



SEGÉDLET

AZ ISKOLABÜFÉK
ÁRUKÍNÁLATÁNAK
KIALAKÍTÁSÁHOZ

Bevezetés

Egy tanuló ébrenléti idejének akár a felét is az iskolában töltheti, így napi energiabevitelének jelentős részét az itt fogyasztott élelmiszerek adhatják. Az egészséges táplálkozási szokások kialakításában ennek megfelelően a családnak és az iskolának egyaránt nagy szerepe van.

Az egészséges táplálkozás hosszú távú befektetést jelent az egészségbe, hozzájárul a gyermekek megfelelő szellemi és fizikai fejlődéséhez, pozitív hatásai a felnőttkorra is kihatnak és az idősebb korosztálynál is hozzájárulnak az egészségi állapot javításához. A 2015-ben hatályba lépett közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (a továbbiakban: közétkeztetési rendelet) már a korai gyermekévekben is célként tűzi ki a kellő mennyiségű zöldség, gyümölcs, tej- és tejtermékek, teljes kiőrlésű gabonafélék fogyasztását, valamint a só, cukor és a telített zsírsavak bevitelének csökkentését.

Az iskolai tanórákon a gyermekek elsajátítják az egészséges táplálkozás elméleti alapjait és a közétkeztetési rendeletnek köszönhetően, a közétkeztetés keretében – egészségi állapottól vagy szociális helyzettől függően, a vonatkozó szabályozás értelmében akár ingyenesen vagy 50%-os állami támogatással – az életkoruknak és szükségleteiknek megfelelő étkeztetésben részesülhetnek. Ugyanakkor az intézményeknek véleményünk szerint gondoskodniuk kell arról, hogy az iskolában üzemelő büfé, étel- és italautomaták kínálata is a fiatalok egészségét szolgálja. A büfé kínálatának kialakítását célszerű a vonatkozó jogszabályok mellett a közétkeztetési rendelet célkitűzéséhez is igazítani, elősegítve ezzel a helyes táplálkozási



Feigl Edit – főigazgató-helyettes

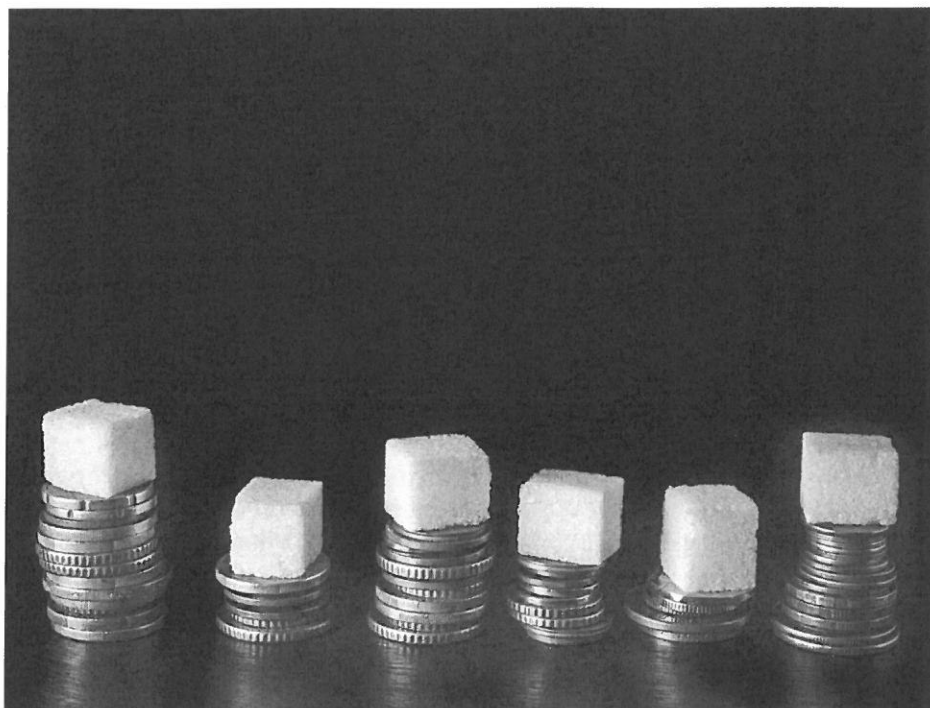
szokások és a megfelelő élelmiszerválasztás lehetőségének kialakítását.

