



Alsónémedi Polgármesteri Hivatal

2351 Alsónémedi, Fő út 66.

Tel: 29/337-101, 337-362

alsonemedi@alsonemedi.hu, www.alsonemedi.hu

Szám: AN/193-257/2022.

ELŐTERJESZTÉS

Készült: A Képviselő-testület 2022. november 23-i soros ülésére

Tárgy: Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2022. 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, ahogy az összes önállóan működő intézmény. Rácz Viktória elkészítette részletes írásos beszámolóját az intézmény tevékenységéről, melyet előterjesztésünkhöz csatolunk.

Kérem a beszámoló tárgyalását és javaslom annak elfogadását! (Természetesen amennyiben kéréseket, elvárásokat fogalmazna meg a Képviselő-testület, úgy azt kérem a határozatba belefoglalva elfogadni.)

Határozati javaslat
../2022. (XI. 23.) önkormányzati határozat

Alsónémedi Nagyközség Önkormányzatának Képviselő-testülete megtárgyalta és – a Kulturális, Sport, Egészségügyi és Szociális Bizottság ../2022. (XI.22.) sz. határozati javaslatára – elfogadja az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2022. évi működéséről szóló beszámolóját.

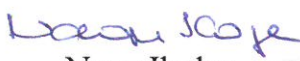
Határidő: azonnal

Felelős: Rácz Viktória intézményvezető

Alsónémedi, 2022. november 10.


dr. Tüske Zoltán
polgármester


Az előterjesztés törvényes:


Nagy Ibolya
jegyző

Alsónémedi Önkormányzati Konyha

2351 Alsónémedi, Iskola út 1.

Tel: +36-30-317-9641

e-mail: konyha@alsonemedi.hu

Beszámoló a közétkeztetés feladatainak ellátásáról 2022.

Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha öt éve 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 körűen, 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:

2022. január és szeptembere között az étkezést igénylők száma 46 fő - 600 fő vette igénybe az oktatási-nevelési intézmények munkájától függően.

Ezen időszak alatt a konyha által elkészített adagok számokban:

- reggeli adag 3.115 (csak bölcsőde)
- tízórai adag 52.857
- ebéd adag 73.513
- uzsonna adag 52.857

Az étkezést igénybe-vevők összetétele

Iskolás gyermek 330 fő: ebből diétás étkező 9 fő + 2 fő sertéshúsmentes + 2 fő halérzékeny

Óvodás gyermek: 210 fő: ebből diétás étkező 1 fő + 1 sertéshúsmentes + 1 fő mogyoróérzékeny

Bölcsődés gyermek: 27 fő: ebből 1 fő diétás étkező

Szociális étkezők száma: 37 fő

Felnőtt étkezők száma: 30 fő

(Szünetekben 13 szociálisan rászoruló gyermek részére.)

Ebből kiszállítunk 60-230 adag ételt, mely a két óvodai, valamint a bölcsődei tálaló konyhán kerül kiszolgáltatásra. A szállítási feladatot továbbra is a Fajt Gasztró Kft. látja el szerződés szerint.

330 adag ebédet helyben fogyasztanak el több turnusban, ami vonatkozik a tízóráira is.

2022. év szerencsésen indult, abból a szempontból, hogy a régóta várt iskolai étkező helyisége bővítésre került, így könnyebbé vált az iskolások étkeztetésének lebonyolítása, csökkent a zsúfoltság.

2018. január elejétől 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.

Ezen felül készítünk:

- 60-440 adag tízórait az óvoda, bölcsőde és iskola részére
- 60-440 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 21 diétás étkezőt tudunk kiszolgáltatni az előírásoknak megfelelően.

III. Humán erőforrás

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

Egy munkatársunk kilépett, az új dolgozó munkába lépéséig az átmeneti időszakot megbízási szerződéssel tudtuk 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.

Mivel az étkezők nagy része óvodás és iskolás gyermek, a tápanyag összetétel aránya meg kell, hogy feleljen a nagyobb mozgásigényüknek és fokozott szellemi fejlődésüknek. Elsődlegesnek tartjuk, hogy az étlap gerincét a főzelékfélék, jó minőségű fehérjék, idényjellegű gyümölcsök alkossák.

