

# **Beszámoló a Bagamér Nagyközség Konyhája működéséről**

Készítette: Furóné Buzsik Marianna

intézményvezető

## **Tisztelt Képviselőtestület!**

„Az élelmiszer – ellátás biztonsága a legalapvetőbb formájában úgy határozható meg, hogy valamennyi ember bármikor hozzájusson az egészséges élethez szükséges táplálékhoz.” FAO/WHO

„Az alapvető élelmiszerek a család szükségletének megfelelő mennyiségben, minden időben biztosítva legyenek” ENSZ

Az élelmezés bonyolult társadalmi tevékenység. Célja az élelmiszerek fogyasztandó formában történő eljuttatása az egyénhez.

Akár társadalmi, akár családi étkeztetés keretében történik a megfelelő mennyiségű és minőségű táplálék elfogyasztása, az anyagcsere folyamatokon keresztül az egyén egészségének megőrzését szolgálja. Az egészség megőrzése szempontjából az anyagcserének kellene irányítania a táplálkozást és a táplálkozásnak az élelmezést.

Sajnos az embert táplálkozásában nem az élettani igények irányítják.

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.

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 szintér 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 élelmezésvezetőnek 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.

### **3 fő szakács (1 diétás):**

**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 üzemszervekben 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.

### **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 sokrétűek és összetettek, hogy kevesebb létszámmal minőségi munka nem oldható meg. Pl.: A gyerekekétkeztetés 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 régi 300 literes gázüzemű főzőüstöt meghibásodás miatt kicseréltük. A gáz üzemű konyhai nagygépek felülvizsgálata és karbantartása megtörtént, biztonságosan üzemelnek.

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

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.

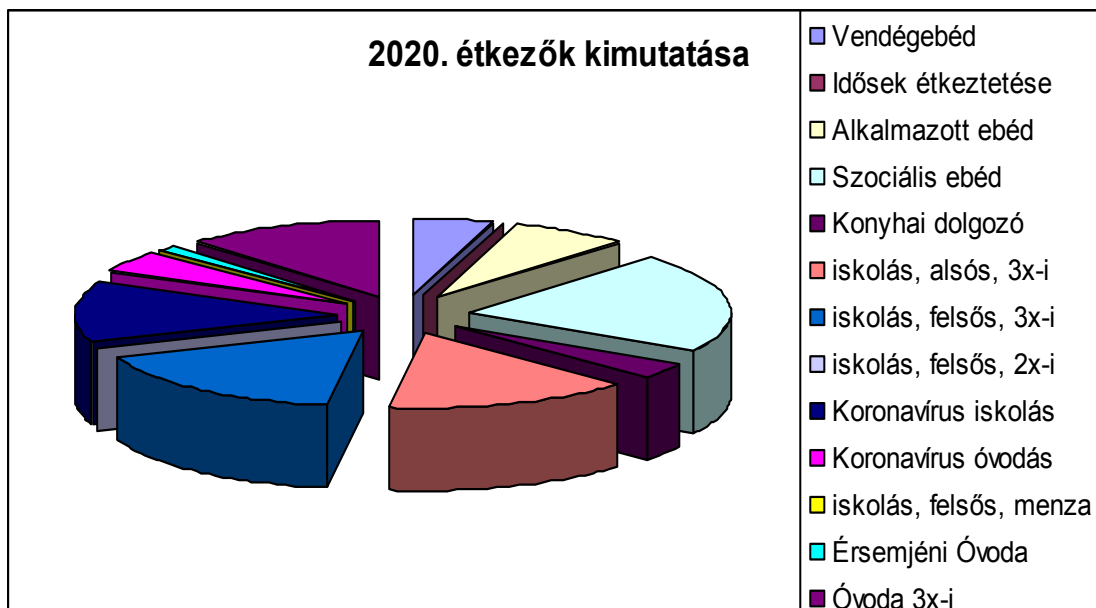
A konyha HACCP-je aktuális.

A dolgozók a HACCP oktatást a COVID-19 vírus miatt ezután kapják meg.. 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. Ezek a rendezvények a COVID-19 miatt 2020-ban elmaradtak.

**2020.01.01-2020.12.31.-ig az étkezési igény  
(239 élelmezési nap)**

<b>Vendégebéd</b>	<b>4211</b>
<b>Idősek étkeztetése</b>	<b>141</b>
<b>Alkalmazott ebéd</b>	<b>5919</b>
<b>Szociális ebéd</b>	<b>18246</b>
<b>Konyhai dolgozó</b>	<b>2791</b>
<b>iskolás, alsós, 3x-i</b>	<b>12998</b>
<b>iskolás, felsős, 3x-i</b>	<b>14229</b>
<b>iskolás, felsős, 2x-i</b>	<b>45</b>
<b>Koronavírus iskolás</b>	<b>10914</b>
<b>Koronavírus óvodás</b>	<b>3940</b>
<b>iskolás, felsős, menza</b>	<b>25</b>
<b>Érsemjéni Óvoda</b>	<b>869</b>
<b>Óvoda 3x-i</b>	<b>10437</b>
<b>Összesen:</b>	<b>84765</b>



2020-ban 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 továbbra is azt mutatják, hogy a szülők higiénijája sok esetben nem megfelelő, az ételhordók koszosak, nincsenek elmosva. 2020 decemberben a téli szünetben 4 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.

