

BESZÁMOLÓ A VÁROSI KONYHA MUNKÁJÁRÓL 2016. ÉVBEN

Tisztelt Képviselő- testület!

Mint minden évben 2016-ban is alaptevékenységünk –beszerzés tárgya szerint- gyermek étkeztetés, ez napi szinten 430-450 adag ebédet és 300-310 adag tízórait, uzsonnát jelent. Étlapjainkat szabályozza 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet, mely a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokra ad utasítást. Nagyon kellemetlen volt számunkra, hogy 2016. évben sőtlan és néha ízetlen ételeket tudtunk kiszolgálni, illetve egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra való betartása úgy, hogy a változatossági mutatóink megfeleljenek a rendeletnek. E rendelet 2016. december 30.-al módosult, főzhetünk egy picit ízesebben.

Az étrendet korcsoportonkénti élettani szükségletének megfelelő energiatartalmú, összetételű, jellegű ételekből, italokból kell állnia amely egészséges finom az életkorral megfelelően tápláló.

Intézményeinknél 3 korcsoportot különböztetünk meg:

Bölcsődei étkeztetés, ahol napi négyszeri étkezést biztosítunk a gyermekek számára, létszámuk 25-30 fő. Számukra teljesen más étlapot kell biztosítani, amit szintén a rendelet ír elő pl: napi 800-950 kcal allergénnel kell feltüntetni, egyeztetni a gyermekorvossal és a bölcsőde vezetőjével.

Óvodások és iskolások étkeztetése, ezekben az intézményekben napi háromszori étkezést biztosítunk. Számukra is biztosítani kell, Óvodánál 900-1100 kcal, míg az iskolánál 1100-1300 kcal. Az iskolánál különböztetünk meg napközis ellátást ahol a háromszori étkeztetést biztosítjuk és a menzát, itt a gyermekek csak ebédet igényelnek. Tapasztalatunk az, hogy a gyermekek, szülők inkább kéri a napi háromszori étkezést.

2016-ban szaporodott az olyan gyermekek száma akiknek olyan ételekből összeállított étrendet kell adni, amely különleges összetételére vagy az előállítás során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók, speciális táplálkozási igényeit elégítjük ki. Számukra sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá. Szeptembertől mivel nagyon sok gyermek különböző betegségekben szenved, cukorbeteg, laktóz érzékeny, glutén érzékeny, megteremtettük a feltételeket ahhoz, hogy ezeken a gyerekeken is tudjunk segíteni. Személyi feltételeknél erre még visszatérek.

Mint minden évben 2016. -ban is a legnagyobb vevő az Önkormányzat, vállalkozási szerződés szerint állítjuk ki a számlát, intézményekkel egyeztetjük a kiszállított illetve elfogyasztott ételek adag számát. Itt kell megemlítenem, hogy az Önkormányzat Képviselő testületének 7/2016(III.31.) rendelete a Gyermekvédelem helyi szabályozásáról szóló 8/1998.(IV.23.) Önkormányzati rendelet lehetővé tette a nyersanyag 5%-al történő emelését, 2016. 04.01.-től. Jó kapcsolatban vagyunk az iskolákkal, óvodával és a bölcsődével. Napi szinten tájékoztatnak a változásokról (létszám, kirándulások stb.) ha kérésük van szívesen teljesítjük és támogatjuk Őket (télapó ünnepség, szépíró verseny, farsang, sport napok,) Az iskolai szünetekben a létszám ugyan csökken de az Önkormányzat pályázatához vállaltunk minden feltételt ahhoz, hogy a szünetekben is kaphassanak a gyermekek napi egyszeri meleg étkeztetést. Továbbá az új rendelet szerint a Rendszeres Gyermekvédelmi kedvezményben részesülő gyermekek számára kötelező képen kell biztosítanunk a napi egyszeri főtt ételt. Úgy gondolom Vízér Istvánnéval nagyon jól tudjuk ezt lekoordinálni és véghez vinni.

Személyi feltételek:

Konyhánkon megbízható, felelősség tudattal, többéves szakmai tapasztalattal rendelkező alkalmazottak dolgoznak.

Az előzőekben említést tettem arra, hogy biztosítottuk a speciális étrendhez a feltételeket.

A Fűzesgyógy kft. megbízási szerződéssel foglalkoztatja Sinyiné Nagy Évát okleveles egészségfejlesztés és okleveles andragógus tanárt, aki több mint 20 éves szakmai tapasztalattal rendelkezik. A Közétkeztetők Országos Szövetségének elnökségi tagjaként tevékenykedik közel 10 éve, e mellett a Fejlesztési Központ Dél-Alföldi Szervezetének alelnöke. Összeállítja a diétás étlapokat, megfelelő diétánként, illetve felügyeli azt. Segít az étlapok rendelet szerinti betartásában. Nagy tapasztalattal rendelkezik hiszen 16 éve oktatja az élemezési menedzsereket és diétás szakácsokat.

Diétás szakácsunk segítségével ezeket az ételeket helyben tudjuk elkészíteni és kiszállítani, vagy helybeni étkezésre szolgálni. Természetesen mint mindent ezt is dokumentálnunk kell. Csak szakorvos által kiállított zárójelentés alapján, adhatjuk ezeket az ételeket. Pedagógusok, kísérő asszisztensek segítségével úgy gondolom ez is gördülékenyen működik. Amennyiben ezek a feltételek nem lennének, biztosítva más konyháról kellene megrendelnünk ezeket az ételek.

