

Beszámoló a Bagamér Nagyközség Konyhája működéséről

Készítette: Furóné Buzsik Marianna

intézményvezető

Tisztelt Képviselőtestület!

Az egészséges életmód kialakítása és gyakorlása egy minden érintett bevonását igénylő folyamat, melyben jelentős szerepe van a családnak, az oktatási és egészségügyi intézményeknek, a kormányzati szerveknek, valamint a korszerű termékfejlesztési folyamatok által az élelmiszeriparnak is.

Magyarországon évről évre növekszik a túlsúly és az elhízás gyakorisága gyerekek körében. Ez a negatív trend a felnövekvő generáció egészségi kilátásait nagymértékben rontja, hiszen a világszerte járványszerű méreteket öltő gyermekkori túlsúly és elhízás összefüggésbe hozhatók a korai halálozás, a szív- és érrendszeri betegségek, a diabétesz, mozgásszervi problémák, valamint egyes daganattípusok kialakulási kockázatának növekedésével.

A kedvezőtlen egészségi állapot mutatókhoz a helytelen táplálkozási szokásokon- mint például a reggeli kihagyásán, a rendszertelen étkezésein- túl az alacsony mértékű fizikai aktivitás és a passzív szabadidős tevékenységek elterjedése is jelentősen hozzájárul. A túlsúllyal párhuzamosan bizonyos tápanyagok hiányos bevitele is jellemző, amely a táplálkozásunk alapját képező élelmiszerek, mint a zöldségek, a gyümölcsök vagy a tejtermékek elégtelen fogyasztásával párhuzamosan jelenik meg.

A társadalom egészségfejlesztését, valamint a civilizációs betegségek prevencióját már gyermekkorban szükséges megkezdeni. Az óvodás és kisiskolás korú gyermekek fejlődésük azon periódusában vannak, amikor érdemi oktatást lehet elérni a későbbi táplálkozási szokások és preferenciák kialakítása érdekében. Ennek köszönhetően az óvoda és az

iskola ideális színtér a gyermekek táplálkozási- és fizikai aktivitási szokásainak felmérésére, valamint a helyes táplálkozási szokások kialakításában, ismereteik bővítésében. Az intézményeken túl a gyermek számára mintaértékű szülők bevonása is elengedhetetlen egy hatékony egészségfejlesztési program kivitelezéséhez.

A közétkeztetés meghatározó színtere a megfelelő táplálkozási szokások megalapozásának és gyakorlásának. Legyen szó a teljes értékű gabonák, a zöldségek és gyümölcsök vagy a tejtermékek elegendő vagy éppen a sóban és a zsírban gazdag ételek mérsékelt fogyasztásáról. Az étrend megfelelő összeállítása és megvalósítása kapcsán az ételmezésvezetőnek azonban számos tényezőt kell figyelembe venni:

- Az adott korcsoporthoz illeszkedő szükségletek
- A már kialakult ízlésvilágot
- A változatosság biztosítását
- A megfelelő minőségű élelmiszerek beszerzését és korszerű elkészítési lehetőségeit
- Valamint a rendelkezésre álló anyagi forrásokat is.

Így különösen nagy jelentősége van a szereplők folyamatos párbeszédének és rendszeres edukációjának.

A konyha működése

Személyi feltételek:

1 fő intézményvezető, élelmezésvezető

Feladata: A termelő tevékenység irányítója.

Szervezés – gazdálkodás – ellenőrzés- kapcsolattartás

Szervezési feladatai egyrészt az áruforgalommal, másrészt a munkaerővel kapcsolatosak. Ezen belül a legfontosabb feladat a hosszú és rövid időtartamra vonatkozó termelési program elkészítése (étlaptervezés) amelynek alapján az árurendelés illetve vételezés történik.

