

A KONYHAI SZOLGÁLTATÁS MINŐSÉGÉNEK JAVÍTÁSA AZ ISKOLAI KÖZÉTKEZTETÉSBEN

IMPROVING THE QUALITY OF KITCHEN SERVICE IN SCHOOL CANTEENS

Korenika Attila^{0009-0001-2665-0197 1*}

¹ Turizmus-Vendéglátás Tanszék, Gazdaságtudományi Kar, Neumann János Egyetem, Magyarország
<https://doi.org/10.47833/2024.3.ECO.007>

Kulcsszavak:

Fenntarthatóság, beruházások, iskolai közétkeztetés, Minőségmenedzsment, HACCP,

Keywords:

Sustainability, investments, school catering, Quality Management, HACCP,

Cikktörténet:

Beérkezett 2024. október 29.
Átdolgozva 2024. november 10.
Elfogadva 2024. november 20.

Összefoglalás

Már ifjú korban veszélyeztetett csoportot alkotnak a középiskolás diákok az elhízás problémája tekintetében, hiszen több mint 20 százalékuk túlsúlyos vagy elhízott. Fontos szerepet tölt be az otthonról hozott és az általános iskolában megtanult élelmiszerek és a különböző élelmiszerekből készült ételek ismerete. A közoktatás keretein belül a diákok táplálkozása kulcsfontosságú szerepet tölt be az egészségügyi állapotuk és tanulmányi teljesítményük szempontjából. A konyhai szolgáltatások minősége közvetlen hatással van a tanulók életminőségére, ezért elengedhetetlen a folyamatos fejlesztésük.

Abstract

High school students form a group at risk for obesity at a young age, since more than 20% of them are overweight or obese. An important role is played by the knowledge of foods learned at home and in elementary school and the knowledge of dishes made from different foods. Within the framework of public education, the nutrition of students plays a key role in terms of their health status and academic performance. The quality of kitchen services has a direct impact on students' quality of life, so their continuous development is essential.

1. Bevezetés

A túlsúly és elhízás prevalenciája folyamatosan növekszik világszerte, amit az Egészségügyi Világszervezet (WHO) 2020-ban mért adatai alapján 30%-ra becsül a világ lakosainak számára vetítve. Ez meglepően magas érték. A WHO továbbá vizsgálta azt is, hogy az elhízás nem csak a felnőtt lakosságot érinti, hanem az óvodás és iskolás korú gyermekeket is, akik körében a kialakuló túlsúly globális szinten jelent népegészségügyi problémát. A gyermekeknél és diákoknál fellépő túlsúly és elhízás problémája, valamint a kísérő betegségek előfordulásának növekedése miatt nagy hangsúly irányul a serdülők egészségmagatartásának pozitív irányú intervencióra. A túlsúly és elhízás komoly közegészségügyi problémák, amelyek számos egészségi kockázattal járnak, és globális méreteket öltöttek az utóbbi évtizedekben. A túlsúly és elhízás összetett problémák, amelyek kezeléséhez holisztikus megközelítés szükséges. A prevenció és a kezelés során fontos figyelembe venni az egyéni különbségeket és a környezeti tényezőket. Az egészséges életmódra

* Kapcsolattartó szerző. Tel.: +36 706000340
E-mail cím: korenika.attila@nje.hu

való törekvés, a tudatosság növelése és a közösségi támogatás kulcsfontosságúak a probléma kezelésében. [9]

Az iskolai és diákétkeztetés tényét globálisan fontos jelentőségű kérdésnek tekintik, amelyhez nagyfokú szakpolitikai támogatás is társul. A Storckdieck munkatársai bevonásával az Európai Unió tagállamait vizsgálva az a megállapítás született, hogy valamennyi tagállam rendelkezik megfelelő minőségű iskolai étkeztetési programmal. Magyarországon a legelőször a bölcsődékben, de legkésőbb az óvodákban találkoznak első alkalommal a közétkeztetéssel.

