

4. napirend

Határozati javaslat

**Gávavencsellő Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testületének
/2022.(.....) határozata
a Gávavencsellői Önkormányzati Konyha működéséről, a közétkeztetés
feladatainak ellátásáról szóló beszámoló elfogadásáról**

Gávavencsellő Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testülete a Gávavencsellői Önkormányzati Konyha működéséről, a közétkeztetés feladatainak ellátásáról szóló beszámolót elfogadja.

Gávavencsellői Önkormányzati Konyha

4472 Gávavencsellő, Petőfi u. 1.

Beszámoló a konyha működéséről 2021.01.01.-
től 2022.05.01.-ig,
a közétkeztetés feladatainak ellátásáról



Készítette: Béres Tímea
Intézményvezető

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 megelégedettsége 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 átlag 450 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 igénybe vevők létszáma:

2021 január és 2022 május között az étkezést igénybe vevők száma 450 körül 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. 140 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.

A koronavírus okozta nehézségeket megoldottuk. Szállítóink megfelelő óvatossággal, körültekintéssel végezték a munkájukat. Vigyázva a településen ellátott idős emberek egészségére.

Megfelelő maszkban és gumikesztyűben adták át az ebédeket.

A szociális szolgáltatóval szorosan együttműködve végeztük a feladatainkat. Azonnali jelzéseket kaptunk, mikor valaki vírusfertőzött lett. Annak azonnal leállítottuk a saját ételhordóban történő ebéd szállítását. Ételét fertőtlenítettük és attól a naptól, a karanténja végéig dobozban küldtük az ebédet számára.

Igyekezünk mindenki igényének eleget tenni.

Étkezést igénybe vevők összetétele:

- I. Mini bölcsőde: 8 fő.**
- II. Óvoda : 110 fő**
- III. Iskola: 230 fő**
- IV. Idősek Otthona: 22-23 fő**
- V. Szociális étkezők: 130 fő**
- VI. Felnőtt étkezők: 25 fő átlagban**
- VII. Szünidei étkezés: 120 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**
- **22-23 adag vacsorát az idősek otthonának.**

Az étlap készítés, anyagbeszerzés, raktározás, főzés, tálalás, ebéd kiszállítás, 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 betegeink 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. Fialat, dinamikus csapat alakult ki. A dolgozók minden tőlük telhetőt megtesznek az ételek minőségi elkészítésére, annak gyors és pontos kiadagolására, kiszállítására.

Jelenlegi dolgozói létszám:

- 7 fő konyhai dolgozó (élelmezésvezetővel, raktárossal együtt)
- 1 fő takarító (közhasnú)

Az ebédek kiszállításával kapcsolatban annyit, hogy mivel a kiszállítók nem a konyha alkalmazásában vannak, és más teendőik is akadnak, a helyettesítést szabadság vagy táppénz alatt elég nehézkes megoldani. Az önkormányzat jogosítvánnyal rendelkező munkatársai segítenek be.

Ez nem egyszerű feladat, (gondolok itt a helyismeretre), utcáról utcára járni, tudni ki hol lakik, kinek hova kell tenni az étellest, bekell e vinni az ebédet a porta különböző részeire, mert nem tud az idős ember kijönni a kapuig. Mindenki igényét figyelembe kell venni, különben megy a reklamáció. A gávai rész egyszerűbb, nincs annyi változó igény mint Vencsellőn, itt ugyanis tudni kell ki és mikor eszik, mert sok az olyan idős ember aki csak bizonyos napokon kér ebédet. Ehhez kell a hely és emberismeret. Olyan sofőr, aki még csak nem is Gávavencsellői, azt sem tudja merre induljon azzal 60-70 ebédrel.

Két autó áll a rendelkezésünkre. A Volkswagen típusút nemrég cserélte le az önkormányzat. Az opel márkájút pedig megjavították. Így mind a kettő üzemkés.

A hétfégi főzést egy szakács és egy konyhalány látja el, pihenőnap ellenében. A túlóra díjat megszüntették. Szükség esetén további személyzet bevonásával történik a munka hétfegén és ünnepnapokon.

A hétfégi kiszállítás beosztás alapján történik, mivel nincs konyhai alkalmazásban szállító. Polgármester úr beosztást készített a sofőrök között. Ez mégsem működik zavartalanul, mert mikor ki van elfoglalva vagy éppen kerek percc megmondja, hogy nem viszi... Ilyenkor az alpolgármesternek vagy az élelmezésvezetőnek kell beugrani ebédet szállítani.

IV. Az étlap változatossága, és az élelmiszerek

Az étlap tervezésénél az élelmezésvezetőnek sok mindent figyelembe kell venni. Például az étkezők összetételét, korát, igényeket, évszakot, tállási-, 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. A jelenlegi áremelkedések miatt, jelentősen megnövekedtek a nyersanyag árak. Ez sajnos megnöveli a kiadásainkat. A normadíjat jelentősen túllépjük, ami plusz kiadást eredményez az önkormányzatnak.

A normadíjakat mindenképpen emelni kellene!

	Reggeli	Tízórai	Ebéd	Uzsonna	Vacsora
Általános iskola		54 Ft	217 Ft	49 Ft	
Óvoda		44 FT	197 Ft	39 Ft	
Bölcsőde	40 FT	30 Ft	162 Ft	39 Ft	
ÖNO	63 Ft	30 FT	251 Ft	30 FT	167 FT

A táblázatban az árak nettó értékek.

Egy pár példa:

1 db kifli, zsemle: 33 Ft

1 db joghurt: 89 Ft

1 db túrórudi: 49 Ft

1 kg teljeskiőrlésű kenyér: 571 Ft (Kötelező adni)

1 kg félbarna kenyér: 360 Ft

Tv paprika: 1600 Ft/ kg

Uborka: 1000 FT/ kg

Retek: 5db/ csomó 300Ft

Paradicsom: 1200FT/kg

Felvágottak: 1200-2500 Ft/Kg

(Ezek is nettó árak)

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.

A főző- és tálalókonyhai munka zavartalan ellátásához a szükséges feltételek biztosítottak, a munkakörülmények megfelelőek.

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,

- villanytűzhely jó
- turmix gép jó.

A fogyó eszközök rendszeres pótlása megoldott. Nagyobb rendezvényre ki lett egészítve az étkészlet, pohár, kenyeres kosár... készletünk.

A konyhán tisztasági festést mielőbb meg kell oldani, mert az időközben „elvégzett javítás, festés” semmit nem ért. Ugyan úgy hullik a festék réteg a plafonról és a falakról. Ilyen munkát nem lehet két nap alatt összezsapni.

Ez egy ellenőrzés során büntetést fog maga után vonni.

Az időszaki rágcsáló és rovar irtást folyamatosan végeztetjük megfelelő gázmesterrel.

Szúnyoghálók pótlása megtörtént.

Bevételek, kiadások, kintlévőségek

A készletbeszerzések nagy része az élelmiszerek beszerzését tartalmazza.

A beszerzéseknél az étkezések nyersanyagnormáit a képviselő testület határozza meg. A jelenlegi térítési díjjaik emelése elengedhetetlenül szükséges. A magas nyersanyag árak miatt folyamatos nyersanyagnorma túllépésünk van.

A térítési díjjaik 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 beszámolómmal megvitására és elfogadására.

Gávavencsellő, 2022.05.01.



