

Intézményi ellenőrzések 2016.05. hó

2016.05.02. Az ebédre készített vegyes gyümölcsleves megfelelő mennyiségben tartalmazta az almát, a meggyet, és a szilvát. Az ízesítése finoman fahéjas, szegfűszeges, a lé a tejszínnel homogén volt. A gyerekek közül sokan szívesen fogyasztották. A tarhonyás hús megfelelő mennyiségben tartalmazta a húst, az ízesítésénél domináns volt a fokhagyma, ezt a felnőttek közül nem mindenki fogadta szívesen, a gyerekek többsége így is szívesen ette, az állaga jó volt. A cékla roppanós, jó ízesítésű, megfelelően ecetes, édes. Tízóráira a lekváros levél tejjel, uzsonnára a kenőmájás kenyérrrel, uborkával megfelelő minőségű volt.

2016.05.03. A májgombóc leves megfelelő mennyiségben tartalmazta a zöldségeket, a gombóc erőteljesen májas ízű, enyhén borsos, a lében érezhető a zöldségek íze, finom. A lencsefőzelékben a lencseszemek puhák, a mennyisége a főzelékben megfelelő. Az ízesítése enyhén mustáros, édeskés, a babérlevél íze érezhető, összességében jó. A sült virsli megfelelő füstölt, roppanós, jó minőségű. A tízórára készített natúr sajtkrémes kenyér és a kaliforniai paprika jó, az uzsonnára készített párizsis margarinos zsemlet szerették a gyerekek. A mai napon készített ételek minősége megfelelő volt.

2016.05.04. Az ebédre készített legényfogó leves megfelelő mennyiségben tartalmazta az alapanyagokat, tejszínes, enyhén pikáns ízesítésű, só a szükségesnél egy kevésből több volt benne, de a gyerekeknek talán pont ezért is nagyon ízlett. A tejbedara mindig az egyik kedvenc étel, most is mindenki szívesen fogyasztotta a kakaó szórattal. Az állaga, íze tökéletes volt, sokan repetáztak is. A tízórai körözöttes kenyér teával megfelelően volt elkészítve, a körözött megfelelően sűrű, enyhén hagymás, köményes, a gyerekek már egyre többen megeszik, de még mindig nem mindenki szereti. Uzsonnára a sonkás margarinos kenyér retekkel megfelelő volt.

2016.05.09. A fokhagyma krémleves pirított zsemlekockával finom, ízletes, a fokhagyma domináns íze kellemesen érezhető. A gyerekek szerették, a levesbetéttel szívesen ették. A csirkés mexikói rizottó a szokásos, kockára darabolt combfiléből készült, a benne lévő zöldségek mennyisége, puhasága, és a rizs is megfelelő minőségű volt. Az ételhez kínált sajt szórat reszelt trappista sajt volt, a salátát, savanyúságot több felnőtt hiányolta az ételhez, a gyerekeknek nem hiányzott. A tízórai gabonapehelynek tejjel nagyon örültek, az uzsonna magyaros vajkrémes kenyér kaliforniai paprikával rendben volt.

2016.05.10. A mai napra készített daragaluska leves megfelelő mennyiségben tartalmazta a zöldségeket és a jó minőségű galuskát is. A lé finom, jól ízesített, a zöldségek íze is megfelelően érződött benne. A zöldbab főzelék megfelelő állagú, a benne lévő bab puha, jó minőségű, az ízesítése jó volt. A gyerekek közül voltak, akik nem szerették, de akik megették, azok közül többen repetáztak is. A sertésült puhára párolódott, enyhén fűszeres, megfelelően elkészített feltét volt a főzeléken.

A tízóraitra készített sajtos párizsis margarinos kenyér, és az uzsonnára a sajtszelet pékáruval, és lilahagymával megfelelő minőségű volt.

2016.05.11. Az ebédre készített petrezselymes zellerleves megfelelő mennyiségben tartalmazta a zöldséget, az ízesítése jó. Aki szereti a zeller ízét, az szívesen fogyasztotta, a gyerekek többsége sajnos csak keveset vagy egyáltalán nem evett belőle. A lasagne bolognai mártással készült, az ízesítése bazsalikomos, oregánós, finoman fűszeres-paradicsomos, a bechamel mártás elegendő volt a tetején, a tésztaárétegek puhára főttek. A gyerekek nagyon örültek az ételnek, szívesen ették. A tízórai szilvás túrókrém édes, fahéjas, megfelelő állagú, az uzsonnára készített zalai felvágottas kenyér uborkával friss, jó minőségű volt.

2016.05.12. A tojásleves megfelelően ízesített, sok tojást tartalmazott, az állaga, sűrűsége jó. Amíg ritkábban került az étlapra, még szokatlan volt a gyerekeknek, ezért kevesebben ették meg, már megszokták, szívesen fogyasztják. A burgonyafőzelék ízletes, babérleveles, megfelelően sűrített, tejfölös, a burgonya puhára főtt, a mennyisége elegendő benne. A szezámos vagdalt ízesítésében a fokhagyma domináns, az íze erőteljesen érezhető, a gyerekek ezt a főzeléket jóízűen megették, szerették a feltéttel együtt. A tízóraitra szállított kakaó brióssal a gyerekek egyik kedvelt reggelije, az uzsonna natúr krémsajtos teljes kiőrlésű kenyér rettekkel rendben volt.

