

47 307

Gávavencsellői Önkormányzati Konyha

4472 Gávavencsellő, Petőfi u. 1.

KÖZÖSSÉGI GÁVAVENCSELLŐI HÍVÁSKÖZVETŐ GÁVAVENCSELLŐ	
Dátum: 2021-07-07	
Alap: 24 44 30-1	Melléklet
Mennyiség: / db
Évesítés: 2021	Ügyintéző:

**Beszámoló a konyha működéséről 2020.05. 31.-
től 2021.06.30.-ig,**

a közétkeztetés feladatainak ellátásáról

A Gávavencsellői Önkormányzati Konyha, mint önálló intézmény látja el a közétkeztetési feladatokat.

Alaptevékenységünk: bölcsődei-, óvodai-, iskolai étkeztetés, idősek otthonának ellátása, a szociális-, és munkahelyi étkeztetés.

Megtiszteltetés számomra, hogy beszámolhatok egy olyan közétkeztetési munkáról, melynek működése során felmerülő összetett feladatait valamint azok sokszínűségét csak azok ismerik, akik benne dolgoznak.

A főzőkonyha egy szolgáltatást végző, termelő szervezet, melynek működése két fő területre bontható:

- főzőkonyha üzemeltetése,
- pénzügy-gazdálkodási, számviteli tevékenység, a Polgármesteri Hivatallal kötött együttműködési megállapodás

A főzőkonyhánk működtetése során munkánk eredményességét a szolgáltatást igénybevevők megalégedettsége jelzi vissza.

I. A közétkeztetés szerepe a mindennapokban

A közétkeztetés azért lényeges kérdés, mert az egészséges táplálkozás alapjait, annak rendszerességét és kulturáltságát a gyermekkorban kell megalapozni.

Kiemelkedően fontos, hogy a bölcsődés, óvodás, iskolás korosztály az életkorának megfelelő mennyiségű választékos étrendben részesüljön. Ennek betartása érdekében Sorosinszki Katalin dietetikus van segítségünkre. Az 37/2014.(IV.30) EMMI rendelet szigorúan szabályozza a gyermekek napi energia bevitelét és az étkezések összetételét. Ennek a rendeletnek a betartása nehézségeket okoz, mivel a gyerekek nem eszik meg az előírt „egészséges” ételeket. Próbáljuk fokozatosan szoktatni őket a teljes kiőrlésű alapanyagokból készült ételekhez. Biztosítjuk számukra a diétás étkezést is, mivel egyre több ételérzékenységgel találkozunk napjainkban.

Konyhánk jelenleg 450-500 adag ételt készít naponta, amely fedezi az önkormányzat által működtetett intézmények étkezéseit és a szociális ellátást.

Korszerű gépek segítik a munkánkat, viszont az időszakosan felmerülő nehézségeket a konyha dolgozóinak elhivatottsága, szakmai munkája, egy csapatként való hozzáállása segít áthidalni. Célunk az, hogy a fogyasztó semmit ne vegyen észre a belső dolgokból, csupán annyit, hogy „technikai okok miatt” kicsit később ér házhoz az ebéd.

II. Az étkezést igénybevevők létszáma:

2020 május és 2021 június között az étkezést igénybe vevők száma 400- 500 között mozog átlagosan. A szociális étkezők létszáma az, ami változókéonyabb. Sajnos mivel a koruk miatt szociális otthonba költöznek vagy elhunynak, de még így is lassan növekvő a számuk. Naponta kb. 120 adag ebédet szállítunk házhoz számukra. Legtöbbjük meg van elégedve az étel mennyiségével és minőségével, de mindig vannak elégedetlen étkezőink is. Nekik figyelembe vesszük a panaszait és igyekszünk minden tőlünk telhetőt megtenni annak érdekében, hogy megfeleljünk az ízléseiknek.

2021. áprilisától sajnos a korona vírus miatt teljesen felborult mindenki élete ismét. A konyhának is alkalmazkodni kellett a megváltozott körülményekhez. Megszűnt az iskola, óvoda működése. Gyorsan

kellett cselekednünk. Vissza kellett térnünk a „dobozoláshoz”. Igyekeztünk elkerülni a fertőzést. Mindent megtettünk annak érdekében, hogy az étkeztetés ne hogy tovább növelje a fertőzöttek számát. Ha kellett az ajtóig vittük az idős embereknek az ebédet.

Az otthon maradt gyerekek részére minden nap biztosítottuk az egyszeri meleg ebédet. A Balsai iskolások részére alpolgármester úr vitte mindennap át az ebédet a szomszéd településre.

A járványhelyzet megszűnéséhez közeledve ismét visszatértünk az ételhordókhoz. Így csökkentve az Önkormányzat kiadásait. Ezúton is megköszöném a gyors és maximális együttműködést.

