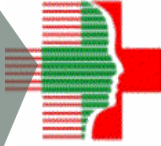


Tisztelt Látogató!

E dokumentum archivált tartalom, amely elavult, nem hatályos információkat is tartalmazhat.

Kérjük, hogy a dokumentumra való hivatkozást megelőzően az **ÁNTSZ központi** (www.antsz.hu), valamint az **országos** és **regionális** intézetek honlapjainak aktuális tartalmakat megjelenítő oldalain szíveskedjen tájékozódni.



ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézete



Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

MENZA MINTA=MINTAMENZA KÖZÖS EGYÜTTMŰKÖDÉS A KÖZÉTKEZTETÉS MEGÚJÍTÁSA CÉLJÁBÓL

Menzaprogramot indított az ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézete és a Magyar Gasztronómiai Szövetség. Az egész országból várják azon konyhák, önkormányzatok jelentkezését, amelyek elkötelezettek az egészséges táplálkozás és a közétkeztetés megújítása iránt, valamint aktívan részt kívánnak venni egy korszerű gyermekétkeztetés kialakításában.

A program célja az is, hogy felmérésre kerüljön, hogy a jelenlegi közétkeztetésre fordított normatív támogatás mennyiben elégséges egy egészséges étrend kialakítására, és ennek tükrében, ha szükséges, változtatásokat javasoljon a döntéshozóknak.

2009-ben az OÉTI és az ÁNTSZ együttműködve országosan felmérte az óvodai közétkeztetés helyzetét. A helyi adatok értékelése után a Dél-alföldi Régióban a kedvezőtlen eredmények alapján a közétkeztetés minőségi javításáért működőképes és hatékony stratégia kidolgozása történt meg. Az **ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézete és a Magyar Gasztronómiai Szövetség** egyedülálló partnerkapcsolatot alakított ki. Az együttműködés lehetőséget ad a közétkeztetés területén az egészségügyi szükségletek teljesítésének és a magas színvonalú szakmai háttér megteremtésének kialakítására.

Cél: az egészségesebb, korszerű táplálkozás kialakítása, a közétkeztetés megújítása, melynek egyértelmű nyertese egy egészségesen táplálkozó, étkezési kultúrával rendelkező felnövő generáció.

Ennek érdekében el kell érni az eddig nem megfelelő gyakorisággal használt nyersanyagok, pl. hal, gyümölcs, minőségi tejtermékek, teljes kiőrlésű pékáruk szélesebb körű alkalmazását, az étlapok megújítását.

A közétkeztetésbe a helyi szállítók, helyi őstermelők termékeit, valamint a bio élelmiszereket szélesebb körben be kell vonni.

Az ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézete és az MNGSZ a cél eléréséért vállalja:

- A Programhoz csatlakozó konyhákon konzultáció, tanácsadás lehetőségét, menüsorok értékelését.
- Étlap-értékelést, tápanyag-kiszabatok feldolgozását, értékelését (NutriComp programmal)
 - kiindulási állapot
 - a Program szellemében kialakított étrend értékelése
 - nyomon követés
- Igény szerint „kerekasztal” megbeszélés szervezését

A Programhoz önkéntesen csatlakozó intézménytől a cél eléréséért vállalja:

- Együttműködik az ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézetével és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetséggel
- Az étlap- és tápanyag-kiszabatok értékelése kapcsán felmerülő hibákat kiküszöböli
- A nyersanyag-felhasználást felülvizsgálja az egyes tápanyagok életkori szükségleti értékek biztosítása érdekében

A programmal kapcsolatos bővebb információk, elérhetőségek, letölthető dokumentumok a <http://efir1.antsz.hu/bekes/index.html> közétkeztetés megújítása címen megtalálhatók

Jelentkezést az ország egész területéről fogadunk