2016.05.13. Az ebédre készített meggyleves megfelelő mennyiségben tartalmazta a gyümölcsöt, tejszínes, krémes állagú, finoman fahéjas, szegfűszeges ízű. Melegen volt tálalva, ezért néhányan így nem kérték, de általánosságban szívesen ették a gyerekek. A fűszeres sajttal töltött rántott halfilét az étkező felnőttek és gyerekek többsége már szívesen fogadja a párolt rizzsel. Az ezersziget öntetet mindenki nagyon ízletesnek találta, máskor is szívesen látnák az étrendben. Tízóraitra a tojáskrém megfelelő állagú és ízű volt, a krémekeket is egyre jobban elfogadják a gyerekek, uzsonnára a sajtos pogácsa megfelelő minőségű volt.

2016.05.16. Pünkösöd

2016.05.17. A tarhonyaleves híg, kevés burgonyát, megfelelő mennyiségben tarhonyát tartalmazott, az íze füstöltes, de nem karakteres. A finomfőzelék sok zöldséget tartalmazott, enyhén édeskés, a sűrítése megfelelő. Sajnos a gyerekek közül sokan csak a zöldborsót ették ki belőle, voltak, akik viszont csak a sült virslit. A tízóraitra kiszállított túrós táskák tejjel jó minőségű volt, a gyerekek szerették, uzsonnára a csemegeszalámi margarinos kenyérral rendben volt a kaliforniai paprika friss, ropogós.

2016.05.18. Az ebédre készített zöldségleves megfelelő mennyiségben tartalmazott zöldségeket és tésztát is. A főételként készített OKÉ-s verseny győztes menüje: Székely göngyölt csirkecomb sült paprikamártással, zsályás zöldborsópürével, céklás árpagyöngyözöttóval nem aratott osztatlan sikert az étkezők körében. A gyerekek közül sajnos sokan hozzá sem nyúltak az ételhez, meg sem kóstolták. A felnőttek elfogadóbbak voltak, aki megkóstolta az általában szívesen meg is ette, különlegesnek, a megszokottól eltérőnek, de finomnak érezték. A tízórai és az

uzsonna rendben volt.

2016.05.19. A Frankfurti leves megfelelő minőségű káposztából készült, a sűrűsége jó, burgonyát is tartalmazott, jó ízesített, a benne lévő füstölt roppanós virsli finom, a gyerekek és a felnőttek egyaránt szívesen fogyasztották. A második fogásként a pirított darával összekevert széles metéltet porcukorral és barackízzel mindenki szívesen fogadta, csak nagyon kevesen nem ették meg, de elmondásuk szerint ők egyébként sem szeretik. A reggelire készített margarinos kifli tejes kávéval jó minőségű volt, az uzsonna megfelelő volt.

2016.05.20. Az ebédre kiszállított köménymaglevest pirított zsemlekockával sokan szívesen ették. A lé a rántástól megfelelően sűrű, a felülete nem olajos, a fűszerezése nem túlzottan köménymagos, harmonikus. A paradicsommártás pikáns, cukrot megfelelő mennyiségben tartalmazott, az állaga jó. A húsgombóc ízletes, puhára főtt, az alapanyagokat megfelelő mennyiségben tartalmazta. A felsősöknek 2db. a kicsiknek 1db volt az adagjuk. A burgonyával együtt elegendő, jó minőségű étel volt. A tízórára készített vaníliás túrókrém és az uzsonna kifli kockasajttal megfelelő minőségű volt.

2016.05.23. Az ebédre készített vajas galuskaleves megfelelő mennyiségben tartalmazta a zöldségeket és a tésztát is. A lében érezhető volt a zöldségek íze, összességében megfelelő volt az étel. A csirkepaprikás sűrű pörköltalapos tejfölös, a benne lévő csirke combfilé puha, mellékízektől mentes, a darabolása egyenletes. A köretként készített főtt tészta jó minőségű, nem tapadt össze, a húsételt megfelelően kiegészítette, a gyerekek nagyon szerették, sokan repetáztak is. A tízórai margarinos mézes kiflit szívesen ették, de a mézet nem mindenki szereti, ők nélküle ették a kiflit. Uzsonnára a májkrémes kenyér és az uborka is megfelelő volt.

2016.05.24. A mai napra készített lebbencsleves megfelelő mennyiségben tartalmazta a szükséges alapanyagokat, az ízesítése jó, enyhén füstöltés, a gyerekek között voltak, akik nagyon szerették, és olyanok is, akik egyáltalán meg sem kóstolták. A zöldborsófőzelék sok zöldséget tartalmazott, ízletes, a sűrítéshez visszapürésített zöldborsótól enyhén zöldes, a petrezselyemtől illatos, a feltétként készített sült csirkemell puha, enyhén fűszeres, megfelelő méretű, a gyerekek szívesen fogyasztották a főzelékkel együtt. A tízórára készített sonkás szendvics paradicsommal jó volt, a tepertőkrémes kenyérral, lilahagymával ugyancsak.

