

7. NAPIREND

Ikt.szám: 5064-8/2026.

ELŐTERJESZTÉS

**Inárcs Nagyközségi Önkormányzat Képviselő-testületének
2026. június 24-én 16⁰⁰ órai kezdettel tartandó nyilvános ülésére**

Tárgy: Főzőkonyha szakmai beszámolójának
újratárgyalása

Előterjesztő: Szuróczki Csaba polgármester

Az előterjesztés készítője: Némedi Györgyné élelmezésvezető

Előterjesztés tartalma: Határozati javaslat

Szavazás módja: Egyszerű többség

Megtárgyalja: Településfejlesztési Bizottság, Pénzügyi és
Gazdasági Bizottság, Szociális és
Esélyegyenlőségi Bizottság

Törvényességi szempontból ellenőriztem:



SZAKMAI BESZÁMOLÓ A FŐZŐKONYHA MUNKÁJÁRÓL 2025. ÉVBEN

Tisztelt Polgármester úr, Jegyző asszony!
Tisztelt Képviselő testület!

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

Mint minden évben 2025-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 ételmezési, 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 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. 550-600 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:

Konyhánkban 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, ápolat.

A konyhán tizenegy státusz van, és ebben az évben sikerült betölteni az üres álláshelyet.

Volt egy hosszan tartó betegállományban lévő kolléganőnk, aki azóta meggyógyult és 6 órában, majd 4 órában munkába állt, de ismét betegállományban van.

A dolgozók munkaköri megoszlása:

-1 fő ételmezésvezető

-2 fő szakács

-1 fő raktáros

-6 fő konyhai kisegítő

-1 fő tálalókonyhai kisegítő

A dolgozók érvényes egészségügyi alkalmassági vizsgálatlal rendelkeznek.

Napi és heti feladatok:

Étlaptervezés: A MealPlanner élelmezési modul segítségével, figyelembe véve, hogy az egymást követő tíz élelmezési 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.

Alapanyagok rendelése:

Hús, húskészítmény	Gold Chiken 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	
Szárazáru, konzerv, készételek-, italok	
Tisztító-, fertőtlenítőszer	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 élelmezési 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 élelmezésvezető a felnőtt és a szociális felnőtt létszámadatainak a rögzítéséről gondoskodik.

Nyersanyag kiszabat

A nyersanyag kiszabat az alapja a norma szerinti költségszámításnak.

Feltüntetési egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján, meghatározott adagszámokban 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.

A norma felhasználás, az adagszámok, és az élelmezési napok száma 2025.-ben:

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 községben.

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.

ADAGOLÁSI ÚTMUTATÓ

Ételsorelem / Alapanyag	1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15 év felett
Tej, tejtermék, tea	1–2 dl	1–2 dl	2–2,5 dl	2–2,5 dl	2–3 dl
Kefir, joghurt	1–1,5 dl	1–2 dl	1–2 dl	1–2 dl	1–2 dl
Húskészítmény (feltét)	25–40 g	40–60 g	50–80 g	60–90 g	90–120 g
Húslevesek hústartalma	20–30 g	30–40 g	40–60 g	50–60 g	50–60 g
Túró (ételkészítéshez)	30 50 g	50 70 g	70 100 g	80–110 g	100–150 g
Friss zöldség	30 g	50 g	60 g	70 g	80 g

Ételcsoport (készétel)	1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15 év felett
Köreték (rizs, burgonya, tészta)	80–120 g	120–150 g	150–200 g	200–250 g	250–300 g
Főzelékek (sűrített)	120–150 g	150–180 g	180–220 g	220–250 g	250–350 g
Zöldségköreték (párolt, sült)	80–100 g	100–120 g	120–150 g	150–180 g	180–220 g
Saláták, savanyúságok	50–60 g	60–80 g	80–100 g	100–120 g	120–150 g
Gyümölcsök (friss, tisztított)	60–80 g	80–100 g	100–120 g	120–150 g	150–200 g

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)

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

Az intézményi (gyermek) étkeztetés térítési díjának alapja, az élelmezés nyersanyagkötségének egy ellátottra jutó napi összege. A felnőtt (külsős) étkezők esetében a térítési díj alapja a nyersanyagkötségnek a rezsiköltséggel növelt összege. A felnőtt (külsős) étkezést rezsiköltséggel növelten kell megállapítani. A rezsiköltség a nyersanyagkötségen kívül a konyha üzemeltetésével kapcsolatos összes, közvetlenül vagy közvetetten felmerülő költséget jelenti. A fizetendő térítési díj

mindkét esetben a térítési díj Áfával növelt értéke.

A 2025. 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).

Szállítókoszkat 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 bojlerrel, illetve egy kisebbet a kézmosóhoz.

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

Az épület méreteiből adódóan, a helyiségek 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 helyége 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 mosogatóhelyiségek kicsik, nehezen tudjuk az edények, eszközök tárolását megoldani.

Nincs megfelelő öltözőnk, a legoptimálisabb 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 helyégeinek az állapota a helyzethez mérten megfelelő, óvjuk és vigyázunk rá.

Az előkészítő, főzőhelyiségekben 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 tepsi fér bele) és az egyik gázszámoly. Az üstök is szervizelésre szorulnak, cserélve lettek a leeresztőcsapok, egy újabb modernebb kivitelűre.

A fehér és a fekete mosogató helyiségekben lévő 2 és 3 tálcás mosogatók előregedtek 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 előregedett, 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.

Köszönöm megtisztelő figyelmüket és bizalmukat.

Kérem, 2025. évről szóló beszámolómat elfogadni szíveskedjenek.

Inárcs, 2026. május 19.

Némedi Györgyné
élelmezésvezető