

Beszámoló a Nyírábrányi Önkormányzati Konyha munkájáról 2019. évben

A Nyírábrányi Önkormányzati Konyha, mint önálló intézmény 2017.01.01-től látja el a közétkeztetési feladatokat.

Alaptevékenység:

- óvodai étkeztetés
- iskolai étkeztetés
- szociális étkeztetés
- szünidei étkeztetés
- bölcsődei étkeztetés (2019. március)
- vendég és dolgozói étkeztetés

Konyhának jelenlegi kapacitása 800 adag. Rendelkezik az ÁNTSZ által kiadott működési engedéllyel, a jogszabályok által előírt ételkészítési-higiéniái és szakmai követelményekkel. A HCCP ételkészítési biztonsági kézikönyv újrainírása is megtörtént, ezt két évente szükséges elvégezni.

Diétás étkezést nem tudunk biztosítani. 2016-ban a szakácsnő elvégezte a diétás szakács képesítést, sikeres vizsgát tett. Ahhoz azonban, hogy tudjuk alkalmazni a tudást, meg kell felelnünk az ÁNTSZ előírásainak.

Mint minden évben 2019-ben is alaptevékenységünk az étkeztetés, ez napi 450 adag ebédet és 300-320 adag tízórait, uzsonnát jelent.

2019. március hónaptól a bölcsődei ellátásról is a Nyírábrányi Önkormányzati Konyha történik. A kicsik számára napi négyszeri étkezést biztosítunk.

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 jellegű ételekből, italokból kell állnia, amely egészséges, finom, az életkorral megfelelő tápláló.

A rendelet részletesen szabályozza többek között az óvodai, iskolai menzák, adandó ételek elkészítését és tápanyagtartalmát. Tilos többek között a szénsavas vagy cukrozott üdítő, a magas zsírtartalmú húskészítmények, és rögzítették azt is, hogy nem tehetnek az asztalra só és cukortartót. Előírta a jogalkotó továbbá, hogy a közétkeztetésben fokozottan csökkenteni kell a napi bevitt só mennyiségét.

Az emberi erőforrások minisztere által jegyzett jogszabály rögzíti az étrendtervezés szabályait, például, hogy egymást követő kétszer tíz élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő. Tovább azt, hogy állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek is tartalmaznia kell. A legnagyobb megszorítás a napi só bevétel használatával került bevezetésre.

Az ellátás jelenlegi 4 korosztályra történik:

1. Bölcsődei étkezés: 1 éves kortól - 3 éves korig
2. Óvodai étkezés: 3 éves kortól - 6 éves korig
3. Iskolai étkezés: 7 éves kortól - 14 éves korig
4. Szociális, vendég és alkalmazotti étkezés: 15 évtől

Az iskolai és óvodai étkezésben: reggeli, ebédet és uzsonnát biztosítunk a gyerekek részére.

A bölcsődei étkezésben: reggelit, tízórait, ebédet és uzsonnát biztosítunk a gyerekek részére.

A szociális-, vendég- és alkalmazotti étkezésnél csak ebédet biztosítunk.

A konyha 2019-ben az alábbi adagszámokat biztosította:

- iskolai reggeli: 24.090
- iskolai ebéd: 24.555
- iskolai uzsonna: 23.525
- óvodai reggeli: 14.430
- óvodai ebéd: 14.430
- óvodai uzsonna: 14.430
- dolgozói ebéd: 4217
- szociális és vendégebéd: 13.183
- szünidei étkezés: 4314
- iskolai tábor (Erzsébet, EFOP):
 - reggeli: 414
 - tízórai: 368
 - ebéd: 368
 - uzsonna:414
- Nyíraczádi Görög Katolikus Parókia: 5401

2019. évi anyagfelhasználás (nettó érték):

Bevételi számla: 38.384.148.04 Ft.

Kiadási számla: 37.460.667,52 Ft.

2019 évi zárókészlet: 923.480,52 Ft.

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 2019. december 31-én

2 fő szakács (1 közalkalmazott és egy munkatörvénykönyves)
2 fő konyhai kisegítő (közalkalmazott)
3 fő konyhai kisegítő (munkatörvénykönyves)
2 fő felmentési idejét tölti
3 fő közfoglalkoztatotti dolgozó
1 fő intézményvezető - élelmezésvezető

Összesen: 13 fő és ebből 11 fő aktívan dolgozott egész évben az intézményben.