Az alábbi segédlet a táplálkozás-egészségügyi szempontok és a vonatkozó jogszabályok figyelembevétele mellett kíván segítséget nyújtani az iskolabüfék választékának kialakításához. A kiadvány az egyes élelmiszercsoportok esetében bemutatja a jogszabály által nem tiltott, az iskolabüfék kínálatába javasolható élelmiszereket. Jelölésre került, ha egy termékcsoporthoz bár jogszabályi tiltás nem vonatkozik rá – árusítása nevelési-oktatási intézményben táplálkozás-egészségügyi szempontból nem javasolt.

FIGYELEM! VÁLTOZÁS A NÉPEGÉSZSÉGÜGYI TERMÉKADÓ KAPCSÁN!

Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy a Népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény (a továbbiakban: NETA törvény) népegészségügyi termékadó-köteles termékek körére és a termékadó mértékére vonatkozó rendelkezései, 2022. július 1-jével az extraprofit adókról szóló 197/2022. (VI. 4.) Korm. rendeletben (a továbbiakban: 197/2022. Korm. rendelet) foglalt eltéréssel alkalmazandók.

A népegészségügyi termékadó kapcsán a Nemzeti Adó- és Vámhivatal (a továbbiakban: NAV) szakemberei által készített, „53. információs füzet – Népegészségügyi termékadó” című, a 2022. július 1-jétől, a 197/2022. Korm. rendelet alapján alkalmazandó rendelkezéseket tartalmazó információs füzet áttanulmányozását javasoljuk.



Az iskolabüfék és automaták kínálatára vonatkozó jogszabályok

A nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet

Az iskolabüfék, étel-, italautomaták kínálatának kialakításakor az árusítható termékek kapcsán a nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet (a továbbiakban: 20/2012. EMMI rendelet) előírásait figyelembe kell venni.

A 20/2012. EMMI rendelet 129.§ (4) bekezdésben foglaltak szerint:

„129. § (4) A nevelési-oktatási intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményen kívül a gyermekek, tanulók részére szervezett rendezvényeken a népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény hatálya alá tartozó, továbbá alkohol- és dohánytermék nem árusítható. A nevelési-oktatási intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményen kívül a gyermekek, tanulók részére szervezett rendezvényeken alkohol- és dohánytermék nem fogyasztható.”

A 20/2012. EMMI rendelet 130. § (2) – (4) bekezdéseiben foglaltak alapján:

„130. § (2) Ha a nevelési-oktatási intézmény fenntartója vagy az intézmény vezetője – amennyiben erre az intézmény szervezeti és működési szabályzata feljogosítja – megállapodást kíván kötni az in-

tézményben üzemelő élelmiszerárúsító üzlet vagy áruautomata működtetésére, döntéséhez beszerzi az iskola-egészségügyi szolgálat szakvéleményét. Az iskola-egészségügyi szolgálat abban a kérdésben foglal állást, hogy az árukínálat megfelel-e az egészséges táplálkozásra vonatkozó ajánlásoknak, továbbá hogy tartalmaz-e olyan terméket, amely alkalmas lehet a tanuló figyelmének, magatartásának olyan mértékű befolyásolására, hogy azzal megzavarja a nevelési-oktatási intézmény rendjét, vagy rontsa a nevelő-oktató munka hatékonyságát.

(3) A nevelési-oktatási intézmény fenntartója, vezetője nem köthet megállapodást, ha az iskola-egészségügyi szolgálat szakvéleménye szerint az árukínálat nem felel meg a (2) bekezdésben meghatározott ajánlásoknak, kivéve, ha az iskolai, kollégiumi szülői szervezet, közösség a megállapodás megkötését támogatja.

(4) A (2)–(3) bekezdésben meghatározottakat a szerződés módosítása esetén is alkalmazni kell.”

A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

A 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 103. § (3) és a 104. § (2) bekezdésében foglaltak szerint:

„103. § (3) A szakképző intézményben, valamint a szakképző intézményen kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken a népegészségügyi termékadóról szóló törvény hatálya alá tartozó termék, továbbá alkohol- és dohánytermék nem

árúsítható. A szakképző intézményben, valamint a szakképző intézményen kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken alkohol- és dohánytermék nem fogyasztható.”

