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

a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról [1]

Az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény 247. § (2) bekezdés *sz)* pontjában kapott felhatalmazás alapján, az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 41. § *d)* pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. Általános rendelkezések

1. § (1) [2] E rendelet hatálya kiterjed:

a) [3] a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátásokat, illetve a gyermekjóléti alapellátást és a gyermekvédelmi szakellátást biztosító szolgáltatókra, a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási intézményekre, a szakképzésről szóló törvény szerinti szakképző intézményekre, valamint a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre (a továbbiakban együtt: Intézmény),

b) valamennyi, közétkeztetési szolgáltatást saját, működő főzőkonyhája révén biztosító Intézményre, szervre, szervezetre, gazdasági társaságra, természetes személyre (a továbbiakban együtt: Közétkeztető).

(2) [4] 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 az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló 1991. évi XI. törvényben meghatározott táboroztatásra nem kell alkalmazni.

(2a) [5] E rendelet rendelkezéseit – a 3. §, az 5. § (1)–(3) bekezdése, a 6. § (1a) bekezdése, a 14. § (1) bekezdése, a 15. §, a 16. § (2), (2a) és (4) bekezdése, a 17. § (1)–(4) bekezdése, valamint az 1. és 3. melléklet kivételével – a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre nem kell alkalmazni.

(3) [6] E rendelet rendelkezéseit a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény hatálya alá tartozó ellátások közül a családi bölcsődére, a munkahelyi bölcsődére, 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) [7]

(5) E rendelet előírásai a betegélelmezésben nyújtott közétkeztetési szolgáltatás esetén az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről szóló 60/2003. (X. 20.) ESzCsM rendeletben (a továbbiakban: Szmfr.) foglalt előírások sérelme nélkül alkalmazandóak.

---

1 Hatálybalépésére lásd: 43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet 11. § (1).
2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 1. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
3 Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § a).
4 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 6. § (1). Hatályos: 2025. II. 9-től. Módosította: 6/2025. (II. 25.) BM rendelet 12. §.
5 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 6. § (1). Hatályos: 2025. II. 9-től.
6 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 6. § (2). Hatályos: 2025. II. 9-től.
7 Nem lép hatályba a 43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet 19. § alapján.

(6)[1] 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, diétás étkeztetés esetén akkor, ha ez a diétába beilleszthető.

2. Fogalom-meghatározások

2. § (1) E rendelet alkalmazásában:

1. *adag:* a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételsorelemekből korcsoportonként a végső fogyasztónak, egy főre, egy étkezés során biztosított mennyiség;

1a.[2] *cukrok:* a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU parlamenti és tanácsi rendelet I. Melléklet 8. pontja szerinti fogalom;

2. *diétás étrend:* olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételére vagy az előállítása során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá;

3. *édesítőszerek:* az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. melléklet B. rész 2. Édesítőszerek pontjában felsorolt élelmiszer-adalékanyagok;

4. *édesség:* valamennyi édesipari termék és cukrászati termék;

4a.[3] *élelmezési nap:* közétkeztetésben étkezést biztosító nap;

5. *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 2. cikke szerinti fogalom;

6.[4] *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;

6a.[5] *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;

7. *ételsor:* egy étkezésen belül, különböző élelmiszer-nyersanyagokból előállított, közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek;

8. *étrend:* korcsoportonkénti élettani szükségletnek megfelelő energiatartalmú, összetételű és jellegű ételekből, italokból összeállított ételsor;

9. *fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés:* az Szmfr. 4. § (1) bekezdés *e)–f)* és *h)* pontja szerinti étkeztetés;

10. *főzőkonyha:* a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom, ideértve a miniszteri rendelet szerinti befejező konyhát is;

11. *gabona alapú élelmiszer:* a gabonák, pszeudogabonák és a fő alkotórészként ezeket tartalmazó élelmiszerek;

12. *hidegétkezés:* hideg élelmiszerekből vagy ételekből álló, legfeljebb meleg itallal kiegészített étkezés;

13. *hozzáadott cukor:* az élelmiszer jellegéből adódóan abban természetes formában előforduló cukrokon kívül az ételhez vagy élelmiszerhez hozzáadott cukrok, illetve méz;

---

1 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 6. § (3). Hatályos: 2025. II. 9-től.
2 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 7. § (1). Hatályos: 2025. II. 9-től.
3 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 7. § (2). Hatályos: 2025. II. 9-től.
4 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 7. § (3). Hatályos: 2025. II. 9-től.
5 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 7. § (4). Hatályos: 2025. II. 9-től.

