



## 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: 45 - *199* /2017.

### **ELŐTERJESZTÉS**

**Készült:** A Képviselő-testület 2017. október 25-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, Egészségügyi és Szociális Bizottság

Pénzügyi, Jogi, Ügyrendi és Tájékoztató Bizottság

Településfejlesztési, Környezetvédelmi és Mezőgazdasági Bizottság

### **Tisztelt Képviselő-testület!**

Alsónémedi Nagyközség Önkormányzata jelenleg önálló intézményi formában működteti a közétkeztetési feladatokat ellátó konyháját.

A képviselő-testület már többször állást foglalt tekintetben, hogy gyermekeink egészsége, az étkeztetés színvonala saját konyhával biztosítható leginkább.

Bár munkatervünkben nem szerepel, de úgy ítéltük meg, hogy pontosan emiatt fontos, hogy a képviselők tájékoztatást kapjanak a konyha működéséről, helyzetéről.

**Határozati javaslat**  
**../2017. (X.25.) számú határozat**

**Alsónémedi Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testülete – a Kulturális, Egészségügyi és Szociális Bizottság ../2017. (X. 24.) sz., valamint a Pénzügyi, Jogi, Ügyrendi és Tájékoztató Bizottság ../2017. (X. 24.) számú határozatában megfogalmazott javaslatára – az Alsónémedi Önkormányzat Konyha működéséről szóló beszámolóját elfogadja.**

**Határidő: azonnal.**

**Felelős: Rác Viktória intézményvezető**

Alsónémedi, 2017. október 10.

Az előterjesztés törvényes:

Dr. Percze Tünde  
jegyző



Vincze József  
polgármester

## **Beszámoló** **a konyha működéséről,** **a gyermekétkeztetés feladatainak ellátásáról**

Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha, mint önálló intézmény 2017.01.10-e óta látja el a közétkeztetési feladatokat. Alaptevékenységünk: óvodai étkeztetés, iskolai étkeztetés, szociális étkeztetés, 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.

Ezen beszámoló nem hasonlítható össze egyetlen egy szakmai beszámolóhoz sem, mivel a főzőkonyha elsősorban egy szolgáltatást végző szervezethez mérhető, melynek működése két fő profilra bontható:

- főzőkonyha üzemeltetése és
- pénzügy-gazdálkodási, számviteli tevékenység.

A főzőkonyhák működtetése során munkánk eredményét a szolgáltatást igénybe vevő ellátottak 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 az óvodás, általános iskolás korosztály az életkorának megfelelő mennyiségű és választékos étrendben részesüljön.

A közétkeztetés egy komplex terület, egyik oldala a gazdaságos működés, a másik viszont a szociálpolitika, az egészségmegőrzés.

Ma, amikor az emberek több ételt fogyasztanak házon kívül, mint otthon, a közétkeztetés fontossága megkérdőjelezhetetlen, hiszen feladata az élelmezést igénybevevők táplálkozási igényeinek mennyiségi és minőségi kielégítése.

Konyhánk jelenlegi kapacitása 500 adag, az önkormányzat által működtetett intézmények étkezési feladatait a törvényben foglaltaknak megfelelően biztosítja, fennakadásoktól mentesen ellátja.

A konyha kis alapterülete és technikai felszereltsége nem teszi lehetővé a kapacitás növelését.

Korszerű gépek, konyhai berendezések használata segíti munkánkat, viszont az időszakosan felmerülő nehézségeket a konyha dolgozóinak elhivatottsága, szakmai munkája, *közösségi emberként való hozzáállása* áthidalja és a „fogyasztó”, legyen az gyermek vagy felnőtt étkező, semmit sem vesz észre a „színpalak mögött” zajló dolgokból.

## II. Az étkezést igénybe vevők létszáma:

2017. január és szeptembere között az étkezést havonta átlagosan 438-500 fő vette igénybe.

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

### Az étkezést igénybe vevők összetétele:

- Iskolás gyermek 253 fő.
- Óvodás gyermek: 215 fő
- Szociális étkezők száma: 31 fő
- Felnőtt étkezők száma: 21 fő

Naponta kiszállítunk 160-210 adag ételt, mely a tálaló konyhákön kerül kiszolgálásra. 260 adag ebédet helyben fogyasztanak el.

### Ezen felül naponta készítünk:

- 360 adag tízórait az óvoda és iskola részére
- 360 adag uzsonnát az óvoda és iskola részére

Az étlapkészítés, az anyagbeszerzés, a raktározás, a főzés, a tálalás és a mosogatás a mi feladatunkat képezi.

Ellátjuk a **diétát igénylő** gyerekek étkeztetését is. Ez nagy odafigyelést igényel a kolléganőktől a napi feladatok ellátása mellett, mivel a speciális étkezést igénybe vevők viszonylag kis létszámuk ellenére különböző diétás ételt igényelnek (cukorbetegség, tejfehérje-, tojás érzékenység, laktóz intolerancia és ezek kombinációi, stb.).

## III. Humán erőforrás

Az élelmezés minősége és színvonala érzékenyen reagál a személyi feltételek adottságaira, hiszen a megfelelő létszám, a szakképesítés, a kiváló munkaköri alkalmasság és a *munkatársak igényessége befolyással bír a minőségi ellátásra. Külön öröm számomra, hogy egy jól összeszokott, segítőkész, csapattal dolgozhatok együtt.*

A térítési díj elszámolását végző kolléganő kilépett, helyette egy fő felvételre került.