„104. § (2) A szakképző intézményben élelmiszerárúsító üzlet vagy áruautomata működtetésére irányuló szerződés megkötéséhez és módosításához az igazgató, a szakképzési centrum részeként működő szakképző intézmény esetében a főigazgató beszerzi az iskola-egészségügyi szolgálat szakértői véleményét. Az iskola-egészségügyi szolgálat abban a kérdésben foglal állást, hogy az árukínálat megfelel-e az egészséges táplálkozásra vonatkozó ajánlásoknak, továbbá, hogy tartalmaz-e olyan terméket, amely alkalmas lehet a tanuló figyelmének, magatartásának olyan mértékű befolyásolására, hogy azzal megzavarja a szakképző intézmény rendjét vagy rontja a szakmai oktatás hatékonyságát. Nem köthető, illetve nem módosítható élelmiszerárúsító üzlet vagy áruautomata működtetésére irányuló szerződés, ha az iskola-egészségügyi szol-

gálat szakértői véleménye szerint az árukínálat nem felel meg az e bekezdésben meghatározott ajánlásoknak.”

Kiemelten fontos, hogy az iskola-egészségügyi szolgálat és az iskolák vezetősége rendszeresen tekintse meg az árukínálatot, és szükség esetén kezdeményezze az árukínálat módosítását. Az árukínálattal kapcsolatban lehetőség szerint az iskolavezetés kérje ki a szülők, tanulók véleményét is, biztosítsanak lehetőséget a javaslatételre és a fogyasztók észrevételeit közvetítsék a büfé, automata üzemeltetői felé.

A népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény

A NETA törvény 2. §-a meghatározza az előrecsomagolt termékként forgalomba hozott adóköteles termékeket. A NETA törvény a népegészségügyi termékadó-köteles termékek körére és a termékadó



.....

mértékére vonatkozó rendelkezései, 2022. július 1-jével az extraprofit adókról szóló 197/2022. (VI. 4.) Korm. rendeletben (a továbbiakban: 197/2022. Korm. rendelet) foglalt eltéréssel alkalmazandók.

Az iskolabüfék, valamint az étel-, italautomaták kínálatába illeszthető termékek, továbbá azok VTSZ számok alá történő besorolásának meghatározása, az ezekkel kapcsolatos tájékoztatás nyújtásában a NAV, az iskolabüfé üzemeltetésével kapcsolatos kérdések tekintetében pedig a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (a továbbiakban: NÉBIH) rendelkezik hatáskörrel.

Az iskolabüfé működtetéséhez és a termékkínálat kialakításához további segítséget nyújthatnak az alábbi kiadványok

NÉBIH: útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához

A NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (ÉTBI), Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály szerkesztésében elkészült „Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához” című kiadvány az alábbiakban érhető el: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/406632/GHP_press_low.pdf

OGYÉI: egészséges táplálkozást ösztönző iskola program

A témában további segítséget nyújthatnak az OGYÉI által az „Egészséges táplálkozást ösztönző iskola program” keretében kidolgozott segédanyagok: <https://merokanal.hu/egeszsegorzoiskola/>

OGYÉI: HAPPY-hét

2007-ben lebonyolított eredményes modellprogramja Hungarian Aqua Promoting Program in the Young nyomán 2010 óta évente, a víz világnapjához (márc. 22.) kapcsolódóan meghirdetésre kerül a HAPPY-hét, melyet a programhoz csatlakozó iskolák, óvodák önállóan, az OGYÉI által biztosított programelemek és segédanyagok felhasználásával valósítanak meg. Segéd- és oktatási anyagok: <https://merokanal.hu/happy-het/>

Az iskolai büfék ellenőrzése

Az iskolai büfék kínálatára vonatkozó hatósági ellenőrzési feladatokat a népegészségügyi feladatkörben eljáró járási hivatalok munkatársai végzik.

Ki vagy száradva?

Tudtad, hogy a vizelet színe jelzi, hogy mennyi vízre van épp szüksége a testednek? **HappyHét**
Ellenőrizd magad az alábbi skálával!

Rendben van, úgy lünik megfelelő mennyiségű folyadékot fogyasztottál, hidratáltságot megfelelő mértékű.

Még rendben vagy, de azért ihatnál egy pohár vizet.

Ez a szín már enyhe kiszáradásra utal, a következő egy órában, minimum két pohár vizet fogyassz el.

Ki vagy száradva! Igyál meg most rögtön két pohár vizet! Ha meleg van kint, izzadsz, akkor akár fél liter is!

Jelentősen ki vagy száradva! Most rögtön kezd el pótolni az elvesztett folyadékmennyiséget, minimum fél liter vizet igyál meg!

Látogass el a HAPPY HÉT oldalára:
<https://www.ogyei.gov.hu/happy>, ahol rengeteg információt találhatsz az egészséges folyadékfogyasztással kapcsolatban.