2016.05.25. A sertés raguleves megfelelő minőségű kockázott húst, sok zöldséget tartalmazott. A levesnek az íze jó, a lé a híg levesekre jellemzően tiszta volt. A mákos guba vanília öntettel kiváló volt. A gyerekek szinte kivétel nélkül megették. A kifli karikák megfelelően tejesek és mákosak voltak, az öntet íze kellemesen vaníliás, mindkét összetevő megfelelően édes, együtt tökéletes párosítás volt. A tízórára az intézménybe szállított gyümölcsjoghurt és a kifli is jó minőségű volt, uzsonnára a felvágott megfelelő volt a margarinos teljes kiőrlésű kenyérral, a retek friss, jó minőségű, a gyerekek ezeket az ételeket is szerették.

2016.05.26. A mai napon az intézményekbe szállított húsgombóclevés sok gombócot és kockára vágott vegyes zöldséget tartalmazott. Az íze átlagosnak mondható, a gyerekek közül sokan csak a húsgombócokat ették ki belőle egy kis

lével, a zöldségeket otthagyták. A spenótot főtt burgonyával, főtt tojással szívesen fogyasztották, az alsó tagozatosok közül többen repetáztak is az ételből. Az íze az étel jellegének megfelelően enyhén fokhagymás, a sűrűsége jó. A tízóraitra készített kalács kakaóval jó minőségű volt, uzsonnára a magyaros vajkrémes kenyér zöldpaprikával megfelelő minőségű volt.

2016.05.27. A mai napra készített zöldség krémleves jól ízesített, finom, megfelelő állagúra sűrített. A pirított zsemlekockával kellemes összhatású volt. A rántott halfilé fűszeres sajttal töltött gyorsfagyasztott félkész termékből készült ismét, a párolt rizs és a majonézes kukorica megfelelő köret volt hozzá. A gyerekek az ebéd mindkét fogását szívesen fogyasztották. Tízóraitra a sajt, a zsemle, és a paradicsom, uzsonnára a tepertős pogácsa is megfelelő minőségű volt.

2016.05.30. A reszelt tészta leves megfelelő mennyiségben és minőségben tartalmazta a tésztát és a zöldségeket is. A lé íze enyhén sós. A tavaszi rizottó megfelelő mennyiségben tartalmazott kockára darabolt húst, zöldborsót, és sárgarépat. A rizs puha, fűszeres, az étel összhatása kellemes, nem száraz, a hozzá készített cékla enyhén ecetes, roppanós, finom, a gyerekek szívesen fogyasztották. A tízóraitra szállított kakaós csiga jó minőségű volt a tejjel együtt, az uzsonnára készített paprikás szalámis, margarinos teljes kiőrlésű kenyér paprikával megfelelő volt.

2015.05.31. A mai karfiol levesben a karfiol rózsákra darabolva volt, nem főtt szét, a kiskocka tészta elegendő, az ízesítés enyhén ételízesítő, fűszeres. Azok a gyerekek, akik szeretik ezt a zöldséget, a levest is megették. A főételként készített paprikás burgonya állaga, a benne lévő burgonya és karikára vágott füstölt roppanós virsli minősége, mennyisége megfelelő volt. Az ízesítése kicsit borsos, de nem csípős, a lé sok fekete szemcsét tartalmazott. Sokan repetáztak is belőle. A kovászos uborka savanyú volt, nem mindenki ette meg. A tízóraitra készített margarinos kenyér párizsival jó minőségű volt, az uzsonna natúr sajtkrémes teljes kiőrlésű zsemle uborkával átlagos minőségű volt. A sajt és vajkrémek közül talán még ezt fogyasztják a gyerekek a legszívesebben.

Összesítés:

Ebben a hónapban az általam meglátogatott intézményekben az ott dolgozó intézményvezetőkkel, vezető helyettesekkel, gazdasági ügyintézőkkel ellenőrzött, megkóstolt ételek általánosságban megfeleltek a közétkeztetési rendeletben meghatározott minőségi és mennyiségi követelményeknek. A legtöbb esetben ízletes, finom ételek készültek a gyerekek és felnőttek számára egyaránt. Az OKÉ-s verseny győztes menüje sajnos nem aratott osztatlan sikert a gyerekek között, ebben a hónapban talán ez volt a legkevésbé elfogyasztott étel, bár a felnőttek közül szinte mindenki jó véleménnyel volt erről is. Összességében elmondható, hogy az átlagosnál jobb minőségű, megfelelően elkészített ételek voltak az intézményekben. Ez a kóstolásokon szerzett tapasztalatok megerősítették. Általánosságban megelégedettséget tapasztaltam az ellátással kapcsolatban.