

A belügyminiszter

.../2024. (... ..) BM rendelete

a transz-zsír-sav tartalmú élelmiszerek forgalmazásának hatósági ellenőrzéséről, valamint a lakosság transz-zsír-sav bevitelének nyomon követésére vonatkozó szabályokról, továbbá a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról

Az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló 1991. évi XI. törvény 15. § (11) bekezdés c) pontjában kapott felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 182/2022. (V. 24.) Korm. rendelet 66. § (1) bekezdés 26. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva – a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 182/2022. (V. 24.) Korm. rendelet 54. § 3. pontjában meghatározott feladatkörében eljáró agrárminiszterrel egyetértésben –,

a 6-21. §, a 23. § és az 1-6. melléklet tekintetében az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény 247. § (2) bekezdés sz) pontjában kapott felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 182/2022. (V. 24.) Korm. rendelet 66. § (1) bekezdés 26. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva
a következőket rendelem el:

1. §

(1) E rendelet hatálya azokra az olajokra, zsírokra, zsíremulziókra terjed ki, amelyeket önmagukban vagy valamely élelmiszer összetevőjeként a végső fogyasztónak szánnak.

(2) Az (1) bekezdésben foglaltaktól eltérően az e rendeletben előírtak nem alkalmazandók az állati eredetű zsírokban természetesen előforduló transz-zsír-savakra.

(3) E rendelet hatálya a Magyarországon forgalomba hozott élelmiszerekre terjed ki.

2. §

E rendelet alkalmazásában:

a) *élelmiszer*: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet) 2. cikkében meghatározott fogalom,

b) *forgalomba hozatal*: a 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 3. cikk 8. pontjában meghatározott fogalom,

c) *transz-zsír-sav*: a legalább egy nem konjugált transz konfigurációjú szén-szén kettőskötést tartalmazó zsír-sav,

d) *végső fogyasztó*: a 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 3. cikk 18. pontjában meghatározott fogalom.

3. §

(1) A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (a továbbiakban: Nébih) az élelmiszerek transz-

zsírsav tartalmára vonatkozó ellenőrzések eredményét negyedévente továbbítja a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ (a továbbiakban: NNGYK) részére a következő adatok megadásával:

- a) az ellenőrzött élelmiszer-vállalkozások megnevezése, a hatósági ellenőrzés helye,
- b) az ellenőrzött élelmiszer megnevezése, előállítója, forgalmazója vagy első magyarországi forgalmazója, a kiszerelés nagysága, továbbá a felhasználási utasítás, elkészítési javaslat, ha ez az adott élelmiszernél rendelkezésre áll,
- c) a Nébih által végzett hatósági laboratóriumi vizsgálatok eredménye élelmiszerenként, 100 gramm átadott vagy értékesített élelmiszere és az ezen élelmiszerben lévő zsírtartalom 100 grammjára vonatkoztatva.

(2) Az NNGYK az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló 1991. évi XI. törvény 4. § (5) bekezdés *b)* pont *ba)* alpontja alapján

- a) a végső fogyasztó számára értékesített élelmiszer transz-zsírsav tartalmára vonatkozó mérési adatokból adatbázist alakít ki,
- b) figyelemmel kíséri a végső fogyasztó számára értékesített élelmiszerek összetételének az e rendeletben foglalt követelményekkel összefüggő változását,
- c) felmérő jelleggel laboratóriumi vizsgálatokat végez az élelmiszerek transz-zsírsav tartalmára vonatkozóan.

(3) Ha a (2) bekezdés *c)* pontja szerinti vizsgálatok alapján annak megállapítására kerül sor, hogy a vizsgált élelmiszer nem felel meg a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló, 2006. december 20-i 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet előírásainak, az NNGYK a vizsgálat elvégzését követően az (1) bekezdésben meghatározott adatok megadásával a vizsgálat eredményét annak lezárását követő 8 napon belül megküldi a Nébih részére.

(4) Az (1) bekezdés *c)* pontja és a (2) bekezdés *c)* pontja szerinti laboratóriumi vizsgálatokat az élelmiszerek összes zsírtartalmának, zsírsavösszetételének és az élelmiszerekben lévő transz-zsírsavak mennyiségi meghatározásának vizsgálati módszereiről szóló 3-2-2013/1 számú Magyar Élelmiszerkönyv irányelvben foglaltak szerint kell elvégezni.

4. §

(1) Ez a rendelet – a (2) bekezdésben foglalt kivétellel – a kihirdetését követő napon lép hatályba.

(2) A 6-21. §, a 23. § és az 1-6. melléklet e rendelet kihirdetését követő 90. napon lép hatályba.

5. §

Ez a rendelet

- a) a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló, 2006. december 20-i 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet,
- b) az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének az állati eredetű zsírokban természetes módon előforduló transz-zsírsavaktól eltérő transz-zsírsavak tekintetében történő módosításáról szóló, 2019. április 24-i (EU) 2019/649 bizottsági rendelet végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapít meg.

6. §

(1) A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet [a továbbiakban: 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet] 1. § (2) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép és a § a következő (2a) bekezdéssel egészül ki:

„(2) E rendelet rendelkezéseit – az 5. § (1)-(2a) bekezdése, a 15. §, valamint a 17. § (1)-(4) bekezdése kivételével – az idősek számára étkezést biztosító szociális alapszolgáltatásokra, idősek nappali ellátását nyújtó és idősek bentlakásos intézményeire, valamint a tanuló ifjúság üdülésének és táborozásának egészségügyi feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott táborozásra nem kell alkalmazni.