Az iskolai büfék termékkínálatára vonatkozó ajánlások

Italok

Árusítható és javasolt termékek:

- ▶ Ásványvizek
- ▶ 100 %-os gyümölcslevek (kis kiszerelésben)
- ▶ 100 %-os zöldséglevek (kis kiszerelésben)
- ▶ 100% vegyes gyümölcs-zöldséglevek (kis kiszerelésben)

Árusítható, azonban táplálkozás-egészségügyi szempontból nem javasolt termékek:

- ▶ A Magyar Élelmiszerkönyv szerinti kivonatalapú szörpök, valamint a legalább 50% gyümölcs-, illetve zöldséghányadot tartalmazó szörpök
- ▶ Nektárok

A közétkeztetési rendelet a cukorbevitel szabályozására is nagy hangsúlyt fektet. A közétkeztetési rendelet 14. § (1) bekezdésében foglaltak szerint a közétkeztetésben nem lehet felhasználni szénsavas vagy cukrozott üdítőt, szörpöt. Továbbá a közétkeztetési rendeletben foglaltak szerint a közétkeztetésben a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcslén kívül más gyümölcstitalt nem lehet felhasználni. A nektárok – bár gyümölcstartalmuk magas – jellemzően hozzáadott cukrot tartalmaznak, így – igazodva a közétkeztetési rendelet előírásaihoz – árusításuk az iskolabüfében nem javasolt.

Helyben készített italok: tea, kávé

- ▶ **Tea** A NETA törvényben foglaltak szerint az adókötelezettség az előrecsomagolt termékként forgalomba hozott termékekre vonatkozik.

A közétkeztetési rendelet 14. § (1) bekezdésének d) pontjában foglaltak szerint, közétkeztetésben 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a ka-



kaó kivételével nem lehet felhasználni. A közétkeztetési rendelet 10. § (2) bekezdésében foglaltak szerint a tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot. A tea cukortartalmára vonatkozó korcsoportonkénti nyersanyag-kiszabati előírásról (egy adagra/fő) a közétkeztetési rendelet 1. számú mellékletének 33. „cukor teában” sora rendelkezik. A büfé kínálatának kialakítását célszerű a közétkeztetési rendelet célkitűzéséhez igazítani, melynek része, hogy a hozzáadott cukortartalom a helyben készített ételekben-italokban minél kevesebb legyen. Ezért javasoljuk a helyben készített tea cukortartalmát a közétkeztetési rendelet/1. sz. melléklet vonatkozó sorának figyelembe vétele mellett kialakítani.

- ▶ **Kávé** A közétkeztetési rendelet 14. § (1) bekezdésének d) pontjában foglaltak szerint, közétkeztetésben 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdé-

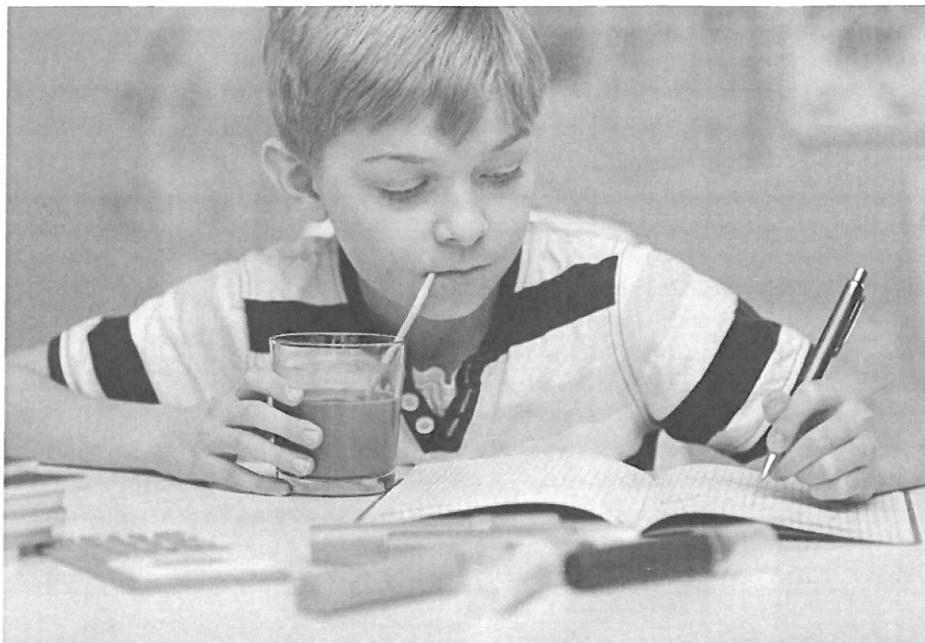
se szerinti tea, illetve a kakaó kivételével nem lehet felhasználni. Figyelembe véve a táplálkozás-egészségügyi ajánlásokat és a közétkeztetési rendelet vonatkozó előírásait, az OGYÉI koffeintartalmú kávé árusítását 18 év alatti korcsoport számára az iskolabüfében nem javasolja.