14.[1] *közétkeztetés:* olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, szakképzési intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott, különböző korú és egészségi állapotú személyek részére, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban nyújtanak;

15. *nyersanyag:* az étel összetevője, olyan élelmiszer, amelynek az étel jellegéhez nem illő részeit konyhatechnológiai előkészítő műveletek alkalmazásával eltávolították, és fogyasztásra vagy ételkészítésre előkészítették;

15a.[2] *önkiszolgáló étkeztetés:* nevelési-oktatási intézményben – ide nem értve az óvodát –, valamint szakképző intézményben, normál étkeztetés esetén kínálópultból vagy étkezőasztalról a fogyasztók által önállóan végzett ételszedési forma;

16. *pszeudo gabona (álgabona):* a nem a pázsitfűfélék (perjefélék) családjába tartozó azon növények, amelyek felhasználási területei megegyeznek a gabonákéval;

17. *receptúra:* egy adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával;

17a.[3] *referencia adag:* önkiszolgáló étkeztetés esetén előre kiadagolt olyan korcsoportonkénti minta ételadag, mely a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutatónak megfelelő mennyiségű étel bemutatását szolgálja;

18. *színhús:* az állat fajától függetlenül, fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak minősített állatból vagy állati részekből származó olyan hús, amely nem tartalmaz különösen szabad szemmel látható zsírt, bőrt, hártyát, ínt, porcot vagy csontot;

19. *tálalókonyha:* a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom;

20.[4] *teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer:* olyan gabona alapú élelmiszer, amely a gabonaszem összes alkotórészét – beleértve a csírát és a korpát is – tartalmazó gabonamag és pszeudo gabonamag, valamint az ezek felhasználásával készült, ezen alkotórészeket legalább 50%-ban tartalmazó, a vonatkozó jogszabályi előírásoknak és a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: Magyar Élelmiszerkönyv) előírásainak megfelelő élelmiszer;

21.[5]

21a.[6] *tojás:* tyúktojás, a tojástartalom számítása tekintetében 1 tojásnak a 45 g tömegű héj nélküli tojás, illetve az ezzel egyenértékű tojáskészítmény felel meg;

22.[7] *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;

---

1 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 1. § (1) szerint módosított szöveggel lép hatályba. Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § b).
2 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 7. § (5). Hatályos: 2025. II. 9-től.
3 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 7. § (6). Hatályos: 2025. II. 9-től.
4 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 1. § (2) szerint módosított szöveggel lép hatályba.
5 Hatályon kívül helyezte: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 25. § a). Hatálytalan: 2025. II. 9-től.
6 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 7. § (7). Hatályos: 2025. II. 9-től.
7 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 7. § (8). Hatályos: 2025. II. 9-től.

23.[1] *tej:* a Magyar Élelmiszerkönyv 13. melléklet A rész
a) II. 5. *a)* pontja szerinti friss jelzővel használható fogyasztói tej,
b) III. 9. pontja szerinti ultramagas hőmérsékleten végzett hőkezeléssel (UHT-kezelés) vagy nagyon magas hőmérsékleten végzett hőkezeléssel (ESL-kezelés) jelölt tej.
(2) E rendelet alkalmazásában
a) főétkezésnek minősül a reggeli, az ebéd és a vacsora;
b) kisétkezésnek minősül a tízórai és az uzsonna.
(3) Ha az adott étel a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételsorelemek közé nem beilleszthető, akkor az 1. mellékletben foglalt nyersanyag-kiszabati előírás szerinti alapanyagokat az ott megadott mennyiségben kell tartalmaznia.
(4)[2]

3. Nyersanyag-kiszabati ív

3. § (1) A Közétkeztető nyersanyag-kiszabati ívet köteles vezetni az 1. mellékletben foglaltak szerint, amelyen feltünteti egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását.
(2) A nyersanyag-kiszabati ívet legalább 90 napig meg kell őrizni.

4. Az étrendtervezés szabályai

4. § (1)[3] A normál és a diétás étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy az egymást követő tíz élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor ételei csak egy alkalommal forduljanak elő.
(1a)[4]
(2)[5] Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, az 1–3 évesek étkeztetése esetén az egyik kisétkezésnek is tartalmaznia kell.
(3) A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását, valamint az ételek elkészítését a nyersanyag-kiszabati előírásban foglaltak szerint kell végezni.
(4) A pontos tápanyagszámítás elvégezhetősége érdekében a nyersanyag-kiszabati íven fel kell tüntetni az ételekhez felhasznált, a nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket a csomagolásukon, a címkén vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatuk szerinti megnevezésükkel, valamint pontos mennyiségükkel.
(5) A tápanyagszámítás során alkalmazott program vagy adatbázis megnevezését a Közétkeztető a nyersanyag-kiszabati íven köteles feltüntetni.

