

ELŐTERJESZTÉS

Inárcs Nagyközség Önkormányzata Képviselő-testületének 2024. 10. 30-án
17⁰⁰ órai kezdettel tartandó nyilvános soros ülésére

Tárgy: Szakmai beszámoló a főzőkonyha 2023. évben
végzett munkájáról

Előterjesztő: Fajt Istvánné óvodavezető

Az előterjesztés készítője: Bundik Kornélia élelmezésvezető

Előterjesztés tartalma: Határozati javaslat

Szavazás módja: Egyszerű többség

Megtárgyalja: Településfejlesztési Bizottság, Pénzügyi és
Gazdasági Bizottság

Láttam:

Faragó Nikolett
Faragó Nikolett
jegyzői feladatokat ellátó helyettes jegyző



SZAKMAI BESZÁMOLÓ

A FŐZŐKONYHA MUNKÁJÁRÓL 2023. ÉVBEN

Tisztelt Polgármester úr!
Tisztelt Képviselő testület!

Mint minden évben 2023-ban is alaptevékenységünk, a **gyermek étkeztetés**, továbbá külső felnőtt, szociális felnőtt, szociális gyermek étkeztetés. Étlapjainkat szabályozza 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet, mely a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokra ad utasítást. Rendelkezésemre áll a Quadro Byte élelmezési, illetve a Menza Pure étkezési program amelyekben dolgozom.

Az étrendet, a korcsoportonkénti élettani szükségleteknek megfelelő energiatartalmú, összetételű, nyersanyagokból, italokból, szezonális gyümölcsökből, zöldségekből, változatossági mutató figyelembe vételével állítom össze. Figyelmet fordítok arra, hogy minél több **hazai** (magyar) származású alapanyagokat használjunk. A gyermekek számára minden főzési napon biztosítjuk az előírások szerinti **húsok, húskészítmények, pékáru, tej, zöldség és gyümölcs féleségeket**.

Heti és napi feladatok:

- étlaptervezés
- alapanyag rendelése
- alapanyag átvétel
- alapanyagok bevételezése, kiadása
- létszámrögzítés
- nyersanyag kiszabás
- kis étkezések és ebéd elkészítése, főzése
- adagolás, hitelesített mérleg használatával
- ebédeltetés
- takarítás, fertőtlenítés

Ételkiszállítás:

Az intézményekbe és a felnőtt lakosok részére az ellátás kiszállítását, Perényi István tanyagondnok és Széplaki Zoltán helyettes biztosította.

Védekezés:

A konyha dolgozói részére biztosított minden esetben és helységben a kézfertőtlenítő. Folyamatos a fertőtlenítés a főzőkonyhán, tálalókonyhán is.

Az ebédlőkben biztosítjuk a gyerekek kézmosásához a fertőtlenítőhatású folyékony szappant és kéztörölő papírt.

A felnőtt ebédet, egyszer használatos műanyag göngyölegbe adagolva csomagoljuk.

Az ételszállításra használt gépjármű napi takarítása, fertőtlenítése, ezenkívül a sofőr számára védőruha és cipővédő biztosított.

2023. év költségvetési terv:

Az üzemeltetésre és a kötelező feladatokra összpontosítottunk.

Közétkeztetés a nyári zárva tartásunk alatt:

Kakucsi Kököresin Óvoda És Konyha biztosította 2023. 07. 13-tól 07. 28-ig.

Ellátott korcsoportok bölcsőde és óvoda. A vásárolt 3x étkezés (tízórai, ebéd, uzsonna) **1002 adag.**

Főzőkonyhánkon öt korcsoportot különböztetünk meg:

- Bölcsőde (1-3 év)
- Óvoda (4-6 év)
- Iskola alsó (7-10 év)
- Iskola felső (11-14 év)
- Felnőtt (19-től)

Bölcsődei (1-3 év) étkeztetés, ahol napi négyszeri étkezést biztosítunk (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna) a gyermekek számára, létszámuk a **2023-ban 7 003 adag.**

Óvodás (3-6 év) korcsoport részére háromszori étkezést biztosítunk (tízórai, ebéd, uzsonna) a rendeletnek megfelelően, a **2023-ban 34 202 adag** volt.

Az iskolás korcsoportoknak (alsó 7-10 év, felső 11-14 év tagozat) napi háromszori étkezést biztosítunk a szülők dönthetnek, hogy gyermekeik egyszeri, kétszeri, háromszori étkezésben részesüljenek.

