, de a képzés átkerült az iparkamarához. Továbbra is érettségihez kötött volt a belépés. Megnevezése Élelmezésvezető, OKJ száma 5281101, a szakképesítés szintje felső középfokú szakképesítés, tanulmányi területe szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás, a szakmacsoport vendéglátás-turisztika. A szakképesítésért a szakképzésért és felnőttképzésért felelős miniszter volt a felelős. Az élelmezésvezető munkaterületének kialakításakor figyelembe vették a 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet. A szükséges óraszám 500-700 óra, az elmélet–gyakorlat aránya: 60%-40%. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltétele a modulzáróvizsgák megléte. A modulok a következők voltak: élelmezéstervezés, élelmezési menedzsment, minőségbiztosítás a közétkeztetésben, irányított közétkeztetés gyakorlat, foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén), foglalkoztatás II., táplálkozástudomány ismeretek.

A szakképesítéssel rendelkezők képessé váltak:

- összetételük alapján megállapítani az élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatását
- népszerűsíteni az egészséges táplálkozást, a táplálkozási ajánlások alapján
- meghatározni a különböző korcsoportok étrendjét a táplálkozási ajánlások, a tápanyagszükséglet, a szakmai szempontok és a hatályos jogszabályok figyelembe vételével,
- kiszámolni az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan és tápanyag számítási szoftver segítségével
- dönteni az élelmiszerek összetétele szerinti felhasználásáról a különböző korcsoportok ellátása során
- az ellátottak egészségi és szociális helyzetének ismeretében a megfelelő élelmezés megvalósítására,
- meghatározni és alkalmazni a korszerű ételkészítési technológiákat
- értelmezni a táplálkozásfüggő betegségek jellemzőit, és megelőzésének módját
- követni és alkalmazni a dietetikus szakmai utasításait,
- felismerni és a jellegük szerint a diétára jellemző előírások alapján felhasználni vagy kikerülni az allergéneket tartalmazó élelmiszereket
- irányítani a napi élelmezési feladatokat,

---

<sup>10</sup> <http://szakkepzesi-centrum.hu/elelmezesevezeto-tanfolyam-szakmai-es-vizsgakovetelmeny.html> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

- megszervezni, irányítani és ellenőrizni az ételmezési ellátás tevékenységeit, figyelembe véve a helyi specialitásokat
- a jogszabályi előírásoknak megfelelően elkészíteni az anyaghányad-nyilvántartó lapot
- meghatározni az ételmezési üzem működésének tárgyi, személyi feltételeit
- az ételmezési üzem gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatára és azok működésének betanítására
- az áruforgalom és a termelés irányítására, ellenőrzésére
- az ételmezési üzem gazdaságos működtetésére
- gazdasági számítások elvégzésére, (költségvetés, költségelszámolás, anyagkiszabás, térítési díjak stb.)
- nyersanyag nyilvántartás vezetésére és ellenőrzésére
- előírásoknak megfelelő dokumentáció hagyományos és elektronikus elvégzésére
- kialakítani a tevékenységi körében végzett vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvására irányuló tevékenységet, azokkal való anyagi elszámolást
- irányítani a leltározást, probléma esetén annak hatékony és gyors kivizsgálására
- a vonatkozó munka- és tűzvédelmi és higiénés szabályok betartására és betartatására
- alkalmazni a dolgozók foglalkoztatására vonatkozó jogszabályokat
- értelmezni a szervezeti egységre és működésre vonatkozó előírásokat
- együttműködni munkatársaival, a dietetikussal és a diétás szakáccsal
- értelmezni és alkalmazni az ételmezés-biztonsági előírásokat
- felkészülni a szakhatóságok ellenőrzésére, és segíteni azok munkáját
- a vezetői kompetenciák érvényesítésére
- a kötelező továbbképzéseken elsajátított ismereteket alkalmazni.

A komplex szakmai vizsga gyakorlati és elméleti vizsgatevékenységekből állt. A gyakorlati vizsgatevékenység két része a közétkeztetési étlaptervezés (tápanyagszámítással), és a közétkeztetési ügyvitel. Ez utóbbi anyagkiszabásból és költség számításból tevődött össze és tartalmazott minimum 5 féle gazdasági számítást. A szóbeli vizsgatevékenység alapját a táplálkozástudomány – ételmezés – minőségbiztosítás hármasa alkotta. Ezek felölelik táplálkozás-élettan és epidemiológia, életkorok táplálkozási igényei, alapdiéták általános ismeretei, ételmezés áruismeret, közétkeztetési konyhatechnológia, diétás-ételkészítési konyhatechnológia, közét-

keztetési étlaptervezés, műszaki ismeretek, közétkeztetési üzemszervezés-vezetés elmélet, gazdálkodási ismeretek, közétkeztetési ügyvitel, élelmezési és táplálkozási szoftverek, közétkeztetési jogi ismeretek, élelmiszerlánc-biztonság, élelmezés minőségirányítása témaköröket.<sup>11</sup>