Gazdálkodási feladatai az anyaggazdálkodási, - felhasználási és – vételezési problémákhoz illetve ezek gazdasági kihatásaihoz kapcsolódnak. Ellenőrzési tevékenysége azokra a területekre terjed ki, amelyeket szervezési és gazdálkodási szempontok alapján irányít. A teljes tevékenységet ellenőrzi az árubeszerzéstől kezdődően a tálalással bezárólag. Az intézményvezető a külső és belső kapcsolattartása a beszerzés, a termelés és az értékesítés szempontjából rendkívül fontos. Belső kapcsolatai az irányítással és a gazdasági részleggel (pénzügy). Külső kapcsolatai közül fontos a szállítókkal, illetve a fogyasztókkal történő kapcsolattartás, de nem elhanyagolható a hatóságokkal kialakított konstruktív kapcsolat sem.

1 fő adminisztrátor:

Feladata: Az étkezés igénybevételéről és a térítési díjakról név szerinti nyilvántartás vezetése. A különböző jogcímenek étkezők napi, havi létszámának összegzése, a tényleges étkezői létszám kimutatása. A fizetési kötelezettség számfejtése, befizetések, túlfizetések, hátralékok regisztrálása, adatszolgáltatás. A beszedett térítési díj pénztárba való

befizetése és minden egyéb feladat, amivel az intézményvezető bízta meg.

1 fő főszakács:

Feladata: Közvetlen felettese az intézményvezető. Beosztottai a konyhai szolgálatra beosztott szakmunkások és kisegítő alkalmazottak. Gondoskodik a termelési programban előírt ételek mennyiségben, minőségben megfelelő és előírt időre történő elkészítéséről. Irányítja és vezeti a konyhában és a konyhához tartozó egyéb üzemszervezetekben folyó munkát. Összehangolja és ellenőrzi a konyhai dolgozók tevékenységét. Figyelemmel kíséri a konyha berendezésének, felszerelésének, edényzetének állapotát, szükséges javításokra, pótlásokra, karbantartási munkálatokra felhívja az intézményvezető figyelmét. Kezeli a raktárt és anyagilag felel érte. Ellenőrzi az ételek ízét, elvégzi az íz kiegészítéseket. Felügyel az ételek kiosztására a konyhából kiadott ételanyagok számát ellenőrzi.

2 fő szakács (1 diétás)

Alapfeladata a termelési programban meghatározott ételféleségek előírt mennyiségben és minőségben történő elkészítése. Ezt követően gondoskodik az elkészült ételek előírásnak megfelelő készen tartásáról a tálalásig, illetve elvégzi az ételek szakszerű, az adott étel jellegének megfelelő tálalását. Feladatainak ellátása mellett irányítja a hozzá beosztott kisegítő munkáját.

7 fő konyhai kisegítő:

Kisegítő feladatokat lát el a termelő üzem valamelyik szakképzett dolgozója mellett, akinek irányításával egyes egyszerű ételféleségeket önállóan is készít. A termelő üzem bármely egyszerű feladatának

végrehajtására beosztható, amit a részlegvezető utasításai szerint annak ellenőrzésével végzi el.

5 fő közfoglalkoztatott

Feladata megegyezik a konyhai kisegítő feladatával.

A tízórai szállítását, az ebédlő tisztántartását és az ebédeltetést a konyha dolgozói végzik.

A konyhai dolgozók létszáma kielégítő, az előírásoknak megfelelő. A feladatok annyira sokrétegűek és összetettek, hogy kevesebb létszámmal minőségi munka nem oldható meg. Pl.: A gyerekétkeztetés három munkaterületen történik: Felső iskola, alsó iskola, óvoda.

Az óvodának és az alsó iskolának kiszállításra kell osztályonként külön kiadagolva előkészíteni a tízórait és uzsonnát. az óvodának az ebéd is.

2020.szeptember 1-től az óvoda felújítása miatt három helyszínre küldjük a tízórait, ebédet, uzsonnát.

Tárgyi feltételek:

Gépesítettsége a legfontosabb feladatok elvégzéséhez megfelelő, az adagok előállítására alkalmas, az alapvető eszközök rendelkezésre állnak.

