



Alsónémedi Polgármesteri Hivatal

2351 Alsónémedi, Fő út 66.

Tel: 29/337-101, 337-362

alsonemedi@alsonemedi.hu, www.alsonemedi.hu

Szám: AN/ 438- **233** /2024.

ELŐTERJESZTÉS

Készült: A Képviselő-testület 2024. november 20-i ülésére

Tárgy: Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2024. évi beszámolója

Melléklet: 1 db beszámoló

Előterjesztő: Ecser István intézményvezető és Dr. Tüske Zoltán polgármester

Ellenjegyezte: Nagy Ibolya jegyző

Előterjesztést készítette: Nagyné Molnár Erzsébet titkársági előadó

Tárgyalás: nyilvános ülés

zárt ülés

Elfogadás: egyszerű többség

minősített többség

Véleményezi:

Kulturális, Sport és Egészségügyi és Szociális Bizottság

Pénzügyi, Jogi, Ügyrendi Bizottság

Településfejlesztési, Környezetvédelmi és Mezőgazdasági Bizottság

Tisztelt Képviselő-testület!

Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha önálló intézményi formában működik, ezért évente beszámol tevékenységéről, melyet a Kulturális, Sport, Egészségügyi és Szociális Bizottság véleményez.

Ecsér István intézményvezető részletes írásos beszámolóját elkészítette az intézmény idei tevékenységéről, melyet előterjesztésünkhöz csatolunk.

Kérem a beszámoló tárgyalását és javaslom annak elfogadását!

Határozati javaslat
.../2024. (XI. 20.) önkormányzati határozat

Alsónémedi Nagyközség Önkormányzatának Képviselő-testülete megtárgyalta és – a Kulturális, Sport, Egészségügyi és Szociális Bizottság/2024. (XI.19.) sz. határozati javaslatára – elfogadja az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2024. évi működéséről szóló beszámolóját.

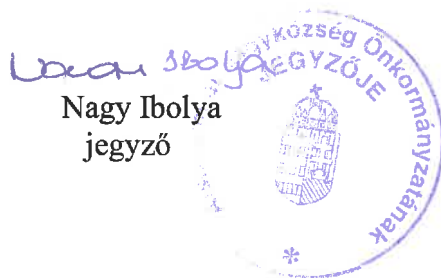
Határidő: azonnal

Felelős: Ecsér István intézményvezető

Dr. Tüske Zoltán
polgármester



Az előterjesztés törvényes:



Alsónémedi Önkormányzati Konyha

2351 Alsónémedi, Iskola út 1.

Tel: +36-30-317-9641

e-mail: konyha@alsonemedi.hu

Beszámoló

a közétkeztetés feladatainak ellátásáról

2024.

Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha látja el a közétkeztetési feladatokat, mint önálló intézmény. Fenntartója a település önkormányzata, az intézményünk pedig szerencsés, hiszen minden területen támogatja munkánkat, amit ezúton is köszönünk.

I. A közétkeztetés szerepe a mindennapokban

A közétkeztetés egy összetett terület, egyik oldala a gazdaságos működés, a másik viszont a szociálpolitika, az egészségmegőrzés.

Konyhánk jelenlegi kapacitása - 500 fő - megfelelő módon biztosítja, hogy az önkormányzat által jelenleg működtetett intézmények - óvoda, általános iskola- étkezési feladatait, a dolgozói étkeztetést, valamint a lakosság által szociális alapon igényelt ebéd elszállítását teljes mértékben . Emellett intézményünk kiszolgálja a Napsugár Mini Bölcsődét is. Alkalmanként rendezvényekhez is készítünk ételeket (pl.: pedagógus nap, művelődési ház által szervezett rendezvények, táborok, pörkölt fesztivál, stb.).

II. Az étkezést igénybe vevők létszáma és az étkeztetés feltételei:

2024. január 1 és október 31. között ebédet igénylők száma maximum 680 fő /nap az oktatási-nevelési intézmények munkájától függően.

