**Beszámoló Balatonvilágos Község Önkormányzat Gazdasági Ellátó és Vagyongazdálkodó Szervezet Közétkeztetési részegység 2024. évi munkájáról**

Balatonvilágos Község Önkormányzat GEVSZ Közétkeztetési részegysége látja el a közétkeztetési feladatokat.

Alaptevékenység:-óvodai étkeztetés

 -iskolai étkeztetés

 -szociális étkeztetés

 -saját intézményi dolgozók étkeztetése

 -dolgozói étkeztetés

**Személyi feltételek:**

Az élelmezés minősége és színvonala érzékenyen reagál a feltételek adottságaira, hiszen a megfelelő létszám, a szakképesítés, a kiváló munkaköri alkalmasság és a munkatársak igényessége befolyással bír a minőségi ellátásra.

A konyhai dolgozók létszáma és munkakör szerinti megoszlása 2024. december 31-én.

Az intézmény létszáma a következő:

 1 fő élelmezésvezető

 2 fő szakács

 2 fő konyhai kisegítő

Összesen:5 fő és ebből 5 fő aktívan dolgozott egész évben az intézményben.

**A közétkeztetés szerepe a mindennapokba:**

Konyhánk jelenlegi kapacitása- 250 fő- megfelelő módon biztosítja, hogy az önkormányzat által jelenleg működtetett intézmények -óvoda, általános iskola,-étkezési feladatait, a dolgozói étkezést, valamint a szociális ellátottak által igényelt ebéd elszállítást teljes körűen és fennakadásoktól mentesen ellássa.

Intézmény (óvoda) részére badellákban, a szociális étkezők és dolgozók részére saját ételhordókban illetve eldobható, mikrózható dobozba küldjük ki az ebédet.

Diétás étkezést nem tudunk biztosítani.

Mint minden évben 2025/ 2026-ban is alaptevékenységünk az étkeztetés.

A közétkeztetés egy komplex terület, egyik oldala a gazdaságos működés, a másik viszont az egészségmegőrzés.

A konyha fő működési területe óvodai és általános iskolai étkeztetés. A gyermek étkezőkön kívül saját intézményi dolgozók, dolgozók és szociális ellátottság alapján étkezőket is ellátunk. A konyha jelenlegi napi étkezők átlag létszáma iskolai időszakban 260-280 fő között van. Viszont az óvodai létszám jelentős emelkedése miatt van, hogy a 280 fő is eléri a napi étkezők száma. Ebből iskolai étkezés 149 fő, óvodai étkezés 65 fő, szociális állandó étkező 40 fő, saját intézményi dolgozói étkezés átlag 15 fő, dolgozó (iskolai-óvodai dolgozók) átlag 10 fő.

A konyha technikai felszereltsége kizárólag felújított, folyamatos javításra, karbantartásra szoruló gépekkel rendelkezik.

A konyhai berendezések használata folytán, időszakosan felmerülő nehézségeket a konyha dolgozóinak kimagasló szakmai munkája és áldozatvállalása ellensúlyozza.

Ez mellett az egyedi, olykor speciális igényekkel, kérésekkel is igyekszünk megbirkózni.

A visszajelzések arra engednek következtetni, hogy idősebb étkezőink, és a

szülők megelégedéssel fogadják, az ez irányú törekvéseinket.

**Az étlap változatossága és az élelmiszerek**:

Étlapjainkat szabályozza a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet, mely a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokra ad utasítást. Az étrendet korcsoportonkénti élettani szükségletének megfelelő energia tartalmú, összetételű jelleg ételekből-italokból kell állnia, amely egészséges, tápláló, ízletes az életkornak megfelelő.

A rendelet részletesen szabályozza többek között az óvodai, iskolai menzákon adandó ételek elkészítését és tápanyag tartalmát. Tilos többek között a szénsavas vagy cukrozott üdítő, a magas zsírtartalmú húskészítmények. A közétkeztetésben csökkenteni kell a napi bevitt só mennyiséget. Rögzítve van az étrendtervezés szabálya is, amely előírja, hogy egymást követő kétszer tíz élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő.

Továbbá azt, hogy állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek tartalmaznia kell. A legnagyobb megszorítás a napi só bevitel használatával került bevezetésre.