5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények

5. § (1)[6] A Közétkeztető által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a 3. mellékletben feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével a (2), (2a) és (3) bekezdésben foglaltak szerint naponta biztosítandó.
(2) A Közétkeztető köteles
a) egész napos ellátás esetén a korcsoportonkénti előírt energiaszükséglet 100%-át napi három fő- és két kisétkezéssel,
b)[7] bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén az előírt napi energiaszükséglet 75%-át napi két fő- és két kisétkezéssel,

---

1 Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 2. §. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
2 Hatályon kívül helyezte: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 25. § b). Hatálytalan: 2025. II. 9-től.
3 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 8. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
4 Hatályon kívül helyezte: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 25. § c). Hatálytalan: 2025. II. 9-től.
5 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 8. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
6 Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § c).
7 Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § a).

c)[1] napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át egy fő- és két kisétkezéssel,
d) napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35%-át egy ebéddel
biztosítani.

(2a)[2] A napi energia- és tápanyagbeviteli 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%.

(3)[3] Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén a korcsoportonkénti előírt napi energiaszükséglet 100%-a biztosítandó az Szmfr. 4. § (1) bekezdés *f)* pontjában foglaltak alkalmazásával, az előírt diéta energiatartalmát figyelembe véve.

(4) A 3. mellékletben előírt energiaszükségleti értékek betartása érdekében a Közétkeztető
a) az általa nyújtott közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevő valamennyi korcsoportra vonatkozóan rendelkezik tíz- vagy százszemélyes receptúrával és korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet készít, amin feltünteti az étkezők korcsoportját és létszámát;
b) az ételek korcsoportok szerinti adagolását a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutató alapján végzi.

(5)[4] A Közétkeztető az étlapon szereplő ételeket legfeljebb zöldséggel, gyümölccsel, tejtermékkel egészítheti ki.

6. Tájékoztatási kötelezettség

6. § (1)[5] A Közétkeztető minden, általa biztosított étkezéshez étlapot készít, és azt az Intézmény az étkezők – bölcsődékben, mini bölcsődékben, nevelési-oktatási intézményekben és szakképző intézményekben a szülők – által is jól látható helyen kifüggeszti, és elektronikus formában is elérhetővé teszi, ha az ehhez szükséges feltételek az Intézménynél rendelkezésre állnak. Diétás étkeztetés esetén a diétás étrendet tartalmazó étlap kifüggesztésétől el lehet tekinteni, ha annak elektronikus formában történő közzététele biztosított. A diétás étrendet tartalmazó étlapon a közzétételt követően végrehajtott módosításokat minden esetben a közzététellel megegyező formában elérhetővé kell tenni azzal, hogy a nevelési-oktatási intézmény és a szakképző intézmény házirendje a szülő, törvényes képviselő tájékoztatására további közvetlen értesítési formát is meghatározhat.

(1a)[6] A fekvőbeteg-gyógyintézeti normál étrend szolgáltatása esetén az étlap kifüggesztése kötelező, a speciális diétás étkeztetés esetén a diétás étrendet tartalmazó étlap kifüggesztésétől el lehet tekinteni, ha annak elektronikus formában történő közzététele biztosított.

(1b)[7] Önkiszolgáló rendszerű étkezés esetén a Közétkeztetőnek biztosítania kell a referenciaadag fogyasztók általi megismerhetőségét, mely digitális módon is történhet.

(2)[8] A Közétkeztető az étlapon feltünteti minden étel

1 A 43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet 10. § a) szerint módosított szöveggel lép hatályba.
2 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 9. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
3 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 4. § (2). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
4 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 10. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
5 Megállapította: 38/2021. (IX. 1.) EMMI rendelet 1. §. Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § d).
6 Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 5. § (2). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
7 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 11. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
8 Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § e).

a) számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,
b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.

(3)[1] Ha az étlapban változás következik be, arról a Közétkeztető tájékoztatja az Intézményt. Az Intézmény gondoskodik arról, hogy a módosított étlap (1) bekezdés szerinti kifüggesztése a módosítás napján, az adott étkezést megelőzően megtörténjen.

(4) A Közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon.

(5)[2] A Közétkeztető a 4. melléklet szerint adagolási útmutatót készít, amelyet az Intézmény rendelkezésére bocsát. A Közétkeztető az adagolási útmutatót az ételkészítés helyén, az Intézmény a tálalás helyén a tálalószemélyzet, önkiszolgáló rendszerű étkeztetés esetén az étkezők által jól látható helyen kifüggeszti.

(6)[3] A 4. melléklet szerinti adagolási útmutatóban foglalt adagot minden fő számára biztosítani szükséges azokban a tálalási formákban is, ahol nem közvetlenül egy személynek kiszolgált adagban kapja meg az étkeztetett személy az ételt, valamint önkiszolgáló étkeztetés esetén is.

7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

7. §[4] (1) A Közétkeztető az általa ellátott valamennyi korcsoport számára naponta biztosítja a (2)–(6) bekezdésben foglalt élelmiszereket, az ott meghatározottak szerint. E rendelkezést a 15. § szerinti diétás étkeztetésre is alkalmazni kell, ha az adott élelmiszer a diétában alkalmazható.

(2) Egész napos étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább
a) négy adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
b) három adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(3)[5] Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább
a) három adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
b) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább kétnaponta egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(4) Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább
a) két adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
b) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(5)[6] Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, a tíz egymást követő élelmezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.