(2a) E rendelet rendelkezéseit – az 5. § (1)-(3) bekezdése, a 15. §, a 16. § (2), (2a) és (4) bekezdése, a 6. § (1a) bekezdése, valamint a 17. § (1)-(4) bekezdése kivételével – a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre nem kell alkalmazni.”

(2) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 1. § (3) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép és a § a következő (4) bekezdéssel egészül ki:

„(3) E rendelet rendelkezéseit a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény hatálya alá tartozó ellátások közül a napközbeni gyermekfelügyeletre, az alternatív nappali ellátásra, a gyermekek esélynövelő szolgáltatásaira, a helyettes szülői ellátásra, valamint a nevelőszülői ellátásra, a főző-, befejező-, illetve tálaló- vagy melegítőkonyhával nem rendelkező gyermekotthonokra, valamint a lakásotthoni formában működő gyermekotthoni ellátásra nem kell alkalmazni.

(4) E rendelet rendelkezéseit – a 4. § (1) és (2) bekezdése, az 5. § (1)-(2a) bekezdése, a 7. § (3) bekezdése, a 9. § (2) bekezdése, a 10. § (1) és (2) bekezdése, a 11. § (3) bekezdése, a 14. §, a 15. §, valamint 17. § (1)-(4) bekezdése kivételével – a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény hatálya alá tartozó ellátások közül a családi bölcsődére és a munkahelyi bölcsődére nem kell alkalmazni.”

(3) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 1. § (6) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(6) Az e rendeletben foglaltaktól kizárólag a 15-15/B. § szerinti szakorvosi, háziorvosi és házi gyermekorvosi, iskola-egészségügyi ellátást végző iskolaorvosi igazolás alapján, valamint ünnepekhez kötődő tradicionális ételek készítésekor, illetve vallási okból lehet eltérni.”

7. §

(1) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2. § (1) bekezdése a következő 1a. ponttal egészül ki:

(E rendelet alkalmazásában:)

„1a. *cukrok*: a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU parlamenti és tanácsi rendelet I. Melléklet 8. pontja szerinti fogalom;”

(2) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2. § (1) bekezdése a következő 4a. ponttal egészül ki:

(E rendelet alkalmazásában:)

„4a. *élelmezési nap*: az a mutatószám, amely alatt egy teljes nap élelmezése értendő;”

(3) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2. § (1) bekezdés 6. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

(E rendelet alkalmazásában:)

„6. *étel*: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 8. pontja szerinti fogalom;”

(4) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2. § (1) bekezdése a következő 6a. ponttal egészül ki:

(E rendelet alkalmazásában:)

„6a. *ételkészítés*: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 9. pontja szerinti fogalom;”

(5) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2. § (1) bekezdése a következő 15a. ponttal egészül ki:

(E rendelet alkalmazásában:)

„15a. *önkiszolgáló rendszerű étkeztetés*: nevelési-oktatási intézményben, szakképző intézményben főétkezés esetében, korlátozott kiszolgálással történő, fogyasztók által önállóan végzett ételadagolás, előre, az adagolási útmutató alapján kiadagolt ételmennyiséget tartalmazó tálalóedényekből, az adagolást segítő személy felügyelete mellett;”

(6) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2. § (1) bekezdése a következő 17a. ponttal egészül ki:

(E rendelet alkalmazásában:)

„17a. *referencia adag*: a Közétkeztető által előre kiadagolt olyan korcsoportonkénti minta ételadag, amely a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutatónak megfelelő mennyiségű étel bemutatását szolgálja;”

(7) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2. § (1) bekezdése a következő 21a. ponttal egészül ki:

(E rendelet alkalmazásában:)

„21a. *tojás*: tyúktojás, a tojástartalom számítása tekintetében 1 tojásnak a 45 g tömegű héj nélküli tojás, illetve az ezzel egyenértékű tojáskészítmény felel meg;”

(8) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2. § (1) bekezdés 22. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

(E rendelet alkalmazásában:)

„22. szakorvos:

- a) endokrinológia és anyagcsere-betegségek ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos,
- b) gasztroenterológia alap szakképesítéssel rendelkező szakorvos,
- c) diabetológiai szakorvosi licenccel rendelkező szakorvos,
- d) allergológia és klinikai immunológia ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos,
- e) nefrológia alap szakképesítéssel rendelkező szakorvos,
- f) gyermek gasztroenterológia ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos,
- g) neurológia alap szakképesítéssel rendelkező szakorvos,
- h) gyermek-neurológia ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos;”

8. §

(1) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 4. § (1) és (2) bekezdése helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„(1) A normál és a diétás étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy az egymást követő tíz ételmezési nap főétkezéseiben egy ételsor ételei csak egy alkalommal forduljanak elő.

(2) Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, az 1-3 évesek étkeztetése esetén az egyik kísétkezésnek is tartalmaznia kell.”

(2) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 4. §-a a következő (6) bekezdéssel egészül ki:

„(6) Az étrendtervezés során javasolt a közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól szóló 676/2020. (XII. 28.) Korm. rendelet szerinti helyi ételmisszer termékek, valamint a közétkeztetési rövid ellátási láncból származó alapanyagok felhasználása.”

9. §

(1) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 5. § (2a) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(2a) A napi energia- és tápanyag-beviteli értékek teljesítendő aránya a (2) bekezdésben foglalt eseteken kívül:

- a) csak reggeli esetén 20%,
- b) csak tízórai esetén 15%,
- c) tízórai és ebéd esetén 50%,
- d) ebéd és uzsonna esetén 50%,
- e) csak uzsonna esetén 15%,
- f) csak vacsora esetén 25%.”

