

4. NAPIREND

Ikt.szám: 2691/2025

ELŐTERJESZTÉS

**Inárcs Nagyközségi Önkormányzat Képviselő-testületének
2025. május 28-án 17⁰⁰ órai kezdettel tartandó nyilvános ülésére**

Tárgy: Főzőkonyha 2024. évi szakmai
beszámolójának a megtárgyalása

Előterjesztő: Szuróczki Csaba polgármester

Az előterjesztés készítője: Bundik Kornélia élelmezésvezető

Előterjesztés tartalma: Határozati javaslat

Szavazás módja: Egyszerű többség

Megtárgyalja: Településfejlesztési Bizottság, Pénzügyi és
Gazdasági Bizottság,

Törvényességi szempontból ellenőrizte:



SZAKMAI BESZÁMOLÓ A FŐZŐKONYHA MUNKÁJÁRÓL 2024. ÉVBEN

Tisztelt Polgármester úr, Jegyző asszony!
Tisztelt Képviselő testület!

Az önkormányzat fenntartásában működő **Boglárka Néphagyományőrző Óvoda és Konyha** a település kötelezően ellátandó feladataként biztosítja a közétkeztetést.

Mint minden évben 2024-ben is alaptevékenységünk, a **gyermek étkeztetés**, továbbá külső felnőtt, valamint szociális gyermek és felnőtt étkeztetés.

Étlapjainkat szabályozza **37/2014. (V.30.) EMMI rendelet**, mely a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokra ad utasítást. Rendelkezésemre áll a MealPlanner élelmezési, illetve a Menza Pure étkezési program amelyekben dolgozom.

Főzőkonyhánkban a **Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 irányelve** alapján, kiépítettük és működtetjük a **Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) Élelmiszerbiztonsági Rendszert**.

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.

A konyha jelenlegi maximális kapacitása, kb. 580-600 fő.

Egész évben a kötelező feladat ellátásán túl, az iskolai szünetekben meleg ételt biztosítunk a szociálisan rászoruló gyermekeknek.

A nyári szünet idején vállaljuk főként helyi táborozók étkeztetését is.

Alkalmanként rendezvényekre is készítünk ételeket, az Önkormányzat, illetve a Művelődési Ház felkérésére.

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, és ebben az évben sikerült betölteni az üres álláshelyeket.

Két új dolgozóval bővült a csapatunk. Az egyik szakácsnőnk nyugdíjaskorba lépett, de a felmentési idő leteltével visszatért hozzánk. Volt egy hosszán tartó betegállományban lévő kolléganőnk, aki azóta meggyógyult és bár 6 órában, de újra munkába állt.

A dolgozók munkaköri megoszlása:

- 1 fő élelmezésvezető
- 2 fő szakács
- 1 fő raktáros
- 6 fő konyhai kisegítő
- 1 fő tálalókonyhai kisegítő

A dolgozók érvényes egészségügyi alkalmassági vizsgálattal rendelkeznek.

2024.-ben 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.

Napi és heti feladatok:

Étlaptervezés: A MealPlanner étlaptervező modul segítségével, figyelembe véve, hogy az egymást követő tíz ételmezési nap főétkezéseiben, egy ételsor ételei csak egyszer forduljanak elő.

Az étlap összeállításánál figyelembe kell venni a törvényi előírásokat, az étkezők összetételét, korát (a mi esetünkben a bölcsőde a mérvadó), fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, az évszakok változásait, tálalási, szállítási, beszerzési és raktározási lehetőségeket.

A tápanyagszámítást a program végzi a bevitt adatok alapján, melyeknek értékei korcsoportonként, étkezésenként külön fel vannak tüntetve az étlapon.

A változatossági mutató 90-100% között mozog.