(6)[7] A 7. mellékletben foglaltakat az egész napos étkeztetés, a bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés és a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén tej, illetve tejtermék naponta történő adásával kell biztosítani.

8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

8. § (1) A 7. § (2)–(5) bekezdése tekintetében

1 Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § b), 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 25. § d).
2 Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § f).
3 Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § g).
4 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 2. § szerinti szöveggel lép hatályba.
5 Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § c).
6 Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § h).
7 Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § a), 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § i).

a) [1] az 1–3 éves korcsoport részére 2,8% vagy 3,6% zsírtartalmú tej,
b) [2] a 3 év feletti korcsoport részére 2,8% vagy ez alatti zsírtartalmú tej
biztosítandó.

(2)–(4) [3]

(5) A befejező konyha az étel fogyasztásra kész állapotának elérése érdekében csak olyan konyhatechnológiai műveleteket végezhet, amelyeket a főzőkonyha kifejezetten a tevékenységi körébe utal.

9. § [4] (1) Zsiradék legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.

(2) [5] Az 1–3 éves korcsoport részére bő zsiradékban sült étel nem adható.

(3) [6] Közétkeztetés során a Magyar Élelmiszerkönyv 12. mellékletében foglaltaknak megfelelő húskészítményt kell biztosítani.

10. § (1) A szükséges folyadék biztosítására étkezések között ivóvíz, illetve ásványvíz adható.

(2) A tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot.

11. § [7] (1) Tíz egymást követő élelmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, 1–3 éves korcsoport étkeztetése esetén 35%-a származhat zsiradékból.

(2) Tíz egymást követő élelmezési 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 kalciumtartalmú tejtermék mennyiségét korcsoportonként a 7. melléklet határozza meg.

12. § (1) A közétkeztetés keretében szolgáltatott ételek sótartalmára az 5. melléklet szerinti, korcsoportonként meghatározott értékeket kell alkalmazni.

(2) Ételkészítéshez az MSZ–01–10007 számú szabvány szerinti, kizárólag jódozott konyhasó használható.

(2a) [8] Ha az ételkészítéshez használt ivóvíz jódtartalma a megengedett határértéket meghaladja, az országos tisztifőorvos kérelemre indult eljárásban felmentést adhat a (2) bekezdés szerinti előírás betartása alól.

(3) [9] A tálalókonyhán a nyersanyag-kiszabati ív szerinti só- és cukormennyiségen felül további só és cukor az ételhez nem adható.

(4) [10] A só vagy cukor kihelyezési, illetve átadási helyén jól olvashatóan fel kell tüntetni az „A túlzott só- és cukorfogyasztás szív- és érrendszeri betegségekhez, elhízáshoz és cukorbetegséghez vezethet!” szövegű figyelmeztető feliratot. A felirat az étkeztetettek életkori sajátosságainak megfelelően képi megjelenítéssel helyettesíthető.

13. § [11] 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 élelmezési napra számított kötelezően alkalmazandó gyakoriságát a 6. melléklet szerinti táblázat tartalmazza.

14. § (1) [12] Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:

---

1 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 3. § szerint módosított szöveggel lép hatályba.
2 Módosította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 12. § d).
3 Hatályon kívül helyezte: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 25. § e). Hatálytalan: 2025. II. 9-től.
4 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 4. § szerinti szöveggel lép hatályba.
5 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 12. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
6 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 12. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
7 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 13. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
8 Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 6. §. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
9 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 14. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
10 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 6. § szerinti szöveggel lép hatályba.
11 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 15. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
12 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 7. § szerinti szöveggel lép hatályba.

a) sótartalmú ételport, sótartalmú leveskockát, sótartalmú ételízesítő krémeket, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra,
b) 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst,
c)[1] 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt 1–3 éves korcsoport étkeztetése esetén,
d) 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,
e) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiaitalt,
f) alkoholt tartalmazó élelmiszert,
g)[2] cukrokat vagy édesítőszereket tartalmazó üdítőitalt, szörpöt,
h)[3] a Magyar Élelmiszerkönyv 11. mellékletében foglaltaknak megfelelő gyümölcslén kívül más gyümölcsitalt,
i) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcsízt,
j)[4] az 1–3 éves és a 4–6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfizsírt,
k) kókusz- és pálmazsírt sütéshez, főzéshez,
l)[5] az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. Mellékletében felsorolt allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek közül a földimogyorót, a dióféléket, a szezámmagot és a belőlük készült termékeket.

(2)[6] Közétkeztetésben az 1–3, 4–6 és 7–10 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerrel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében felsorolt adalékanyagokat.

(3) Édesség önállóan ebédként nem adható. Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.

(4)[7] Édesítőszerek ételkészítéshez – a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével – nem használhatók.

9. Diétás étkeztetés

15. § (1)[8] 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 háziorvos, 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.