**Az ellátás jelenleg 3 korosztályra történik:**

1.Óvodai étkezés:3 éves kortól-6 éves korig

2.Iskolai étkezés:7 éves kortól-14 éves korig

3.Szociális, saját intézményi dolgozói és dolgozói étkezés (felnőtt)

Az óvodai és iskolai étkezésben: tízórait, ebédet és uzsonnát biztosítunk a gyermekek részére.

A szociális-, és dolgozói étkezésnél csak ebédet biztosítunk.

Az étlapkészítés az anyagbeszerzés a raktározás is az élelmezésvezető feladata.

Felügyeli a nyersanyagok beszerzési forrásait és minőségét.

Figyelembe kell venni az étkezők korát, fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, az évszakok változásait, tálalási, szállítási-és raktározási lehetőségeket.

Első szempont a költséghatékonyság, de az árak folyamatos emelkedése miatt a napi normát túllépjük. A gyerekeknek mindennap friss zöldséget, gyümölcsöt kell kapniuk legalább egy étkezéshez, ez sajnos megnöveli a kiadásainkat.

Mivel az étkezők nagy része óvodás és iskolás gyermek, a tápanyag összetétel aránya meg kell, hogy feleljen a nagyobb mozgásigényüknek és fokozott szellemi fejlődésüknek.

Elsődlegesnek tartom, hogy az étlap gerincét a főzelékfélék, jó minőségű fehérjék, szezonális gyümölcsök, zöldségek alkossák.

Naponta teljes kiőrlésű gabona fogyasztása, napi 0,3 liter tej fogyasztása, alacsony zsírtartalmú ételek fogyasztása előírás.

Két hetente egyszer halat készítünk

Húsféle (sertés, csirke) szinte minden nap szerepel az étlapon.

Próbáljuk az étlapot változatossá tenni úgy, hogy megfeleljünk a közétkeztetési törvényeknek. A gyerekek körében változó a siker.

Ma, amikor az emberek több ételt fogyasztanak házon kívül, mint otthon, a közétkeztetés fontossága megkérdőjelezhetetlen, hiszen feladata az élelmezést igénybevevők táplálkozási igényeinek mennyiségi és minőségi kielégítése.

**Az ételek adagolása**:

Az étkezésre vonatkozó korcsoportonkénti tápanyagbevitelt, illetve élelmiszernyersanyagfelhasználási ajánlást a 67/2007. (VII.10.) rendelet tartalmazza, mely szerint kerül meghatározásra és elosztásra az óvodás, iskolás és felnőtt részére a felhasználandó nyersanyag. Kiszolgáláshoz adagolási útmutatóval rendelkezünk, melyet ugyancsak a fenti rendelet határoz meg. Az előírt mennyiségektől eltérni csak pozitív irányba szoktunk.

Az étkeztetés befejezését követően ételhulladék keletkezik, amit külön helyiségben gyűjtünk. Ennek mennyisége változó, okát is több tényező határozza meg (pl.: mennyire közkedvelt az étel, stb..)

A főzőkonyha és az óvodai melegítőkonyha HACCP felügyeletét végző Tálentum Projekt Bt. minden negyedévben megtartja aktuális felügyeletét. Jó kapcsolatunknak köszönhetően a konyhai dolgozók egészségügyi minimum vizsgáját megszervezi, és megtartja. Mindezt az éves felügyeleti díj keretein belül. A HACCP ellenőrzése során a megbízott cég, mint minden évben a konyha éves validálását is elvégezte. Az eredmény szerint a konyha felszereltsége, az elvárásoknak és előírásoknak megfelelő.

**2025. évi feladatok, célkitűzések:**

A már elért szakmai színvonal megtartása, ha lehetséges annak fokozása.

A megemelkedett létszám miatt a konyhára szeretnénk plusz egy dolgozót.

Szeretném az ebédlőt, ami a konyhához tartozik a munkaidő végeztével bezárni, higiéniai okokból, amit beépített ajtóval elválasztva lehetne megoldani.

Az iskolai harmonika ajtó erre nem megoldás.

Szeretnék a főzőtérbe egy klímát felszereltetni, ami nagyon hasznos lenne nyáron az asszonyoknak a rettentő hőség elviselésére.

Konyhai eszközöket minden évben egyszer megvásároljuk. A konyha jelenlegi berendezésekkel való ellátottságát bővíteni szükséges, ami ekkora adagszámnál elengedhetetlen számunkra. (főzőüst, mosogatógép)

Tisztasági festés is megtörtént.