Alapanyagok rendelése:

Hús, húskészítmény	Gold Chicken Bt. 2365 Inárcs, 022/84 hrsz.
Kenyér, pékáru	Baranyi Kft. 6045 Ladánybene, Rákóczi u. 18.
Tej, tejtermék	Kedvenc Kereskedőház Zrt. 6000 Kecskemét, Matkói út 99. B
Mirelit termékek	SIRACUSA KFT. 2700 Cegléd, Ipari park
Szárazáru, konzerv, készételek-, italok	
Tisztító-, fertőtlenítőszerek	Iker és Társa Kft. 2730 Albertirsa, Külterület Hrsz. 0150/7
Zöldség, gyümölcs	KAJA Zöldség-Gyümölcs 2365 Inárcs, Bajcsy-Zs. Út 60.
Tisztított zöldség	Nagy József 2366 Kakucs, Fő u. 51.

Az étlap alapján azokat az élelmiszereket, élelmianyagokat rendeljük meg naponta, amelyek azonnali felhasználásra kerülnek (pl. hús, kenyér, pékáru stb.) Minden esetben szakosított tárolásra törekszünk, figyelembe véve az eltarthatóságot, a szavatossági időt.

Alapanyagok átvétele

Kizárólag tiszta, friss, az érzékszervi elvárásoknak megfelelő minőségi alapanyagokkal dolgozunk.

Erről minden esetben meggyőződünk, esetleges probléma felmerülése esetén reklamációt nyújtunk be, és dokumentáljuk a HACCP rendszerben.

Az alapanyagok bevételezése, kiadása

Szállítólevél, illetve számla bevételezése a MealPlanner ételmezési programban történik, napi szinten. Az anyagkiszabaton szereplő alapanyagok tényleges kiadása után, a nap zárása szintén a programban történik.

Létszámrögzítés

Az étkezők adatainak felvitele, és a létszámok rögzítése a Menza Pure programban történik.

Minden intézmény (iskola, óvoda, bölcsőde) külön rendezi és viszi fel az adatokat.

Az ételmezésvezető a felnőtt és a szociális felnőtt létszámadatainak a rögzítéséről gondoskodik.

Nyersanyag kiszabát

A nyersanyag kiszabát az alapja a norma szerinti költségszámításnak.

Feltünteti egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján, meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását.

Kis étkezések és ebéd elkészítése, főzése

Főzőkonyhánk dolgozói 6- ½ 8 óráig elkészítik kiszállításra az intézmények reggelijét, tízórait (óvoda, bölcsőde, felső tagozat). Majd az alsó tagozat tízórait, amiért folyamatosan jönnek az osztályok. Az ebéd az esetek nagy százalékában 10 órára kész. Ezután következik az adagolás, hiteles mérleg használatával az intézményeknek és a felnőtt, nyugdíjas étkezőknek, melyet ki is szállítunk részükre.

ADAGOLÁSI ÚTMUTATÓ

NAPI ENERGIASZÜKSÉGLET							
KCAL / NAP	KORCSCOPORTOK						
	1-3	4-6	7-10	11-14	15-18	19-69	70-
EGÉSZ NAPI ÉTKEZTETÉS	1000-1300	1350-1650	1700-2050	2000-2400	2000-2650	2000-2500	2000-2400
FEKVŐBETEG, GYÓGYINTÉZETI	1000-1200	1200-1500	1550-1850	1800-2200	1650-2200		
BÖLCSŐDEI, MINIBÖLCSŐDEI	800-950						
3 X ÉTKEZÉS		900-1100	1100-1300	1300-1550	1300-1700	1300-1650	1300-1550
1 X ÉTKEZÉS		450-650	600-750	700-850	700-900		700-850
ADAGOLÁSI ELŐÍRÁS EGY ADAGRA							
GRAMM / DL / ADAG	KORCSCOPORTOK						
	1-3	4-6	7-10	11-14	15.-		
LEVES	1,5-2	1,5-2,5	2,5-3	2,5-3,5	2,5-4		
FŐZELEKEK	1,5-2	1,5-2,5	2-2,5	2,5-3	3-4		
MARTÁS	1-1,5	1,5-2	1,5-2	2-2,5	2-2,5		
HAL	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85		
SZELET HUS	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85		
RAGU, TOKÁNY, PORKOLT	20-35	30-45	40-55	50-65	56-70		
ZÖLDSEG KÖRETEK	80-150	130-180	150-200	180-230	200-250		
BURGONYA	100-150	150-200	180-230	200-250	250-300		
TÉSZTA, RIZS	70-150	100-200	100-200	150-250	250-300		
SALÁTA	40-80	60-90	70-100	80-110	100-150		
SAVANYÚSÁG	30-70	50-80	60-90	70-100	80-130		
FRISS ZÖLDSEG	20-50	30-70	40-80	50-90	6-10		
FRISS GYÜMÖLCS	40-90	60-110	70-120	70-150	8-15		
GYÜMÖLCSLÉ / ZÖLDSÉGLÉ	1-2	1-2	1-2	1-2	2-3		
TEJ, TEA, IZESÍTETT TEJFÉLSZITMÉNY	1-2	1-2	2-2,5	2-2,5	2-3		