A magyar élelmészvezetők által a következő indokok merültek fel az iskolai közétkeztetés elfogadását/megvalósítását gátló tényezőknél. A gyermekek nem ismerik megfelelően az élelmiszereket, továbbá nem ismerik azokat az élelmiszer alapanyagokat sem, amelyeket fogyasztanak. Ezek a tényezők mind csökkentik a közétkeztetés társadalmi elfogadottságát. Ide sorolható probléma még a közétkeztetés körül kialakult az a negatív trend, mint az étkezésre szánt időt és körülmények.[1] [10]

Attitűd	Érték	Hiedelem
<ul style="list-style-type: none"> – a hatóság támogató szerepe, – a közétkeztetés jó minősége, – félelem a pénzhiánytól, – felelősség a közétkeztetés elfogadása iránt, – merev szabályozás, – irreális elvárások a közétkeztetés felé – szakemberhiánytól való félelem 	<ul style="list-style-type: none"> – a közétkeztetés támogató szabályok, – a pedagógusok példaadó szerepe, – az egészség megőrzése, – az étkezés szerepe az oktatásban, – élelmiszerismeret, – fejlődési lehetőség és felelősség, – közétkeztetés elfogadása a gyermekek részéről, – menza jó minősége 	<ul style="list-style-type: none"> – a gyermekek a közétkeztetés kulcsszereplői, – a közétkeztetés, mint az étkezés tanulószobája, – gyermekek nem ismerik az ételeket, – kommunikáció az együttműködés forrása, – szabályozás, mint jövőbeli lehetőség, – az iskolai közétkeztetés kiemelten fontos az egészséges táplálkozásra nevelésben

1. ábra. A menzáról szóló kerekasztal-beszélgetésben azonosított attitűdök, értékek
 Forrás: https://real.mtak.hu/184319/1/kiss_pfeiffer_dominek-hajdu_soos_tompa.pdf

2. Az élelmianyagok és ételek ismerete és azok fogyasztási szokásai

Az egyes kutatások alapján köztudott, hogy a menzákon és diákétkezdékben nagyon ritkán fogyasztják el az ételeket, amely jelentős mennyiségű élelmiszer hulladékot generál maga után. Az alábbi jelenség miatt nem tekinthetjük megfelelőnek az ilyen típusú étkeztetések hatékonyságát. A diákok jelentős időt töltenek a mindennapjaik során az oktatási intézményeikben, ezért kiemelkedően fontos lenne számukra a minőségi élelmiszer anyagokhoz való hozzájutás, amelyet egy 2004-es EMMI rendelet is szabályoz, a napi legalább egyszeri étkezés biztosításával.

Az élelmiszerek és ételek ismerete alapvető fontosságú az egészséges táplálkozás és az életmódbeli döntések szempontjából.

Azt is fontos kiemelni, hogy sajnos nem minden diák tudja megengedni magának a napi egyszeri meleg étkezés igénybevételét. Olyan is előfordul sajnos több esetben, hogy a befizetett étel nem kerül elfogyasztásra, nem veszi igénybe a szolgáltatást és emiatt az étel nem kerül felszolgálásra, így jelentős mennyiségű élelmiszer hulladék keletkezik.

Az élelmiszerek és ételek ismerete, valamint a fogyasztási szokások szoros kapcsolatban állnak a kultúrákkal, hagyományokkal és az egészségtudatossággal. Az alábbiakban néhány fontos szempontot említek meg ezzel kapcsolatban:

1. Alapanyagok: Az élelmiszerek különböző típusú alapanyagokból készülnek, mint például zöldségek, gyümölcsök, húsok, tejtermékek és gabonafélék. Az alapanyagok ismerete segít a tápanyagok és az étkezések egészséges egyensúlyának megértésében.
2. Tápanyagok: A makro- és mikrotápanyagok (fehérjék, zsírok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok) ismerete alapvető az egészséges táplálkozás szempontjából.
3. Elkészítési módszerek: Az ételek különböző módokon készülhetnek el (sütés, főzés, párolás, grillezés), ami befolyásolja az ízeket és a tápanyagok megőrzését.
4. Élelmiszerbiztonság: Fontos ismerni az élelmiszerek biztonságos tárolását és feldolgozását, például a HACCP elveit.

Az iskolai étkeztetés innovatív fejlesztéséhez szükséges lenne a diákok számára sokkal tetszetősebb és kedveltebb ételeket kínálni a menü összeállításoknál. Nagyon fontos megemlíteni azt a tényt is, hogy a fogyasztási szokásoknál felmerül az a probléma, hogy a diákoknak nincs lehetősége a menüben válogatni, mivel sok esetben az adott napon csak egy féle menüt készítenek.

Ez azt támasztja alá, hogy emiatt sokan nem választják aznap az iskolai étkezés lehetőségét, és emiatt vagy máshol vagy egyáltalán nem fogyasztanak melegételt délben, amely kihat az egészségükre, hiszen nem fogyasztanak meleg ételt, csak esetleg valami hideg élelmiszer anyagot, vagy a túlsúlyhoz hozzájáruló egészségtelen ételeket, snackeket.