2020-tól ismét módosult a felnőttképzési törvény, mely érintette az élelmezés-vezető képzést is. A szakképesítés megnevezése továbbra is élelmezésvezető, azonosító száma 10135003. Az ágazat megnevezése Turizmus-vendéglátás, a KEOR kód 1013 lett. Az iskolai előképzettség továbbra is az érettségi bizonyítvány, de előírásra került szakmai előképzettségként például a vendéglátó technikus, a cukrász szaktechnikus vagy a szakács szaktechnikus szakképesítés. A képzés óraszama minimálisan 100 óra, maximálisan 180 óra. A vizsga írásbeli és projektfeladatból tevődik össze. Az írásbeli rész az élelmezésvezető feladatainak ismeretét méri, míg a projektfeladatban egy háromfogásos menü összeállítása és egy 3 fős kiszabot elkészítése a feladat. A szakmai követelmények, ahogy a korábbi években is, a mindennapi gyakorlati elvárásokhoz igazodnak.<sup>12</sup>

### **Élelmezésvezető munkája a gyakorlatban**

A fogalmi meghatározásokból jól érzékelhető, ahogy korábban már leírásra került, hogy nagyon sok, különböző objektív és szubjektív igényű, egészségi állapotú ellátott étkezik egy szervezett rendszerben, ahol állandó, magas minőségű szolgáltatást kell nyújtani. Ahhoz, hogy ez megvalósulhasson, olyan menedzser szemléletű vezetőre van szükség, aki a munkafolyamatokat részleteiben ismeri és e mellett jó vezetői tulajdonságokkal rendelkezik. Alapvetően, amíg az ellátottak nem igényelnek diétás ellátást, akár intolerancia vagy allergia miatt, illetve nem a betegélelmezés területét érinti, addig a munkáltató által megnevezett élelmezésvezető munkakör betöltéséhez dietetikus vagy OKJ-s élelmezésvezetői végzettség is megfelelő lehet.<sup>13</sup> A The European Federation of the Associations of Dietitians megfogalmazása alapján olyan, az élelmezés menedzsmentjében dolgozó személy, aki felelős az egyének vagy csoportok táplálkozási szempontból megfelelő, biztonságos, ízletes és fenntartható minőségű élelmiszerekkel való ellátásáért.<sup>14</sup> Hazai viszonylatban a menedzsmentet az élelmezési üzem működési formája ha-

---

<sup>11</sup> <https://www.nive.hu/> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

<sup>12</sup> [https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/10135003\\_elelmezesevezeto\\_modositas\\_220207pdf-1645112172181.pdf](https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/10135003_elelmezesevezeto_modositas_220207pdf-1645112172181.pdf) (Letöltés: 2023. 06. 02.)

<sup>13</sup> 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

<sup>14</sup> <https://www.efad.org/> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