Szakképzett szakácsokkal rendelkezünk, akik mellett ott van öt konyhai kisegítő. Tudják milyen fontos a munkájuk. GYERMEK étkeztetés. Feladatainkat 6:30-15:00-ig látják el. Az adminisztrációs munkát, logisztikát, megrendeléseket, étlapok tervezését, áru átvételét, minőség ellenőrzéseket, pénztárat pedig Én végzem, Toókos Ferenc illetve Sinyiné Nagy Éva segítségével. Szerződésünk van Szép kártya, más bankkártyák, Erzsébet utalvány elfogadására is.

Tárgyi feltételek:

Az épület közel 45 éve épült folyamatos karbantartáson kívül nagy felújítás nem történt. Sajnos az épület egyre rosszabb műszaki állapotban van a NÉBIH (Nemzeti Élelmiszer Biztonsági Hivatal) 2016 februárban több kifogást emelt az épülettel kapcsolatban, aminek megoldására intézkedési tervet készítettünk. Elfogadták, a Fűzesgyógy kft. 2016-ban ezt ütemezve az intézkedési terv alapján végre is hajtotta.

Az engedélyezett adagszámhoz megfelelő konyhai eszközeink hiányosak. Kettő nagy 400 literes főzőüst még a konyha építésekor került ide, sajnos az egyik kilukadt, elektronikája sérült. Egy békéscsabai cég vállalta a javítását, felújítását. Az üstöt a konyhán javítani nem lehetett ezért elvitték, nagy kiesés volt egy hónap. A felújítás költségét az Önkormányzat és Fűzesgyógy Kft. vállalta magára. Ezúton is köszönjük a segítségüket.

Folyamatban van a gyermek étkeztetéshez szükséges polikarbonát tányérok pótlása, amit sajnos minden évben pótolni kell, repedezettek lesznek ezáltal szivárog belőle a folyadék.

Eszközeink egyenlőre megfelelnek a HACCP rendszernek, de hamarosan ezeket is cserélni, pótolni szükséges.

Szakmai működés:

Működésünket a 67/2007. (VII.10.) GKM-EÜM-FVM-SZMM együttes rendelet, az ellenőrzést pedig a 68/2007. (VII.26.) FVM-EÜM-SZMM együttes rendelete szabályozza mely előírja:

4. § (1) Valamennyi élelmiszer-vállalkozónak gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszer-higiéniai kérdésekben,

amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek.

2017 májusában ismét oktatást szervezünk dolgozóinknak higiénéből ami azt jelenti, konyhánkon csak olyan alkalmazottak dolgoznak, akik megfelelnek a higiéniai követelményeknek. Ez vonatkozik a tanulóinkra is, akik mai napság gyakorlati idejüket töltik a konyhán.

A dolgozók egészségügyi alkalmassági vizsgálatát folyamatosan ellenőrizzük a szükséges időpontban a szűréseket, vizsgálatokat intézzük.

A munkavédelmi, balesetvédelmi és tűzvédelmi oktatásokat rendszeren Makra József tartja meg.

Dokumentumok melyek a biztonságos működést igazolják érvényesek és felül vannak vizsgálatva.

Kiegészítő tevékenységként intézményi dolgozók, külső igénylők étkeztetése folyik, illetve intézményi, civil- és magánrendezvények lebonyolítása. Nagy előny számunkra, hogy idős embereknek főzhetünk a Református Szociális Gondozási Központ által. 2014-ben még átlagban 30-40 adagot főztünk, mára ez megduplázódott. 2016-ban a külső igénylők száma is gyarapodott. Étkezőin kétféle levesből és három féle fő ételből választhatnak, megrendelön keresztül melyet minden szerdán biztosítunk számukra. Biztosítunk mindenkit, hogy az általunk elkészített és kiadott étel a táplálkozás egészségügyi és dietetikai feltételeknek megfelel.

Beszállítóinktól kért gyártmánylapok segítségével könnyen tájékozódunk az alapanyagok felől. Fő szállítóink a Szőke és Társai Kft. illetve a Baromfiudvar 2002 Kft. Zöldségeket frissen szállítja ha kell egy héten három alkalommal is Békéscsabáról a Gemini Frucht Kft. Péksüteményeket és a tejtermékeket természetesen minden nap frissen szállítja a Bede Kemencés Cipó Kft. és az East Milk Kft.

Alapanyagok beszerzésénél nagy gondot fordítunk, kizárólag jó minőségű árukat vásárolunk, átvételnél ellenőrizzük is azt. Fontosnak tartjuk a gyermekek és mindenki más étkezőnk biztonságos étkezését.

A jövőben is jó kapcsolatot kívánunk fenntartani az Önkormányzattal, intézményekkel, civil szervezetekkel, szeretnénk mindenki meglegedésére végezni munkánkat.

Tisztelt Képviselő-testület !

Kérem, 2016 évről szóló beszámolómat elfogadni szíveskedjenek.

Füzesgyarmat, 2017. március 22.

Tisztelettel:

Szabó Zoltánné
Élelmezésvezető