A konyha dolgozói létszáma és munkakör szerinti megoszlása:

- 9 fő közalkalmazott fizikai dolgozó (3 fő szakács, 4 fő konyhai kisegítő, 2 fő tálalókonyhai kisegítő)
- 1 fő adminisztratív feladatokat ellátó dolgozó
- 1 fő intézményvezető

Összlétszám: 11 fő.

A dolgozók szakképzettségi aránya kedvező. 3 fő rendelkezik szakácsképesítéssel. A konyha működéséhez ez a létszám megfelelő.

## IV. Az étlap változatossága, és az élelmiszerek

Az étlap összeállításánál az élelmezésvezetőnek figyelembe kell venni az étkezők összetételét, korát, fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, az évszakok változásait, tálalási, szállítási-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.

Húsféle (sertés, csirke, pulyka) kevés kivétellel minden nap szerepel az étlapon.

Az ételkészítés során törekszünk arra, hogy a szervezetbe a különböző fehérjék azonos időpontban kerüljenek.

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.

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.

**Az élelmezési üzem törekvése arra, hogy az élelmiszer biológiailag és kémiailag biztonságos legyen!**

Ez a folyamat már megkezdődött akkor, mikor az önkormányzat üzemeltetésébe került a konyha és amikor a teljes körű felújítással első lépésként megalapozták a biztonságos munkavégzés alapjait.

Részünkről alapvető szempont az olyan élelmiszer beszállítók kiválasztása, akik lehetőleg helybeli termelők: a legjobb, legtisztább minőséget tudja biztosítani, és persze a legkedvezőbb áron.

Fontosnak tartjuk, hogy friss alapanyagok felhasználásával készítsük el az étlapon szereplő menüt.

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.

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

## **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: egy éve lett cserélve
- Főzőüstök: jó állapotúak, kisebb hibajavításokra szükség volt
- Buktható pirító serpenyő: jó állapotú, júliusban volt javítva
- Főzősámoly: jó állapotú
- Kombi sütő-pároló szekrény: jó állapotú, javítva tavasszal volt
- Mosogatógépek: kisebb karbantartásokkal üzemel, jó állapotú
- Melegen tartók: jó állapotúak
- Citrusprés: kis kapacitású, jó állapotú
- Hűtő szekrények: jó állapotúak, 3 db új (májusi beszerzéssel)
- Fagyasztók: jó állapotúak, de felváltva javításra szorulnak
- 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 megőrizzük.

A fogyóeszközök rendszeres pótlása szükséges.

A főző és a tálalókonyhákban tisztasági festés történt 2017 nyarán.

A fentiekből megállapítható, hogy a gyermekétkeztetést ellátó konyha személyi és tárgyi feltételei a jelenlegi adaglétszámhoz és a megfelelő működtetéshez adottak.

## **V. Ételek adagolása**

Az étkeztetésre vonatkozó korcsoportonkénti tápanyagbevitelt, 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.

A jogtalanul étkezők kiszűrése miatt 2017. szeptember elsejével bevezetésre került az ebédjegyek használata. Jelenleg ez csak a felső tagozatos diákokat érinti.

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.)

Abban a szerencsés helyzetben vagyunk, hogy az ételmaradékot (ami fertőző hulladéknak minősül), haladéktalanul, még aznap elszállítják.

## VI. Bevételek, kiadások, kintlévőségek az ágazaton belül

A készletbeszerzések nagy része az élelmiszer beszerzéseket tartalmazza.

A beszerzéseknél az étkeztetések nyersanyag normáit a képviselőtestület határozta meg, melynek maximális kihasználására törekszünk. A jelenlegi térítési díjak 2013. február 1. óta vannak érvényben, emelése egyelőre nem indokolt.

Kintlévőségünket figyelemmel kísérik. A térítési díjat szedő kolléga lelkiismeretesen intézi az ezzel kapcsolatosan felmerülő feladatokat. A tartósan nem fizetők részére felszólító levelek kerülnek kiküldésre.

Kis értékű tárgyi eszközök beszerzése 2017-s évben:

- kisebb eszközvásárlásokra került sor (késtartó, konyhai eszközök, tányérok, evőeszközök, tálcák, vágódeszkák, stb. pótlása),
- valamint 3 db új hűtőszekrényt vásároltunk (óvodai tálalókonyhákba, illetve a főzőkonyhára az iskolai kisétkezések tárolására).

## VII. Kapcsolatok

**Az általános iskolában** a gyermekek meglátásom szerint az étel minőségével, mennyiségével, az étkeztetés módjával meg vannak elégedve. Repetára is van lehetőség.

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 problémamegoldó képessége lehetővé teszi a zökkenőmentes együttműködést.

A közétkeztetési konyhán végzett munka felelősségteljes, nagy odafigyelést, kitartást, teherbírást igényel, továbbá a jogszabályi változások tekintetében naprakész tájékozottságot is.

Bízok abban, hogy a tájékoztatásommal kellő rálátást biztosítottam a látványosnak nem mondható, de színes, tevékeny és felelősséggel terhelt munkánkra.

Kérem Önöket beszámolómmal megvitatására és elfogadására.

Alsónémedi, 2017.10.11.

*Rácz Viktória*  
Rácz Viktória  
intézményvezető

