

Svédasztalos menzák biztonságosan a Nébih tanácsaival

Az iskolai étkeztetés területén egyre nagyobb figyelmet kap a svédasztalos – más néven szabadszedéses vagy önkiszolgáló – menzarendszer. Ez a modell egyszerre kínál rugalmasságot és tanulási lehetőséget a gyermekek számára, ugyanakkor alkalmazásakor az élelmiszerbiztonsági kockázatok kezelése, a megfelelő higiéniai körülmények biztosítása és az ételpazarlás megelőzése is kiemelt figyelmet kíván. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Oktatási Programja összegyűjtötte azokat a legfontosabb szempontokat, amelyek betartása nélkülözhetetlen a szabadszedéses menza biztonságos kialakításához és működtetéséhez.

A svédasztalos menzarendszer legnagyobb előnye a rugalmasság, hiszen így minden fogyasztó a saját ízlése szerint állíthatja össze az étkezését, könnyebben választ olyan ételeket és olyan mennyiségben, amelyet valóban elfogyaszt. Iskolai környezetben a modell egyedi edukációs lehetőségként is alkalmazható, amellyel a gyermekek megismerkedhetnek az élelmiszerbiztonság és a tudatos táplálkozás alapjaival, kipróbálhatnak új ízeket és felelősségteljesebb döntéseket hozhatnak étkezéssel kapcsolatban.

A svédasztalos menza kialakítása az étkeztető részéről odafigyelést igényel. Fontos a személyi és tárgyi feltételek biztosítása, az étterem méretének és a szükséges dolgozói létszám felmérése, valamint az intézmény vezetésével történő egyeztetés. A gördülékeny alkalmazását segíti az étkezésre szánt időkeret és a csoportbeosztás tudatos megtervezése, továbbá a szabályok egyértelmű rögzítése és házirendbe foglalása. A rendszer sikerének alapja minden érintett – a konyhai dolgozók, pedagógusok, szülők és gyermekek – folyamatos tájékoztatása és oktatása.

A szabadszedéses rendszerben kínált ételek biztonsága érdekében elengedhetetlenek a korszerű tárolóeszközök, valamint megfelelő kapacitású hűtő- és melegentartó berendezések. Külön figyelmet és tervezést igényel a táányérok, evőeszközök, poharak szennyeződéstől védett elhelyezése.

A folyamatok megtervezése kiemelten fontos: jó gyakorlat a készételek szakaszos kihelyezése, azaz egyszerre csak az egy csoportban étkezők számára elegendő étel feltálalása. Az ételeket javasolt plexi lemezzel védeni a cseppfertőzés és a fizikai szennyeződés elkerülése érdekében. Hatékony megoldás lehet az eszközök és ételek megfelelő sorrendben való kihelyezése: tálca, nyéllel felfelé elérhető evőeszközök, szalvéta, lefelé fordított pohár, valamint táányér. Így a gyerekek egy irányba haladnak és elkerülhető a torlódás. Általános iskolás, alsó tagozatos gyermekek esetében érdemes könnyen használható szedőeszközöket alkalmazni. Az szedőeszközöket szükség szerint, de legalább fél óránként ajánlott cserélni. Élelmiszerbiztonsági szempontból szintén alapvető elvárás, hogy az étkezést követően a szennyezett eszközök és edények ne keresszék a kihelyezett ételek és a még sorban állók útját. Fontos a pontos tájékoztatás a választható ételekről: az étel neve mellett kötelező feltüntetni az allergén összetevőket, a színezékeket és az édesítőszereket is (például: csalamádé édesítőszerrel). A biztonságos működéshez elengedhetetlen a konyhai személyzet, valamint a pedagógusok általi folyamatos felügyelet és a higiéniai előírások maradéktalan betartása.

Az élelmiszerbiztonsági szempontokon túl további kihívást jelenthet az ételpazarlás megelőzése. Korosztálytól függetlenül előfordulhat, hogy a svédasztalos rendszerben étkezők több ételt szednek, mint amennyit végül elfogyasztanak. Ugyanakkor a szabadszedéses menza egyben tanulási folyamat is, ami tájékoztató anyagokkal, mini kampányokkal és kreatív megoldásokkal hatékonyan támogatható.

További információk, valamint az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos oktatási anyagok elérhetőek a

Nébih Oktatási Program honlapján: <https://nebihoktatas.hu>.

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- nebih@nebih.gov.hu

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=25424>