Az étkezők adagszáma az elmúlt egy évben (2024.) a következőképpen alakult:

1. félév

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| megnevezés | január | február | március | április | május | június | **összesen:** |
| óvoda | 842 | 960 | 826 | 1039 | 1112 | 862 | **5641** |
| alsó ebéd |  193 | 261 | 250 |  253 | 281 | 270 | **1508** |
| alsó 3x. étk |  916 | 1131 | 912 | 904 | 1100 | 742 | **5705** |
| felső ebéd |  375 | 487 | 373 | 392 | 431 | 276 | **2334** |
| felső 3x étk. |  753 | 937 | 774 | 769 | 912 | 609 | **4754** |
| tízórai |  138 | 208 | 194 | 193 | 239 | 147 | **1119** |
| dolgozó |  142 | 206 | 181 | 190 | 199 | 216 | **1134** |
| saját int.dolgozó | 190 | 230 | 201 | 220 | 208 | 194 | **1243** |
| szociális |  898 | 839 | 779 | 900 | 883 | 823 | **5122** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **összesen:** |  **4447** | **5259** | **4490** | **4860** | **5365** | **4139** | **28560** |

2.félév

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| megnevezés | július | augusztus | szeptember | október | november | december | összesen: |
| óvoda | 676 | 43 | 1062 | 931 | 1098 | 749 | **4558** |
| alsó ebéd |  90 |  | 311 | 250 | 298 | 178 | **1698** |
| alsó 3x. étk |  |  | 1167 | 973 | 1142 | 685 | **3967** |
| felső ebéd |  |  | 510 | 425 | 437 | 259 | **1631** |
| felső 3x étk. |  |  | 944 | 805 | 911 | 553 |  **1507** |
| tízórai |  |  | 450 | 383 | 425 | 249 | **680** |
| dolgozó | 96 | 70 | 209 | 182 | 204 | 118 | **868** |
| saját int.dolgozó | 245 | 59 | 191 | 248 | 259 | 160 | **1043** |
| szociális | 1008 | 86 | 896 | 853 | 834 | 694 | **4877** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| összesen: | **2115** | **258** | **5740** | **5050** | **5608** | **3645** | **21852** |

Ebéd egyenérték számítás:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| óvoda \*1 | 10200 |
| alsó ebéd \*1,02 |  2688 |
| alsó 3x \*1,48 | 14315 |
| felső ebéd \*1,02 | 4044 |
| felső 3x \*1,48 | 11791 |
| tízórai \*0,25 | 657 |
| dolgozó \*1,14 | 2295 |
| saját int.dolgozó\*1,14 | 2742 |
| szociális \*1,14 | 10822 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| összesen: | **59553** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Ebéd egyenérték 2024. évre **összesen 59553**

**Ellenőrzés:**

2024.02.08.-án főzőkonyhánkon NÉBIH ellenőrzés történt.

A szemle alapján a minősítés eredménye 81% jó (4)-es.

A talált hiányosságokat az intézkedési terv alapján pótoltuk.

Munkánk során állandó kapcsolatban vagyunk a munkavédelmi tanácsadóval, aki munkavédelmi, ill. tűzvédelmi oktatásban is részesíti a dolgozókat.

Rendszeres a kapcsolatunk a háziorvossal, aki az éves vizsgálatokat, és az új dolgozók vizsgálatát is elvégzi.

Évente két alkalommal eleget teszünk az ÁNTSZ által előírt rágcsáló és rovarirtásnak.

**Kapcsolatok:**

Az intézményekben az étkező gyerekek többsége és az idősek az étel minőségével és mennyiségével meg vannak elégedve. Repetára is van lehetőség adott esetben. Folyamatos kapcsolatban állunk az intézményekkel és a felmerülő kérdéseket vagy problémákat megoldjuk. Úgy gondolom, hogy az együttműködésünk az intézményekkel zökkenőmentes. Szállítónk segítségével tartjuk a kapcsolatot a szociális étkezőinkkel. Szívesen veszünk minden visszajelzést, elfogadjuk a kritikát és megoldást keresünk rá. Az önkormányzat dolgozói is maximális segítséget nyújtanak. Igyekszem időben küldeni a számlázandó dokumentumokat a fennakadás mentes működés érdekében.

Bízom abban, hogy a tájékoztatásommal kellő betekintést nyújtottam a konyha működésébe.

Köszönöm megtisztelő figyelmüket.

Kérem a beszámoló elfogadását.

Balatonvilágos, 2025. 04. 10.

 Tisztelettel :

 Kigyosi Veronika

 élelmezésvezető