

**Beszámoló a Bagamér Nagyközség
Konyhája működéséről
2021**

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 szervezeteknek, 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

A 2021-es évben a konyha működésében jelentős változás nem történt.

Továbbra is önálló intézményként működik a Bagamér Nagyközség Önkormányzat fenntartása alatt.

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 igénybevételeéről 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.

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 készíti. A termelő üzem bármely egyszerű feladatának végrehajtására beosztható, amit a részlegvezető utasításai szerint annak ellenőrzésével végzi el.

4 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 gyereketkeztetés 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.

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 legfontosabb karbantartás megtörtént, azonban itt szeretném felhívni a figyelmet, hogy a konyha állaga nagymértékben, folyamatosan romlik, kis karbantartásokkal ezeket javítani már nem lehet. A szűkös anyagi helyzetre már nem feltétlen fogjuk tudni ráfogni egy ellenőrzés során. A padozat és fali csempe olyan mértékben van már

sérülve, hogy azt már csak teljes felújítással tudjuk megoldani. A belső nyílászárók 100 %-ban cserére vannak ítélve.

A diétás konyharész kialakítása nem lehetséges, csak teljesen elkülönített épületre kaphatnánk engedély, jelenleg 2 ételallergiás gyerekről tudunk.

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.

2021.01.01-2021.12.31.-ig az étkezési igény

(240 élelmezési nap)

Vendégebéd	4584
Alkalmazott ebéd	5792
Szociális ebéd	19694
Konyhai dolgozó	2495
iskolás, alsós, 3x-i	21332
iskolás, felsős, 3x-i	18990

iskolás, felsős, menza	119
Érsemjéni Óvoda	1373
Óvoda 3x-i	14451
Összesen:	88830

2021-ben a COVID-19 miatt az óvodások és alsós iskolások 03.08.-04.16-ig online oktatásban voltak, a felsős iskolások 03.08.-05.07.-ig.

Számukra az előző évhez hasonlóan biztosítottuk a háromszori étkezést.

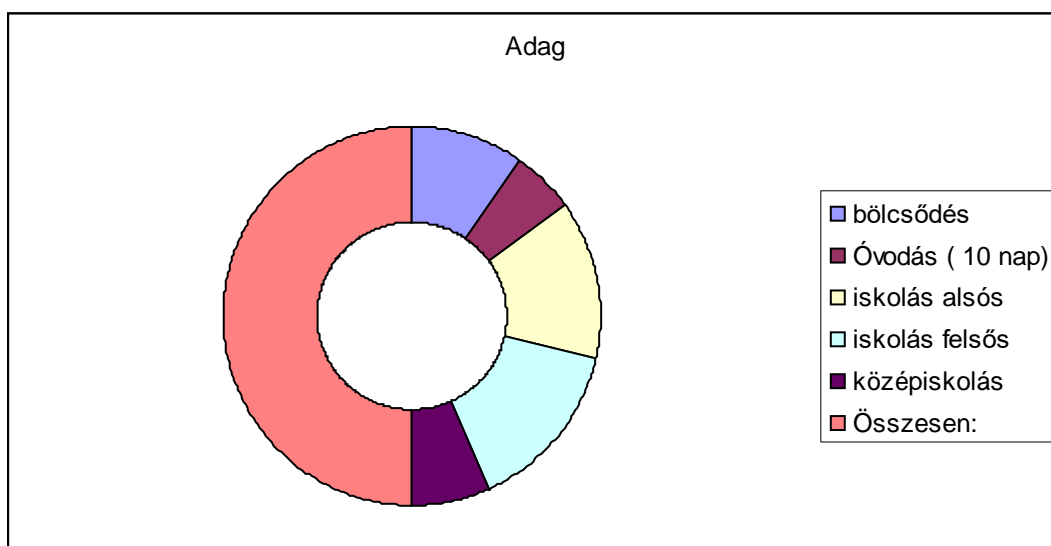
2021-ben a nevelésmentes napokon (tavaszi-nyári-őszi-téli szünet) szünidei étkeztetést kell továbbra is biztosítani a rászoruló gyerekeknek 5 hónapos kortól 18 éves korig.

Biztosítottuk az étkezést, egyéni ételhordóba. Sajnos a tapasztalatok azt mutatják, hogy a szülők higiénijája sok esetben nem megfelelő, az ételhordók koszosak, nincsenek elmosva. Decemberben a téli szünetben 5 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.

2021-ben szünidei étkezők száma

(57 élelmezési nap)

Szünidei étkezésben résztvevők	Adag
bölcsődés	4341
Óvodás (10 nap)	2346
iskolás alsós	6062
iskolás felsős	6580
középiskolás	2971
Összesen:	22300



Térítési díjak alakulása

A rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő óvodások és ugyancsak rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő általános iskola 1-8. osztályos tanulói ingyen étkeznek.

A veszélyhelyzet ideje alatt térítési díjat nem emelhattunk, a 2020-as díjakkal számoltunk.

Az óvodában nem volt térítési díjat fizető.

Az általános iskolában az alábbiak szerint alakul a 2020-2021 évben átlagban:

	1. évf.	2. évf.	3. évf.	4. évf.
ingyenes	31	36	35	17
50% tartósbeteg				
50% 3 gyerekes	1			
100 %-ot fizet	1	1	3	2
	5. évf.	6. évf.	7. évf.	8. évf.
ingyenes	23	28	31	27

50% tartósbeteg	1			
50% 3 gyerekes				
100 %-ot fizet	3	4	6	4

Iskolás Ingyenes összesen: 228fő

Óvodás ingyenes: kb 115 fő

50 %-ot fizető: 2 fő

100 %-ot fizető: 24 fő

Mindannyian teljes életre törekszünk, amelynek része a családuink, 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.

Beszámoló

Készítette: Furóné Buzsik Marianna

intézményvezető

Köszönöm megtisztelő figyelmüket.

Kérem a beszámoló elfogadását.

Tisztelettel: Furóné Buzsik Marianna

intézményvezető

Bagamér, 2022.07.15.