Az étlap változatossága

Az étlap összeállításánál az élelmezésvezetőnek figyelembe kell venni az étkezők összetételét, korát, fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, az évszakok változásait, tálalási, szállítási- és raktározási lehetőségeket.

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 alkossák.

Húsféle (sertés, csirke) szinte minden nap szerepel az étlapon. Az ételkészítés során törekszünk arra, hogy szervezetbe a különböző fehérjék azonos időpontban kerüljenek.

Az intézményem és önkormányzat (fenntartó) érdeke, hogy egységünk bizalmat, jó hírnevet szerezzen és azt meg is tartsa, ehhez pedig fontos a jó higiénes gyakorlat alkalmazása, a jól szervezett, korszerű élelmezés, magas színvonalú munkavégzés, az élelmiszerek kémiai, biológiai biztonsága.

Korszerűsítés

A Nyírábrányi Önkormányzati Konyha saját költségvetéséből felújította a közel 38 éves ebédlőjét.

A felújítás során új padozat és oldalfal burkolás történt, a régi elavult linóleum és olajlábazat le lett cserélve.

A fűtés is korszerűsítésre került. A régi radiátorok le lettek cserélve. Új, modern és nagyobb méretű lett felszerelve, hogy melegebb legyen az ebédlő a gyerekek számára.

Az ebédlő tisztasági festése is megtörtént.

1, Küzmös György egyéni vállalkozó: 1.675.000 Ft.

2, Vill-Erion-Car Kft.: 570.000 Ft.

3, GSV Kereskedelmi Kft.: 1.195.410 Ft.

A konyha 3 klímát szereltetett fel. Kettőt a főzőtérben és egyet pedig az ebédlőben. Ez a klíma fűt és hűt egyaránt. Téli szünetben, ahol a téli szünidei étkezést kell biztosítani a konyha számára, ez nagyon hasznos, mivel olyankor az iskolában nincs tanítás így fűtés sincs a konyha egész területén.

3, Wellopnet Kft.: 716.280 Ft.

A konyha így összesen: 3.080.690 Ft. költött az intézményére saját költségvetéséből.

2020 évi célkitűzés

A Nyírábrányi Önkormányzati Konyha 2020-ban is nagy célokat tűzött ki maga elé. A legfontosabb a fűtés leválasztása lenne az iskolai rendszerről. Szeretném, hogy az intézmény saját gázmérő órával rendelkezne, és így mi fűtenénk a saját intézményünket.

Új és modern fröccsöntött műanyag asztalt és széket szeretnék vásárolni, a régi - elavult fa asztalt és széket lecserélném.

3 db-os kanál, villa és késtartót szeretnék beszerezni, rozsdamentes acélból.

Az ebédlő bejárati ajtaja még a régi vas ajtó, azt szeretném modern új fehér műanyag ajtóra kicseréltetni. Az ebédlőben 6 db térelválasztó is volt, ami szintén közel 38 éves volt, ezt modern fém térelválasztókra cserélném le, motoros rendszerrel.

A konyha bejárata elé szeretnék egy szép modern előtetőt csináltatni, és új burkolást szeretnék a lépcsőre.

A konyha eszközeit is szeretném bővíteni. Két rozsdamentes olajsütőt szeretnék venni, ami ekkora adagszámnál elengedhetetlen számunkra.

2020-ban célként tűztük ki, hogy a lakosság számára (igény szerint) szeretnék a déli meleg étkezést biztosítani hétvégén is. Sok idős, egyedülálló ember él a faluban, akinek nincs családja, vagy már nem tud magáról gondoskodni. Jelenleg 70 fő számára biztosítunk szociális ebédet hétköznap. A cél az lenne, hogy ezek az emberek hétvégén is tudjanak meleg ételt fogyasztani. De ezt nem csak az idős emberek számára szeretnék megvalósítani, hanem a faluban élő emberek számára.

A jövőben is jó kapcsolatot kívánok fenntartani az Önkormányzattal, intézményekkel, szeretnék mindenki megaláztatására végezni munkánkat.

Nyírábrány, 2020.01.22.

Tisztelettel: Holló Enikő
mb. intézményvezető