Ételkiszállítás:

Az intézményekbe és a felnőtt lakosok részére az ételek kiszállítását, Aranyics János tanyagondnok, távollétében Széplaki Zoltán helyettes tanyagondnok biztosítja.

Reggeli-uzsonna kiszállítása ½ 8 órától 5 intézménybe történik (óvoda, bölcsőde, iskola).

Ebéd kiszállítása az intézményekbe 10 órától, ezt követően, a csereedények visszahozatala után, folyamatos az ételek egyéni kiosztása a közösségben.

A szállítás, létszámtól függően 11.30 -13.30 óráig tart.

Az óvodák és a bölcsőde saját tálalókonyhával rendelkeznek, itt történik az ételek kiadagolása a gyermekek számára.

A felső tagozatot a főzőkonyha tálaló részlege szolgálja ki a Tolnay Lajos Általános iskolában.

Az alsó tagozat étkeztetése helyben történik.

Főzőkonyhánkon öt korcsoportot különböztetünk meg:

Bölcsőde (1-3 év) -napi négyszeri étkezést biztosítunk (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna)

Óvoda (4-6 év) -napi háromszori étkezést biztosítunk (tízórai, ebéd, uzsonna)

Iskola alsó (7-10 év) -napi háromszori étkezést biztosítunk a szülők dönthetnek, hogy gyermekeik egyszeri, kétszeri, háromszori étkezésben részesüljenek.

Iskola felső (11-14 év) – megegyezik az alsó tagozatnál említettekkel.

Felnőtt (19 év -től) -egyszeri étkezés (ebéd)

Az étkezési létszámadatok alakulása 2024-ben

Intézmény, étkezést igénybe vevő	Reggeli adag	Tízórai adag	Ebéd adag	Uzsonna adag	2024 adagszám összesen	Főzési napok száma 2024	2023 összesen	Főzési napok száma 2023	Változás 2024/2023%-ban
Bölcsőde 4x étkezés	6217	6217	6217	6217	24868		28012		88,8
Óvoda 3x étkezés		34558	34558	34558	103674		102606		101,0
Iskola 3x (alsó, felső tagozat)		23153	23153	23153	69459		59565		116,6
Iskola 2x (alsó, felső tagozat)		10626	10626		21252		24292		87,5
Iskola 1X (felső tagozat)			10700		10700		8801		121,6
Iskolai étkező mindösszesen	0	33779	44479	23153	101411		92658		109,4
Felnőtt 3X		111	111	111	333				
Felnőtt 1X (ebéd)			23153		23153				
Felnőtt összesen		111	23264	111	23486		24483		95,9
Szociális gyerek 1x			630		630		1132		55,7
Szociális felnőtt 1x			1225		1225		1824		67,2
Szociális étkező összesen			1855		1855		2956		62,8
Tábori étkezés 3x étkezés							304		
Étkezések mindösszesen 2024.	6217	74665	110373	64039	255294	214	251019	235	101,7

A fenti adatokból megállapítható, hogy a konyha 2024. évi kapacitása nagyságrendileg azonos az előző évvel, annak ellenére, hogy július-augusztus hónapban körülbelül másfél hónapig zárva volt felújítási munkálatok és szabadságolás miatt.