A kutatásom során szeretném azt is megvizsgálni, hogy a különböző középiskolai intézményekben, ahol rendelkeznek főzőkonyhával vagy tálaló konyhával, ott milyen mennyiségű élelmiszer hulladék keletkezik a napi működés során. Az élelmiszer-hulladék csökkentése érdekében érdemes rendszeres auditokat végezni, hogy pontosabb képet kapjunk az iskola saját helyzetéről és a szükséges intézkedésekről. [2]

Az élelmiszerek és ételek ismerete segít a tudatos táplálkozásban, hozzájárul az egészséges életmódhoz és a jó közérzethez. A megfelelő táplálkozási szokások kialakítása, a változatos ételek fogyasztása és a tápanyagok figyelembevétele elengedhetetlen a hosszú távú egészség megőrzéséhez.

2.1. A HACCP rendszer működtetése, az élelmiszerbiztonsági ismeretek értékelése az iskolai étkeztetésben

A HACCP egy angol mozaik szó: Hazard Analysis Critical Control Point, magyarra fordítva jelentése: Veszélyelemzés a Kritikus Szabályozási Pontokon. Az élelmiszerlánc minden tagjának ki kell építeni, be kell vezetni és működtetni kell a HACCP rendszert, mint az élelmiszerkereskedéseknek, vendéglátóipari egységeknek, illetve az élelmiszeripari egységek részére. A rendszer kialakítása szaktevékenységnek minősül, tehát az elkészítést kizárólag szakember végezheti el. A rendszernek teljesen egyénre és egységre szabottnak kell lennie, amelynek tartalmazni kell a rendszer elkészítő nevét, végzettséget igazoló bizonyítvány sorszámát is. A rendszert évente kell felülvizsgálni, amelyet általában külső szakember végez. Olyan esetben is felülvizsgálatot kell végezni, ha túl régi vagy elavult a rendszerünk, vagy hatóság kötelezte az üzemeltetőt a felülvizsgálatra egy hatósági ellenőrzés során.

A HACCP alapelvei:

1. Veszélyelemzés: Azonosítani kell azokat a potenciális biológiai, kémiai és fizikai veszélyeket, amelyek az élelmiszer előállítás során felléphetnek.
2. Kritikus Ellenőrzési Pontok (CCP) meghatározása: Meg kell határozni, hogy hol lehet a legjobban kontrollálni a veszélyeket, például a hőkezelés, tárolás vagy feldolgozás során.
3. Kritikus Határok megállapítása: Minden CCP-hez kritikus határokat kell kijelölni, amelyek alapján meghatározható, hogy a folyamat biztonságos-e. Például egy adott hőmérséklet vagy időtartam.
4. Megfigyelési eljárások: Rendszeresen ellenőrizni kell a CCP-eket, hogy biztosítani lehessen a kritikus határok betartását.
5. Korrektív intézkedések: Ha egy CCP meghaladja a kritikus határokat, akkor előre meghatározott intézkedéseket kell tenni a probléma orvoslására.

6. Verifikálási eljárások: Rendszeresen ellenőrizni kell a HACCP rendszer hatékonyságát és az élelmiszerbiztonsági intézkedések betartását.
7. Dokumentáció és nyilvántartás: Az összes eljárást, megfigyelést és ellenőrzést dokumentálni kell, hogy nyomon lehessen követni a folyamatokat és biztosítani lehessen a megfelelő minőséget.

A felülvizsgálat során át kell nézni az eredeti kézikönyvet és a mindennapi dokumentációt is. Ezen dokumentációt ma már számítógépes szoftver is segítheti, ha az adott vállalkozás kész beruházni és működtetni a rendszert. Példa lehet az Okos HACCP rendszer, amely a segítségével a napi fásasztó adminisztrációnak idejét jelentősen le tudjuk csökkenteni és a figyelmünket a napi működésre tudjuk irányítani.

A HACCP rendszert és üzemeltetését törvények írják elő. Jelenleg az Európai Unió területén érvényben lévő 852/2004 EK rendelet és a 2008.évi XLVI.törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről tartalmazza a HACCP-re vonatkozó előírásokat. A HACCP rendszere felépítésével kapcsolatosan pedig a Magyar Élelmiszerkönyv ad útmutatást.