1 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 16. § (1). Hatályos: 2025. II. 9-től.
2 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 16. § (2). Hatályos: 2025. II. 9-től.
3 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 16. § (2). Hatályos: 2025. II. 9-től.
4 Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 25. § f).
5 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 16. § (3). Hatályos: 2025. II. 9-től.
6 Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § j).
7 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 7. §. Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § k).
8 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 17. § (1). Hatályos: 2025. II. 9-től.

(1a)[1] Táplálékallergia és -intolerancia esetén az (1) bekezdésben foglaltakat kizárólag a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és a 925/2006/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 kell alkalmazni.

(2) A diétás étrendet az Intézmény úgy is biztosíthatja, hogy ha az Intézmény főzőkonyháján vagy az Intézményt ellátó Közétkeztetőnél nem biztosítottak a diétás ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki feltételek, az Intézmény azt más – ilyen feltételekkel rendelkező – Közétkeztetőtől rendeli meg.

(2a)[2] A nevelési-oktatási intézményben, illetve a szakképző intézményben,, amennyiben a közétkeztetés keretében nem biztosítható a gyermek és a tanuló diétás étkezése, – a szülő, más törvényes képviselő írásbeli nyilatkozata alapján – a gyermek és a tanuló által az intézménybe bevitt, vagy a szülő, más törvényes képviselő által az intézménybe rendelt étel intézményben történő elfogyasztásának lehetővé tételével is biztosítható. Ennek érdekében a nevelési-oktatási intézmény, illetve a szakképző intézmény vezetője köteles biztosítani a hűtés, a melegítés és a fogyasztás megfelelő feltételeit a hatályos jogszabályok és szakmai előírások betartásával.

(3) Az (1) bekezdés szerinti diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.

(4) A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni, tárolni, szállítani, átadni a végső fogyasztónak, kizárva az ételek ilyen anyaggal való szennyeződésének lehetőségét.

(5) A gluténérzékenyek részére szánt diétás ételek készítéséhez búza, rozs, árpa, zab vagy ezek keresztezett változatait tartalmazó élelmiszerek közül csak a gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendelet szerinti „gluténmentes” jelöléssel ellátott élelmiszerek használhatók fel.

(6)[3] A diétás étrend összeállításánál a naponta biztosítandó élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírásokat a diétát igénylő személy állapotának és a rá vonatkozó diéta típusának megfelelően kell betartani.

(7)[4] A közétkeztetés keretében biztosítandó diétás étrendet az országos tisztifőorvos által kiadott módszertani levélben foglaltak szerint kell biztosítani.

15/A. §[5] (1) A háziorvos, 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 az 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.

---

1 Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 8. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
2 Beiktatta: 38/2021. (IX. 1.) EMMI rendelet 2. § (2). Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 23. § l).
3 Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 8. § (2). Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 25. § g).
4 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 17. § (2). Hatályos: 2025. II. 9-től.
5 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 18. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.

(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. §[1] 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 e-mail),
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 illinoinensis [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (Bertholletia excelsa), pisztácia (Pistacia vera), makadámia vagy queenslandi dió (Macadamia ternifolia),
10.8. szezámmag- 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 lejárati 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 időpontjáig: év, hónap, nap megjelöléssel,
13. orvosi pecsét, aláírás.

1 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 18. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.

10. Személyi feltételek

16. § (1)[1] Az étrend, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív összeállítását az élelmezésvezető végzi.

(2)[2] Az ételek elkészítését, az ételosztást a főzőkonyhán az élelmezésvezető, távollétében az élelmezésvezető írásbeli utasításai szerint a munkaköri leírásban meghatározott helyettese felügyeli.

(2a)[3] Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az ételek elkészítését a főzőkonyhán az élelmezésvezető, az ételosztást dietetikus végzettséggel rendelkező szakember felügyeli.

(3)[4] A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az élelmezésvezetőnek főiskolai szintű dietetikus képesítéssel, vagy államilag elismert élelmezésvezető szakképesítéssel kell rendelkeznie.

(4) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az élelmezésvezetőnek dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie.

(5)[5] Diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet.

(6) A Közétkeztető gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését

a) diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy

b) dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.

(7)[6] 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.

(8)[7] Önkiszolgáló rendszerű étkezés esetén biztosítani kell adagolást segítő személy általi felügyeletet.

11. Hatósági ellenőrzés

17. § (1)[8] Az e rendelet előírásainak való megfelelést a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásának helye szerint illetékes népegészségügyi feladatkörében eljáró fővárosi és vármegyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatala (a továbbiakban: ellenőrző hatóság) ellenőrzi.

(2)[9] A Közétkeztető köteles

a) az ellenőrzés során az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási dokumentációt, az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat és a diétás étel készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítványt, az élelmezésvezető, a dietetikus, a diétás szakács nevét, végzettségéről szóló okirati igazolást az ellenőrző hatóság rendelkezésére bocsátani, és

b) az *a)* pontban felsorolt dokumentumokat a felhasználást, illetve a munkavégzés megszűnését követő 90 napig megőrizni.