A gáz üzemű konyhai nagygépek felülvizsgálata és karbantartása megtörtént, biztonságosan üzemelnek. Az elszívó berendezés átvizsgálása megtörtént.

A nyári időszakban a karbantartás megtörtént, viszont a belső nyílászárók és a padozat cserére szorul. Az idén a teljes konyha festése elkészült.

A használati tárgyakat (tányér, evőeszközök stb.) folyamatosan pótoljuk.

A konyha működése:

Konyhánk jelenleg egy 2016-os működési engedéllyel rendelkezik, a kapacitása 600 fő.

Az étkezésben résztvevők: óvodások, iskolások, vendég, alkalmazott, szociális étkezők, Érsemjéni óvodások.

A konyha HACCP-je elkészült, aktuális.

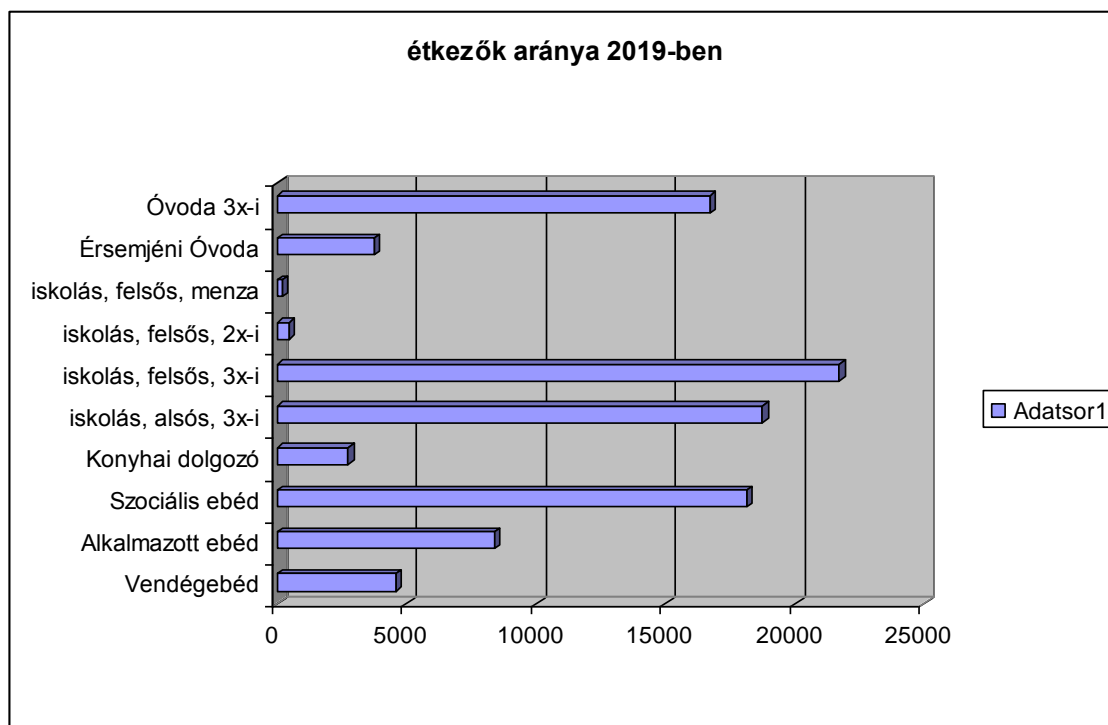
A dolgozók a HACCP oktatást megkapták. Balesetvédelmi és tűzvédelmi oktatásban rendszeresen az előírt időben részesülnek.

A konyha összes dolgozója szerves része az iskolai és önkormányzati rendezvényeknek, programoknak. Például: Idősbarát Karácsony, Vállalkozók Bálja, Szülők-nevelők Találkozója, Pótszilveszter, Farsang, Nőnap, Pedagógusnap, Falunap, és egyéb iskolai, önkormányzati rendezvények.