Ezen időszak alatt a konyha által elkészített étel adag számokban:

Ebéd adag 95.214 (előző év hasonló időszak 89.339 ebéd).

Az étkezést jelenleg igénybe-vevők összetétele

Iskolás gyermek 382 fő: ebből diétás étkező 6 fő + 3 fő sertéshúsmentes + 1 fő gluténmentes

Óvodás gyermek: 227 fő: ebből diétás étkező 6 fő + 1 fő mogyoróérzékeny +7 fő dolgozó +2 felnőtt

Bölcsődés gyermek: 29 fő:

Szociális étkezők száma: 29 fő

Felnőtt étkezők száma: 34 fő

(Szünetekben 2 szociálisan rászoruló gyermek részére.)

Ebből kiszállítunk max. 256 adag/nap ételt, mely a két óvodai, valamint a bölcsődei tálaló konyhán kerül kiszolgálásra. A szállítási feladatot továbbra is a Fajt Gasztro Kft. látja el szerződés szerint.

Az iskola étkezőjében 382 adag ebédet helyben fogyasztanak el több turnusban, ami vonatkozik a tízóraira is.

Az iskolás gyermekek részére kiadjuk a már befizetett és le nem mondható adagot egyszerhasználatos dobozban. Az óvodai ellátás keretein belül ezt az óvodai jelzés alapján a főzőkonyhai átvétellel oldjuk meg.

Ezen felül készítünk:

- a teljes étkező létszámban tízórait és uzsonnát az óvoda, bölcsőde részére
- a teljes étkező létszámban reggelit, bölcsőde részére
- alsó tag. 200 fő - felső tagozat 68 fő részére tízórait és uzsonnát .

Az étlapkészítés, az anyagbeszerzés, a raktározás, a főzés, a tálalás és a mosogatás, az üzem takarítása a mi feladatunkat képezi.

Biztosítjuk a diétát igénylő (liszt-érzékeny, tejérzékeny, tojásérzékeny, szója-és földimogyoró érzékeny,) gyerekek étkeztetését és vallási okokból sertéshúsmentes étkezést is, ami külön terhet ró intézményünkre Mivel nincs diétás konyha. így technológiailag elkülönítve készítünk egy egységen több allergéntől mentes ebédet ami lehetőleg hasonló legyen a normál étkezéshez ,ez alól két kivétel van a mogyoró és gluténmentes speciális diéta . Keresztszennyeződés miatt kizárólag külső szolgáltatótól tudjuk rendelni a speciális ebédet . Jelenleg 17 diétás étkezőnek biztosítunk étkezést .

III. Humán erőforrás

Az önkormányzati konyha alkalmazottai – összesen 13 fő - a főzőkonyhán és két óvodai tálalókonyhán végzik munkájukat, tehát három munkaterületen.

Egy konyhai kisegítő nyugdíjba vonult augusztusban öt szeptembertől új kolléga helyettesíti .

Február elsején személyemmel új intézményvezetőként álltam munkába.

Február elsején szakács pótlásra konyhafőnök kolléga állt alkalmazásba .

Előírásának megfelelően külső Dietetikus megbízása aki felügyeli a normál étkezés rendeleti megfelelését és kordinálja diétás igények biztonságos kiszolgálását .

A dolgozók munkaköri megoszlása az alábbi:

- 10 fő fizikai dolgozó (1 fő konyhafőnök, 2 fő szakács, 5 fő konyhai kisegítő, 2 fő tálalókonyhai kisegítő)
- 1 fő intézményvezető
- 1 fő intézményvezetőhelyettes (szociális asszisztens végzettség)
- 1 fő étkezési díjak beszedése és adminisztratív feladatokat ellátó dolgozó

IV. Az étlap változatossága, és az élelmiszerek

Az étlap összeállításánál figyelembe kell venni a törvényi előírásokat, az étkezők összetételét, korát, fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, az évszakok változásait, tálalási, szállítási, beszerzési és raktározási lehetőségeket .

Gondot fordítunk az étlapjaink összeállítására. A változatossági mutató 90-100 % között mozog. Lehetőség szerint figyelembe vesszük a fogyasztók igényeit is, például közkedvelt ételeket sűrűbben főzünk, amit kevésbé szeretnek azokat ritkábban. Igyekszünk minél több újdonsággal megismertetni a fogyasztóinkat .

Célunk, hogy konyhánk bizalmat, jó hírnevet szerezzen és azt meg is tartsa, ehhez pedig fontos a jó higiénés gyakorlat alkalmazása, a szervezett, korszerű élelmezés, az igényes munkavégzés, az élelmiszerbiztonság.

Mindezek betartásához nélkülözhetetlen a dolgozók ismeretanyagának szinten tartása, illetve bővítése.

Ennek felügyeletét az intézményvezető látja el, évente legalább két alkalommal megtartott széleskörű higiénés és táplálkozás egészségügyi oktatás megtartásával, valamint továbbképzésen való részvétellel.

Az élelmezési üzem törekvése arra, hogy az élelmiszer biológiailag és kémiaiilag biztonságos legyen:

Részünkről alapvető szempont az olyan élelmiszer beszállítók kiválasztása, akik lehetőleg helybeli termelők: a legjobb minőséget tudja biztosítani, és persze a legkedvezőbb ár érték arányban . Az áruátvételnél az élelmiszernek szigorú követelményeknek kell megfelelni, hiszen a feldolgozandó nyersanyagok minősége az elkészült étel élvezeti és biológiai értékét egyaránt befolyásolja.

Az élelmiszerbiztonsághoz nagy segítséget nyújt a **HACCP** alkalmazása. A rendszer a gyártás és a forgalmazás műveleteit szabályozza, hogy megakadályozza a veszélyhelyzetek kialakulását.

Az előkészítő, főző helyiségekben és a tálalókonyhákban lévő eszközök műszaki állapota:

Burgonyakoptató, egyetemes robotgép, kenyérszeletelő gép, felvágott szeletelő gép, tűzhelyek, buktatható pirító serpenyő , főzőzsámoly, kombi sütő-pároló szekrény, melegen tartók, citrusprés: jó állapotúak folyamatos karbantartást igényelnek .

Főzőüstök: jó állapotúak, kisebb javításokra szükség volt.

Asztali mérleg :Sejjezés alatt csere szükséges

Mosogatógép . alacsony kapacitású csere szükséges

Hűtő szekrények, fagyasztók: folyamatos karbantartás és szerviz ellenére kettő hűtő selejtezésre került nem gazdaságos javítás miatt .Ennek pótlására egy hűtő beszerzés alatt van .

2 db háztartási hűtőszekrény az iskola ebédlőjében és a Rákóczi úti óvoda tálalókonyháján rendelkezésre állnak azon diétás étkezést igénylő gyermekek részére, akiknek az ellátását a szülő biztosítja .

A fehér mosogató helyiségbe teljesen új berendezések (asztal ,leszedő kocsi ,mosogatógép ,elszívó) kerültek tervezésbe melynek eredménye képen a 4-5 fő személyzeti létszámigényt csökkenteni lehet 2-3 főre ,hogy ellássa az egyre növekvő iskolai étkezők által használt (tálcaák , tányérok. poharak , evőeszközök) mosogatását.

Az itt felszabaduló 2 fő munkaerőt az új konyhán lehetne alkalmazni.

Ételek adagolása

Az étkeztetésre vonatkozó korcsoportonkénti tápanyagbevitelt, illetve élelmiszer-nyersanyagfelhasználási ajánlást a 37/2014.IV.30. EMMI rendelet tartalmazza, mely szerinti mennyiségben kerül meghatározásra minden korosztály részére a felhasználandó nyersanyag. Az előírt mennyiségektől eltérni csak pozitív irányban szoktunk.

Az előírások betartása érdekében új élelmezési program került beszerzésre (MealPlanner) , mely egybe foglalja az élelmezést és a létszám kezelést , számlázást az iskolában és óvodában egyaránt .

A felső tagozatos diákok körében bevált gyakorlat az ebédjegyek használata. Az ebédjegyek alsó tagozatra történő kiterjesztését nem tartom megvalósíthatónak.

Az étkeztetés befejezését követően ételhulladék keletkezik, amit külön helyiségben gyűjtünk. Ennek mennyisége változó, okát is több tényező határozza meg (pl.: mennyire közkedvelt az étel, rendelkezésre áll-e annyi idő, hogy a gyermek elfogyaszthassa, stb.).

Az ételmaradék fertőző hulladéknak minősül, melyet a BioEu Kft. szállít el a MOHU keretein belül hetente egy alkalommal a főző- és két óvodai, valamint a bölcsődei tálalókonyhákról.

V. Bevételek, kiadások, kintlévőségek

A készletbeszerzések nagy része az élelmiszer beszerzéseket tartalmazza.

Egyéb beszerzések:

- kis értékű tárgyi eszközök (konyhai eszközök, edények, tányérok)
- óvodai tálalókonyhai eszközök pótlása (poharak, tányérok, evőeszközök, szedőeszközök).

Az étkeztetések nyersanyag normáit a képviselőtestület határozza meg. A térítési díjak emelése továbbra is esedékes, annak ellenére, hogy 2022.11.01-től az étkezési térítési díjak 20%-t emelkedtek (10/2022.sz.önkormányzati rendelet).

Az elmúlt években folyamatos áremelés tapasztalható a beszállítók részéről. A megemelkedett árak jelentősen befolyásolják a nyersanyagnorma felhasználását, ezért a jövőben a térítési díjak további emelése szükséges. Az elmúlt két év adatait feldolgozva kb 25-30 %-kal marad el a norma mértéke a tényleges nyersanyagfelhasználás mértékétől .

Kintlévőségünket figyelemmel kísérvük. Szerencsére jelenleg nincs tartozó ügyfelünk.

VI. Hosszú távú zökkenőmentes működés feltételei:

- főzőkonyha helyiségeinek átépítése az ellenőrzéseknél (VI. pontban) leírtaknak megfelelően . Az iskola épületének bővítése és átépítése során felmerült a bővítés lehetősége ami az új technológiai fejlesztéssel optimalizálná a feladat ellátását .
- konyhai zsíros elszívó rendszer tisztítása, karbantartása
- műszaki berendezések karbantartása

VII. Kapcsolatok

Az étkeztetés minőségének értékelése elsősorban a fogyasztók visszajelzése alapján történik.

Fontos a munkánk szempontjából a kapcsolattartás a különböző intézmények vezetőivel, hogy a felmerülő kéréseket, kérdéseket meg tudjuk beszélni, meg tudjuk oldani (étlapváltozás, szállítási problémák, kirándulások, szünetek, stb.), mely elengedhetetlen a zökkenőmentes együttműködéshez.

VIII. Ellenőrzések

- műszaki üzemeltetési ellenőrzések voltak (kazán és kémény ellenőrzés, vízminta)

A 2019.és 2021. évi NÉBIH jegyzőkönyvben leírt szükséges javító intézkedés

- A fogyasztói edény mosogató helyiség kisméretű, javasolt a helyiség leterheltségének csökkentése, lehetőség szerint átépítéssel, bővítéssel, illetve a lég-befúvás és pára-csökkentés elszívásának megoldása, ami jelenleg nem megfelelő.

A 2024. évi NÉBIH minősítés eredménye 93 % jeles ami az előző vizsgálatához képest 6 % javulás . A javasolt javításoknak, intézkedésnek eleget tettünk.

Tisztelt Képviselő-testület!
Ennyiben kívántam Önöket tájékoztatni intézményünk működéséről.
Kérem beszámolómmal elfogadását.

Alsónémedi, 2024. 11. 12.

Tisztelettel: 



Ecsér István
intézményvezető