



## Alsónémedi Polgármesteri Hivatal

**2351 Alsónémedi, Fő út 58.**

Tel: 29/337-101, fax: 29/337-250

alsonemedi@upcmail.hu, [www.alsonemedi.hu](http://www.alsonemedi.hu)

Szám: 20 - 148. /2019.

### **ELŐTERJESZTÉS**

**Készült:** A Képviselő-testület **2019. november 27-i** soros ülésére

**Tárgy:** Alsónémedi Önkormányzati Konyha beszámolója

**Előterjesztő:** Rácz Viktória intézményvezető

**Ellenjegyezte:** Dr. Percze Tünde

**Melléklet:** 1 db beszámoló

**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.

A konyha is, mint önkormányzati intézmény immáron 3. alkalommal számol be tevékenységéről, hiszen minden intézmény esetében így történik, mert fontos, hogy a képviselők tájékoztatást kapjanak intézményeinek működéséről, helyzetéről.

Mindezek alapján kérjük a beszámoló megvitatását és javasoljuk elfogadását.

**Határozati javaslat**  
**../2019. (XI.27.) számú határozat**

**Alsónémedi Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testülete – a Kulturális, Egészségügyi és Szociális Bizottság .../2019. (XI. 26.) számú határozatában megfogalmazott javaslatára – az Alsónémedi Önkormányzat Konyha 2019. évi működéséről szóló beszámolóját elfogadja.**


**Estlegesen megfogalmazott elvárások:**

.....

**Határidő: azonnal, ill. meghatározott feladat függvénye**

**Felelős: Rác Viktória intézményvezető**

Alsónémedi, 2019. november 11.

  
Dr. Tüske Zoltán  
polgármester



Az előterjesztés törvényes:

  
Dr. Perce Tünde  
jegyző



# **Alsónémedi Önkormányzati Konyha**

**2351 Alsónémedi, Iskola út 1.**

Tel: +36-30-317-9641

e-mail: [konyha@alsonemedi.hu](mailto:konyha@alsonemedi.hu)

---

## **Beszámoló a közétkeztetés feladatainak ellátásáról 2019.**

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 Szentjánosbogár Katolikus Családi Bölcsőde Hálózatának helyi szervezetét is. Alkalmanként rendezvényekhez is készítünk ételeket (pl.: pedagógus nap, művelődési ház által szervezett nyári táborozás, 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:**

2019. január és októbere között az étkezést havonta átlagosan 181-551 fő vette igénybe.

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

### **Az étkezést igénybevevők összetétele**

**Iskolás gyermek 275 fő** (ebből diétás étkező 10 fő)

**Óvodás gyermek: 210 fő** (ebből diétás étkező 11 fő)

**Bölcsődés gyermek: 14 fő**

**Szociális étkezők száma: 24 fő**

**Felnőtt étkezők száma: 22 fő**

**(Szünetekben 20 szociálisan rászoruló gyermek)**

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

280 adag ebédet helyben fogyasztanak el több turnusban, ami vonatkozik a tízóráira is. Ez a szám a következő évtől várhatóan tovább fog emelkedni. 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 egyszerhasználatos dobozban.

#### **Ezen felül készítünk:**

- 380 adag tízórait az óvoda, bölcsőde és iskola részére
- 380 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 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 21 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 létszáma 11 fő, mely az alábbiak szerint oszlik meg:

- 9 fő közalkalmazott fizikai dolgozó (3 fő szakács, 4 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 asszisztens 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.

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, legtisztább 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.

A mikrobiológiai biztonság koordinálásához nagy segítséget nyújt a **HACCP** 2002. óta történő 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
- Kenyér szeletelő gép jó állapotú
- Felvágott szeletelő gép: 3 éve lett cserélve
- Főzőüstök: jó állapotúak, kisebb javításokra szükség volt
- Buktatható pirító serpenyő: jó állapotú, volt javítva
- Főzőszámoly: jó állapotú
- Kombi sütő-pároló szekrény: jó állapotú, javítva tavasszal 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 3 db új, 2017. májusi beszerzés (iskola ebédlőjében és a két óvodai tálalókonyhában)
- Fagyasztók: jó állapotúak, de felváltva javításra szorulnak
- Tűzhelyek: jó állapotúak

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

Szükséges lenne a konyha légbefúvó és elszívó rendszerének bővítése, illetve a szárazáru raktár helyiségének klimatizálása. A lehetséges megoldások keresése folyamatban van.

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 tápanyagbevitt, illetve élelmiszer-nyersanyagfelhasználási ajánlást 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, stb.)

Az ételmaradék fertőző hulladéknak minősül, melyet a BioEu Kft. szállít el hetente egy alkalommal.

### **VI. Bevételek, kiadások, kintlévőségek**

A készletbeszerzések nagy része az élelmiszer beszerzéseket tartalmazza.

Egyéb beszerzések:

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

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

Az elmúlt időszakban több áremelés is történt a beszállítók részéről, mely a nyersanyagnorma felhasználást jelentősen befolyásolja. A jövőben szükséges lehet majd a térítési díjak emelése, de ezzel kapcsolatban hatósági állásfoglalás kiadását várom.

Kintlévőségünket figyelemmel kísérik. A tartósan nem fizetők részére felszólító levelek kerülnek kiküldésre.

### **VI. Hosszú távú zökkenőmentes működés feltételei:**

- iskolai ebédlő bővítésének szükségessége
- konyhai vízhálózat átalakítása
- főzőkonyha helyiségeinek átépítése az ellenőrzéseknél (VI./5.pont) 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 (kémény, gáz)
- hatósági ellenőrzések (ÁNTSZ, NÉBIH)
- NÉBIH minősítő ellenőrzésének eredményeként 87%-t kapott intézményünk.

A jegyzőkönyvben leírt szükséges javító intézkedéseknek eleget tettünk az 5. pont kivételével:

1. A szükséges oktatás megtörtént.
2. Az ételhulladékot hatósági engedéllyel rendelkező cég szállítja el.
3. Az ajtókra rovar elleni védelem céljából szúnyoghálószűrők kerültek felszerelésre.
4. Az 57/200. (V.7.) FVM rendelet szerinti külön engedély-köteles élelmiszerek forgalomba hozatalához szükséges eljárás folyamatban van.
5. A fogyasztói edény mosogató helyiség, az öltöző, valamint a kisétkezők 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, 2019.11.14.

Tisztelettel:

*Rácz Viktória*  
Rácz Viktória  
intézményvezető