2019.01.01-2019.12.31.-ig az étkezési igény

(239 élelmezési nap)

Vendégebéd	4608
Alkalmazott ebéd	8419
Szociális ebéd	18156
Konyhai dolgozó	2753
iskolás, alsós, 3x-i	18773
iskolás, felsős, 3x-i	21723
iskolás, felsős, 2x-i	450
iskolás, felsős, menza	214
Érsemjéni Óvoda	3747
Óvoda 3x-i	16715
Összesen:	95558



2019-ben a nevelésmentes napokon (tavaszi-nyári-őszi-téli szünet) szünidei étkeztetést kellett továbbra is biztosítani a rászoruló gyerekeknek 5 hónapos kortól 18 éves korig.

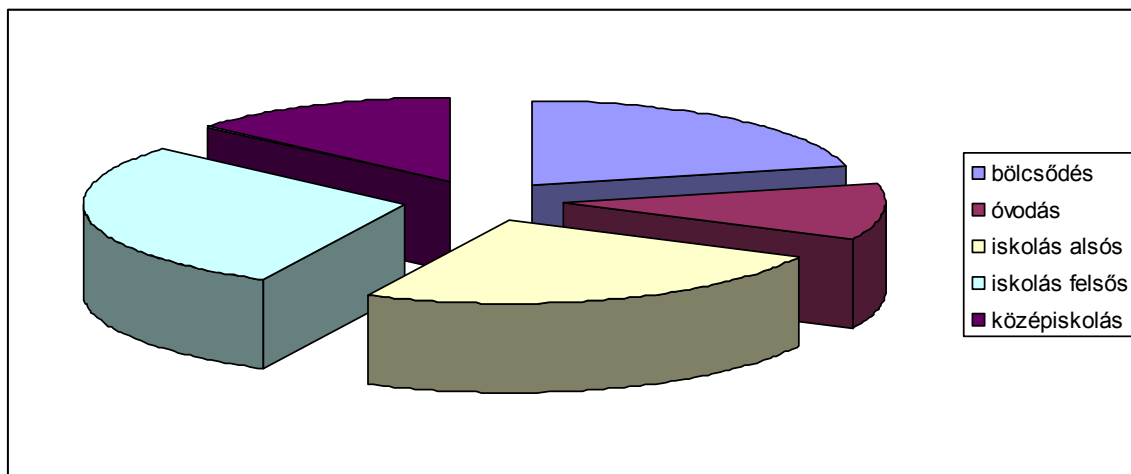
Biztosítottuk az étkezést, egyéni ételhordóba. Sajnos a tapasztalatok azt mutatják, hogy a szülők higiénijája sok esetben nem megfelelő, az ételhordók koszosak, nincsenek elmosva. Rendhagyó módon decemberben a téli szünetben 3 étkezési napra kiadtuk vállalkozásnak az étkezés biztosítását. Egyrészt energia megtakarítást eredményezett, másrészt a dolgozók komfortérzetét növeltük azáltal hogy több napot megszakítás nélkül az ünnepek alatt családjukkal lehettek.

2019-ben szünidei étkezők száma

(53 ételmezési nap)

Szünidei étkezésben résztvevők	Adag
bölcsődés	4436
Óvodás (23 nap)	2080

iskolás alsós	5229
iskolás felsős	6073
középiskolás	2847
Összesen:	20665



Térítési díjak alakulása

Az óvodában 1 fő térítési díjat fizető van.