- ▶ **Az édesítőszer használata** A közétkeztetési rendeletben foglaltak szerint édesítőszer ételkészítéshez – a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével – nem használható. Igazodva a közétkeztetési rendelet előírásaihoz, az édesítőszer használata étel- illetve italkészítéshez nem javasolt.

Alkoholos italok

Nem árusítható és táplálkozás-egészségügyi szempontból nem javasolt termékek:

Nevelési-oktatási intézményben alkoholtermék nem árusítható.



Energiaitalok

Nem árusítható és táplálkozás-egészségügyi szempontból nem javasolt termékek:

- ▶ A NETA törvény hatálya alá tartozó energiaitalok nem árusíthatók.
- ▶ A közétkeztetési rendelet 14. § (1) bekezdésének d) pontjában foglaltak szerint, közétkeztetésben 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével nem lehet felhasználni, valamint a hivatkozott bekezdés e) pontjában foglaltak szerint a közétkeztetésben a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiaitalt nem lehet felhasználni.

Szendvicsekhez felhasznált alapanyagok

A szendvicskínálat kialakítása során a felsorolt termék kategóriák közül az alábbiakat részesítsük előnyben:

Kenyerek és pékáruk

- ▶ A teljes értékű vagy magasabb rosttartalmú termékek, például: teljes kiörlésű kenyér, Graham kenyér, korpás kenyér, rozskenyér, rozsos kenyér, félbarna kenyér, tönkölybúzakenyér stb.
- ▶ A teljes értékű, teljes kiörlésű, magasabb rosttartalmú kenyérfélék, nem előrecsomagolt pékáruk minden nap képeznek az áru kínálat részét.

Húskészítmények (23 % alatti zsírtartalom)

- ▶ A közétkeztetési rendeletben meghatározottak alapján, a 23% vagy annál kisebb zsírtartalmú húskészítményeket részesítsük előnyben a szendvicskínálat kialakítása során: pl. csirkemell sonka, pulykamell sonka, szendvicssonka, gépsonka, zala felvágott, baromfi párizsi, sertéspárizsi stb.
- ▶ A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Sajtok (lásd még: Tej, tejtermékek)

- ▶ A szendvicsek készítéséhez a sovány [zsírtartalom a szárazanyagban kevesebb, mint 10% (m/m)] vagy zsírszegény [zsírtartalom a szárazanyagban legalább 10%, de kevesebb, mint 25% (m/m)] sajtok vagy sajtkrémek felhasználása javasolt: pl. kőményes sajt, tolnai sajt, óvári sajt, zsírszegény mozzarella stb.
- ▶ A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Natúr túró (lásd még: Tej, tejtermékek)

- ▶ A helyben készített túrókrémek (pl. petrezselymes túrókrém, gyümölcsös túrókrém) vagy körözött elkészítéséhez a sovány (zsírtartalom a szárazanyagban kevesebb, mint 10 % (m/m) vagy zsírszegény (zsírtartalom a szárazanyagban legalább 10%, de kevesebb, mint 25 % (m/m) natúr túró felhasználását javasoljuk.
- ▶ A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.



Gyümölcskészítmények (dzsem, lekvár stb.)

- ▶ Az extradzsem, extrazselé, marmelád és különleges minőségű lekvárok felhasználásával helyben készített termékek (pl. extradzsemmel megkent félbarna kenyér) árusítása a táplálkozás-egészségügyi ajánlások figyelembe vétele mellett, ételkészítéshez történő felhasználás esetén a közétkeztetési rendelet/1. számú melléklet mézre vonatkozó nyersanyag-kiszabati előírásainak figyelembevételével, hetente 1-2 alkalommal, de nem a napi kínálat részeként javasolt.

Kenőzsiradékok (margarin, vaj, vajkrém)

- ▶ Az alacsonyabb, csökkentett zsírtartalmú készítmények felhasználása javasolt.
- ▶ 1 szendvics elkészítéséhez legfeljebb 20 g mennyiségű kenőzsiradékot használjunk fel.
- ▶ A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Zöldségek

A zöldségfélék kínálata kiemelten fontos az iskolai büfékben. A közétkeztetési rendeletben foglaltak alapján zöldség naponta biztosítandó a gyermekek számára, nyers formában is. A szendvicsek mindig tartalmazzanak az idénynek megfelelő friss, mosott, tisztított zöldségeket, például az alábbiakat:

- ▶ Saláta-mix (idény szerint kapható, mosott, fogyasztásra kész zöldségkeverék)
- ▶ Mosott, tisztított, darabolt zöldségek (például sárgarépa, karalábé, uborka, étkezési paprika stb.)
- ▶ Mosott koktélpárolcsom stb.
- ▶ A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.



Gyümölcsök

A friss gyümölcsök változatos formában mindig szerepeljenek a büfékínálatban, a szezonalitást figyelembe véve.

- ▶ Friss, mosott, szükség szerint tisztított szezonális gyümölcsök
- ▶ Helyben, friss, szezonális gyümölcsökből készített saláta, cukor és édesítőszer hozzáadása nélkül
- ▶ Friss, szezonális gyümölcsökből készült gyümölcssturmix (zsírszegény tej vagy natúr joghurt felhasználásával), cukor és édesítőszer hozzáadása nélkül
- ▶ A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Tej, tejtermékek

A tej és a tejtermékek kiválasztása során részesítsük előnyben a zsírszegény és alacsony cukortartalmú termékeket.

- ▶ Tej (1,5-2,8%-os zsírtartalommal)
- ▶ Helyben készített tej, kefir vagy natúr joghurt alapú turmixital (ízesített, gyümölcsös, hozzáadott cukor nélkül)
- ▶ Joghurt (előrecsomagolt natúr joghurt vagy alacsony cukortartalmú gyümölcsjoghurt)
- ▶ Ivójoghurt (előrecsomagolt formában), 50% feletti tejhányaddal
- ▶ Kefir

Nem előrecsomagolt finompékáruk, cukrászati készítmények

Bár a nem előrecsomagolt, magas cukor-, só-, illetve zsírtartalmú finompékáruk, cukrászati készítmények nem tartoznak a népegészségügyi termékadó hatálya alá, nevelési-oktatási intézményben árusí-

tásuk táplálkozás-egészségügyi szempontból nem javasolt. Igazodva a közétkeztetési rendeletben foglaltakhoz, az árukínálat kialakításakor e termékek helyett a magas gyümölcs- és / vagy tej-, tejtermék-tartalmú termékek választása javasolt.

Allergének

A nem előrecsomagolt, így allergén összetevőkről jelölést nem tartalmazó élelmiszerek esetében a büfé üzemeltetője valamint a büfében dolgozó eladó legyen tisztában a felhasznált alapanyagok allergén összetevőivel, kérdés esetén legyen képes azokról teljeskörű felvilágosítást nyújtani.

A NÉBIH honlapján elérhető segédlet részletes felvilágosítást nyújt a vendéglátó vállalkozásoknak arról, hogy miként tájékoztassák vendégeiket a felszolgált/kiszolgált ételek allergén összetevőiről.

A segédlet az alábbi linken érhető el:

https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21442/08_30_Allerg%C3%A9n+%C3%BAtmutat%C3%B3/8a946e4e-753b-409e-a85e-e83b0c9a17f9



Környezettudatosság

A környezettudatosság korai gyermekévekben történő megalapozása elősegíti, hogy a jövő generációja nyitottabbá váljon egy fenntarthatóbb szemlélet kialakítására. A büfében forgalmazott termékek, valamint a büfé környezetének kialakítása során javasolt figyelembe venni az alábbiakat:

- ▶ Az egyszerhasználatos csomagolóanyagok közül részesítsük előnyben a természetes anyagból készült termékeket.
- ▶ A büfé területén lehetőség szerint legyen biztosítva a szelektív hulladékgyűjtés.
- ▶ A büfékínálat kialakítása során, amennyiben lehetséges, javasolt a rövid ellátási láncban beszerzett, illetve helyi termékek forgalmazása.





Kiadó:
Országos Gyógyszerészeti
és Élelmezés-egészségügyi Intézet
1135 Budapest, Szabolcs u. 33.
www.ogyei.gov.hu
www.merokanal.hu
ogyei@ogyei.gov.hu

Grafika és tördelés:
Horváth Tamás (OGYÉI)

Készült: 2022. 11.