---

1 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 9. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
2 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 19. § (1). Hatályos: 2025. II. 9-től.
3 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 19. § (1). Hatályos: 2025. II. 9-től.
4 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 9. § (2). Módosította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 25. § h).
5 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 9. § (3). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
6 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 19. § (2). Hatályos: 2025. II. 9-től.
7 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 19. § (2). Hatályos: 2025. II. 9-től.
8 Módosította: 23/2015. (IV. 28.) EMMI rendelet 163. § b), 45/2022. (XII. 20.) BM rendelet 78. §.
9 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 10. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.

(2a)[1] Az Intézmény köteles az ellenőrzés során az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos adagolási-tálalási dokumentációt az ellenőrző hatóság rendelkezésére bocsátani, és azt a felhasználást követő 90 napig megőrizni.

(3) A Közétkeztető és az Intézmény az ellenőrző hatóság részére az ellenőrzéshez köteles térítésmentesen az adott korosztályok részére szolgáltatott ételsor minden ételéből egy-egy adagot biztosítani az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló törvényben előírt biokémiai elemzés céljára.

(4)[2] A laboratóriumban mért és a számított tápanyagértékek között, valamint a Közétkeztető és az ellenőrző hatóság által számított tápanyagérték között 20%-os eltérés megengedett.

(5)[3] 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)[4] Az ellenőrző hatóság a minősítés eredményét megküldi az országos tisztifőorvos számára, aki gondoskodik annak az NNGYK honlapján történő közzétételéről.

12. Átmeneti rendelkezések

18. §[5] 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.

13. Záró rendelkezések

19. §[6]

20. § A rendelet tervezetének a műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 1998. június 22-i 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8–10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.

1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez[7]

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

	A	B	C		D	
1.	Nyersanyag				Korcsoportok	
2.		1–3 év	4–6 év		7–10 év	
3.	Hús	hidegétkezéshez: 15–25 g	hidegétkezéshez: 20–30 g		hidegétkezéshez: 30–40 g	
4.		színhús: 40–60 g	színhús: 60–80 g		színhús: 80–100 g	
5.		darált hús: 30–40 g	darált hús: 40–60 g		darált hús: 50–90 g	
6.		levesekhez: 20–40 g	levesekhez: 30–50 g		levesekhez: 40–60 g	
7.		raguhoz: 30–50 g	raguhoz: 40–60 g		raguhoz: 60–80 g	
8.	Húskészítmény	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

1 Beiktatta: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 10. § (2). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
2 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 20. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
3 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 20. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
4 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 20. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
5 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 21. §. Hatályos: 2025. II. 9-től.
6 Nem lép hatályba a 43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet 20. § alapján.
7 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 22. § (1), 1. melléklet. Hatályos: 2025. II. 9-től.

9.		hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15–25 g	hidegétkezésh rakott, töltött ételekhez: 20–30 g	hidegétkezésh rakott, töltött ételekhez: 5–15 g	hidegétkezésh rakott, töltött ételekhez: 30–40 g	hidegétkezésh rakott, töltött ételekhez: 5–25 g
10.		levesekhez: 20–30 g	levesekhez: 30–40 g	levesekhez: 5–20 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 5–30 g
11.		feltétként: 25–40 g	feltétként: 40–60 g	feltétként: 5–30 g	feltétként: 50–80 g	feltétként: 5–40 g
12.		tésztákhoz: 25–40 g	tésztákhoz: 40–60 g	tésztákhoz: 5–30 g	tésztákhoz: 60–80 g	tésztákhoz: 5–40 g
13.	Máj, zúza, szív és májkészítmény	feltétként: 40–60 g[1]	feltétként: 60–80 g		feltétként: 80–100 g	
14.		felfújthoz: 20–30 g[1]	felfújthoz: 30–40 g		felfújthoz: 40–50 g	
15.		szendvicshez: 10–25 g[1]	szendvicshez: 15–30 g		szendvicshez: 20–40 g	
16.		levesekhez: 10–30 g[1]	levesekhez: 20–40 g		levesekhez: 30–50 g	
17.	Hal, friss, fagyasztott	feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 40–60 g	feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 60–80 g		feltétként, tésztákhoz, rakott, töltött ételekhez: 80–100 g	
18.		halvagdalthoz: 30–40 g	halvagdalthoz: 40–60 g		halvagdalthoz: 50–90 g	
19.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30–50 g		levesekhez: 40–60 g	
20.		szendvicshez: 15–25 g	szendvicshez: 20–30 g		szendvicshez: 30–40 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	
22.		halkrém, halpástétom2: 15–25 g	halkrém, halpástétom2: 20–30 g		halkrém, halpástétom2: 30–40 g	
23.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1–2 dl	tej: 1–2 dl		tej: 2–2,5 dl	
24.		kefir, joghurt: 1–1,5 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	
26.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20–30 g	sajt szendvicshez: 30–40 g		sajt szendvicshez: 30–50 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	
28.		túró hidegétkezéshez[3]: 15–20 g	túró hidegétkezéshez3: 15–25 g		túró hidegétkezéshez3: 20–30 g	
29.		túrókészítmény: 20–25 g	túrókészítmény: 20–30 g		túrókészítmény: 30–40 g	
30.		túródesszert: 1 db	túródesszert: 1 db		túródesszert: 1 db	
31.		túró ételkészítéshez: 30–50 g	túró ételkészítéshez: 50–70 g		túró ételkészítéshez: 70–100 g	
32.	Tejföl	0–40 g	0–50 g		0–60 g	