Az általános iskolában az alábbiak szerint alakul a 2019-2020 évben átlagban:

	1. évf.	2. évf.	3. évf.	4. évf.
ingyenes	30	17	21	25
50% tartósbeteg			1	
50% 3 gyerekes	1			
100 %-ot fizet	3	1	3	4
	5. évf.	6. évf.	7. évf.	8. évf.
ingyenes	30	31	29	24
50% tartósbeteg				
50% 3 gyerekes		1	1	
100 %-ot fizet	9	4		5

Mindannyian teljes életre törekszünk, amelynek része a családuknk, az egészséges táplálkozás, a rendszeres testmozgás és a testi-lelki harmónia is. Ennek megteremtése a mai rohanó világban egyáltalán nem könnyű, sokszor megoldhatatlannak tűnik, hogy napról-napra egészségesen főzzünk vagy rendszeresen mozogjunk. Sokszor tudjuk, érezzük, hogy változtatnunk kell, de megrémülünk a feladattól, ezért nem is vágunk bele. Apró, kicsi változások is segítenek célunk elérésében.

Hiszek abban, hogy jó étellel teljes az élet, hiszen a megfelelő mennyiségű és minőségű étel az alapja a testi egészségünknek, ekkor tudunk megfelelő teljesítményt nyújtani az élet minden területén.

Köszönöm megtisztelő figyelmüket.

Kérem a beszámoló elfogadását.

Tisztelettel: Furóné Buzsik Marianna
intézményvezető

Bagamér, 2020. szeptember 22.

Beszámoló a gyereketkeztetés tapasztalatairól

A 2019/2020-as tanév a COVID-19 vírus miatt rendhagyó módomban zajlott. A Kormány döntése értelmében 2020.03.16.-tól az oktatási intézmények bezártak, digitális munkarendre álltak át. Az étkeztetést a tanulók és óvodások részére biztosítani kellett. 2 napot melegíthető konzervvel oldottunk meg, majd minden igénylő számára főtt ételt biztosítottunk. Az ételeket egyszer használatos dobozokba adagoltuk, utcák szerint beosztottuk az elvitel lehetőségét. A hírekkel ellenben jelentősebb fennakadás nem volt az osztásnál, a polgárőrök és közmunkások segítettek munkánkat, külön köszönet nekik érte. A tízórai és uzsonna keretébe csomagokat készítettünk, ezekbe tejet, rostos levet, kockasajtot, margarint, szalámit, vajkrémet, különböző csomagolt pékárút stb. tettünk. Mindezt 2020. 06. 15-ig így osztottuk.

Májusban az óvoda teljesen kinyitott, addig ügyeleti rendszerbe voltak. 2020.09.01-én kinyitott teljesen az iskola, az új tanévet rendben megkezdjük. Higiéniai szempontból új szabályokat vezettünk be. A gyerekek és vendégebédések külön bejáraton közlekednek, az étkezőben 3-4 osztály tartózkodik egyszerre. A kézmosáshoz eddig is biztosítottuk a kézmosót és papírtörülőt. Kézfertőtlenítő az étkezőbe ki van helyezve. Minden osztály az uzsonnát a tanteremben fogyasztja el a csoportosulás elkerülése miatt.

2020-ban COVID-19 vírus alatti résztvevők száma

Étkezésben résztvevők	Adag
Iskolás	10914
óvodás	3940

2020.06.16-tól újra szünidei étkezést biztosítottunk 5 korosztály számára. Visszatértünk az egyéni ételhordós rendszerhez. Sajnos a sok kiosztott drága műanyag dobozokból nem láttunk sokat viszont. Jellemzően visszatért a nemtörődöm mosogatási technikák a szülők egy részénél. Az elviteli intenzitás változó volt, főleg ebédfüggő, de így is elég jó arányú volt, kb 90-95%.

**2020-ban szünidei étkezők száma
(eddig 47 élelmezési nap)**

Szünidei étkezésben résztvevők	Adag
bölcsődés	4056
óvodás (10 nap)	960
iskolás alsós	4306
iskolás felsős	5337
középiskolás	2278
Összesen:	16937

Köszönöm megtisztelő figyelmüket.

Kérem a beszámoló elfogadását.

Tisztelettel: Furóné Buzsik Marianna
intézményvezető

Bagamér, 2020. szeptember 22.