



Alsónémedi Polgármesteri Hivatal

2351 Alsónémedi, Fő út 58.

Tel: 29/337-101, 337-362

alsonemedi@alsonemedi.hu, www.alsonemedi.hu

Szám: AN/ 304- *217* /2021.

ELŐTERJESZTÉS

Készült: A Képviselő-testület **2019. november 24-i** soros ülésére

Tárgy: **Alsónémedi Önkormányzati Konyha 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, és évente beszámol tevékenységéről, ahogy az összes önállóan működő intézmény. Rácz Viktória elkészítette részletes beszámolóját az intézmény tevékenységéről, melyet előterjesztésünkhöz csatolunk.

Kérem a beszámoló megtárgyalását és javaslom annak elfogadását!

Határozati javaslat
../2021. (XI. 24.) önkormányzati határozat

Alsónémedi Nagyközség Önkormányzatának Képviselő-testülete – a Pénzügyi, Jogi, Ügyrendi és Tájékoztató Bizottság ../2021. (XI. 23.) számú határozati javaslatára – elfogadja az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2020. évi működéséről szóló beszámolóját.

Határidő: azonnal

Felelős: Rácz Viktória intézményvezető

Alsónémedi, 2021. november 17.



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 2020.

Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2017.01.10-e óta látja el a közétkeztetési feladatokat, mint önálló intézmény. Abban a szerencsés helyzetben végezzük a munkánkat, hogy az intézmény fenntartója a település önkormányzata.

I. A közétkeztetés szerepe a mindennapokban

A közétkeztetés egy komplex 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 nyári táborozás, Erzsébet táborok, pörkölt fesztivál, stb.).

Az étkezést igénybe vevők létszáma és az étkeztetés feltételei:

2021. január és októbere között az étkezést igénylők száma 69-585 fő vette igénybe.

Az étkezést igénybe-vevők összetétele

Iskolás gyermek 312 fő: ebből diétás étkező 7 fő + 2 fő sertéshúsmentes
Óvodás gyermek: 210 fő: ebből diétás étkező 8 fő + 1 sertéshúsmentes
Bölcsődés gyermek: 26 fő: ebből 1 fő diétás étkező + 1 fő sertéshúsmentes
Szociális étkezők száma: 24 fő
Felnőtt étkezők száma: 24 fő
(Szünetekben 13 szociálisan rászoruló gyermek.)

Ebből kiszállítunk 160-220 adag ételt, mely a két óvodai, valamint a bölcsődei tálaló konyhán kerül kiszolgálásra. A szállítási feladatot a Fajt Gasztró Kft. látja el szerződés szerint.

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

2018. január elejétől az iskolás gyermekek részére kiadjuk a már befizetett és le nem mondható adagot egyszerűhasználatos dobozban. *Az óvodai ellátás keretein belül ezt továbbra sem látom megoldhatónak.*

Ezen felül készítünk:

- 430 adag tizórait az óvoda, bölcsőde és iskola részére
- 430 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 20 diétás étkezőt tudunk kiszolgálni az előírásoknak megfelelően.

III. Humán erőforrás

Az önkormányzati konyha alkalmazottai a főzőkonyhán és két óvodai tálalókonyhán végzik munkájukat, tehát három munkaterületen.

A konyha dolgozói összlétszáma 2021 szeptemberétől 12-ről 13 főre emelkedett, ami a megnövekedett feladatok (fizikai és adminisztratív) miatt szükséges volt. Egy munkatársunk kilépett és az új dolgozó munkába lépéséig az átmeneti időszakot a szabadságolás rovására tudtuk megoldani.

Jelenleg 13 fővel látjuk el a szolgáltatásunkat.

A dolgozók munkaköri megoszlása is változott az alábbiak szerint:

- 10 fő fizikai dolgozó (3 fő szakács, 5 fő konyhai kisegítő, 2 fő tálalókonyhai kisegítő)
- 1 fő intézményvezető
- 1 fő intézményvezetőhelyettes
- 1 fő étkezési díjak beszedése és adminisztratív feladatokat ellátó dolgozó

A dolgozók szakképzettségi aránya kedvező, 3 fő rendelkezik szakácsképesítéssel. 1 dolgozó rendelkezik szociális asszisztensi végzettséggel, mely a konyha működésének egyik feltétele.

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, szezonális gyümölcsök alkossák.

Konyhánkon többféle leves és ugyanannyi főétel váltakozik, ami lehetővé teszi, hogy az étlapon szereplő ételek legalább egy hónapig ne ismétlődjenek. Lehetőség szerint figyelembe vesszük a fogyasztók igényeit is, például közkedvelt ételeket sűrűbben főzünk, amit kevésbé szeretnek azokat ritkábban.

Az intézményünk és az önkormányzat (fenntartó) érdeke, hogy egységünk bizalmat, jó hírnevet szerezzen és azt meg is tartsa, ehhez pedig fontos a jó higiénés gyakorlat alkalmazása, a jól

szervezett, korszerű élelmezés, magas színvonalú munkavégzés, az élelmiszerek kémiai, biológiai biztonsága. 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 kémiailag 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 élelmiszernak szigorú követelményeknek kell megfelelni, hiszen a feldolgozandó nyersanyagok minősége az elkészült étel élvezeti és biológiai értékét egyaránt befolyásolja.

