**Intézményi ellenőrzések 2016.04. hó**

**2016.04.04**. A mai napon készített zeller krémleves megfelelő minőségű volt. A zsemlekockával a gyerekek szívesen fogyasztották, már megszokták az ízvilágát. A zöldborsós raguban a húsok megfelelőek, a zöldborsó puha, mindkettő mennyisége elegendő, az állaga jó, az ízesítése finom. A párolt köles enyhén száraz, összeragadt, az ízesítése jó. A gyerekek nem ismerik a kölest, ezért többen csak keveset ettek belőle. A kisétkezések megfelelő minőségűek voltak, a gyerekek szívesen fogyasztották a brióst tejjel, és a csemegeszalámis szendvicset is.

**2016.04.05.** A palócleves ízletes, a benne lévő alapanyagok, a hús, burgonya, és zöldbab mind jó minőségű volt. A lé enyhén kapros, tejfölös. A gyerekek között megosztó volt, többen megették, sokan viszont egyáltalán nem akarták elfogyasztani, mert a kapor aromás illata érezhető volt. A dejós guba vanília öntettel megfelelő mennyiségben tartalmazta a dejót és a cukrot, nem volt száraz, enyhén citrusos, naranccsal ízesített volt. A vanília öntet jó minőségű, megfelelően édes, jó állagú. A szezámmagos vajkrém sok magot tartalmazott, a gyerekek sajnos keveset ettek belőle. Az uzsonna jó minőségű párizsi volt.

**2016.04.06.** A húsleves megfelelő mennyiségben és minőségben tartalmazott hasábokra vágott zöldségeket és tésztát. Az ízesítése házias, a lé nem zavaros, zöldpetrezselymes, a gyerekek sokan szívesen fogyasztották. A vadasmártásban a zöldségek nem voltak teljesen homogén állagúra turmixolva, a hús megfelelően darabolt, puhára főtt. Az ízesítése enyhén pikáns, mustáros, de édeskés is, a gyerekek ízlése szerinti elkészítésű. A tészta puha, megfelelően sós, összetapadt szálak is voltak benne, de általánosságban véve jó állagú, enyhén olajos, a vadas tokánynak megfelelő körete. A tízórai és az uzsonna minősége megfelelő.

**2016.04.07.** A magyaros burgonyaleves megfelelő mennyiségben tartalmazott zöldségeket, tészta levesbetét volt benne. Véleményem szerint nem lenne szükséges, enélkül is laktató, elegendő tápanyagtartalmú az étel. A tökfőzelékben a tök megfelelően főtt, kaprot sokat tartalmazott, enyhén tejfölös, kicsit édeskés, a gyerekek sajnos sokan nem szeretik, de akik szeretik, ők szívesen elfogyasztották. Sokan csak a vagdaltat kérték el, és kenyérrel megették.A tízórai joghurt kiflivel, uzsonnára a felvágott, a lilahagyma és a kenyér is megfelelő minőségű, friss volt.

**2016.04.08.** A vegyes gyümölcsleves finom, megfelelő mennyiségben tartalmazta a gyümölcsöket, a tejszín homogénre volt keverve, a fahéj és a szegfűszeg íze kellemesen, aromásan érezhető. A rántott fűszeres sajtkrémes halfilé jó minőségű, a vajas burgonya megfelelő, nem száraz. A tartármártás megfelelő állagú, pikáns, a halételt jól kiegészíti. A tízóraira készített főtt tojás a zöldséggel, pékáruval, teával megfelelő minőségű volt. Uzsonnára a kockasajt és a zsemle a gyerekek által szívesen elfogyasztott átlagos uzsonna.

**2016.04.11.** Az ebédre készített tejfölös karfiolleves jól ízesített, megfelelő állagúra főtt a karfiol benne. A tésztát soknak találtuk benne, a mennyiségének fele is elegendő lenne a receptúrába. A gyerekek szívesen fogyasztották. A tavaszi szárnyas rizseshús megfelelő mennyiségben tartalmazta a húst és a zöldségeket is, a rizs nem volt száraz, a vegyes vágott jó minőségű, a zöldségek roppanósak, az ízesítése finom. A tízóraira szállított pizzás csiga, az uzsonnára készített magyaros vajkrémes kenyér uborkával megfelelő minőségű volt.

**2016.04.12.** A tojásleves megfelelő ízesítésű, nem túlzottan köményes, a tojás mennyisége elegendő volt benne. A gyerekek közül már sokan szívesen elfogyasztják. A tejfölös babfőzelék jól ízesített, a babérlevél harmonikus ízt, jó összhatást ad az ételnek. A bab puhára főtt, megfelelő mennyiségben tartalmazta az étel. A virsli jó minőségű, füstölt roppanós bécsi virsli. A tízóraira készített gépsonkás margarinos kenyér teával, és az uzsonna margarinos zsemle egy szelet sajttal, kaliforniai paprikával megfelelő minőségű volt.