A HACCP nem csak egy rendszer vagy egy kézikönyv, hanem az élelmiszerbiztonságra és az élelmiszerhigiénéjára épülő Élelmiszer-biztonsági rendszer is. Ezért egy átfogó rendszert kell működtetünk, amely több ponton is illeszkedik a törvényben meghatározottakhoz. A középiskolai menzáknak azon felül, hogy kötelező a rendszer alkalmazása, de a folyamatos működtetését is biztosítani kell. Azzal, hogy rendelkeznek HACCP kézikönyvvel még nem ér véget a kötelezettségük, hiszen a rendszert működtetni, felügyelni kell, továbbá a hozzátartozó dokumentációkat napra készen vezetni kell.

Minden főzőkonyhának és tálalókonyhának saját rendszere van, amelynek illeszkednie kell az adott egység technológiájához és kialakításához is. Amennyiben a kézikönyvben az van rögzítve, hogy hús előkészítés, de a valóságban nem rendelkezik hús előkészítővel és ezért előkészített konyhakész húst használ fel, akkor a HACCP nem az adott technológiára és az adott egységre szabott. Ebben az esetben jelentős esély van arra, hogy hatósági ellenőrzés során kifogás alá esik a HACCP rendszer és módosítási vagy javítási kötelezettséget írnak elő az üzemeltető részére. Ezt minden esetben határidőre el kell végezni.

Amikor a HACCP kézikönyv részeit szerkesztjük, akkor a következő kötelező elemeket kell figyelembe venni és rögzíteni: a tevékenység és a felelősségi körök meghatározását, rövid törvényi és szerkezeti leírást, valamint az adott egység konyhatechnológiai leírásait. Minden esetben ki kell térni a felhasznált alapanyagokra, az elkészített ételek-italok leírására, a folyamatok meghatározására és ahhoz tartozó élelmiszerbiztonsági és élelmiszerhigiéniai előírások meghatározására is.[3] [4]

2.2. Kereslet és Kínálat a közétkeztetésben és annak meghatározó tényezői

A közétkeztetés kereslete és kínálata számos tényezőtől függ, amelyek közé tartozik a demográfiai helyzet, az életmód, az egészségtudatosság, a gazdasági helyzet és a szabályozások. Az alábbiakban részletezem ezeket a tényezőket:

Kereslet tényezői

1. Demográfiai változások: A lakosság korösszetétele, a családok száma és a gyermekek aránya befolyásolja a közétkeztetési szolgáltatások iránti keresletet. Például, ha több gyermekes család él egy adott területen, ott nőhet a gyermekétkeztetés iránti igény.
2. Egészségtudatosság: Az emberek egyre inkább figyelnek az egészséges táplálkozásra, ami megváltoztathatja a közétkeztetés iránti keresletet. Az egészséges ételek és diétás lehetőségek iránti kereslet növekedése gyakori jelenség.
3. Gazdasági helyzet: A jövedelmi szint és a gazdasági helyzet befolyásolja, hogy a fogyasztók mennyit hajlandóak költeni étkezésre. A gazdasági válságok során például csökkenhet a közétkeztetési szolgáltatások iránti kereslet.
4. Szabályozások: Az állami és helyi szabályozások, például a kötelező menükiírás, az egészséges táplálkozásra vonatkozó előírások, szintén befolyásolják a keresletet.

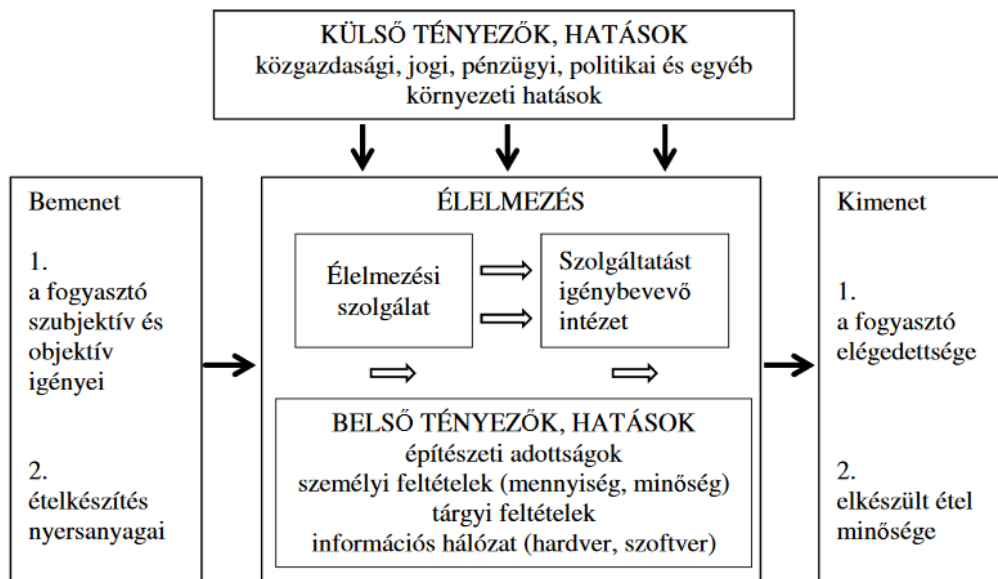
5. Életmód és munkakörülmények: Az emberek életstílusa, például a munkahelyi étkezési szokások, szintén hatással vannak a keresletre. Azok, akik hosszú munkaidőt dolgoznak, valószínűleg gyakrabban veszik igénybe a közétkeztetést.

