



Alsónémedi Polgármesteri Hivatal

2351 Alsónémedi, Fő út 58.

Tel: 29/337-101, 337-362

alsonemedi@alsonemedi.hu, www.alsonemedi.hu

Szám: AN/221-193 /2020.

ELŐTERJESZTÉS

Készült: A Képviselő-testületi tagok véleményének kikéréséhez

Tárgy: Alsónémedi Önkormányzati Konyha beszámolója

Melléklet: 1 db beszámoló

Előterjesztő: Rácz Viktória intézményvezető

Ellenjegyezte: Nagy Ibolya

Előterjesztést készítette: Győrvári István Lászlóné

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!

Alsónémedi Nagyközség Önkormányzata önálló intézményi formában működteti a közétkeztetési feladatokat ellátó konyháját, melynek Intézményvezetője évente beszámol működésükről.

Tájékoztatom Önöket, hogy mind a konyha és az ahhoz szervesen kapcsolódó helyiségek, mind az iskolához tartozó ebédlő mielőbbi bővítése szükséges, hogy a szakmai követelményeknek megfeleljen, hiszen teljes kapacitással működnek. Ennek megvalósítása érdekében a szükséges eljárások megindításához a határozatok már megszülettek (ebédlőjének bővítéséről szóló meglévő tervek felülvizsgálata, szükség szerinti módosítása, a 2021. évben elkészítésre kerülnek a konyha bővítési tervei, indikatív árajánlatok beszerzése megtörténik), de a gazdasági bejárat átépítésével a konyha vízellátását szolgáló régi rendszer felülvizsgálatának elvégzése és amennyiben szükséges felújítása elvégzésre kerül.

Kérem a kiküldött beszámoló megvitatását és javaslom annak elfogadását.

Magyarország Alaptörvényének 53. és 54. cikke, a katasztrófavédelemről és a hozzá kapcsolódó egyes törvények módosításáról szóló 2011. évi CXXVIII tv. 46.§ (4) bekezdése és a veszélyhelyzet kihirdetéséről szóló 478/2020. (XI. 3.) Korm. rendelet alapján, mint Alsónémedi Nagyközség Polgármestere – a Képviselő-testület feladat- és hatáskörét gyakorolva és a Képviselő-testület érintett bizottságainak döntését figyelembevéve – az alábbi döntést hozom:

Határozati javaslat

../2020. (... ..) önkormányzati határozat

Alsónémedi Nagyközség Önkormányzatának polgármestereként - a Pénzügyi, Jogi, Ügyrendi és Tájékoztató Bizottság, a Kulturális, Sport, Egészségügyi és Szociális Bizottság és a Képviselő-testület tagjai véleményének figyelembevételével – az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2020. évi működéséről szóló beszámolóját elfogadja.

Estlegesen megfogalmazott elvárások:

.....

Határidő: azonnal (ill. meghatározott feladat függvénye)

Felelős: Rácz Viktória intézményvezető

Alsónémedi, 2020. november 26.


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

8800
AN/4307-1/22

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 Szentjánosbogar Katolikus Családi Bölcsőde Hálózatának helyi szervezetét is. Alkalmanként rendezvényekhez is készítünk ételeket (pl.: pedagógus nap, művelődési ház által szervezett nyári táborozás, Erzsébet táborok, stb.).

A konyha technikai felszereltsége és az üzemi területének nagysága nem teszi lehetővé a kapacitás további jelentős növelését.

Az étkezést igénybe vevők létszáma és az étkeztetés feltételei:

2020. január és októbere között az étkezést igénylők száma 45-560 fő vette igénybe.

Jelenleg elértük a kapacitásunk végső határát, ami véleményem szerint pozitív visszajelzés a munkánk tekintetében.

Az étkezést igénybevevők összetétele

Iskolás gyermek 310 fő (ebből diétás étkező 11 fő + 2 fő sertéshúsmentes)

Óvodás gyermek: 210 fő (ebből diétás étkező 8 fő)

Bölcsődés gyermek: 14 fő (ebből 1 fő sertéshúsmentes)

Szociális étkezők száma: 19 fő

Felnőtt étkezők száma: 48 fő

(Szünetekben 16 szociálisan rászoruló gyermek)

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

310 adag ebédet helyben fogyasztanak el több turnusban, ami vonatkozik a tízóraitra is. Itt említeném meg azt, hogy az iskola ebédlőjének mérete az évről évre növekvő étkeztetési igények miatt már nem megfelelő, bővítése indokolt lenne.

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

Ezen felül készítünk:

- 390 adag tízórait az óvoda, bölcsőde és iskola részére
- 390 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. A diétát igénylők száma és összetettsége évről évre növekszik. 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 különböző munkaterületen.

A konyha dolgozói összlétszáma 2020 szeptemberéig 11 fő volt, ami egyre gyakrabban kevésnek bizonyult. Egy kolléganő nyugdíjba vonult.

Jelenleg 12 fővel látjuk el a szolgáltatásunkat, mivel a nyugdíjas dolgozó helyére vettünk fel új konyhai kisegítőt és az üres állásunk is betöltésre került. Így két új dolgozója van intézményünknek. A dolgozók munkaköri megoszlása az alábbi:

- 10 fő közalkalmazott fizikai dolgozó (3 fő szakács, 5 fő konyhai kisegítő, 2 fő tálalókonyhai kisegítő)
- 1 fő közalkalmazott intézményvezető
- 1 fő közalkalmazott 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 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.

Konyhánkban 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 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 élelmiszereknek 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: 4 éve lett cserélve
- 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 üzemel, jó állapotú
- Melegen tartók: jó állapotúak
- Citrusprés: kis kapacitású, új
- 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).
1 db ipari hűtőszekrény (10 éves) javításra vár.

- Fagyasztók: jó állapotúak, de felváltva javításra szorulnak, kivéve 1 db átló 600 literes fagyasztó, mely már nem javítható, helyette 2020 szeptemberében újat vettünk.
- Tűzhelyek: jó állapotúak

A készletelt 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 megőrizzük.

Szükséges lenne a konyha légbefűvő és elszívó rendszerének bővítése. 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 külön engedély kérésének egyik feltétele a jó vízminta igazolása volt. Sajnálatos módon a vízmintánk több alkalommal sem felelt meg az előírásoknak. Szükséges lenne a konyha vízrendszerének átalakítása oly módon, hogy a konyha közvetlenül a fő vezetékről kapja meg a szükséges vizet. (Jelenleg az iskolai hálózattal vagyunk összekötve.)

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, hűtők)
- óvodai tálalókonyhai eszközök pótlása (poharak, tányérok, evőeszközök, szedőeszközök).

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 kísérik. A tartósan nem fizetők részére felszólító levelet küldünk, ha szükséges.

VI. Hosszú távú zökkenőmentes működés feltételei:

- iskolai ebédlő bővítésének szükségessége
- konyhai vízhálózat átalakítása
- 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)
- hatósági ellenőrzések (NÉBIH)
- NÉBIH minősítő ellenőrzésének eredményeként 92%-t kapott a Rákóczi utcai óvoda tálalókonyhája.

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

- A fogyasztói edény mosogató helyiség, az öltöző, valamint a kísétkézesek elkészítésére kijelölt helyiség kisméretű, javasolt ezen helyiségek leterheltségének csökkentése, lehetőség szerint átépítéssel, bővítéssel.

Tisztelt Képviselő-testület!

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

Alsónémedi, 2020.10.14.

Tisztelettel:

Rácz Viktória

Rácz Viktória
intézményvezető