A főzőkonyha kihasználtsága 2024. évben 90,3%.

Nyersanyag norma, étkezési térítési díj (14/2023. V. 25. önkormányzati rendelet alapján)

Az intézményi (gyermek) étkeztetés térítési díjának alapja, az ételmezés nyersanyagköltségének egy ellátottra jutó napi összege. A felnőtt (külsős) étkezők esetében a térítési díj alapja a nyersanyagköltségnek a rezsiköltséggel növelt összege. A felnőtt (külsős) étkeztést rezsiköltséggel növelten kell megállapítani. A rezsiköltség a nyersanyagköltségen kívül a konyha üzemeltetésével kapcsolatos összes, közvetlenül vagy közvetetten felmerülő költséget jelenti. A fizetendő térítési díj mindkét esetben a térítési díj Áfával növelt értéke.

Nyersanyagnormák korcsoportok szerint

Intézmények/korcsoportok	Nyersanyagnorma				Nyersanyag gnorma összesen 4X étkezés	Nyersanyag gnorma összesen 3X étkezés	Nyersanyag norma összesen 2X étkezés (tízórai, ebéd)	Nyersanyag norma összesen 1X étkezés (ebéd)
	Reggeli	Tízórai	Ebéd	Uzsonna				
Bölcsőde (1-3 év)	124	62	309	123	618			
Óvoda (4-6 év)		119	386	89		594		
Iskola alsó tagozat (7-10 év)		130	429	98		657	559	429
Iskola felső tagozat (11-14 év)		130	429	98		657	559	429
Felnőtt (19 évtől)			650					650
Szociális gyerek			429					429
Szociális felnőtt			650					650

Étkezési térítési díjak 2023. július 1-től

Intézmény, étkezést igénybe vevő	Étkezési díj alapja (nettó)	Reggeli	Tízórai	Ebéd	Uzsonna	Nettó térítési díj összesen	Áfa – val növelt térítési díj
Bölcsőde gyermek 4x étkezés	nyersanyagnorma	124	62	309	123	618	785
Óvoda gyermek 3x étkezés	nyersanyagnorma		119	386	89	594	755
Iskola gyermek 3x (alsó, felső tagozat)	nyersanyagnorma		130	429	98	657	835
Iskola 2x gyermek (alsó, felső tagozat)	nyersanyagnorma		130	429		559	710
Iskola 1X gyermek (felső tagozat)	nyersanyagnorma			429		429	755
Felnőtt 3x(saját dolgozó)	nyersanyagnorma		194	650	153	997	1265
Felnőtt 3X	nyersanyagnorma 160%- a+rezsiköltség+ csomagolás díja		321	1038	238	1597	2027
Felnőtt 1X (ebéd)				1038		1038	1318
Szociális gyerek 1x	nyersanyagnorma			429		429	545
Szociális felnőtt 1x	nyersanyagnorma 160%- a+rezsiköltség+ csomagolás díja			1038		1038	1318
Tábori étkezés 3x étkezés			321	1038	238	1597	2027