Kínálat tényezői

1. Szolgáltatók száma: A közétkeztetési szolgáltatók számának növekedése vagy csökkenése közvetlen hatással van a kínálatra. A verseny erősödése javíthatja a szolgáltatások minőségét és csökkentheti az árakat.
2. Minőség és változatosság: A kínálat minősége, a menüválaszték és a különböző diétás lehetőségek (pl. vegetáriánus, vegán, gluténmentes) szintén fontosak a kereslet szempontjából.
3. Beszerzési források: A beszállítók és az alapanyagok elérhetősége meghatározza a kínálat minőségét és árát. Az helyi termelők bevonása növelheti a friss alapanyagok iránti keresletet.
4. Technológiai fejlődés: Az új technológiák, például a digitális rendelési rendszerek, megkönnyítik a közétkeztetési szolgáltatások igénybevételét, ami növelheti a kínálat hatékonyságát.
5. Fenntarthatóság: A környezettudatos megközelítések, mint például az öko- és helyi termékek használata, egyre fontosabbá válnak a közétkeztetésben, és befolyásolják a kínálat összetételét.

A gyermek-közétkeztetés iránti igényt vagy a kereslet nagyságát több tényező határozhatja meg, illetve befolyásolhatja. Mindenekelőtt a demográfiai helyzet, azaz az iskolaköteles korú lakosság nagysága, életkor szerinti megoszlása, a szolgáltatás térítési díja, az egyéb alternatív lehetőségek elérhetősége és annak ára, valamint a szülők jövedelmi helyzete. [9]

A közétkeztetés egy több szereplős folyamat, amely alapján a fogyasztó lesz az, aki a különböző szolgáltatásokat igénybe fogja venni és az intézmény lesz az, aki ezt számukra biztosítani fogja. A harmadik szereplő pedig az az élelmezési üzem lesz, ahol ténylegesen elkészítik az ételleket. Az élelmezés modellje (2. ábra.) jól szemlélteti és mutatja be, hogy hogyan is működik a rendszerfolyamat, illetve milyen külső és belső tényezők határozzák meg. A bemeneti oldalon a keresleti oldalon lévő fogyasztók szubjektív és objektív szükségletei és igényei, valamint az étel elkészítéséhez felhasználható és rendelkezésre álló alapanyagok és nyersanyagok találhatóak. A szolgáltatás eredményeként, a kimeneti fogyasztói elégedettséget és az étel minőségét foglalja magába. Ezek együttes meghatározói az élelmezési üzemek és konyhák munkájának minőségének és hatékonyságának. [8]