tározza meg. Maga az ételmezési tevékenység a termelésből, a szolgáltatásból és a gazdálkodásból tevődik össze. A termelés azt jelenti, hogy a nyersanyagból készített ételt állít elő az üzem, különböző konyhatechnológiai eljárások alkalmazásával. A szolgáltatás során az elkészült ételt juttatjuk el az ellátottakhoz, oly módon, hogy az a fogyasztói, mind az objektív, mind a szubjektív, igényeket minél inkább kielégítse. Ez maga az étkeztetés és annak tágabb környezete, mint például a fogyasztói edények vagy az étkező helyiség milyensége. A szolgáltatás minősége befolyásolja a fogyasztói elfogadást, ami visszahat az üzem tevékenységére, befolyásolja annak gazdálkodását is. A gazdálkodás során az üzemnek optimális ráfordítással minél nagyobb eredmény elérése a célja. A tevékenység összetettségéből adódóan, annak minőségi ellátásához az üzem dolgozóira minden esetben, az intézmény más dolgozóira meghatározott esetekben hárul feladat. Az azonban egyértelmű, hogy a koordinálás minden esetben az ételmezésvezető feladata. A közétkeztetésben a mindennapi munkája során a különböző korcsoportok szükségleteit azonosítja, népszerűsíti az egészséges táplálkozást, a táplálkozási ajánlások (OKOSTÁNYÉR®) alapján. Az általa elkészített étlap alapján meghatározza az ételek energiatartalmát, tápanyag-összetételét (zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, számított sótartalmát), azonosítja az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket. Betegélelmezésben tagja az étlaptervező bizottságnak, ahol a diétás étlaptervezést végzik. Önállóan elkészíti a készülő ételekre vonatkozó anyaghányad-nyilvántartólapot. Az ételmezés irányítása során kialakítja a munkarendet, kiadja a napi munkafeladatokat és folyamatos ellenőrzést végez. Az ételmezési feladatokat irányítja, az élelmiszer-biztonsági előírások alapján szervezi és felügyeli azokat. Gazdálkodási tevékenységet végez (nyersanyag, humán erőforrás, energia), felelősséget vállal a dokumentáció teljes körű elvégzéséért és a dokumentumok tartalmáért. Folyamatosan követi és alkalmazza a jogszabályi változásokat. Felelősséggel tartozik a tevékenységi körében használt vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvásáért és az azokkal való anyagi elszámolásért. A leltározást és a raktárelszámoltatást irányítja, és felelősséget vállal a tartalmáért, esetleges probléma esetén igyekszik annak gyors kivizsgálására. Saját hatás- és felelősségkörében alkalmazza a munkaviszonyra vonatkozó jogszabályokat. Gondoskodik maga és beosztottjai továbbképzéséről. Ezek a feladatok négy nagy csoportba sorolhatók: szervezési, gazdálkodási, ellenőrzési, kapcsolattartási feladatok. Természetesen üzemen kívüli feladatai is lehetnek a vezetőknek, például kóstoltatás, egészségnapokon részvétel, előadás tartása stb. Szervezési feladatai az áruforgalommal és termeléssel kapcsolatosak, melyek rövid vagy hosszú termelési programok során

valósulnak meg, mint az egyik legnagyobb kihívást jelentő étlaptervezés, vagy az anyagkiszabat elkészítése, illetve a munkaerővel kapcsolatosak, mint az üzem munkaköreinek meghatározása, a munkaerő biztosítása. Gazdálkodási feladatai kiterjednek az anyaggazdálkodásra, az energiagazdálkodásra és a munkaerő-gazdálkodásra is. Ellenőrzést végez minden területen, amelyet irányít, így a beszerzéstől a tálaláson át az ételhulladék elszállításáig, ezenkívül ellenőrzi a személyi és üzemi higiénét, illetve a munkaerő esetében a munkafegyelmet, a feladatok végrehajtását és a munkavédelmi előírások betartását. Kapcsolattartási feladatai meghatároznak belső és külső kapcsolatokat, hiszen közvetlen vagy közvetett kapcsolatban van az irányítással, a gazdasági részleggel, a diétetikussal vagy a diétetikai szolgálattal a betegélelmezésben, illetve a saját dolgozóival, míg a külső kapcsolatai között megjelennek a beszállítók, a fogyasztók és több, különböző hatáság is. Az élelmezésvezető feladatainak ellátásán túl felelősséggel tartozik az élelmezés folyamata során keletkező dokumentációért, a kapcsolódó nyilvántartások helyességéért, a különböző ütem- és étrendtervekért, a vonatkozó jogszabályok betartásáért és betartatásáért, a használt vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvásáért és azokkal való anyagi elszámolásért. Az élelmezésvezető konkrét feladatait egyfelől az üzem működési formája, másfelől az étkezést biztosító intézmény és az üzem viszonya határozza meg. Az élelmezési üzem működhet az államháztartás valamely alrendszérének fenntartásában, illetve lehet egyházi vagy alapítványi fenntartású intézmény része, vagy működhet gazdasági társaságként. Amennyiben az intézményhez fűződő viszonyt vizsgáljuk, az üzem lehet egy intézmény, például bölcsőde, óvoda stb. része, mely esetben függelmi kapcsolat van közöttük, míg készétel vásárlás esetén szerződéses jogviszony áll fenn. A 4. ábrában néhány élelmezésvezetői feladat került feltüntetésre, melyek megjelenése függ az üzem működési formájától. Jól látható, hogy általában egy költségvetési intézmény részeként működő élelmezés vezetőjének sokkal több feladata van, szélesebb körű ismeretekkel kell rendelkeznie, mint egy közétkeztető cég esetében, ahol központosítva, külön részlegek vannak bizonyos feladatok ellátására, ellenőrzésére. Míg saját élelmezés esetén például az étlaptervezés az élelmezésvezető feladatai közé tartozik, addig cégeknél gyakran központi étlaptervezés történik, így az üzem vezetője mentesül ezen feladat alól. Azonban tudni kell, hogy a cégek esetében több üzem is van és köztük lehet olyan, amely akár 10000 adagot készít naponta, míg a költségvetési intézmények üzemei ettől jóval kisebb adagszámú ételt állítanak elő (Tátrai-Németh – Csajbókné – Czékmán 2019: 47–51).