2024. évi tényleges anyagfelhasználás

Időszak	Létszám	Norma szerint felhasználható összeg (Ft)	Tényleges anyagfelhasználás (Ft)	Megtakarítás (+)/ túllépés (-) (Ft)
2024.01.hó	10 107	6 046 777	6 425 488	-378 711
2024.02.hó	11 020	6 608 654	6 573 941	34 713
2024.03.hó	10 333	6 182 943	6 224 371	-41 428
2024.04.hó	10 087	6 044 668	5 897 433	147 235
2024.05.hó	12 169	7 324 299	7 425 743	-101 444
2024.06.hó	9 745	5 934 058	6 010 719	-76 661
2024.07.hó	0	0	0	0
2024.08.hó	2 677	1 656 526	1 793 893	-137 367
2024.09.hó	12 301	7 388 567	7 191 810	196 757
2024.10.hó	10 995	6 604 818	6 791 196	-186 378
2024.11.hó	11 415	6 855 356	6 753 134	102 222
2024.12.hó	9 524	5 757 773	5 988 924	-231 151
Mindösszesen	110 373	66 404 439	67 076 652	-672 213

Az adatokból egyértelműen látható, hogy sikerült normális keretek közé szorítani a tényleges anyagfelhasználást, a túllépés mértéke kb. 1%.

Ennek ellenére a most érvényben lévő térítési díjak 2025. évben tapasztalatom szerint nem lesznek tarthatóak, többek között a mindenre kiterjedő áremelkedések miatt.

A 2024. év eszközbeszerzései, felújításai, beruházásai

Az üzemeltetésre és a kötelező feladatokra összpontosítottunk.

Bővítettük a konyha fogyóeszköz készletét, többek között lábasokat, a főzéshez szükséges eszközöket vettünk (pl. fakanalak, szűrők), lecseréltük a tányérokat és a bögrék egy részét, törhetetlen műanyagra. A tálalókonyhára új mikrohullámú sütő került. Hűtőket vettünk (tojás-, illetve ételmintás hűtő).

Szállítókocsikat vásároltunk, ami nagyban megkönnyíti az alapanyagok főzőtérbe szállítását a külső raktárból. Új terítőket vásároltunk az ebédlőasztalokra, a lehetőségekhez mérten az előregedett eszközöket cseréltük (pl. robotgép, takarítóeszközök).

A főzőkonyha teljes területe ki lett festve, minden ajtó, ablak a belső térben frissen lett mázolva.

A tálaló konyhán is megtörtént az ebédlő festése, és a szükséges mázolás.

De a legnagyobb beruházás az önkormányzat jóvoltából, az a főzőtérben egy légkezelő készülék beszerelése volt, ami biztosítja a levegőcserét és a megfelelő páraelszívást. Ezenkívül klíma lett felszerelve a főzőtérbe, a fekete mosogatóba, az ételmezési irodába és két darab az ebédlőbe.

Mindezekre igen nagy szükség volt, mert a gázkonvektorok egy része már nem működött.

Az áramhálózat fel lett újítva, a régi neoncsöves armatúrák helyett modern mennyezeti lámpák lettek felszerelve, és kaptunk egy új 200 literes bojler, illetve egy kisebbet a kézmosóhoz.

A főzőkonyha külső, belső terének és az előkészítő helységek műszaki állapota:

Az épület méreteiből adódóan, a helységek nem túl nagyok, az ebédlőt is beleértve. Szűkösek a lehetőségeink. A tető felújításra szorul, a cserepek jó része repedezett, törött. A külső falburkolat szép, a nyílászárók, ablakok, ajtók az elmúlt években ki lettek cserélve.

A külső raktárak belső falai omladoznak, amit tudtak a festők kijavítottak és a mélyhűtők helysége és a zöldségraktár meszelve lett.

A belső falburkolat (csempe) helyenként főleg az éleknél töredezett. A belső kémény burkolata hiányos.

A járólapok kopottak, de nem hiányosak. A főzőtérben és az étkezőben egy-egy helyen OSB lapokkal lett a mennyezet megerősítve, omlásveszély miatt.

A különböző előkészítő és mosogatóhelységek kicsik, nehezen tudjuk az edények, eszközök tárolását megoldani.

Nincs megfelelő öltözőnk, a leghatékosabb lenne öltözőszekrények beszerzése, ami a helyet ugyan nem bővíti, de legalább a ruháink elzárva lennének.