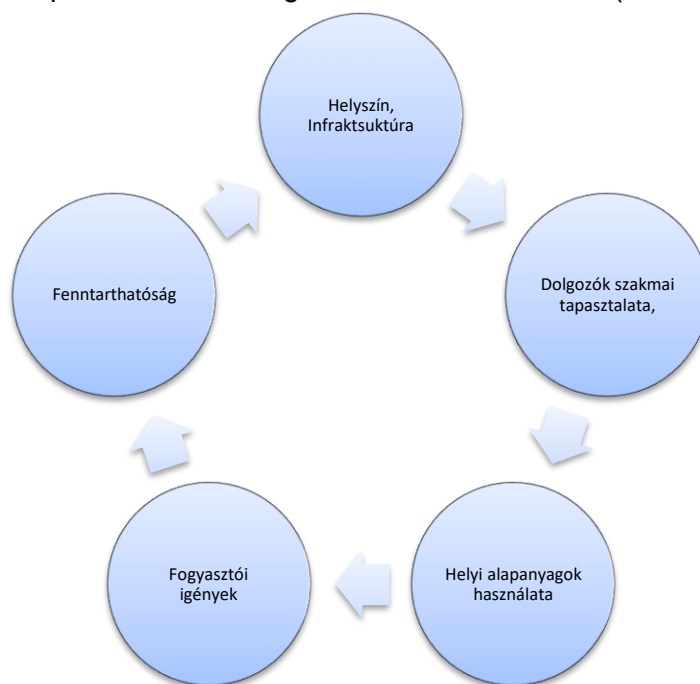
2. ábra. Az élelmezés modellje

Forrás: <https://core.ac.uk/download/pdf/83096619.pdf>

3. Főző és tálalókonyhák színvonalának összehasonlítása Magyarországon

Jelenleg Magyarországon a közétkeztetésben közel 3600 főzőkonyha és 6600 tálalókonyha működik és üzemel, amely naponta átlagosan 2,5 millió ember ellátását biztosítja. Ennek közel 50 százaléka a gyermekétkeztetést szolgálja, amelybe beletartoznak a középiskolai étkezést igénybe vevők köre is. A kutatásom során vizsgálni fogom az iskolai konyhák műszaki állapotát és körülményeit, ahol az egyik fő kérdés az lesz, hogy az élelmiszerbiztonsági színvonalat a környezeti és technológiai adottságok, vagy az élelmiszereket kezelő dolgozók helyes gyakorlata határozza-e meg a leginkább. Ehhez kapcsolódik azon kutatási kérdés is, hogy a konyhai dolgozók mennyire tudatosan kezelik az élelmiszereket. Ezen a kutatási kérései alapján fogom felállítani a hipotéziseimet.

A főző- és tálalókonyhák színvonala Magyarországon számos tényezőtől függ, beleértve a helyszínt, a pénzügyi forrásokat, a szakmai tapasztalatokat és a helyi ételek hagyományait. Az alábbiakban néhány szempontot említek meg az összehasonlításhoz (3.ábra.):



3. ábra. Főző és tálaló konyhák színvonala
Forrás: saját szerkesztés

Összességében a főző- és tálalókonyhák színvonala Magyarországon széles spektrumon mozog, és a különböző helyszínek és típusok mind hozzájárulnak a gasztronómiai kultúrához.

A felmérésemet Budapesten üzemelő főzőkonyhákban és tálalókonyhákban fogom elvégezni. Többségük állami és egyházi/alapítványi fenntartású iskola. Valamint vizsgálni fogom azokat a gazdasági társaságokat is, akik nagyobb pénzeszközzel rendelkeznek. A kutatási programhoz tartozó iskolai konyhák élelmiszerbiztonsági színvonalának meghatározásához kérdőíves felmérést tervezek végezni. Hét fő csoportba kategorizálnám majd azokat a kérdéseket, amelyek meghatározzák az élelmiszerbiztonságot: fizikai létesítmények és környezet vizsgálata, a konyhai személyzet szaktudása, a konyhákban rendelkezésre álló eszközök és felszerelések megléte, az adott üzem áruátvételi módszerei és tárolási körülményei, az elkészített ételek tálalási formái, a minőség biztosítás megléte és végül az adott étkezdé és iskolai menza állapota. Ehhez szükséges lesz az adott üzemi konyhának a személyes meglátogatása, ahol a mintavételt el tudom végezni. A kutatásom során azt is előre vetítem, hogy nem csak a tálalókonyhák térnek el a főzőkonyhákától, hanem minden egyes konyha eltér egymástól, mivel két azonos konyha nem létezik sem méretben, sem kínálatban. Ez mutat rá arra tézisre is, hogy minden egyes konyha a lehető legjobb

minőséget szeretné képviselni, ezáltal minden konyha primer célja, hogy az élelmiszerbiztonsági kockázatokat csökkentse, amivel a fogyasztók egészségét maximálisan védeni tudják. [5] [9]

Az iskolai közétkeztetés konyhai szolgáltatásának minőségének javítása kulcsfontosságú az egészséges táplálkozás és a gyermekek jóléte szempontjából. A következőkben ismertek néhány javaslatot, amelyek segíthetnek a konyhai szolgáltatás színvonalának növelésében:

1. Alapanyagok minősége
 - Helyi és friss alapanyagok: A helyi termelőktől beszerzett friss zöldségek, gyümölcsök és egyéb élelmiszerek javítják az ételek ízét és tápértékét.
 - Bio termékek: A biogazdálkodásból származó alapanyagok használata csökkentheti a vegyszerek és adalékanyagok mennyiségét.
2. Tápanyagok és menütervezés
 - Tápanyagok figyelembevétele: A menük összeállításánál figyelembe kell venni a gyermekek korosztályának megfelelő tápanyagigényeit, például a megfelelő fehérje, vitamin és ásványi anyag tartalmat.
 - Diverzifikált menük: A változatos ételek kínálata csökkentheti az unalom érzését, és segítheti a gyerekeket az egészséges étkezési szokások kialakításában.
3. Ételkészítési és tálalási technikák
 - Modern elkészítési módszerek: A főzés során alkalmazott egészséges módszerek (pl. párolás, grillezés) segíthetnek megőrizni az ételek tápanyagait.
 - Esztétikus tálalás: Az ételek vonzó tálalása ösztönözheti a gyerekeket az egészséges ételek fogyasztására.
4. Fogyasztói igények figyelembevétele
 - Dietetikai igények: Fontos figyelembe venni a különféle étkezési szokásokat és diétákat (pl. vegetáriánus, allergiák), hogy minden gyermek megfelelő táplálékot kaphasson.
 - Tanulói visszajelzések: A gyerekek véleményének és preferenciáinak figyelembevételével javítható az étkezési élmény.
5. Személyzet képzése
 - Szakmai fejlődés: A konyhai személyzet rendszeres képzése és továbbképzése hozzájárulhat a szolgáltatás minőségének növeléséhez.
 - Egészséges táplálkozás oktatása: A személyzetet tájékoztatni kell az egészséges étkezési szokásokról, hogy ők is tudják támogatni a gyerekeket.
6. Higiéniai és biztonsági előírások
 - Szabályozott higiénia: A konyhák és étkezőhelyiségek rendszeres ellenőrzése és a higiéniai előírások betartása elengedhetetlen az élelmiszerbiztonság szempontjából.
 - HACCP rendszer alkalmazása: Az élelmiszerbiztonsági rendszerek alkalmazása segíthet a kockázatok minimalizálásában.
7. Folyamatos ellenőrzés és értékelés
 - Minőségellenőrzési rendszer: Rendszeres belső auditok és értékelések segíthetnek az esetleges problémák azonosításában és javításában.
 - Szülői és pedagógusi visszajelzés: A szülők és tanárok véleménye fontos információforrás a konyhai szolgáltatások minőségének javításához.

Összegzés

Ahhoz, hogy a diákok étkezési szokásain javítani és segíteni tudjunk elengedhetetlen feltétel a konyhai szolgáltatások minőségének javítása az iskolai közétkeztetésben. A kutatásom során felmérést fogok készíteni a konyhák elérhető ételválaszték volumenére és minőségére, hiszen fontos a friss és változatos ételek kínálata, amelynek igazodnia kell a diákok ízléseihez és táplálkozási igényeihez. Fontos vizsgálni az alapanyagokat biztosító beszállítókat is, hogy azok milyen mennyiségben alkalmaznak a beszerzés folyamán helyi és szezonális alapanyagokat, amellyel előtudják segíteni és fent tudják tartani az egészséges táplálkozást. Azt is vizsgálni kell, hogy a vendéglátóipari technológiák közül, milyen ételkészítési eljárásokat alkalmaz az adott főzőkonyha. Mennyiben használnak egészséges technológiai műveleteket, mint a gőzölés, párolás.

A konyhák működéséhez kapcsolódva a higiénia normák betartását is figyelembe kell venni, hogy mennyire tartják be a gyakorlatban a szigorú előírásokat, amellyel biztosítani tudják az ételek biztonságos fogyasztását. A kínált választék vizsgálatánál fel kell mérni azt is, hogy a fogyasztói réteg a keresleti oldalról milyen igénnyel rendelkezik, itt majd a diákok véleményét kell megvizsgálni.

Emellett segíteni és népszerűsíteni kell az iskolákban az egészséges táplálkozás szükségességét, amelyet különböző programok, előadások és workshopok lehetőségével kell biztosítani.

A közoktatásban a konyhai szolgáltatások minősége kulcsfontosságú a diákok egészsége és jóléte szempontjából. A fejlesztési lehetőségek kiaknázásával nemcsak a tanulók életminősége javulhat, hanem a jövő generációk egészségtudatosabb táplálkozási szokásait is elősegíthetjük. Az iskoláknak érdemes prioritásként kezelniük ezt a kérdést, hiszen a jövő egészséges és tudatos felnőttei a ma iskolásai.

