



Alsónémedi Polgármesteri Hivatal

2351 Alsónémedi, Fő út 66.

Tel: 29/337-101, 337-362

alsonemedi@alsonemedi.hu, www.alsonemedi.hu

Szám: AN/ 382- 218 /2023.

ELŐTERJESZTÉS

Készült: A Képviselő-testület 2023. november 22-i ülésére

Tárgy: Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2023. évi beszámolója

Melléklet: 1 db beszámoló

Előterjesztő: Rácz Viktória intézményvezető és dr. Tüske Zoltán polgármester

Ellenjegyezte: Nagy Ibolya jegyző

Előterjesztést készítette: Győrvári István Lászlóné szervezési csop.vez.

Tárgyalás: nyilvános ülés

zárt ülés

Elfogadás: egyszerű többség

minősített többség

Véleményezi:

Kulturális, Sport és Egészségügyi és Szociális Bizottság

Pénzügyi, Jogi, Ügyrendi és Tájékoztató 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.

Rácz Viktória intézményvezető részletes írásos beszámolóját elkészítette az intézmény idei tevékenységéről, melyet előterjesztésünkhöz csatolunk.

Kérem a beszámoló tárgyalását és javaslom annak elfogadását!

Határozati javaslat


../2023. (XI. 22.) önkormányzati határozat

Alsónémedi Nagyközség Önkormányzatának Képviselő-testülete megtárgyalta és – a Kulturális, Sport, Egészségügyi és Szociális Bizottság ../2023. (XI.21.) sz. határozati javaslatára – elfogadja az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2023. évi működéséről szóló beszámolóját.

Határidő: azonnal

Felelős: Rácz Viktória intézményvezető

Az előterjesztés törvényes:


Nagy Ibolya
jegyző




Dr. Tüske Zoltán
polgármester



Alsónémedi Önkormányzati Konyha

2351 Alsónémedi, Iskola út 1.

Tel: +36-30-317-9641
e-mail: konyha@alsonemedi.hu

Beszámoló a közétkeztetés feladatainak ellátásáról 2023.

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 teljeskörűen, és fennakadásoktól mentesen elláthassa. 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.).

Az étkezést igénybe vevők létszáma és az étkeztetés feltételei:

2023. január 1 és szeptember 30. között az étkezést igénylők száma 85 fő - 635 fő vette igénybe az oktatási-nevelési intézmények munkájától függően.

Ezen időszak alatt a konyha által elkészített adagok számokban:

- reggeli adag 3.703 (csak bölcsőde)
- tízórai adag 55.660
- ebéd adag 77.843
- uzsonna adag 55.660

Az étkezést igénybe-vevők összetétele

Iskolás gyermek 344 fő: ebből diétás étkező 7 fő + 2 fő sertéshúsmentes + 2 fő halérzékeny
Óvodás gyermek: 220 fő: ebből diétás étkező 7 fő + 1 sertéshúsmentes + 1 fő mogyoróérzékeny
Bölcsődés gyermek: 28 fő: ebből 1 fő diétás étkező
Szociális étkezők száma: 30 fő
Felnőtt étkezők száma: 33 fő
(Szünetekben 3 szociálisan rászoruló gyermek részére.)

Ebből kiszállítunk 70-235 adag ételt, mely a két óvodai, valamint a bölcsődei tálaló konyhán kerül kiszolgálásra. A szállítási feladatot továbbra is a Fajt Gasztró Kft. látja el szerződés szerint.

348 adag ebédet helyben, az iskola ebédlőjében fogyasztanak el több turnusban, ami vonatkozik a tízóraitra is.

Az iskolás gyermekek részére kiadjuk a már befizetett és le nem mondható adagot egyszerűhasználatos dobozban. Az óvodai ellátás keretein belül ezt az óvodai jelzés alapján a főzőkonyhai átvétellel oldjuk meg. Jelenleg 1 fő óvodás napi szinten viszi el az ebéd adagját.

Ezen felül készítünk:

- 70-440 adag tízórait az óvoda, bölcsőde és iskola részére
- 70-440 adag uzsonnát az óvoda, bölcsőde és iskola részére

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

Ellátjuk a diétát igénylő (liszt-érzékeny, tejérzékeny, tojásérzékeny, szója-és földimogyoró érzékeny, hal allergiás) gyerekek étkeztetését és vallási okokból sertéshúsmentes étkezést is, ami külön terhet ró intézményünkre, mivel nincs diétás szakácsunk, nincs elkülönített diétás kis konyha. Jelenleg 14 diétás étkezőt tudunk kiszolgálni az előírásoknak megfelelően.

III. Humán erőforrás

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

Három munkatársunk kilépett (1 fő szakács, 2 fő konyhai kisegítő), egy új dolgozó (konyhai kisegítő) munkába állt. Az átmeneti időszakot megbízási szerződéssel igyekszünk megoldani.

A dolgozók munkaköri megoszlása az alábbi:

- 10 fő fizikai dolgozó (3 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 83-100 % között mozog. Lehetőség szerint figyelembe vesszük a fogyasztók igényeit is, például közkedvelt ételeket sűrűbben főzünk, amit kevésbé szeretnek azokat ritkábban.

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 ételmezési 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 áron.

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 piritó serpenyő (jelenleg javításra vár), főzőzsámoly, kombi sütő-pároló szekrény, melegen tartók, citrusprés: jó állapotúak.

1 db új főzőzsámoly üzembe helyezése történt meg összesen, a megnövekedett étkezői létszám kiszolgálása érdekében.

Főzőüstök, mosogatógépek: jó állapotúak, kisebb javításokra szükség volt.

Hűtő szekrények, fagyasztók: jó állapotúak, de javítások szükségesek a működésükhöz.

2 db háztartási hűtőszekrény az iskola ebédlőjében és a Rákóczi úti óvoda tálalókonyhájában rendelkezésre állnak azon diétás étkezést igénylő gyermekek részére, akiknek az ellátását konyhánk nem tudja megoldani.

Szükséges lenne a konyha légbefúvó és elszívó rendszerének bővítése, különösen a fehér mosogató helyiségbe, annak ellenére, hogy a mosogató helyiségébe az összes felszerelésre került egy falra rögzíthető ventilátor a klímaviszonyok javítása érdekében.

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.

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.

VI. 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.

Kintlévőségünket figyelemmel kísérjük. Szerencsére jelenleg nincs tartozó ügyfelünk.

VI. Hosszú távú zökkenőmentes működés feltételei:

- főzőkonyha helyiségeinek átépítése az ellenőrzéseknél (VI. pontban) leírtaknak megfelelően
- konyhai zsíros elszívó rendszer tisztítása, karbantartása
- műszaki berendezések karbantartása

V. Kapcsolatok

Az étkeztetés minőségének értékelése elsősorban a fogyasztók visszajelzése alapján történik. Ehhez kérdőíves felmérést szoktunk kiadni. A visszajelzések alapján munkánkat elismerik. Amit hiányolnak: az iskolások a gyorséttermi ételleket, az óvodások a tészta ételleket, a felnőttek a főzelékeket. Ami többször szóba kerül, az a levesek egyhangúsága, amin próbálunk változtatni.

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.

VI. Ellenőrzések

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

A 2019. és 2021. évi NÉBIH jegyzőkönyvben leírt szükséges javító intézkedéseknek eleget tettünk egy pont kivételével:

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

Tisztelt Képviselő-testület!

Ennyiben kívántam Önöket tájékoztatni intézményünk működéséről.

Kérem beszámolóm elfogadását.

Alsónémedi, 2023.11.13.



Rácz Viktória

Rácz Viktória
intézményvezető