2023-ban az iskola alsó étkeztetésénél:

- egyszeri étkezés (ebéd) **2 718 adag**
- kétszeri étkezés (tízórai, ebéd) **4 000 adag**
- háromszori étkezés (tízórai, ebéd, uzsonna) **10 790 adag**

2023-ban az iskola felső étkeztetésénél:

- egyszeri étkezés (ebéd) **6 083 adag**
- kétszeri étkezés (tízórai, ebéd) **8 146 adag**
- háromszori étkezés (tízórai, ebéd, uzsonna) **9 065 adag**

Egész évben meleg ebédet, illetve melegíthető készételt biztosítottunk téli, tavaszi, nyári, őszi szünetekben a rászoruló gyerekek számára **1132** adagot.

2023-ban a felnőtt étkeztetésnél:

- külső felnőtt **24 483 adag**
- szociális felnőtt **1 824 adag**

2023-ban tábor étkeztetésnél:

304 adag 3x étkezést biztosítottunk.

Összesített adagszámok:

- reggeli: **7 003**
- tízórai: **73 510**
- ebéd: **108 618**
- uzsonna: **61 060**

Főzési napok száma 235

Személyi feltételek:

Konyhánkon megbízható, felelősségtudattal, többéves szakmai tapasztalattal rendelkező alkalmazottak dolgoznak. Szakképzett szakácsokkal rendelkezünk, akik mellett ott vannak a konyhai kisegítő kolléganők. Tudják milyen fontos a munkájuk, hiszen ez **GYERMEK** étkeztetés. Feladataikat 6:00-14:00-ig látják el. A napi főzés mellett folyamatosan fertőtlenítenek és takarítanak a HACCP előírások betartásával, ruházatuk tiszta, ápolt.

A konyhán tizenegy státusz van, az év folyamán sajnos történtek változások. Egy dolgozó kilépett, de a nyár folyamán sikerült az álláshelyet betölteni. Egy dolgozónk súlyos beteg lett, ő hosszan tartó pihenésre szorul. Így ebben az évben 10 fővel dolgoztunk a konyhán.

- 1 fő élelmezésvezető: feladata adminisztratív tevékenységek (készlet,- és létszámnyilvántartás, anyag kiszabtat stb.), korcsoportonkénti étlaptervezés, árubeszerzés és nyilvántartás, leltár, havi és évi adatszolgáltatás, napi főzés és a különböző munkafolyamatok ellenőrzése.

- 2 fő szakács: feladatuk a reggeli folyadékok, a főételek elkészítése és tálalása, a konyhalányok munkájának koordinálása.

- 1 fő raktáros: feladata a főzéshez szükséges alapanyagok átvétele, raktárból való kiadása, konyhai kisegítő feladatok, tisztítószer kiadás és nyilvántartás.

- 5 fő konyhalány: feladatuk az ellátottak részére kiadandó pékáru, zöldségek, gyümölcsök, húskészítmények, folyadékok, tejtermékek, főtt ételek összekészítése. A szakácsok irányítását követően zöldségtisztítás, darabolás, húsok előkészítése, mosogatás, takarítás, fertőtlenítés. A főzőkonyhán az alsó tagozatos gyerekek tízóraiztatása, uzsonnáztatása.

- 1 fő konyhalány: feladata a Tolnay u. tálaló konyhán az elkészített tízórai, ebéd, uzsonna kiadása az ellátottak részére, napi takarítás, fertőtlenítés, mosogatás. Heti váltással 1 fő konyhalány a főzőkonyháról átmegeg segíteni a tálalókonyhába ebédeltetni.

Tárgyi feltételek:

A konyha épülete nagyon régi ezáltal a víz, gáz, villamos hálózat is. A konyhai elektromos és gáz üzemű berendezések is régiék, évente többször szakember végzi a szükséges javításokat.

Kötelező feladatok:

2023-ban ismét oktatást szerveztünk dolgozóinknak a 68/2007.(VII.26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet szerint megtartott közegészségügyi, környezetvédelmi, élelmiszer-higiéniai, élelmiszer biztonsági és HACCP ismeretekből.

A dolgozók érvényes egészségügyi alkalmassági vizsgálatokkal rendelkeznek.

Évente kötelező a vízvizsgálatot, a mérlegek hitelesítését, és a tisztasági meszelést elvégeztettük.

A konyha egész évben üzemelt.


Tisztelt Polgármester Úr!
Tisztelt Képviselő testület!

A Boglárka Néphagyományörző Óvoda és Konyha élelmezésvezetőjeként 2023. július 31-től dolgozom a főzőkonyhán. A 2022. évi beszámolóhoz a szolgáltatott adatok tájékoztató jellegűek, amelyeket a Quadro Byte élelmezési, illetve a Menza Pure étkezési programból gyűjtöttem ki.

Kérem, 2023. évről szóló beszámolómat elfogadni szíveskedjenek.

Tisztelettel:

Inárcs, 2024. október 21.


Bundik Kornélia
élelmezésvezető
Székhely: Inárcs, Magyarországon, 2024. október 21.
Telefon: 06-29/370-589