

JUVITES

Beszámoló Balatonvilágos Község Önkormányzat Gazdasági Ellátó és Vagyongazdálkodó Szervezet Közétkeztetési részegység 2025. 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

BALATONVILÁGOSI KIRENDELTSÉG		
2026. ÁPR. 10.		
1816-11	szám	melléklet
Előszám	Utószám	

Személyi feltételek:

Az ételmezés 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 2025.december 31-én.

Az intézmény létszáma a következő:

- 1 fő ételmezésvezető
- 3 fő szakács
- 1 fő konyhai kisegítő

Összesen:5 fő és ebből 4 fő aktívan dolgozott egész évben az intézményben.
1 fő szakács gyesről jött vissza 2025. szeptemberében.

A közétkeztetés szerepe a mindennapokban:

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 teljeskörűen, és fennakadásoktól mentesen ellássa.

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

Diétás étkezést nem tudunk biztosítani.

Mint minden évben 2026/ 2027-ben 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 260-270 fő között van. Viszont az óvodai létszám jelentős emelkedése miatt van, hogy a 270 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.(.... 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 megbírkózni.

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 tápanyagtartalmát. 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 étkezési 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 jelenlegi 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:15 évtől

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 étkeztetésvezető feladata.

Felügyeli a nyersanyagok beszerzési forrásait és minőségét.

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

Első szempont a költséghatékonyság, de az árak folyamatos emelkedése miatt a napi normát túllépjük. A gyerekeknek mindennap friss zöldséget, gyümölcsöt kellene 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, pulyka)szinte minden nap szerepel az étlapon.

Próbáljuk az étlapot változatosabbá 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 Talentum 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.

2026. 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)

Viszont vásároltunk: fagyasztóládát, Kombi sütőt cseréltük le egy használt működőre.

Tisztasági festés is megtörtént.

Az étkezők adagszáma az elmúlt egy évben (2025.) a következőképpen alakult:

1. félév

megnevezés	január	február	március	április	május	június	összesen:
óvoda	938	945	1080	963	1120	973	6019
alsó ebéd	277	279	313	242	298	244	1653
alsó 3x. étk	1095	1086	1159	819	1138	706	6003
felső ebéd	442	421	457	337	445	296	2398
felső 3x étk.	908	820	897	615	854	555	4649
tízórai	409	417	457	343	426	279	2331
dolgozó	165	187	216	186	221	191	1166
saját int.dolgozó	232	255	241	261	254	250	1493
szociális	836	843	872	807	882	832	5072
összesen:	5302	5253	5692	4573	5638	4326	30784

2.félév

megnevezés	július	augusztus	szeptember	október	november	december	összesen:
óvoda	655	21	1036	869	906	759	4246
alsó ebéd			80	232	329	246	887
alsó 3x. étk			1094	799	996	688	3577
felső ebéd			254	394	478	369	1495
felső 3x étk.			1082	766	921	687	3456
tízórai			490	408	531	402	1831
dolgozó	71	3	220	162	151	144	751
saját int.dolgozó	258	4	256	240	232	203	1193
szociális	967	44	909	850	809	627	4206
összesen:	1951	72	5421	4720	5353	4125	21642

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.

Kérem a beszámoló elfogadását.

Tisztelettel : Kigyosi Veronika
élelmezésvezető

Balatonvilágos,2026.04.10.