

Beszámoló a Füzesgyarmati Napközi Konyha működéséről

Tisztelt Képviselő-testület!

„Az élelmiszer – ellátás biztonsága a legalapvetőbb formájában úgy határozható meg, hogy valamennyi ember bármikor hozzájusson az egészséges élethez szükséges táplálékhoz.”
FAO/WHO „Az alapvető élelmiszerek a család szükségletének megfelelő mennyiségben, minden időben biztosítva legyenek” ENSZ.

Az ételmezés bonyolult társadalmi tevékenység. Célja az élelmiszerek fogyasztandó formában történő eljuttatása az egyénhez. Akár társadalmi, akár családi étkeztetés keretében történik a megfelelő mennyiségű és minőségű táplálék elfogyasztása, az anyagcsere folyamatokon keresztül az egyén egészségének megőrzését szolgálja. Az egészség megőrzése szempontjából az anyagcserének kellene irányítania a táplálkozást és a táplálkozásnak az ételmezést. Sajnos az embert táplálkozásában nem az élettani igények irányítják. Az egészséges életmód kialakítása és gyakorlása egy minden érintett bevonását igénylő folyamat, melyben jelentős szerepe van a családnak, az oktatási és egészségügyi intézményeknek, a kormányzati szerveknek, valamint a korszerű élelmiszeriparnak is a termékfejlesztési folyamatok által. A társadalom egészségfejlesztését, valamint a civilizációs betegségek prevencióját már gyermekkorban szükséges megkezdeni. A bölcsődés, óvoda és kisiskolás korú gyermekek fejlődésük azon periódusában vannak, amikor érdemi oktatást lehet elérni a későbbi táplálkozási szokások és preferenciák kialakítása érdekében. Ennek köszönhetően a bölcsőde, az óvoda és az iskola ideális színtér a gyermekek táplálkozási- és fizikai aktivitási szokásainak felmérésére, valamint a helyes táplálkozási szokások kialakításában, ismereteik bővítésében. Az intézményeken túl a gyermek számára mintaértékű szülők bevonása is elengedhetetlen egy hatékony egészségfejlesztési program kivitelezéséhez. A közétkeztetés meghatározó színtere a megfelelő táplálkozási szokások megalapozásának és gyakorlásának. Legyen szó a teljes értékű gabonák, a zöldségek és gyümölcsök vagy a tejtermékek elegendő vagy éppen a sóban és a zsírban gazdag ételek mérsékelt fogyasztásáról. Az étrend megfelelő összeállítása és megvalósítása kapcsán az ételmezésvezetőnek azonban számos tényezőt kell figyelembe venni:

- Az adott korcsoporthoz illeszkedő szükségletek
- A már kialakult ízlésvilágot
- A változatosság biztosítását
- A megfelelő minőségű élelmiszerek beszerzését és korszerű elkészítési lehetőségeit
- Valamint a rendelkezésre álló anyagi forrásokat is. Így különösen nagy jelentősége van a szereplők folyamatos párbeszédének és rendszeres edukációjának.

Az étrendet korcsoportonként élettani szükségleteiknek megfelelő energiatartalmú, összetételű és jellegű ételekből, italokból állítjuk össze betartva a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletet, mely tartalmazza a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozási-egészségügyi előírásokat, az adott ételek nyersanyagainak mennyiségeinek előírásait, illetve a kész ételek adagolását egy főre megállapítva. A rendeletből ezek a mellékleteket az intézményekhez is kiküldtük, amely lehetővé teszi számukra és számunkra a korcsoportok szerinti egységes adagolást.

Különleges táplálkozást igényelnek a táplálékallergiában- és intoleranciában szenvedők. Számukra olyan ételekből összeállított étrendet kell biztosítanunk, amely különleges összetételére vagy az előállításuk során alkalmazott egyedi eljárása tekintettel speciális táplálkozási igényeiket ki tudjuk elégíteni, sajátos egészségi állapotukra bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztása teszi indokolttá. Három gyermek részére biztosítunk különböző diétás étkezést, melyet csak szakorvosi javaslatra és dietetikus által összeállított étrend alapján, a Szeghalom Város Önkormányzat Intézmény működtető központjától vásárolunk meg. Itt szeretném megemlíteni, hogy mindenki számára lehetővé tesszük alapanyagaink, illetve ételeink megtekintését, kóstolását.

Intézményekkel továbbra is napi kapcsolatban vagyunk. Kommunikációnk jól működik, napi létszám, támogatások, kirándulások tekintetében. Hó végén a kiszolgált ételek adagszámát egyeztetjük bölcsődével, óvodával, iskolával.

Minden tanítási szünetben tudjuk biztosítani a HH, HHH gyermekek részére az egyszeri meleg ételt, melyet az Önkormányzattal előzőleg és utólag is egyeztetünk.