A közoktatásban a konyhai szolgáltatások minősége valóban kulcsfontosságú, mivel közvetlen hatással van a diákok egészségére, jólétére és tanulmányi teljesítményére. Az alábbiakban néhány fontos szempontot említek, amelyek alátámasztják ennek jelentőségét.

A közétkeztetés Magyarországon folyamatos fejlődésen megy keresztül, de számos kihívással néz szembe. A minőségi ételek biztosítása, a fenntarthatóság és a diákok egészséges táplálkozásának elősegítése kulcsfontosságú a jövőbeli sikerhez. Az oktatás és a tudatosság növelése, valamint a megfelelő finanszírozás és erőforrások biztosítása alapvető a közétkeztetési szolgáltatások fejlesztéséhez.

Irodalomjegyzék

- [1] Kiss, Anna és Pfeiffer, Laura és Dominek-Hajdu, Zsófia és Soós, Sándor és Tompa, Orsolya (2023): Hogyan látják az élelmezésvezetők az iskolai közétkeztetést? Kerekasztal-beszélgetés kvalitatív tartalomelemzése a menzáról = How Catering Managers See the School Catering? Round Table Discussion Qualitative Content Analysis About the School Canteen. DOI: [10.61380/978-963-567-072-7-13](https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-13)
- [2] Tóth András József, Dunay Anna, Illés Bálint Csaba, Battay Márton, Bittsánszky András, Süth Miklós (2023): Food liking and consumption in schools: Comparison of questionnaire-based surveys with real consumption. FOOD QUALITY AND PREFERENCE, 103:(January), Paper: 104692 DOI: [10.1016/j.foodqual.2022.104692](https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104692)
- [3] Illés, B. Cs., Tóth, A. J., Dunay, A., Lehota, J., Bittsánszky, A. (2018): Evaluation of food safety knowledge and microbial status of food contact surfaces in schools. JOURNAL OF FOOD SAFETY, 38:(4) Paper: e12480 DOI: [10.1111/jfs.12480](https://doi.org/10.1111/jfs.12480)
- [4] Tóth András József, Kajtor Márton, Kasza Gyula, Battay Márton, Bittsánszky András, Süth Miklós (2024): Gluten contamination survey on school kitchen surfaces and identification of the food handling practices limiting cross-contamination with gluten, FOOD CONTROL p. 110312. DOI: [10.1016/j.foodcont.2024.110312](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110312)
- [5] Tóth András J., Koller Zoltán, Illés Bálint Csaba, Bittsánszky András (2017): Development of conscious food handling in Hungarian school cafeterias DOI: [10.1016/j.foodcont.2016.09.011](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.09.011)
- [6] Vidaček Filipec, Sanja ; Ratković, Petra ; Bittsánszky, András ; Tóth, András József ; Lima, João PM ; Rocha, Ada (2023): Food safety knowledge and climate in the university canteens of three European countries DOI: [10.4081/ijfs.2023.10580](https://doi.org/10.4081/ijfs.2023.10580)
- [7] Food Control Group: A gyermekétkeztetés élelmiszerbiztonsági és – minőségi kihívásai: <https://foodcontrol.hu/a-gyermeketkeztetes-elelmiszerbiztonsagi-es-minosegi-kihivasai>
Letöltés: 2024.10.22.
- [8]. Kelemen, Katalin (2023) "Menzapiac". A kereslet és a kínálat tipikus jellemzői DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-06> letöltés: 2024.10.24.
- [9] Tóth András J., Bittsánszky András (2014): A comparison of hygiene standards of serving and cooking kitchens in schools in Hungary DOI: [10.1016/j.foodcont.2014.06.019](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.06.019)
- [10] Nathalia Sernizon Guimarães , Marcela Gomes Reis , Bruna Vieira de Lima Costa , Renata Puppim Zandonadi , Conrado Carrascosa , Edite Teixeira-Lemos , Cristina A. Costa , Hmidan A. Alturki and António Raposo (2024):Environmental Footprints in Food Services: A Scoping Review DOI: <https://doi.org/10.3390/nu16132106>
letöltés: 2024.11.04.
- [11] Yvonne Yiru Xu, Talata Sawadogo-Lewis, Shannon E. King, Arlene Mitchell, Timothy Robertson(2021): [Integrating nutrition into the education sector in low-and middle-income countries: A framework for a win-win collaboration](https://doi.org/10.1111/mcn.13156) DOI: <https://doi.org/10.1111/mcn.13156> letöltés: 2024.11.05.