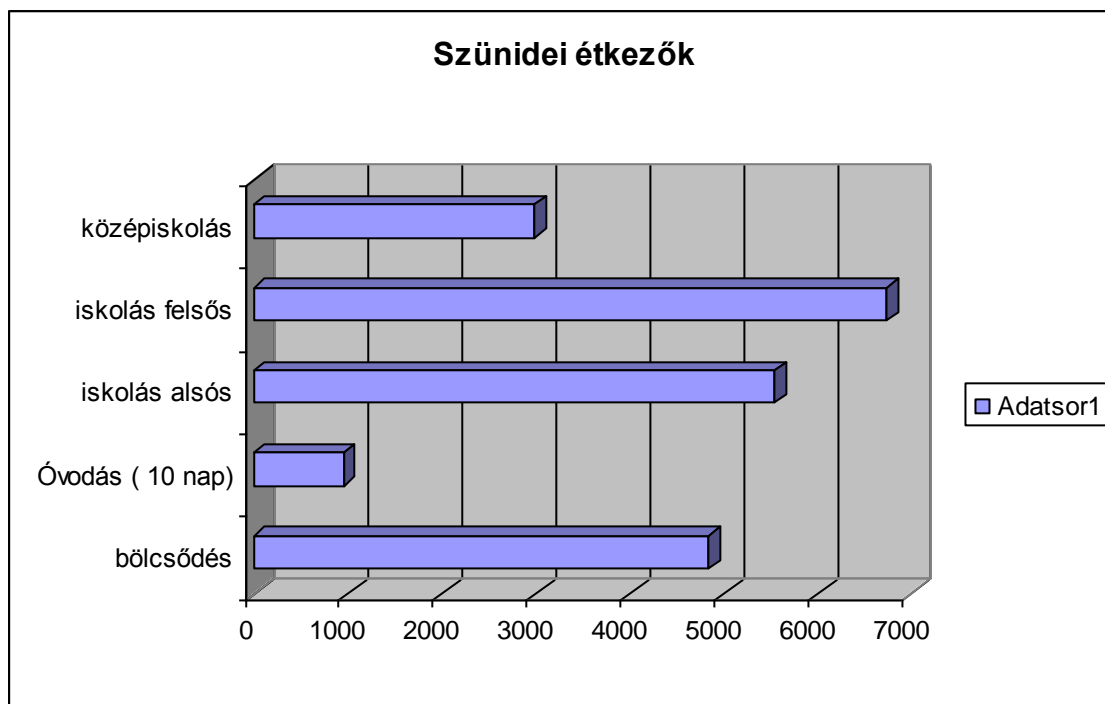
### 2020-ban szünidei étkezők száma

(59 élelmezési nap)

Szünidei étkezésben résztvevők	Adag
<b>bölcsődés</b>	<b>4845</b>
<b>óvodás ( 10 nap)</b>	<b>960</b>



<b>iskolás alsós</b>	<b>5542</b>
<b>iskolás felsős</b>	<b>6731</b>
<b>középiszkolás</b>	<b>2994</b>
<b>Összesen:</b>	<b>21072</b>



**Térítési díjak alakulása**

Az óvodában 1 fő 50% térítési díjat fizető van.

Az általános iskolában az alábbiak szerint alakul 2020 évben átlagban:

	1. évf.	2. évf.	3. évf.	4. évf.
<b>ingyenes</b>	<b>41</b>	<b>33</b>	<b>19</b>	<b>22</b>
<b>50% tartósbeteg</b>				<b>1</b>
<b>50% 3 gyerekes</b>		<b>1</b>		
<b>100 %-ot fizet</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	5. évf.	6. évf.	7. évf.	8. évf.
<b>ingyenes</b>	<b>27</b>	<b>32</b>	<b>29</b>	<b>28</b>
<b>50% tartósbeteg</b>				
<b>50% 3 gyerekes</b>			<b>1</b>	<b>1</b>
<b>100 %-ot fizet</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	

**Iskolás ingyenes összesen: 231 fő**

**Óvodás ingyenes: 106 fő**

**50 %-ot fizető: 3 fő**

**100 %-ot fizető: 20 fő**

**A 603/2020 (XII.18.) Kormányrendelet értelmében az étkezési térítési díjak 2021.12.31.-ig nem emelhetőek.**

Utoljára 2020.április 01.-én emeltünk normát és térítési díjat. Várhatóan 2022.01.01.-től tudunk újra emelni, ami valószínűleg jelentős mértékű lesz a rezsiköltségek és alapanyagárak túlzott emelkedése miatt.

A 2020/2021-as tanév a COVID-19 vírus miatt újra rendhagyó módon zajlott.

A Kormány döntése értelmében 2021.03.08.-tól az oktatási intézmények bezártak, digitális munkarendre álltak át. Az étkeztetést a tanulók és óvodások részére biztosítani kellett. 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 2021.05.10.-ig így osztottuk.

2021.április.19.-én az óvoda és az általános iskola alsó tagozata újra indult.

2021.05.10-én kinyitott teljesen az iskola. 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.

**2020-ban COVID-19 vírus alatti résztvevők száma**

<b>Étkezésben résztvevők</b>	<b>Adag</b>
<b>Iskolás</b>	<b>10914</b>
<b>óvodás</b>	<b>3940</b>

Az elviteli intenzitás változó volt, főleg ebédfüggő, de így is elég jó arányú volt, kb 90-95%.

Köszönöm megtisztelő figyelmüket.

Kérem a beszámoló elfogadását.

Tisztelettel: Furóné Buzsik Marianna

intézményvezető

Bagamér, 2021. július .07.