Nagy 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 jól szervezett, korszerű élelmezés, az igényes munkavégzés, az élelmiszerbiztonság. Ezt részben igazolják a különböző hatósági ellenőrzések pozitív eredményei is.

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 továbbképzéseken 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 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 pirító serpenyő, főzőzsámoly, kombi sütő-pároló szekrény, melegen tartók, citrusprés: jó állapotúak.

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

Hűtő szekrények, fagyasztók: jó állapotúak, de javítások szükségesek voltak a működésükhöz. 2 db háztartási, 2020. szeptemberi beszerzés, az iskola ebédlőjében és a Rákóczi úti óvodai tálalókonyhán kerültek elhelyezésre azoknak a diétás étkezést igénylő gyermekek részére, akik ellátását konyhánk nem tudja megoldani.

A konyhai zsíros gőz elszívó rendszere sajnálatos módon tönkre ment. A motor és a kapcsoló cseréje vált szükségessé, amit az ABEVA Kft. segítségével viszonylag gyorsan sikerült megoldani.

Szükséges lenne a konyha légbefúvó és elszívó rendszerének bővítése, különösen a fehér mosogató helyiségben. A lehetséges megoldások keresése folyamatos.

A földesáru raktár helyiségébe klíma berendezés lett beüzemelve, ami megakadályozza a helyiség túlmelegedését, így a raktárban található 5 db hűtő-fagyasztó működése is megbízhatóbb, valamint az ott tárolt élelmiszerek biztonságos tárolása is megoldódott.

Ételek adagolása

Az étkeztetésre vonatkozó korcsoportonkénti tápanyagbevitelt, illetve élelmiszer-nyersanyagfelhasználási ajánlást a 37/2014.IV.30. EMMI rendelet tartalmazza, mely szerint kerül meghatározásra minden korosztály részére a felhasználandó nyersanyag. Kiszolgáláshoz adagolási útmutatóval rendelkezünk, melyet ugyancsak a fenti rendelet határoz meg. Az előírt mennyiségektől eltérni csak pozitív irányban szoktunk.

A felső tagozatos diákok körében már öt éve bevált gyakorlat az ebédjegyek használata. Az eltelt évek tapasztalatai alapján elmondható, hogy az ebédjegyek használata néhány gyermek kivételével jól működik. 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 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, mikrohullámú sütők)
- óvodai tálalókonyhai eszközök pótlása (poharak, tányérok, evőeszközök, szedőeszközök).

Az étkeztetések nyersanyag normáit a képviselőtestület határozza meg. A térítési díjak emelése esedékes volt, de külső tényezők miatt csak most kerülhetett rá sor, így 2022.11.01-től az étkezési térítési díjak 20%-t emelkedtek (10/2022.sz.önkormányzati rendelet).

Az elmúlt hónapokban folyamatos áremelés tapasztalható a beszállítók részéről, melyet a jelenlegi gazdasági helyzet is befolyásol. A megemelkedett árak jelentősen befolyásolják a nyersanyagnorma felhasználását, ezért a jövőben a térítési díjak további emelése szükségessé válik.

Kintlévőségünket figyelemmel kísérjük. A tartósan nem fizetők többször is felszólítást kapnak szóban, majd fizetési felszólító levél kerül kiküldésre.

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 évente kérdőíves felmérést szoktunk kiadni. A visszajelzések alapján munkánkat elismerik. Amit

hiányolnak: az iskolások a gyorséttermi ételeket, az óvodások a tészta ételeket, a felnőttek a főzelékeket. Ami többször szóba kerül, az a levesek egyhangúsága, amin próbálunk változtatni.

Nagyon 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 ellenőrzés, vízminta)
- hatósági ellenőrzések (ÁNTSZ)

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-befűvés és páracskökkentés elszívásának megoldása, ami jelenleg nem megfelelő.

Tisztelt Képviselő-testület!

**Ennyiben kívántam Önöket tájékoztatni intézményünk működéséről.
Kérem beszámolóm elfogadását.**

Alsónémedi, 2022.11.08.

Tisztelettel:



Rác Viktória
intézményvezető