	<b>Költségvetési intézmény</b>	<b>Közétkeztető cég</b>
<b>Szakmai döntéshozó</b>	<b>ételmezésvezető</b>	<b>üzemeltetési igazgató</b>
<b>Profit</b>	<b>nonprofit</b>	<b>profitorientált</b>
<b>Étlaptervezés</b>	√	x
<b>Étkezői létszámok kezelése</b>	√	x
<b>Alapanyag rendelés</b>	√	x
<b>Normagazdálkodás</b>	√	√
<b>Raktározás</b>	√	x
<b>Szakácsok, konyhai dolgozók irányítása</b>	√	√
<b>HACCP rendszer szab. betartása</b>	√	√

4. ábra: Ételmezésvezetői feladatok az üzem működtetője alapján

## IRODALOM

GAÁLNÉ Labáth Katalin

2000 A főiskolai képzés előzményei. Diétásnéne, diétás nővér szaktanfolyamok. *Jubileumi Évkönyv, 1975–2000*. Budapest: Egészségügyi Főiskolai Kar.

MOLNÁR Szilvia – CSAJBÓKNÉ CSOBOD Éva – Solymosi Dóra

2020 dr. Soós Aladár professzor munkássága a modern táplálkozástudomány perspektívájából. *Orvosi Hetilap*, 161. évf. 6. sz. 237–240.  
<https://doi.org/10.1556/650.2020.ho2648>

NÉMETH Istvánné

2011 *Dietetikus képzési programok elemzése*. Budapest, Semmelweis Egyetem Patológiai Doktori Iskola. Doktori értekezés. Kézirat. <https://docplayer.hu/4878217-Dietetikus-kepzesi-programok-elemzese-doktori-ertekezes-nemeth-istvanne.html> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

RIGÓ János

- 1995 A dietetikai tanszék. A főiskolai dietetikusképzés 20 éve. *Az Egészségügyi Főiskola Jubileumi Évkönyve, 1975–1995*. Budapest: Egészségügyi Főiskolai Kar.
- 1998 Az élelmezésvezető képzésről. *ETInfo: az Egészségügyi Szakképző és Továbbképző Intézet információs lapja*, 1. évf. 4. sz. 10–11.
- 2007 Dr. Soós Aladár, a dietetikai rendszer megalkotója. *Új diéta: a magyar dietetikusok lapja*, 34. évf. 3–4. sz. 23.

TÁTRAI-NÉMETH Katalin – CSAJBÓKNÉ CSOBOD Éva – CZÉKMÁN Ervin

- 2019 *Élelmezési menedzsment*. Budapest: Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar – Akadémiai Kiadó. <https://mersz.hu/tatrai-csajbokne-czekman-elelmezesi-menedzsment/> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

TÁTRAI-NÉMETH Katalin – DOBÁK Zita – VERESNÉ Bálint Márta

- 2023 „Diétásnénetől a diplomáig” – Fejezetek a dietetikusképzés történetéből. *Nővér*, 36. évf. 2. sz. 1–44. <https://doi.org/10.55608/nover.36.0005>

TÁTRAI-NÉMETH Katalin – ERDÉLYI-SIPOS Aliz

- 2018 *Közétkeztetők kézikönyve*. Budapest: Springmed Kiadó.

VÉRTES László

- 1997 Dr. Soós Aladár dietetikus, egészségnevelő életműve. *Egészségnevelés*, 38. évf. 44–46.

ÉVA CSAJBÓKNÉ DR. CSOBOD – KATALIN DR. TÁTRAI-NÉMETH

## THE ROLE OF DIETITIANS AND FOOD SERVICE MANAGERS IN PUBLIC CATERING AND THEIR TRAINING OPPORTUNITIES IN HUNGARY

**Keywords:** public catering, dietician training, food service manager training, consumer needs

In our country, public catering is a task prescribed and supported by the state for fulfilling the common needs of society. Its goal is to satisfy the nutritional needs of consumers in quantity and quality. It is a regulated matter, which is also important from the perspective of health policy. Family nutrition, the smallest unit of a communal meal, differs from public catering in many ways. One of the fundamental differences is that public catering is based on scientific foundations, designed, organized, and coordinated by professional managers. The manager could be a dietitian or a food service manager with OKJ qualification. The history of their training is intertwined and goes back more than 100 years.