(2) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 5. § (4) bekezdése a következő c) ponttal egészül ki:

(A 3. mellékletben előírt energiaszükségleti értékek betartása érdekében a Közétkeztető)

„c) önkiszolgáló rendszerű étkeztetés esetén biztosítja a korcsoportonkénti referenciaadagok megismertetését, valamint az ételadagolás adagolást segítő személy általi felügyeletét.”

10. §.

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 9. § (2) és (3) bekezdése helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„(2) Az 1-3 éves korcsoport részére bő zsiradékban sült étel nem adható.

(3) Közétkeztetés során a Magyar Élelmiszerkönyv 12. mellékletében foglaltaknak megfelelő húskészítményt kell biztosítani.”

11. §

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 11. §-a helyébe a következő rendelkezés lép:

„11. § (1) Tíz egymást követő ételmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, 1-3 éves korcsoport étkeztetése esetén 35%-a származhat zsiradékból.

(2) Tíz egymást követő ételmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 20%-a, egyszeri étkeztetés esetén 15%-a származhat cukrokból.

(3) A közétkeztetésben az egy főre biztosítandó tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalcium tartalmú tejtermék mennyiségét korcsoportonként a 7. melléklet határozza meg.”

12. §

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 12. § (3) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(3) A tálalókonyhán a nyersanyag-kiszabati ív szerinti só és cukor mennyiségen felül további só és cukor az ételhez nem adható.”

13. §

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 13. §-a helyébe a következő rendelkezés lép:

„13. § Az egész napos étkeztetés, az egész napos étkezés 1-3 évesek részére való szolgáltatása, a bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés, a napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok tíz egymást követő ételmezési napra számított kötelezően alkalmazandó gyakoriságát a 6. melléklet szerinti táblázat tartalmazza.”

14. §

(1) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 14. § (1) bekezdés c) pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

(Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:)

„c) 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt 1-3 éves korcsoport étkeztetése esetén,”

(2) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 14. § (1) bekezdés g) és h) pontja helyébe a következő rendelkezések lépnek:

(Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:)

„g) cukrokat vagy édesítőszereket tartalmazó üdítőt, szörpöt,

h) a Magyar Élelmiszerkönyv 11. mellékletében foglaltaknak megfelelő gyümölcslén kívül más gyümölcs italt.”

(3) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 14. § (1) bekezdése a következő l) ponttal egészül ki:

(Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:)

„l) a 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. Mellékletében felsorolt allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek közül a földimogyorót, a dióféléket, a szezámagot és a belőlük készült termékeket.”

15. §

(1) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 15. § (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(1) A fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményben, személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátást, gyermekvédelmi szakellátást, illetve szociális szakosított ellátást nyújtó intézményben, a nevelési-oktatási intézményben, valamint a szakképző intézményben minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára a szakorvos, a házi orvos, a házi gyermekorvos vagy az iskola-egészségügyi ellátást végző iskolaorvos által előírt diétás étrendet kell biztosítani a (2)-(6) bekezdésben, valamint a 16. § (5) és (6) bekezdésében foglaltak betartásával, figyelemmel az étkezések szakorvos által meghatározottak szerinti időzítésére és az étel dietetikus által meghatározott megfelelő adagolására, különös tekintettel a szénhidrátanyagcsere-rendellenességgel élő személyekre.”

(2) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 15. §-a a következő (1b) bekezdéssel egészül ki:

„(1b) A földimogyoró, dióféle vagy szezámag vonatkozásában fennálló szakorvos által igazolt allergia vagy intolerancia esetén a diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrend biztosítása kötelező.”

16. §

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 9. alcíme a következő 15/A. §-sal és 15/B. §-sal egészül ki:

„15/A. § (1) A házi orvos, a házi gyermekorvos vagy az iskola-egészségügyi ellátást végző iskolaorvos a diétás étkezést igénylő személy számára 2 éves korig, 2 éves kor felett a kiállítás napjától számított legfeljebb 6 hónap időtartamra állíthat ki igazolást (a továbbiakban: átmeneti igazolás), táplálékallergia vagy táplálékintolerancia diagnózisának felállítása céljából a fogyasztók

élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és a 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. Mellékletében felsorolt allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek vonatkozásában, a glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek kivételével.

(2) A 6 hónapos átmeneti időszak lejárta után az átmeneti igazolás nem hosszabbítható meg és nem állítható ki újra.

(3) Az Intézmény felé a szülő vagy más törvényes képviselő által már benyújtott, szakorvos által igazolt diétás étkeztetés iránti igény módosításához új szakorvosi igazolás kiállítása és az intézmény részére történő benyújtása szükséges. Amennyiben a diétás igényt indokló sajátos egészségi állapot a szakorvosi igazolás érvényességi idején belül már nem áll fent, annak tényét a szakorvosnak igazolnia kell, és azt a szülőnek vagy más törvényes képviselőnek az intézmény felé be kell nyújtania a diétás étkeztetés iránti igény visszavonása érdekében.