33.	Kenőzsiradéko (vaj, vajkrém, margarin)	szendvicshez: 0–10 g	szendvicshez: 0–15 g	szendvicshez: 0–20 g
34.	Zsiradék	ételkészítéshez[4]: 0–5 g	ételkészítéshez4: 0–8 g	ételkészítéshez4: 0–10 g
35.		salátákhoz: 0–2 g	salátákhoz: 0–2 g	salátákhoz: 0–3 g
36.	Szalonna	ételkészítéshez: 2–4 g	ételkészítéshez: 2–5 g	ételkészítéshez: 3–6 g
37.		hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható
38.	Hozzáadott cukor, méz	méz: 0–10 g	méz: 0–20 g	méz: 0–20 g
39.		hozzáadott cukor teában: 0–5 g	hozzáadott cukor teában: 0–7 g	hozzáadott cukor teában: 0–9 g
40.	Gabona alapú élelmiszer (száraztészta is)	gabonapehely hidegétkezéshez: 10–20 g[5]	gabonapehely hidegétkezéshez: 20–40 g	gabonapehely hidegétkezéshez: 30–50 g
41.		körethez: 30–50 g	körethez: 40–60 g	körethez: 50–70 g
42.		körethez zöldséggel együtt: 20–30 g	körethez zöldséggel együtt: 20–40 g	körethez zöldséggel együtt: 30–50 g
43.		kenyérfélék, teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20–40 g	kenyérfélék, teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30–50 g	kenyérfélék, teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50–70 g
44.		kalács, kuglóf: 25–40 g	kalács, kuglóf: 30–50 g	kalács, kuglóf: 50–70 g
45.		péksütemény: 1/2–1 db	péksütemény: 1/2–1 db	péksütemény: 1–2 db
46.		egyéb gabona-készítmények hidegétkezéshez: 10–20 g	egyéb gabonakészítmények hidegétkezéshez: 10–30 g	egyéb gabonakészítmények hidegétkezéshez: 20–40 g
47.		gabonaszelet nem adható	gabonaszelet: 1 db	gabonaszelet: 1–2 db
48.	Burgonya	főzelékhez: 100–150 g	főzelékhez: 110–180 g	főzelékhez: 150–200 g
49.		rakott ételhez, körethez: 100–150 g	rakott ételhez, körethez: 150–200 g	rakott ételhez, körethez: 180–230 g
50.	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	salátákhoz: 20–70 g	salátákhoz: 30–90 g	salátákhoz: 40–100 g
51.		nyersen hidegétkezéshez: 20–40 g	nyersen hidegétkezéshez: 20–50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30–80 g
52.		hagymafélék nyersen, hidegétkezéshez: 10–20 g	hagymafélék nyersen, hidegétkezéshez: 10–20 g	hagymafélék nyersen, hidegétkezéshez: 10–30 g
53.		levesekhez: 30–60 g	levesekhez: 40–80 g	levesekhez: 50–90 g
54.		főzelékhez, körethez: 60–150 g	főzelékhez, körethez: 110–180 g	főzelékhez, körethez: 130–200 g
55.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40 g ≤	60 g ≤	70 g ≤
56.	Szárazhüvelyes	főzelékhez, körethez, áttörve: 30–50 g	főzelékhez, körethez: 40–60 g	főzelékhez, körethez: 50–70 g

57.		levesekhez, salátákhoz, áttörve: 10–20 g	levesekhez, salátákhoz: 20–30 g	levesekhez, salátákhoz: 20–40 g
58.		hidegétkezéshez, áttörve: 5–20 g	hidegétkezéshez: 10–20 g	hidegétkezéshez: 10–30 g
59.	Gyümölcslé és zöldséglé	1–2 dl	1–2 dl	1–2 dl
60.	Csokoládékrém	10–20 g	10–25 g	20–30 g
61.	Különleges minőségű lekvár, extradzsem, extrazselé, marmelád	10–20 g	10–25 g	20–30 g

[1] Kizárólag csirkemáj, zúza 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 körített tehéntúró és egyéb ízesített túrókrémek túrótartalmára vonatkozik.