Az ételmezési iroda kicsi, ablaktalan és levegőtlen. De pillanatnyilag mindennel rendelkezem ami a munkavégzéshez szükséges.

Az ebédlőben lévő székek többsége nagyon rossz állapotban van. A közeljövőben cserére lesz szükség. Összefoglalva: a konyha helységeinek az állapota a helyzethez mérten megfelelő, óvjuk és vigyázunk rá.

Az előkészítő, főzőhelységekben és a tálalókonyhán lévő eszközök műszaki állapota:

A főzőtér területén lévő összes főző-, és sütőeszköz működőképes, de elavult, rendszeres ellenőrzésre, javításra szorul. Leginkább a két sütő (3-3 tepsí fér bele) és az egyik gázszámla. Az üstök is szervizelésre szorulnak, cserélve lettek a leeresztőcsapok, egy újabb modernebb kivitelűre.

A fehér és a fekete mosogató helységekben lévő 2 és 3 tálcás mosogatók elöregedtek és kopottak, a csaptelepeket cserélni kell.

A hűtőszekrények és a hűtőládák többsége új, illetve jó állapotú. Szerencsére a szakosított tárolást meg tudjuk oldani.

Az előkészítéshez szükséges eszközök (pl. darálok, zöldségaprító) jól működnek, a szalámszeletelő elöregedett, a jövőben cserélni kell.

A meleg víz ellátásunk nem megfelelő, hiába rendelkezünk egy 200 és egy 80 literes bojlerrel ez a vízmennyiség nem elegendő ennyi tányér, evőeszköz és edény elmosogatásához. Sajnos mindig melegíteni kell hozzá vizet.

A tálalókonyha megfelelően felszerelt, a villanybojler okozott többször problémát, de szerelőt hívtunk és reményeink szerint ez a gond is megoldódott.

Folyamatosan figyelemmel kísérjük az eszközök állapotát, szükség esetén pótoljuk vagy cseréljük őket.

Tisztában vagyunk a lehetőségeinkkel, ezért mindent gondosan takarítunk, ápolunk, minél tovább megőrizve az állapotát.

Tisztelt Polgármester úr, Jegyző asszony!
Tisztelt Képviselő testület!

A Boglárka Néphagyományőrző Óvoda és Konyha élelmezésvezetőjeként szeretném megköszönni a belém fektetett bizalmat. Igyekszem továbbra is a legjobb tudásom szerint vezetni a főzőkonyhát. Dolgozóim nevében is köszönöm mindazt a sok segítséget, és támogatást amit Önöktől kaptunk. Mindannyian, akik ezen a konyhán dolgozunk, szívügyünknek tartjuk elsősorban a gyermekek, de természetesen a felnőtt korosztály étkeztetését is. A szűkös lehetőségek és a körülmények ellenére is, azon vagyunk nap mint nap, hogy egészséges, változatos, az előírásoknak megfelelő ételeket tálaljunk. Hálás vagyok ezért a közösségért, aminek tagja lehetek, mert dolgozni sokféleképpen lehet, de csak szívvel-lélekkel érdemes.

Köszönöm megtisztelő figyelmüket és bizalmukat.

Kérem, 2024. évről szóló beszámolómat elfogadni szíveskedjenek.

Tisztelettel:

Inárcs, 2025. május 16.

Boglárka Néphagyományőrző Óvoda és Konyha
Bundik Kornélia
élelmezésvezető
Szám: 64400094-30106622-71100010

HATÁROZATI JAVASLAT

**Inárcs Nagyközségi Önkormányzat Képviselő-testületének .../2025. (V. 28.) Kt.
határozata**

Inárcs Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testülete a Főzőkonyha 2024. évben végzett munkájáról szóló szakmai beszámolóját az előterjesztésnek megfelelően fogadja el.

Felelős: Szuróczki Csaba polgármester

Határidő: azonnal