Jelenleg a mindennapi ételkészítésünk korcsoportokra lebontva:

Bölcsőde 40 fő

Óvoda 143 fő

Iskola 260 fő

Felnőtt 100 fő

A konyha működése:

Konyhánk jelenleg egy 2024-os működési engedéllyel rendelkezik, a kapacitása 800 fő. Az étkezésben résztvevők: bölcsődések, óvodások, iskolások, vendég, alkalmazott, szociális

étkezők. A konyha HACCP-je aktuális. A dolgozók a HACCP oktatásban részesültek. Évenkénti alkalmassági vizsgálaton esnek át. A konyha összes dolgozója szerves része az iskolai, önkormányzati, civil és a konyhai rendezvényeknek, programoknak. Például: Civil szervezetek bálja, Iskola bál, Lovas bál, Nóta est, Szilveszter, esküvők, ballagás...

Személyi feltételek:

1 fő intézményvezető, élelmezésvezető

Feladata: A termelői tevékenység irányítója. Szervezés – gazdálkodás – ellenőrzés-kapcsolattartás. Szervezési feladatai egyrészt az áruforgalommal, másrészt a munkaerővel kapcsolatosak. Ezen belül a legfontosabb feladat a hosszú és rövid időtartamra vonatkozó termelési program elkészítése (étlaptervezés), amelynek alapján az árurendelés, illetve vételezés történik. Gazdálkodási feladatai az anyaggazdálkodási, - felhasználási- és vételezési problémákhoz, illetve ezek gazdasági kihatásaihoz kapcsolódnak. Ellenőrzési tevékenysége azokra a területekre terjed ki, amelyeket szervezési és gazdálkodási szempontok alapján irányít. A teljes tevékenységet ellenőrzi az árubeszerzéstől kezdődően a tálalással bezárólag. Az intézményvezető a külső és belső kapcsolattartása a beszerzés, a termelés és az értékesítés szempontjából rendkívül fontos. Belső kapcsolatai az irányítással és a gazdasági részleggel (pénzügy). Külső kapcsolatai közül fontos a szállítókkal, illetve a fogyasztókkal történő kapcsolattartás, de nem elhanyagolható a hatóságokkal kialakított konstruktív kapcsolat sem.

1 fő adminisztrátor:

Feladata: Az étkezés igénybevételéről és a térítési díjakról név szerinti nyilvántartás vezetése. A különböző jogcímenek étkezők napi, havi létszámának összegzése, a tényleges étkezői létszám kimutatása. A fizetési kötelezettség számfejtése, befizetések, túlfizetések, hátralékok regisztrálása, adatszolgáltatás. A beszedett térítési díj pénztárba való befizetése és minden egyéb feladat, amivel az intézményvezető bízta meg.

2 fő szakács:

Feladata: Közvetlen felettese az intézményvezető. Beosztottjai a konyhai szolgálatra beosztott szakmunkások és kisegítő alkalmazottak. Gondoskodik a termelési programban előírt ételek mennyiségben, minőségben megfelelő és előírt időre történő elkészítéséről. Irányítja és vezeti a konyhában és a konyhához tartozó egyéb üzemszervekben folyó munkát. Összehangolja és ellenőrzi a konyhai dolgozók tevékenységét. Figyelemmel kíséri a konyha berendezésének,

felszerelésének, edényzetének állapotát, szükséges javításokra, pótlásokra, karbantartási munkálatokra felhívja az intézményvezető figyelmét. Kezeli a raktárt és anyagilag felel érte. Ellenőrzi az ételek ízét, elvégzi az íz kiegészítéseket. Felügyel az ételek kiosztására a konyhából kiadott ételanyagok számát ellenőrzi.

3 fő konyhai kisegítő:

Kisegítő feladatokat lát el a termelői üzem valamelyik szakképzett dolgozója mellett, akinek irányításával egyes egyszerű ételféleségeket önállóan is készít. A termelői üzem bármely egyszerű feladatának végrehajtására beosztható, amit a részlegvezető utasításai szerint annak ellenőrzésével végzi el.

4 fő közfoglalkoztatott:

Feladata megegyezik a konyhai kisegítő feladatával. A tízórai szállítását, az ebédlő tisztántartását és az ebédeltetést a konyha dolgozói végzik.

A konyhai dolgozók létszáma most már kevésnek bizonyul. A feladatok annyira sokrétegűek és összetettek, hogy ennél kevesebb létszámmal minőségi munka nem oldható meg. Pl.: A gyerekétkéztetés négy munkaterületen történik: Felső iskola, alsó iskola, óvoda, bölcsőde. A bölcsődének, az óvodának és az alsó és felső iskolának kiszállításra kell osztályonként külön kiadagolva előkészíteni a reggelit, tízórait és uzsonnát. A bölcsődének és az óvodának az ebédet is ki kell szállítani, illetve a felnőtt étkezőnk is egész jól alakul, ami több szállítási időt igényel. A felnőtt étkeztetésünk 100 fő körül mozog, így jó lenne plusz 1 fő szakács.

Tárgyi feltételek:

A teljes konyha felújítása 2024-ben fejeződött be. Új korszerű gépeket szereztünk be, ami a mai technológiával fel tudja venni a versenyt. Új használati tárgyak (tányér, evőeszközök stb.) folyamatosan beszerzés alatt vannak a mindennapi használat miatt.

Köszönöm megtisztelő figyelmüket.

Füzesgyarmat, 2026. 03. 19.

Tisztelettel: Seprenyi Viktória intézményvezető