15/B. § A diétás étkeztetés igényléséhez szükséges szakorvosi igazolásnak az alábbiakat kell tartalmaznia:

1. a diétás étkezést igénylő személy neve,
2. születési helye, ideje,
3. TAJ-száma,
4. az orvos neve,
5. az orvos pecsétszáma,
6. az orvos elérhetősége (hivatalos telefonszám; hivatalos email),
7. az orvos érvényes működési nyilvántartási száma,
8. az orvos szakképzettségének vagy szakorvosi licencének megnevezése és a szakorvosi licence időszak vége,
9. a diétás étkeztetési igényt alátámasztó BNO kód,
10. a diéta megnevezése az alábbiak szerint (összetett diéta esetében minden vonatkozó allergiát vagy intoleranciát okozó anyagot és terméket jelölni kell):

- 10.1. glutént tartalmazó gabonaféle-mentes
- 10.2. tojás- és a belőle készült termék-mentes
- 10.3. tejfehérjementes
- 10.4. tejcukormentes
- 10.5. szójabab- és a belőle készült termék-mentes
- 10.6. földimogyoró- és a belőle készült termék-mentes
- 10.7. dióféle- és a belőle készült termék-mentes (Mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*))
- 10.8. szezám- és a belőle készült termék-mentes,
- 10.9. zeller- és a belőle készült termék-mentes,
- 10.10. mustár- és a belőle készült termék-mentes,
- 10.11. hal- és a belőle készült termék-mentes,
- 10.12. rákféle- és a belőle készült termék-mentes,
- 10.13. csillagfürt- és a belőle készült termék-mentes,

- 10.14. puhatestű- és a belőle készült termék-mentes,
- 10.15. szulfitmentes,
- 10.16. egyéb, a 10.1-10.15. alpontban fel nem sorolt allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek vonatkozásában előírt diéta megnevezése,
- 10.17. szénhidrátanyagcsere-rendellenesség megnevezése, szükség esetén jelölve az előírt napi szénhidrátmennyiséget és szénhidrátelosztást grammban kifejezve,
- 10.18. egyéb diéta pontos megnevezése,
- 11. a kiállítás dátuma,
- 12. az igazolás érvényességének lejáratí ideje a következők valamelyikének feltüntetésével:
 - 12.1. átmeneti igazolás,
 - 12.2. az állapot véglegessége folytán rendszeres felülvizsgálat nem szükséges,
 - 12.3. a kiállítástól számított 1 évig,
 - 12.4. a következő felülvizsgálat időpontjaig: év, hónap, nap megjelöléssel,
- 13. orvosi pecsét, aláírás.”

17. §

(1) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 16. § (2) bekezdése a helyébe a következő rendelkezés lép és a § a következő (2a) bekezdéssel egészül ki:

„(2) Az ételek elkészítését, az ételosztást a főzőkonyhán az ételmezésvezető, távollétében az ételmezésvezető írásbeli utasításai szerint a munkaköri leírásban meghatározott helyettese felügyeli.
(2a) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az ételek elkészítését a főzőkonyhán az ételmezésvezető, az ételosztást dietetikus végzettséggel rendelkező szakember felügyeli.”

(2) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 16. § (7) bekezdése a helyébe a következő rendelkezés lép:

„(7) A (3) bekezdés szerinti szakképesítéssel rendelkező személynek a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ (a továbbiakban: NNGYK) táplálkozás-egészségügyi tárgyú képzésén kell részt vennie a munkába állásától számított 6 hónapon belül, majd ezt követően a továbbképzésen ötévente részt kell vennie.”

18. §

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 17. § (4) bekezdése a helyébe a következő rendelkezés lép és a § a következő (5) és (6) bekezdéssel egészül ki:

„(4) A laboratóriumban mért és a számított tápanyagértékek között, valamint a Közétkeztető és az ellenőrző hatóság által számított tápanyagérték között 20%-os eltérés megengedett.

(5) Az ellenőrző hatóság az ellenőrzésen tapasztaltak alapján az országos tisztifőorvos által kiadott minősítési sablonok szerint, korcsoportonként és ellátási típusonként táplálkozás-egészségügyi szempontú minősítést végez.

(6) Az ellenőrző hatóság a minősítés eredményét megküldi az országos tisztifőorvos számára, aki gondoskodik annak az NNGYK honlapján történő közzétételéről.”

19. §

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 18. §-a helyébe a következő rendelkezés lép:

„18. § (1) Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitelre vonatkozó 5. melléklet szerinti táblázatban foglalt maximálisan megengedett értékeket legfeljebb 2028. augusztus 31-ig lehet alkalmazni.

(2) E rendeletnek a transz-zsír-sav tartalmú élelmiszerek forgalmazásának hatósági ellenőrzéséről, valamint a lakosság transz-zsír-sav bevitelének nyomon követésére vonatkozó szabályokról, továbbá a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról szóló .../2024. (...) BM rendelet (a továbbiakban: Módr.) 6. § (2) bekezdésével megállapított 1. § (4) bekezdésében foglaltaknak a családi bölcsődéknek és a munkahelyi bölcsődéknek 2025. január 1. napjától kell megfelelniük.”

20. §

- (1) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 1. melléklete helyébe az 1. melléklet lép.
- (2) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 3. melléklete helyébe a 2. melléklet lép.
- (3) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 4. melléklete helyébe a 3. melléklet lép.
- (4) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 5. melléklete helyébe a 4. melléklet lép.
- (5) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 6. melléklete helyébe az 5. melléklet lép.
- (6) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a 6. melléklet szerinti 7. melléklettel egészül ki.