**2016.04.13.**  A kukoricás szárnyas raguleves megfelelő mennyiségben tartalmazta a kockázott csirkecomb filét. A leveszöldségek mellet sok, jó minőségű zsenge kukorica volt benne. Az ízesítése megfelelő, felnőttek és gyerekek egyaránt szívesen fogyasztották. A burgonyás kocka megfelelő mennyiségű burgonyát tartalmazott, a tészta túlfőtt volt néhány intézményben, ezért ragacsos, összeállt hatása volt az ételnek. A csemege uborka ropogós, jóízű, a gyerekeknek talán egy kicsit túl ecetes, de nem panaszkodtak. A tízóraira készített vaníliás túrókrémes kifli nagyon finom volt, az uzsonna felvágott kenyérrel, jégcsapretekkel is jó minőségű volt.

**2016.04.14.** Az ebédre készített húslevesben a zöldségek megfelelő minőségűek voltak, a csigatészta nem főtt szét, a lében érezhető a zöldségek íze, enyhén sósnak találtuk, de a zöldségekkel és tésztával együtt kóstolva nem volt problémás. A paradicsomos káposztafőzelék megfelelően paradicsomos, a káposzta enyhén roppanós maradt, de ez a gyerekeknek nem jelentett problémát, a paradicsomos ételeket általában szívesen fogyasztják. a nugetts-et az enyhén borsos íze miatt volt, aki szívesen ette, ugyanakkor voltak, akik nem ették meg. A tízóraira szállított gabonapelyhet és az uzsonnát is a gyerekek szívesen fogyasztották.

**2016.04.15.** Az ebédre készített almaleves megfelelően fűszeres, a fahéj és a szegfűszeg íze dominál. Almakockát megfelelő mennyiségben tartalmazott. A gyros tál megfelelő minőségű és mennyiségű hússal készült, a pirított burgonya enyhén fűszeres, puha, a külső felülete ropogós, a saláta sok káposztát tartalmazott, kevesebb lilahagymát, uborkát és paradicsomot. A joghurtos öntet finom, sűrű, enyhén fűszeres, fokhagymás. A tízóraira készített házi májpástétom finom, jól ízesített, a máj puha, omlós, kenhető, megfelelő állagú. Sajnos sokan vannak, akik csak a kenőmájast ismerik és a valódi szárnyas májból készült pástétom ízvilágát még mindig nem fogadják el. Az uzsonnára szállított gyümölcsös joghurt kiflivel megfelelő, a gyerekek szívesen fogyasztják.

**2016.04.18.** A gulyásleves megfelelő mennyiségben tartalmazott puhára főtt, jó minőségű sertéshúst, a burgonya és a többi leveszöldség jó minőségű, megfelelően darabolt volt. A lé enyhén pörköltalapos, vizes. Zsiradékot keveset tartalmazott, az ízesítése jó, megfelelő mennyiségben tartalmazott sót, fűszereket. A mákos metélt tésztája megfelelően ízesített, nem túlfőzött, az olajozás ellenére összetapadt, de osztható volt tésztaszedővel. Tízóraira készített lekváros táska friss, megfelelő mennyiségű és minőségű lekvárt tartalmazott, és az uzsonnára készített magyaros vajkrém teljes kiőrlésű kenyérrel, jégcsapretekkel rendben volt.

**2016.04.19.** A vajas galuskalevesben a zöldségek enyhén szétfőttek, az ízesítése megfelelő, a lé felülete enyhén zsírcseppes, a galuska ízletes, megfelelően főtt, finom. A zöldborsó főzelék világoszöld, az összeturmixolt és sűrítésnek visszakevert borsótól, petrezselyem darabokat tartalmazott, a borsó zsenge, puhára főtt, az ízesítése édeskés, finom. A szárnyas roló jól ízesített, húst megfelelő mennyiségben tartalmazott. A gyerekek többsége szívesen elfogyasztotta a mai ebédet. A tízóraira készített sajtkrémes kenyér, uzsonnára a csirkemell sonkás zsemle jó minőségű volt, a gyerekek szívesen fogyasztották.

**2016.04.21.** A zöldbablevesben a bab nem volt fás, megfelelően puhára főtt, betétként kiskocka tésztát tartalmazott, az ízesítése enyhén savanykás, a fűszerezése, sózása megfelelő volt. A tejfölös burgonyafőzelékben a zöldség puhára főtt, az lé jó ízű, babérleveles. A csirkepörkölt combfiléből készült, puhára főtt, a pörköltalap sűrű, hagymás, jól ízesített. A tízóraira készített kakaó és a kalács is megfelelő minőségű volt, a gyerekek szívesen fogyasztották. A kenőmájas kenyeret uzsonnára ugyancsak szerették, a mellé kínált kaliforniai paprika friss, ropogós jóízű volt.