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

[5] Kivéve müzlikeverékek.

2. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez [1]

3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez [2]

Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)

	A	B	C	D	E	
1.	Étkeztetés típusa				Korcsoportok	
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	
3.	Egész napos étkeztetés	1000–1300	1350–1650	1700–2050	2000–2400	2
4.	Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	1000–1200	1200–1500	1550–1850	1800–2200	1
5.	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés	750–950				
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900–1100	1100–1350	1300–1550	1
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450–600	600–750	700–850	

4. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez [3]

Adagolási előírás (1 adag elkészített ételre)

1 Hatályon kívül helyezte: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 25. § i). Hatálytalan: 2025. II. 9-től.
2 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 22. § (2), 2. melléklet. Hatályos: 2025. II. 9-től.
3 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 22. § (3), 3. melléklet. Hatályos: 2025. II. 9-től.

	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.	Gyümölcslé/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.	Zöldségköretek (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, pörkölthús (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 köretek (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

5. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez [1]

Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel [2] *(g/fő)*

	A	B	C	D	E	
1.	Ékeztetés típusa				Korcsoportok	
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15-
3.	Egész napos étkeztetés	2 (legfeljebb: 5)	3 (legfeljebb: 7)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	(legfel
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)	(legfelj
6.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	1	1 (legfeljebb: 3)	2 (legfeljebb: 4)	2 (legfeljebb: 4)	(legfelj

6. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez [3]

Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz egymást követő élelmezési napra, egy főre számítva [1, 2]

	A	B	C	D
1.	Élelmiszer, élelmiszercsoport			Étkeztetés típusa
2.		Egész napos étkeztetés	Egész napos étkeztetés 1–3 évesek részére	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés
3.	Hús	legalább hat, legfeljebb tizennégy alkalommal	legalább hat, legfeljebb tizenkét alkalommal	legalább hat, legfeljebb nyolc alkalommal

1 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 22. § (4), 4. melléklet. Hatályos: 2025. II. 9-től.
2 Beleértve az alapanyagok sótartalmát is, nemcsak az ételkészítés során felhasznált sómennyiséget.
3 Megállapította: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 22. § (5), 5. melléklet. Hatályos: 2025. II. 9-től.

4.	Hal	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
6.	Sertés-, baromfizsír	legfeljebb három alkalommal[3]	nem adható	nem adható
7.	Margarin kenőzsiradékként	legfeljebb huszonöt alkalommal	legfeljebb tizenöt alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal
8.	Bő zsiradékban sült étel	legfeljebb egy alkalommal	nem adható	nem adható
9.	Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer	legalább tíz alkalommal	legalább öt alkalommal	legalább öt alkalommal
10.	Száraztészta	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
11.	Szárazhüvelyesek	legalább három alkalommal	legalább egy alkalommal, áttörve	legalább egy alkalommal, áttörve
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
13.	Csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
14.	Máj, zúza, szív és májkészítmény4	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
15.	Tojás	legalább három, legfeljebb nyolc darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb hat darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább kettő, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva
16.	Rizs	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
17.	Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal
18.	Gyümölcslé és zöldséglé	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb hat alkalommal
19.	Ízesített tejkészítmény	legfeljebb nyolc alkalommal	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb öt alkalommal
20.	Különleges minőségű lekvár, extradzsem, extrazselé, marmelád	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb két 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
22.	Vaj, vajkrém kenőzsiradékként	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
23.	Vaj ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal

24.	Tejszín	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal

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

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

[3] 4–6 éves korosztályban nem adható.

[4] Az 1–3 éves korosztály étkeztetése és bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén kizárólag csirkemáj és zúza adható.

7. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez [1]

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

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

1 Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet 22. § (6), 6. melléklet. Hatályos: 2025. II. 9-től.

TARTALOMJEGYZÉK

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet ---- 1
a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról ---- 1
1. Általános rendelkezések ---- 1
2. Fogalom-meghatározások ---- 2
3. Nyersanyag-kiszabati ív ---- 4
4. Az étrendtervezés szabályai ---- 4
5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények ---- 4
6. Tájékoztatási kötelezettség ---- 5
7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok ---- 6
8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában ---- 6
9. Diétás étkeztetés ---- 8
10. Személyi feltételek ---- 11
11. Hatósági ellenőrzés ---- 11
12. Átmeneti rendelkezések ---- 12
13. Záró rendelkezések ---- 12
1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez ---- 12
Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő ---- 12
2. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez ---- 15
3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez ---- 15
Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő) ---- 15
4. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez ---- 15
Adagolási előírás (1 adag elkészített ételre) ---- 15
5. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez ---- 16
Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel(g/fő) ---- 16
6. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez ---- 16
Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz egymást követő élelmezési napra, egy főre számítva1, 2 ---- 16
7. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez ---- 18
A tejre vagy annak megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermékekre vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva (liter/fő) és (mg/fő) ---- 18