Étkezést igénybe vevők összetétele:

- I. Mini bölcsőde: 8 fő.**
- II. Óvoda : 120 fő**
- III. Iskola: 240 fő**
- IV. Idősek Otthona: 22-25 fő**
- V. Szociális étkezők: 110 fő**
- VI. Felnőtt étkezők: 25 fő átlagban**
- VII. Szünidei étkezés: 80 fő**

Helyben fogyasztást csak az iskola részére biztosítunk.

Ezen felül naponta készítünk:

- **30 reggelit az idősek otthonába és a bölcsődébe**
- **230 tízórait az iskolának, óvodának, bölcsődének és az idősek otthonának**
- **22-25 adag vacsorát az idősek otthonának.**

Az étlap készítés, anyagbeszerzés, raktározás, főzés, tálalás, és a mosogatás a mi feladatunkat képezi.

Az intézmények részére badellákban, a szociális étkezők részére pedig saját ételhordókban küldjük ki az ebédet.

A tízórai, uzsonna számára nagy műanyag szállító dobozaink vannak.

A diétát igénylő étkezőinkről történő ellátás nagy odafigyelést igényel, mert összetett betegek vannak. A dietetikus által módosított étlapot egyeztetve, a diétás szakács készíti el az ételeket. Viszonylag kicsi a létszámuk, így a szociális étkezők közül is figyelembe vesszük az orvosi javaslattal rendelkezők igényeit (cukorbetegség, epe diéta, glutén és laktóz, tojás érzékenység, paradicsom, banán, gomba allergia, és ezek kombinációja, pépesítés).

III. Humán erőforrás

Az élelmezés minősége és színvonala reagál a személyi feltételek adottságaira. A megfelelő létszám, szakképesítés, munkaköri alkalmasság, a munkavállaló igényessége, szakmai tapasztalata befolyásoló tényező abban, hogy minőségi ellátást tudjunk biztosítani. A jelenlegi csapat összetétele megfelelő. Fiatal, dinamikus csapat alakult ki. A dolgozók minden tőlük telhetőt megtesznek az ételek minőségének elkészítésére, annak gyors és pontos kiadagolására, kiszállítására.

Jelenlegi dolgozói létszám:

- 7 fő (élelmezésvezetővel, raktárossal együtt)
- 1 fő takarító (közhasznú)

Az ebédek kiszállításával kapcsolatban annyi változás történt, hogy Vengrinyák József és Simkó Mihály az állandó szállítók. Helyettesítésüket pedig szabadságuk idején Feller Attila vagy Veres János látja el. Szerencsére elég gördülékenyen megy most a szállítás.

Két autó áll rendelkezésünkre melyek még mindig rossz műszaki állapotban vannak. Az egyik talán már nem is javítható, ezért átmenetileg az önkormányzat IIZ-rendszámú autója megy naponta az ebédrel.

A hétfői főzést egy szakács és egy konyhalány látja el, pihenőnap ellenében. A túlóra díjat megszüntették. Szükség esetén további személyzet bevonásával történik a munka hétfvégén és ünnepnapokon. Az 50 főnél nagyobb rendezvények megbízási díjjal történnek kifizetésre.

A hétfvégi ebédek kiszállítása beosztás alapján történik.

2020 második fél évben volt NÉBIH ellenőrzésünk. A talált hiányosságokat az Önkormányzat segítségével pótoltuk. Az intézkedési terv elkészült. Annak alapján a pótlások, javítások meg lettek csinálva, kivéve a **festést**.

A konyhán tisztasági festés nem volt 3 éve! Mivel már hullik a vakolat és pereg a csövekről a festék ezért mindenképp meg kell oldani. Emailben elküldtem Jegyző Asszonynak a helyiségek méreteit, amiket a karbantartóval mértünk fel. Ez nagy munka lesz. Nem hiszem, hogy ezt műszak alatt meg lehet oldani. Főzés közben nem lehet csöveket és falat csiszolni. Meglátásom szerint ezt csak úgy lehet megoldani, ha a festési időszakban más konyháról hozzuk el az ebédet. A reggelit, vacsorát, kis étkezéseket meg tudjuk itt oldani. Régen is volt minden évben a konyha zárva 1-2 hétig, meszelés miatt. A NÉBIH is felszólított bennünket ennek pótlására.

Ez már most halaszthatatlan mivel az olajsütőbe pereg a plafonról a vakolat.