21. §

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

- a) 1. § (1) bekezdés a) pontjában az „a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási” szövegrész helyébe az „a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási intézményekre, a szakképzésről szóló törvény szerinti szakképző intézményekre” szöveg,
- b) 2. § (1) bekezdés 14. pontjában a „nevelési-oktatási intézményekben” szövegrész helyébe a „nevelési-oktatási intézményekben, szakképzési intézményekben” szöveg,
- c) 5. § (1) bekezdésében a „(2)” szövegrész helyébe a „(2), (2a)” szöveg,
- d) 6. § (1) bekezdésében a „valamint nevelési-oktatási intézményekben” szövegrész helyébe a „nevelési-oktatási intézményekben és szakképző intézményekben” szöveg és a „nevelési-oktatási intézmény” szövegrész helyébe az „a nevelési-oktatási intézmény és a szakképző intézmény” szöveg,
- e) 6. § (2) bekezdésében az „étkezés” szövegrész helyébe az „étel” szöveg,
- f) 6. § (5) bekezdésében a „tálaló személyzet,” szövegrész helyébe a „tálaló személyzet, önkiszolgáló rendszerű étkeztetés esetén az étkezők” szöveg,
- g) 7. § (5) bekezdésében a „tíz” szövegrész helyébe a „tíz egymást követő” szöveg,
- h) 7. § (6) bekezdésében a „11. § (3) bekezdésében” szövegrész helyébe a „7. mellékletben” szöveg,
- i) 14. § (2) bekezdésében az „1-6 éves” szövegrész helyébe az „1-3, 4-6 és 7-10 éves” szöveg,
- j) 14. § (4) bekezdésében az „Édesítőszer” szövegrész helyébe az „Édesítőszer” szöveg és a „használható” szövegrész helyébe a „használhatók” szöveg,
- k) 15. § (2a) bekezdésében a „nevelési-oktatási intézményben” szövegrész helyébe a „nevelési-oktatási intézményben, illetve a szakképző intézményben,” szöveg és a „nevelési-oktatási intézmény” szövegrész helyébe a „nevelési-oktatási intézmény, illetve a szakképző intézmény” szöveg lép.

22. §

Hatályát veszti az élelmiszerekben lévő transz-zsírsavak megengedhető legnagyobb mennyiségéről, a transz-zsírsav tartalmú élelmiszerek forgalmazásának feltételeiről és hatósági ellenőrzéséről, valamint a lakosság transz-zsírsav bevitelének nyomon követésére vonatkozó szabályokról szóló 71/2013. (XI. 20.) EMMI rendelet.

23. §

Hatályát veszti a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

- a) 2. § (1) bekezdés 21. pontja,
- b) 2. § (4) bekezdése,
- c) 4. § (1a) bekezdése,
- d) 6. § (3) bekezdésében az „a változást követően azonnal, de legkésőbb a kiszállítás előtt 3 órával” szövegrész,
- e) 8. § (2)-(4) bekezdése,
- f) 14. § (1) bekezdés j) pontjában a „valamint” szövegrész,
- g) 15. § (6) bekezdésében az „a változatossági mutatóra, valamint” szövegrész,
- h) 16. § (3) bekezdésében az „az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló kormányrendelet szerinti élelmezésvezető szakképesítéssel” szövegrész,
- i) 2. melléklete.

Dr. Pintér Sándor
belügyminiszter

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

	A	B	C	D		E		F	
1.	Nyers-anyag	Korcsoportok							
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év		11–14 év		15. évtől	
3.	Hús	hidegétkezéshez: 15–25 g	hidegétkezéshez: 20–30 g	hidegétkezéshez: 30–40 g		hidegétkezéshez: 40–50 g		hidegétkezéshez: 40–60 g	
4.		színhús: 40–60 g	színhús: 60–80 g	színhús: 80–100 g		színhús: 90–110 g		színhús: 100–120 g	
5.		darált hús:30-40 g	darált hús: 40-60 g	darált hús: 50-90 g		darált hús: 50-90 g		darált hús: 60-100 g	
6.		levesekhez: 20–40 g	levesekhez: 30–50 g	levesekhez: 40–60 g		levesekhez: 50–70 g		levesekhez: 60–80 g	
7.		raguhoz: 30–50 g	raguhoz: 40–60 g	raguhoz: 60–80 g		raguhoz: 70–90 g		raguhoz: 80–100 g	
8.		23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék
9.	Húskészítmények	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15-25 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20-30 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 5-15 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 5-25 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-50 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 5-25 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-60 g
10.		levesekhez: 20–30 g	levesekhez: 30–40 g	levesekhez: 5–20 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 5–30 g	levesekhez: 50–60 g	levesekhez: 5–30 g	levesekhez: 50–60 g
11.		feltétként: 25–40 g	feltétként: 40–60 g	feltétként: 5–30 g	feltétként: 50–80 g	feltétként: 5–40 g	feltétként: 60–90 g	feltétként: 5–50 g	feltétként: 90–120 g
12.		tésztákhoz: 25–40 g	tésztákhoz: 40–60 g	tésztákhoz: 5–30 g	tésztákhoz: 60–80 g	tésztákhoz: 5–40 g	tésztákhoz: 70–90 g	tésztákhoz: 5–50 g	tésztákhoz: 80–100 g
13.	Máj, zúza, szív és májkészítmények	feltétként: 40–60 g ¹	feltétként: 60–80 g	feltétként: 80–100 g		feltétként: 90–110 g		feltétként: 100–120 g	
14.		felfújthoz: 20–30 g ¹	felfújthoz: 30–40 g	felfújthoz: 40–50 g		felfújthoz: 40–60 g		felfújthoz: 50–60 g	
15.		szendvicshez: 10-25 g ¹	szendvicshez: 15-30 g	szendvicshez: 20-40 g		szendvicshez: 20-50 g		szendvicshez: 30-60 g	
16.		levesekhez: 10–30 g ¹	levesekhez: 20–40 g	levesekhez: 30–50 g		levesekhez: 30–50 g		levesekhez: 40–60 g	

17.		feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 40–60 g	feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 60–80 g	feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 80–100 g	feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 90–110 g	feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 100–120 g
18.	Hal, friss, fagyaszott	halvagdalthoz: 30-40 g	halvagdalthoz: 40-60 g	halvagdalthoz: 50-90 g	halvagdalthoz: 50-90 g	halvagdalthoz: 60-100 g
19.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30–50 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 60–80 g	levesekhez: 80–100 g
20.		szendvicshez: 15–25 g	szendvicshez: 20–30 g	szendvicshez: 30–40 g	szendvicshez: 30–50 g	szendvicshez: 40–60 g
21.		Halkonzerv	feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 30-60 g	feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 40-80 g	feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 50-90 g	feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 60-100 g
22.	halkrém, halpástétom ² : 15-25 g		halkrém, halpástétom ² : 20-30 g	halkrém, halpástétom ² : 30-40 g	halkrém, halpástétom ² : 30-50 g	halkrém, halpástétom ² : 40-60 g
23.		tej: 1–2 dl	tej: 1–2 dl	tej: 2–2,5 dl	tej: 2–2,5 dl	tej: 2–3 dl
24.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	kefir, joghurt: 1–1,5 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl
25.		gyümölcsjoghurt: 1–1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl
26.		sajt szendvicshez: 20–30 g	sajt szendvicshez: 30–40 g	sajt szendvicshez: 30–50 g	sajt szendvicshez: 30–50 g	sajt szendvicshez: 40–70 g
27.		krémsajt, ömlesztett sajt, kockasajt, sajtkrém: 15-30 g	krémsajt, ömlesztett sajt, kockasajt, sajtkrém: 20-40 g	krémsajt, ömlesztett sajt, kockasajt, sajtkrém: 25-50 g	krémsajt, ömlesztett sajt, kockasajt, sajtkrém: 25-60 g	krémsajt, ömlesztett sajt, kockasajt, sajtkrém: 25-70 g
28.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	túró hidegétkezéshez ³ : 15–20 g	túró hidegétkezéshez ³ : 15–25 g	túró hidegétkezéshez ³ : 20–30 g	túró hidegétkezéshez ³ : 20–40 g	túró hidegétkezéshez ³ : 40–50 g
29.		túrókészítmény ⁴ : 20-25 g	túrókészítmény ⁴ : 20-30 g	túrókészítmény ⁴ : 30-40 g	túrókészítmény ⁴ : 30-50 g	túrókészítmény ⁴ : 50-60 g
30.		túródesszert ⁵ : 1 db	túródesszert ⁵ : 1 db	túródesszert ⁵ : 1 db	túródesszert ⁵ : 1 db	túródesszert ⁵ : 1 db
31.		túró ételkészítéshez: 30–50 g	túró ételkészítéshez: 50–70 g	túró ételkészítéshez: 70–100 g	túró ételkészítéshez: 80–110 g	túró ételkészítéshez: 100–150 g
32.	Tejföl	0-40 g	0-50 g	0-60 g	0-70 g	0-80 g
33.	Kenőzsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	szendvicshez: 0-10 g	szendvicshez: 0-15 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g
34.	Zsiradék	ételkészítéshez ⁶ : 0–5 g	ételkészítéshez ⁶ : 0–8 g	ételkészítéshez ⁶ : 0–10 g	ételkészítéshez ⁶ : 0–10 g	ételkészítéshez ⁶ : 0–15 g

35.		salátákhoz: 0–2 g	salátákhoz: 0–2 g	salátákhoz: 0–3 g	salátákhoz: 0–3 g	salátákhoz: 0–4 g
36.		ételkészítéshez: 2–4 g	ételkészítéshez: 2–5 g	ételkészítéshez: 3–6 g	ételkészítéshez: 3–6 g	ételkészítéshez: 3–10 g
37.	Szalonna	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez: 30–80 g
38.		méz: 0–10 g	méz: 0–20 g	méz: 0–20 g	méz: 0–20 g	méz: 0–40 g
39.	Hozzáadott cukor, méz	hozzáadott cukor teában: 0–5 g	hozzáadott cukor teában: 0–7 g	hozzáadott cukor teában: 0–9 g	hozzáadott cukor teában: 0–10 g	hozzáadott cukor teában: 0–10 g
40.		gabonapehely hidegétkezéshez: 10–20 g ⁷	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20–40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30–50 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40–60 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40–80 g
41.		körethez: 30–50 g	körethez: 40–60 g	körethez: 50–70 g	körethez: 60–80 g	körethez: 80–100 g
42.		körethez zöldséggel együtt: 20–30 g	körethez zöldséggel együtt: 20–40 g	körethez zöldséggel együtt: 30–50 g	körethez zöldséggel együtt: 40–60 g	körethez zöldséggel együtt: 50–70 g
43.	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	kenyérfélék, teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20–40 g	kenyérfélék, teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30–50 g	kenyérfélék, teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50–70 g	kenyérfélék, teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50–70 g	kenyérfélék, teljes kiőrlésű kenyérfélék: 60–120 g
44.		kalács, kuglóf: 25–40 g	kalács, kuglóf: 30–50 g	kalács, kuglóf: 50–70 g	kalács, kuglóf: 50–70 g	kalács, kuglóf: 60–120 g
45.		péksütemény: 1/2–1 db	péksütemény: 1/2–1 db	péksütemény: 1–2 db	péksütemény: 1–2 db	péksütemény: 1–3 db
46.		egyéb gabonakészítmények ⁸ hidegétkezéshez: 10–20 g	egyéb gabonakészítmények ⁸ hidegétkezéshez: 10–30 g	egyéb gabonakészítmények ⁸ hidegétkezéshez: 20–40 g	egyéb gabonakészítmények ⁸ hidegétkezéshez: 30–50 g	egyéb gabonakészítmények ⁸ hidegétkezéshez: 40–60 g
47.		gabonaszelet nem adható	gabonaszelet 1 db	gabonaszelet 1–2 db	gabonaszelet 1–2 db	gabonaszelet 1–2 db
48.		főzelékhez: 100–150 g	főzelékhez: 110–180 g	főzelékhez: 150–200 g	főzelékhez: 150–230 g	főzelékhez: 180–250 g
49.	Burgonya	rakott ételhez, körethez: 100–150 g	rakott ételhez, körethez: 150–200 g	rakott ételhez, körethez: 180–230 g	rakott ételhez, körethez: 200–250 g	rakott ételhez, körethez: 250–300 g
50.	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	salátákhoz: 20–70 g	salátákhoz: 30–90 g	salátákhoz: 40–100 g	salátákhoz: 50–110 g	salátákhoz: 60–150 g
51.		nyersen hidegétkezéshez:	nyersen hidegétkezéshez: 20–50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30–80 g	nyersen hidegétkezéshez: 30–90 g	nyersen hidegétkezéshez: 40–100 g