**2016.04.22.** Az ebédre készített paradicsomleves betűtésztával megfelelően sűrű, paradicsomos, az ízesítése édeskés, a gyerekek ízléséhez igazodva. A rántott csirkemell megfelelően puha nagy szeletek, a kukoricás rizs nem száraz, nem tapadós, jóízű, mellékszagtól, -íztől mentes, a vitaminsaláta friss, uborkát, káposztát, hagymát tartalmazott. A főfogás jó minőségű alapanyagokból készült, megfelelő minőségű. A tízóraira készített tojáskrém jó állagú, megfelelően ízesített. Az uzsonna kockasajt kiflivel, átlagos uzsonna, de a gyerekek szívesen fogyasztják.

**2016.04.25.** Az ebédre késztett zöldséges becsinált leves megfelelő mennyiségben tartalmazta a zöldségeket. Levesbetétként galuska volt benne. Az íze pikáns, tejfölös, a gyerekek szívesen fogyasztották. A sárgaborsó főzelék megfelelő állagú, finom, enyhén füstölt ízű, a feltétként készített paprikás sertés aprópecsenye jó minőségű kockázott sertéshúsból volt, a főzeléket jól kiegészítette, hagymás, pörköltalapos ízű. A tízórai készített kakaós csiga tejjel, és az uzsonnára készített tepertőkrémes kenyér lilahagymával megfelelő minőségű volt. A gyerekek a mai ételeket szívesen fogyasztották.

**2016.04.26**. A mai daragaluska leves megfelelő mennyiségben tartalmazta a zöldségeket és a galuskát. Az íze átlagos, a jellegének megfelelő. A bolognai spagettihez a mártás megfelelően sűrű, paradicsomos, bazsalikomos, oregánós. A tészta megfelelően sós, nem szétfőtt, a sajt szórat jó minőségű reszelt trappista sajt. A tízóraira szállított joghurt kiflivel megfelelő, átlagos a gyerekek által szívesen fogyasztott étel volt. A pulykasonka uzsonnára a teljes kiőrlésű kenyérrel megfelelő volt, az uborka jó minőségű, friss a gyerekek többsége a mai ételeket szerette, az ízlésüknek megfelelő volt.

**2016.04.27.** A mai ebédre készített magyaros karalábélevest sokan nem kérték ki. A benne lévő karalábé fagyasztott, kockázott, néhány darab fás volt benne, a lé íze finom, de hiába, ha nem szeretik, nem esznek otthon ilyen zöldséges leveseket. A rakott burgonya bechamellel készült, a kolbász és tojás megfelelő mennyiségben volt benne. A burgonya puha, az ízesítése jó, a kolbászt és a tojást is szívesen fogyasztották a gyerekek. A cékla nagyon jó minőségű, megfelelően ecetes-cukros, mellékíztől mentes volt. A tízóraira kiváló darabos erdei gyümölcslekváros kenyér volt, nagyon szerették, uzsonnára sajtos zsemle, jégcsapretekkel rendben volt.

**2016.04.29**. A fahéjas szilvaleves sok gyümölcsöt tartalmazott, dominánsan érezhető volt benne a fahéj, volt ahol nem volt teljesen homogén a tejszín a lében, apró fehér pöttyös volt. A provence-i csirkecomb megfelelően sült, a fűszerezése finom, a hozzá készített hagymás, paradicsomos mártás erőteljesen kakukkfüves, változó volt a fogadtatása. A csirkecombot körettel szívesen ették, a mártást nem kérték ki többen. A tízóraira készített natúr sajtkrémes teljes kiőrlésű kenyér kaliforniai paprikával, és az uzsonna tökmagos pogácsa is rendben volt, mindkét étel jó minőségű volt.

**Összesítés:**

Ebben a hónapban az általam meglátogatott intézményekben kiugró problémát nem tapasztaltam. Az ott dolgozó intézményvezetőkkel, vezető helyettesekkel, vagy gazdasági ügyintézőkkel ellenőrzött, megkóstolt ételek általánosságban megfeleltek a közétkeztetési rendeletben meghatározott minőségi és mennyiségi követelményeknek. Az étlap összeállításánál már a helyi sajátosságoknak, igényeknek megfelelés volt a fő szempont, természetesen a rendeletben meghatározott keretek között. Sok esetben ízletes, finom étel került a gyerekek és felnőttek tányérjába, azonban az ízlésük és az elkészült ételek alapanyagai, ízesítése, elkészítése még így sem minden esetben egyezett, és olyankor több ételhulladék keletkezett. Összességében elmondható, hogy az átlagosnál jobb minőségű ételek voltak az intézményekben. Általánosságban megelégedettséget tapasztaltam az ellátással kapcsolatban.