IV. Az étlap változatossága, és az élelmiszerek

Az étlap tervezésénél az élelmezésvezetőnek sok mindent figyelembe kell venni. Például az étkezők összetételét, korát, igényeket, évszakot, tálalási-, raktározási lehetőségeket, és a rendelkezésre álló pénzkeretet. Első szempontnak a költséghatékonyságnak kell lennie, de az árak folyamatos emelkedése miatt előfordul, hogy túllépjük a napi normát. A gyerekeknek mindennap friss zöldséget, gyümölcsöt kellene kapniuk legalább egy étkezéshez. Ez sajnos megnöveli a kiadásainkat. Nem tudom mikor volt utoljára emelés, de az majdnem csak a felét fedezik a költségeknek. A dietetikussal való együtt működésünk elengedhetetlen jogszabályi követelmény. Minden héten szerepel az étlapon főzelék, szárnyas és disznóhús. Kéthetente egyszer halat készítünk. Igyekszünk az idősek otthonába minél többször meleg vacsorát biztosítani. Arra törekszünk, hogy változatosan és ízletesen főzzünk.

Az élelmiszereket alapos megfontolás után lehetőleg megbízható, kedvező árajánlatú, beszállítóktól rendeljük. A piaci árak magassága miatt mirelit zöldségeket használunk (1500 Ft-os petrezselyem). Helybeli termelőktől is megvesszük az általuk megtermelt nyersanyagokat, zöldségeket, gyümölcsöket. A Start munkaprogram is nagy segítséget jelent számunkra, habár jobban együtt működve hatékonyabban tudná kielégíteni a konyha igényeit. Gondolok itt például az őszi egyeztetésre, hogy

mire van szüksége a konyhának (burgonya, hagyma, káposzta, uborka, paradicsom, paprika, brokkoli, karfiol...)

Az áru átvételénél szigorú követelményeknek kell megfelelni, amelyet a HACCP szabályoz.

Az előkészítő-, főző-, és tálaló helyiségekben található eszközök műszaki állapota:

- burgonyakoptató jó állapotban,
- egyetemes konyhagép működőképes, de pár késsel bővíteni kellene, habverője nem működik
- kenyérszeletelő jó
- felvágott szeletelő jó
- főzőüstök jók
- légkeveréses sütő jó
- villany kemencéből 2 jó a harmadik kioldja a biztosítékot
- olajsütők jók
- főzőszámoly 1 jó a másik javíthatatlan
- mosogatógép jó
- hűtőkamrák jók,
- fagyasztók jók, 2 darab a Baromfiudvar tulajdona egy pedig a polgármesteré
- villanytűzhely jó

A fogyó eszközök rendszeres pótlása megoldott.

Az időszaki rágcsáló és rovar irtást folyamatosan végeztetjük megfelelő gázmesterrel.

Szúnyoghálók pótlása megtörtént.

V. Bevételek, kiadások, kintlévőségek

A készletbeszerzések nagy része az élelmiszerek beszerzését tartalmazza.

A beszerzéseknél az étkezések nyersanyagnormáit a képviselő testület határozza meg. A magas nyersanyag árak miatt folyamatos nyersanyagnorma túllépésünk van. (Jelenleg az iskolások tízórai nyersanyag normája 54 Ft, uzsonnára 49 Ft van. Egy kifli nettó 23 Ft, egy közétkeztetési rudi 49 Ft, egy joghurt 75 Ft. Nem beszélve a magas zöldség és gyümölcs árakról. Minden étkezéshez kapniuk kellene gyümölcsöt vagy zöldségfélét.)

A térítési díj befizetése folyamatosan történik, melyet figyelemmel kísérünk, de sajnos az elmúlt időszakban történt elmaradásokat a kiküldött felszólítások ellenére is csak nehezen fizetik be, ennek érdekében a Polgármesteri Hivatal eljár.

IV. Kapcsolatok

Az intézményekben az étkező gyerekek és idősök az étel minőségével és mennyiségével meg vannak elégedve. Repetára is van lehetőség adott esetben. Folyamatos kapcsolatban állunk az intézményekkel és a felmerülő kérdéseket vagy problémákat megoldjuk. Úgy gondolom, hogy az együttműködésünk az intézményekkel zökkenőmentes. Szállítóink segítségével tartjuk a kapcsolatot a szociális étkezőinkkel. Szívesen veszünk minden visszajelzést, elfogadjuk a kritikát és megoldást keresünk rá. Az önkormányzat dolgozói is maximális segítséget nyújtanak a személyi ügyek intézésében, melyet ezúttal

is köszönök az érintetteknek. Hatékony az együttműködés a gazdasági vezetőséggel is. Igyekszem időben küldeni a számlázandó dokumentumokat a fennakadás mentes működés érdekében.

Bízok abban, hogy a tájékoztatásommal kellő betekintést nyújtottam a konyha működésébe.

Kérem Önöket beszámolóm megvitatására és elfogadására.

Gávavencsellő, 2021.06.30.