		20-40 g				
52.		hagymafélék nyersen, hidegétkezéshez: 10-20 g	hagymafélék nyersen, hidegétkezéshez: 10-20 g	hagymafélék nyersen, hidegétkezéshez: 10-30 g	hagymafélék nyersen, hidegétkezéshez: 10-30 g	hagymafélék nyersen, hidegétkezéshez: 15-40 g
53.		levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 40-80 g	levesekhez: 50-90 g	levesekhez: 50-100 g	levesekhez: 70-120 g
54.		főzelékhez, körethez: 60-150 g	főzelékhez, körethez: 110-180 g	főzelékhez, körethez: 130-200 g	főzelékhez, körethez: 130-230 g	főzelékhez, körethez: 160-250 g
55.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40g ≤	60g ≤	70g ≤	70g ≤	80g ≤
56.		főzelékhez, körethez, áttörve: 30-50 g	főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g	főzelékhez, körethez: 60-80 g	főzelékhez, körethez: 70-90 g
57.	Szárazhü- velyesek	levesekhez, salátákhoz, áttörve: 10-20 g	levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g	levesekhez, salátákhoz: 30-40 g	levesekhez, salátákhoz: 40-50 g
58.		hidegétkezéshez, áttörve: 5-20 g	hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 20-40 g
59.	Gyümölcs-lé és zöldséglé	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	2-3 dl
60.	Mogyoró- krém, csokoládé- krém	10-20 g	10-25 g	20-30 g	20-30 g	20-50 g
61.	Különleges minőségű lekvár, extra- dzsem, extrazselé, marmelád	10-20 g	10-25 g	20-30 g	20-30 g	20-50 g

¹ Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.

² A nyersanyag-kiszabati előírás a késztermékre vonatkozik. Halkrém, halpástétom esetében a felhasznált halkonzerv aránya a késztermékre vonatkoztatva 50%.

³ A meghatározott mennyiség a helyben készült köritett tehéntúró, és egyéb ízesített túrókrémek túrótartalmára vonatkozik.

⁶ Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30 %-a számítandó.

⁷ Kivéve müzli keverékek.

2. melléklet a .../2024. (...) BM rendelethez

„3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

**Korcsopontonkénti napi energiaszükséglet
(kcal/nap/fő)**

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
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	1000– 1300	1350– 1650	1700– 2050	2000– 2400	2000– 2800	1800– 2500	1800– 2400
4.	Fekvőbeteg- gyógyintézeti étkeztetés	1000– 1200	1200– 1500	1550– 1850	1800– 2200	1800– 2600	1800– 2400	1800– 2400
5.	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés	750- 950						
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900– 1100	1100– 1350	1300– 1550	1300– 1850	1150– 1650	1150– 1550
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450– 600	600– 750	700– 850	700– 1000	650– 900	650– 850

”

**Adagolási előírás
(1 adag elkészített ételre)**

	A	B	C	D	E	F
1.	Ételsorelem	Korcsoportok				
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
3.	Friss zöldség (dkg)	2≤	2≤	3≤	3≤	4≤
4.	Friss gyümölcs (dkg)	4≤	6≤	7≤	7≤	8≤
5.	Gyümölcsle/zöldséglé (dl)	1-2	1-2	1-2	1-2	2-3
6.	Saláta (dkg)	3-8	4-10	5-11	6-12	7-16
7.	Savanyúság (dkg)	3-7	5-8	6-9	7-10	8-13
8.	Zöldség köret (dkg)	8-15	13-18	15-20	18-23	20-25
9.	Főzelékek (dl)	1,5-2	1,5-2,5	2-2,5	2,5-3	3-4
10.	Szelet hal (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
11.	Szelet hús (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
12.	Ragu, tokány, pörkölt (g)	20-35	30-45	40-55	50-65	56-70
13.	Levesek (dl)	1-1,5	1-2	2-2,5	2-3	2-3,5
14.	Burgonya (dkg)	10-15	15-20	18-23	20-25	25-30
15.	Tészta, rizs, gabona alapú köret (dkg)	7-15	10-20	10-20	15-25	25-30
16.	Mártás (dl)	1-1,5	1,5-2	1,5-2	2-2,5	2-2,5
17.	Tej/ízesített tejkészítmény /tea (dl)	1-2	1-2	2-2,5	2-2,5	2-3

**Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel
(g/fő)**

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Ékeztetés típusa	Korcsoportok						
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	2 (legfeljebb: 5)	3 (legfeljebb: 7)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 12)	5 (legfeljebb: 12)	5 (legfeljebb: 12)
4.	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés	1,5 (legfeljebb: 4)	-	-	-	-	-	-
5.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	-	2 (legfeljebb: 5,5)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)
6.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	1	1 (legfeljebb: 3)	2 (legfeljebb: 4)	2 (legfeljebb: 4)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)

Beleértve az alapanyagok sótartalmát is, nem csak az ételkészítés során felhasznált sómennyiséget.”

Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz egymást követő étkezési napra, egy főre számítva

	A	B	C	D	E	F
1.	Élelmiszer,	Étkeztetés típusa				
2.	élelmiszercsoport	Egész napos étkeztetés	Egész napos étkeztetés 1-3 évesek részére	Bölcsoédei, mini bölcsoédei étkeztetés	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása
3.	Hús	legalább hat, legfeljebb tizennégy alkalommal	legalább hat, legfeljebb tizenkét alkalommal	legalább hat, legfeljebb nyolc alkalommal	legalább öt, legfeljebb kilenc alkalommal	legalább öt, legfeljebb kilenc alkalommal
4.	Hal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal
5.	Húskészítmény	23 %-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb hat alkalommal, 23 %-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb két alkalommal	legfeljebb öt alkalommal, 23 %-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	legfeljebb négy alkalommal, 23 %-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23 %-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23 %-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
6.	Sertés, baromfi zsír	legfeljebb három alkalommal ²	nem adható	nem adható	legfeljebb két alkalommal ²	legfeljebb egy alkalommal ²
7.	Margarin kenőzsiradékként	legfeljebb huszonöt alkalommal	legfeljebb tizenöt alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	nem adható
8.	Bő zsiradékban sült étel	legfeljebb egy alkalommal	nem adható	nem adható	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
9.	Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer	legalább tíz alkalommal	legalább öt alkalommal	legalább öt alkalommal	legalább tíz alkalommal	legalább három alkalommal
10.	Szárastészta	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb két alkalommal

11.	Szárazhüvelyesek	legalább három alkalommal	legalább egy alkalommal, áttörve	legalább egy alkalommal, áttörve	legalább két alkalommal	legalább egy alkalommal
12.	Édesség, finom pékáru a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
13.	Mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
14.	Máj, zúza, szív és májkészítmény ¹	legfeljebb öt alkalommal, ebből három alkalommal ételkészítéshez és két alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb két alkalommal
15.	Tojás	legalább három, legfeljebb nyolc darab, az ételkészítéshez ez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb hat darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább kettő, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez ez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább kettő, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez ez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább egy, legfeljebb négy darab, az ételkészítéshez ez felhasznált tojások mennyiségével számolva
16.	Rizs	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
17.	Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal
18.	Gyümölcsle és zöldséglé	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
19.	Ízesített tejkészítmény	legfeljebb nyolc alkalommal	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb két alkalommal

20.	Különleges minőségű lekvár, extradzsem, extrazselé, marmelád	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
21.	Olajos magvak	4-6 éves korcsoport részére legalább 20 gramm, 7-14 éves korcsoport részére legalább 40 gramm, 15. évtől legalább 60 gramm	legalább 10 gramm csak darált formában	legalább 10 gramm csak darált formában	4-6 éves korcsoport részére legalább 10 gramm, 7-14 éves korcsoport részére legalább 20 gramm, 15. évtől legalább 30 gramm	
22.	Vaj, vajkrém kenőzsiradékként	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	nem adható
23.	Vaj ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
24.	Tejszín	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal

* A naponta biztosítandó élelmiszerekről, élelmiszercsoportokról (tej és tejtermékek, zöldség, gyümölcs, gabona alapú élelmiszer) a 7. § rendelkezik.

¹ Az 1-3 éves korosztály étkeztetése és bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén kizárólag csirkemáj és zúza adható.

² 4-6 éves korosztályban nem adható.

Az olajos magvakra illetve a tojásra vonatkozó előírások kivételével, minden élelmiszercsoport esetén 1 alkalomnak kizárólag az 1. mellékletben meghatározott mennyiségek tekintendők.”

A tejre vagy annak megfelelő mennyiségű kalcium tartalmú tejtermékekre vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva (liter/fő) és (mg/fő)

	A	B	C	D	E	F
1.	Étkeztetés	Korcsoportok				
2.	típusa	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	3,5 liter (4200 mg Ca)	4 liter (4800 mg Ca)	5 liter (6000 mg Ca)	5 liter (6000 mg Ca)	5 liter (6000 mg Ca)
4.	Bölcsődei étkeztetés	2,5 liter (3000 mg Ca)	-	-	-	-
5.	Napi háromszori étkeztetés	-	2,6 liter (3120 mg Ca)	3 liter (3600 mg Ca)	3 liter (3600 mg Ca)	3 liter (3600 mg Ca)

”