A mikrobiológiai biztonság koordinálásához nagy segítséget nyújt a **HACCP** alkalmazása. A rendszer a gyártás és a forgalmazás műveleteit oly módon szabályozza, hogy megakadályozza a veszélyhelyzetek kialakulását.

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

- Burgonyakoptató jó állapotú
- Egyetemes robotgép jó állapotú
- Kenyérszeletelő gép jó állapotú
- Felvágott szeletelő gép
- Főzőüstök: jó állapotúak, kisebb javításokra szükség volt
- Buktatható pirító serpenyő: jó állapotú, volt javítva
- Főzőzsámoly: jó állapotú
- Kombi sütő-pároló szekrény: jó állapotú, javítva 2019 tavaszán volt; valamint 2019 nyarán egy új, 10 tálcás kombi sütő-pároló berendezéssel bővült a gépparkunk (üzembe helyezése, érintésvédelmi vizsgálata megtörtént)
- Mosogatógépek: kisebb karbantartásokkal üzemelnek, jó állapotúak
- Melegen tartók: jó állapotúak
- Citrusprés: kis kapacitású
- Hűtő szekrények: jó állapotúak, ebből 2 db új (háztartási), 2020. szeptemberi beszerzés (iskola ebédlőjében és a Rákóczi úti óvodai tálalókonyhában azoknak a diétás étkező gyermekek részére, akiknek az ellátását konyhánk nem tudja megoldani).
- Fagyasztók: jó állapotúak, de felváltva javításra szorulnak, kivéve 1 db álló 600 literes fagyasztó, mely már nem javítható, helyette 2020 szeptemberében újat vettünk.
- Tűzhelyek: jó állapotúak

A készített 63 C fok felett kell tartani, és 3 órán belül ki kell szolgálni. A tálalás befejeztével minden ételféleségből 100 gr ételmintát teszünk el, amit 72 óráig hűtőszekrényben megőrözzük.

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

A szárazáru raktár helyiségének klimatizálása megtörtént, ami megakadályozza a helyiség túlmelegedését, így a raktárban található 3 db hűtő-fagyasztó működése is megbízhatóbb, valamint az ott tárolt élelmiszerek biztonságos tárolása is megoldódott.

A konyha működtetéséhez szükséges hatósági engedély egyik feltétele évente a jó vízminta igazolása, mely az idén is megtörtént.

Ételek adagolása

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

2017. szeptember elsejével bevezetésre került az ebédjegyek használata. Az azóta eltelt időszak tapasztalatai alapján elmondható, hogy az ebédjegyek használata 4-5 gyermek kivételével jól működik. Az ebédjegyek alsó tagozatra történő kiterjesztését nem tartom megvalósíthatónak.

Az étkeztetés befejezését követően ételhulladék keletkezik, amit külön vízvételi lehetőséggel ellátott 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. Ez a szerződés módosításra került az új bölcsőde telephelyével.

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), valamint tálalópult cseréje.

Az étkeztetések nyersanyag normáit a képviselőtestület határozta meg, mely 2013. február óta érvényben van.

Az elmúlt időszakban több áremelés is történt a beszállítók részéről, melyet a koronavírus járvány is befolyásol. A megemelkedett árak jelentősen befolyásolják a nyersanyagnorma felhasználást, ezért a jövőben szükséges a térítési díjak emelése.

Kintlévőségünket figyelemmel kísérjük. A tartósan nem fizetők részére felszólító levél kerül kiküldésre.

VI. Hosszú távú zökkenőmentes működés feltételei:

- iskolai ebédlő bővítésének szükségessége
- főzőkonyha helyiségeinek átépítése az ellenőrzéseknél (VI.pontban) leírtaknak megfelelően.

V. Kapcsolatok

Az étkeztetés minőségének értékelése a fogyasztók visszajelzésének tükrében történik. Nagyon fontos számunkra a kapcsolattartás az intézményekkel, hogy a felmerülő kéréseket, kérdéseket meg tudjuk beszélni, meg tudjuk oldani. Az intézményvezetők megfelelő tájékozottsága az étkeztetés terén és jó probléma megoldó képessége lehetővé teszi a zökkenőmentes együttműködést.

VI. Ellenőrzések

- műszaki üzemeltetési ellenőrzések voltak (tűzvédelmi, kazán ellenőrzés, vízminta, érintésvédelmi)
- ÁSZ ellenőrzés és tanúsítvány igénylése
- hatósági ellenőrzések (NÉBIH, ÁNTSZ)
- NÉBIH minősítő ellenőrzésének eredményeként 83 %-t kapott a főzőkonyha.

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

- A fogyasztói edény mosogató helyiség kisméretű, javasolt ezen 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, 2021.11.04.

Tisztelettel:

