



Alsónémedi Polgármesteri Hivatal

2351 Alsónémedi, Fő út 66.

Tel: 29/337-101, 337-362

alsonemedi@alsonemedi.hu, www.alsonemedi.hu

Szám: AN/ *694-224* /2025.

ELŐTERJESZTÉS

Készült: A Képviselő-testület **2025. november 26-i** ülésére

Tárgy: Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2025. évi beszámolója

Melléklet: 1 db beszámoló

Előterjesztő: Ecser István intézményvezető és dr. Tüske Zoltán polgármester

Ellenjegyezte: Nagy Ibolya jegyző

Előterjesztést készítette: Győrvári István Lászlóné szervezési csop.vez.

Tárgyalás: nyilvános ülés



zárt ülés



Elfogadás: egyszerű többség



minősített többség



Véleményezi:

Kulturális, Sport és Egészségügyi és Szociális Bizottság



Pénzügyi, Jogi, Ügyrendi Bizottság



Településfejlesztési, Környezetvédelmi és Mezőgazdasági Bizottság



Tisztelt Képviselő-testület!

Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha önálló intézményi formában működik, tevékenységéről évente beszámol a Képviselő-testület felé, melyet a Kulturális, Sport, Egészségügyi és Szociális Bizottság véleményez.

Köztudott, hogy 2025. augusztusában átadásra került a Haraszti úton az új főzőkonyha, így Ecser István intézményvezető részletes írásos beszámolójában a változásokra is kitért. Az intézményvezető írásos beszámolóját előterjesztésünkhöz csatoltuk.

Kérem a beszámoló tárgyalását és javaslom annak elfogadását!

Határozati javaslat

../2025. (XI. 26.) önkormányzati határozat

Alsónémedi Nagyközség Önkormányzatának Képviselő-testülete megtárgyalta és – a Kulturális, Sport, Egészségügyi és Szociális Bizottság ../2025. (XI.25.) sz. határozati javaslatára – elfogadja az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2025. évi működéséről szóló beszámolóját.

Határidő: azonnal

Felelős: Ecser István intézményvezető


Dr. Tüske Zoltán
polgármester



Az előterjesztés törvényes:



Alsónémedi Önkormányzati Konyha

2351 Alsónémedi, Haraszti út 125/B

ALSÓNÉMEDI POLGÁRMESTERI HIVATAL

ÜGYINTÉZŐ	SZIGNÁLÁST VEZETŐ

Tel: +36-30-317-9641

e-mail: konyha@alsonemedi.hu

Beszámoló

Érkezett:

Szám: AN/ 2060-1/20. 25

A közétkeztetés feladatainak ellátásáról – 2025. év

I. Bevezetés

Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha mint önállóan működő intézmény látja el a település közétkeztetési feladatait. Fenntartónk Alsónémedi Nagyközség Önkormányzata, amely minden területen támogatja munkánkat, így biztosítva, hogy a közétkeztetés színvonala megfeleljen a jogszabályi, szakmai és lakossági elvárásoknak. Ezúton is köszönöm a Képviselő-testület és a Polgármesteri Hivatal folyamatos együttműködését és segítségét. A közétkeztetés egyszerre **gazdasági, szociális és egészségmegőrzési feladat**, melynek során célunk, hogy a ránk bízott gyermekek, dolgozók és szociális étkezők számára **biztonságos, egészséges és ízletes étkezést** biztosítsunk mindennap.

II. A közétkeztetés szerepe és a működés főbb adatai

Konyhánk jelenlegi kapacitása **750 fő**, amely biztosítja az önkormányzati fenntartású intézmények – az óvoda, az általános iskola, a bölcsőde – teljes étkezési igényét, valamint a dolgozói és szociális étkeztetést. Emellett a **Napsugár Mini Bölcsőde** ellátását is mi biztosítjuk.

Időszakosan a települési rendezvényekhez is főzünk (pedagógusnap, nyári táborok, pörköltfőző fesztivál, közösségi rendezvények stb.).

A **2025. január 1. – október 31.** közötti időszakban az **átlagos napi létszám 680 fő**, a kiszolgált **ebéladagok száma 101.686**, ami az előző évhez képest (95.214 adag) mintegy **6,8%-os növekedést** jelent.

Étkezők összetétele:

- **Iskolások:** 413 fő
 - ebből: 13 fő diétás, 3 fő sertéshúsmentes, 2 fő gluténmentes
- **Óvodások:** 221 fő
 - ebből: 3 fő diétás, 2 fő sertéshúsmentes, 7 fő dolgozó, 2 fő felnőtt
- **Bölcsődések:** 27 fő
- **Szociális étkezők:** 25 fő
- **Felnőtt étkezők (dolgozók):** 37 fő

Szociálisan rászoruló gyermek étkeztetésére jelenleg nincs igény.

Új főzőkonyha:

2025 augusztusában használatba vettük az új **Haraszti úti főzőkonyhát**, amely modern, korszerű technológiával felszerelt egységként jelentős minőségi előrelépést hozott.

Az iskolai, óvodai és bölcsődei tálalókonyhákat a **Fajt Gasztro Kft.** szállítja ki, amely a megnövekedett igényekre reagálva **két szállítójárművel** biztosítja a folyamatos és megbízható ételkiszállítást.

Az iskolai étkezőben 413 gyermek étkezik több turnusban, egyszerre legfeljebb 106 fő tud leülni. A befizetett, de le nem mondható adagokat egyszer használatos ételdobozban biztosítjuk.

Emellett:

- Tízórait és uzsonnát készítünk az óvoda és bölcsőde számára,
- Reggelit a bölcsődések részére,
- Az alsó tagozat 200 fő és a felső tagozat 83 fő számára tízórait és uzsonniát.

III. Diétás étkeztetés

Külön figyelmet fordítunk az ételallergiás és speciális étrendet igénylő gyermekekre.

Jelenleg **21 fő diétás étkezőt** látunk el, köztük glutén-, tej-, tojás-, szója érzékeny gyermekeket.

Mivel külön diétás konyhával nem rendelkezünk, az ételeket **technológiailag elkülönítve** készítjük, a keresztszennyeződés elkerülésével. A speciális (pl. gluténmentes) ételeket külső szolgáltatótól rendeljük.

A diétás étrendek összeállítását és a rendeleti megfelelést **külső dietetikus szakember** felügyeli, aki az ételek beltartalmi értékét, allergénkezelését és biztonságos előállítását koordinálja.

IV. Humán erőforrás

Az intézményben **17 fő** dolgozik, négy helyszínen (főzőkonyha, iskolai tálaló, két óvodai tálalókonyha).

A 2025. évben a személyi állomány stabilizálódott, az új főzőkonyha beindításával új munkatársak felvételére is sor került.

A szakmai struktúrát sikerült megerősíteni: a konyha vezetését a szakmailag rátermett új konyhavezető vette át, aki a mindennapi szervezést és irányítást kiválóan ellátja.

Dolgozói létszám-megoszlás:

- 14 fő fizikai állomány:
 - 1 fő konyhafőnök
 - 3 fő szakács
 - 1 fő raktáros
 - 3 fő konyhai kisegítő
 - 2 fő óvodai tálalókonyhai dolgozó
 - 4 fő iskolai tálaló konyhai dolgozó
- 1 fő intézményvezető
- 1 fő intézményvezető-helyettes (szociális asszisztens)
- 1 fő adminisztratív és étkezési díjbeszedést végző munkatárs

A személyzet képzése és a **HACCP szerinti oktatás** évente legalább két alkalommal megtörténik.

V. Élelmezés, étlap és élelmiszerbiztonság

Az étlap összeállítása során a **37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet** előírásai alapján dolgozunk, figyelembe véve az életkori sajátosságokat és a tápanyagbeviteli irányelveket.

Az étlapok változatossági mutatója **90–100%**, igyekszünk szezonális, ízletes és gyermekbarát fogásokat kínálni.

Az élelmiszerbiztonságot a **HACCP rendszer** garantálja, amelyet a **Prémium HACCP Kft.** havi rendszerességgel ellenőriz. Az ellenőrzések során készült jegyzőkönyvek minden esetben intézkedési tervvel együtt feldolgozásra kerülnek.

VI. Berendezések, karbantartás és technikai háttér

Az új Haraszi úti főzőkonyha korszerű, teljesen felszerelt, modern technológiát képvisel.

A korábbi Iskola úti főzőkonyha tálalókonyhaként funkcionál, de havária esetén továbbra is alkalmas a teljes létszám kiszolgálására.

Minden berendezésre karbantartási és szervízszerződéseket kötöttünk, biztosítva a zavartalan működést és az élelmiszerbiztonsági előírásoknak való megfelelést.

Az ételhulladékokat külön helyiségben gyűjtjük. A hulladékot a **BioEu Kft.** szállítja el heti rendszerességgel a MOHU rendszerén keresztül.

VII. Gazdálkodás, bevételek és kiadások

A készletbeszerzések túlnyomó része az élelmiszer-alapanyagokra irányul. Ezen felül kisebb értékű tárgyi eszközök, konyhai edények, poharak, evőeszközök, tálalóeszközök beszerzése történt.

A **nyersanyagnormát és a térítési díjakat** a képviselő-testület határozza meg. A beszállítói árak emelkedése miatt a térítési díjak felülvizsgálata a 2026. évben indokolt lesz. Jelenleg a nyersanyagnorma **25–30%-kal elmarad** a tényleges költségszinttől.

A kintlévőségek alakulása kedvező, **tartozásunk nincs.**

VIII. Ellenőrzések és minősítések

- **NÉBIH 2024. évi minősítés:** 93% (jeles), ami 6%-os javulás az előző vizsgálathoz képest.
- **Műszaki ellenőrzések:** kazán, kémény, vízminta vizsgálatok megtörténtek.
- **Fogyasztói elégedettségmérés:** az intézmények visszajelzései kiválóak, a dolgozók hozzáállása, az ételek minősége és változatossága dicséretet kapott.

IX. Kapcsolatok és együttműködés

Folyamatos, jó kapcsolatot ápolunk az óvoda, iskola és bölcsőde vezetésével. A felmerülő kérdéseket – étlapváltozás, diétás igény, kirándulások, szünidők – egyeztetések útján gyorsan kezeljük, ami a zökkenőmentes működés alapja.

X. Összegzés

Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2025-ben **stabil, rendezett és fejlődő** intézményként működött. A humán erőforrás megerősödött, az új főzőkonyha elindítása sikeresen lezajlott, az étkeztetési rendszer modernizálása megtörtént. A jövőben célunk a **minőség további javítása, az étkezők elégedettségének megőrzése, valamint a költséghatékony és fenntartható működés biztosítása.**

Tisztelt Képviselő-testület!

Fentiek alapján kérem beszámolóom elfogadását, és egyben köszönöm a testület eddigi támogatását, amellyel hozzájárult településünk közétkeztetésének fejlődéséhez.

Alsónémedi, 2025. november 6.

Tisztelettel:
Ecser István
intézményvezető
Alsónémedi Önkormányzati Konyha

