Játéksziget Óvoda és Mini Bölcsőde
4145 Csökmő Kossuth utca 134.

Beszámoló
a konyha működéséről 2022.
a gyermekétkeztetés feladatainak ellátásáról

A Csökmői Konyha, 2017. 01. 01.-e óta látja el közétkeztetési feladatait a Játéksziget Óvoda és Mini Bölcsőde intézményénél.
Alaptevékenységük: óvodai étkeztetés, bölcsődei étkeztetés, iskolai étkeztetés, szociális étkeztetés, munkahelyi és vendégétkeztetés.

A főzőkonyha egy szolgáltatást végző szervezethez mérhető, melynek működését két fő profilra bontanám:

- főzőkonyha és tálalókonyha működtetése
- pénzügyi-gazdálkodási, számviteli tevékenység.

I. A közétkeztetés szerepe:

A közétkeztetés azért lényeges kérdés, mert az egészséges táplálkozás alapjait, annak rendszerességét és kulturáltságát a gyermekkorban kell megalapozni. Kiemelkedően fontos, hogy az óvodás, bölcsődés, általános iskolás korosztály az életkorának megfelelő mennyiségű és választékos étrendben részesüljön.

A közétkeztetés egy komplex terület, egyik oldala a gazdaságos működés, a másik viszont a szociálpolitika, az egészségmegőrzés.
Konyhának a jelenlegi engedélyezett kapacitása 300 adag, az intézmény által működtetett intézmény étkeztetési feladatait a törvényben foglaltaknak megfelelően biztosítja, fennakadástól mentesen ellátja.

A konyha kis alapterülete és technikai felszereltsége nem teszi lehetővé a kapacitás növelését.

A meglévő gépek berendezések használata segíti munkánkat, viszont időszakosan felmerülő nehézségeket a konyha dolgozóinak elhivatottsága, szakmai munkája áthidalja.

II. Étkezést igénybe vevők létszáma:

2022. 01. 01.-2022. 12. 31. között az étkezést átlagosan 232 Fő vette igénybe.

Az étkezést igénybe vevők napi összetétele:

- Iskolás korú gyermek: 106 fő
- Óvodás korú gyermek: 56 fő
- Bölcsődés korú gyermek: 6 fő
- Szociális étkezők (BSZSZK) száma: 58 fő
- Felnőtt étkezők száma: 27 fő
- Szünidei étkezés: 39 fő

Ebéden kívül az iskolás és óvodás korú gyermekek számára biztosítunk napi háromszori étkezést, a bölcsődés korú gyermekek számára napi négyszeri étkezést.
A nevelési, oktatási intézmények zárva tartásának idejére, téli, tavaszi, nyári és őszi szünet, az önkormányzat a törvényi előírásoknak megfelelően ingyenes déli meleg főétkezést biztosít a törvényben meghatározott feltételeknek megfelelő gyermekek részére.
Az étlapkészítés, az anyagbeszerzés, a raktározás, a főzés, a tálalás, a mosogatás a konyhai dolgozók feladatát képezik.

Diétát igénylő gyermekek étkeztetését nem látjuk el, speciális igénybe vevők nem éltek jelzéssel az élelmezésvezető felé.

III. Humán erőforrás

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

A térítési díj kiszámlázását a Csökmői Polgármesteri Hivatal köztisztviselője látja el.

A konyha dolgozói létszáma és munkaköri megoszlása:

- 1 fő élelmezésvezető
- 2 fő szakács
- 3 fő konyhai kisegítő
- 1 fő kisegítő közfoglalkoztatott

Összlétszám a közfoglalkoztatottak nélkül: 6 fő

A dolgozók szakképzettségi aránya kedvező: 3 fő rendelkezik szakképesítéssel.

A konyha működéséhez ez a létszám megfelelő.

IV. Étlap változatossága, és az élelmiszerek:

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

Mivel az étkezők többsége kiskorú gyermek, a tápanyag összetétel aránya meg kell, hogy feleljen a nagyobb mozgásigényüknek és fokozott szellemi fejlődésüknek. Elsődlegesnek tartjuk, hogy az étlap összeállításánál a jó minőségű fehérjék, szezonális gyümölcsök alkossák.

Konyhánkon, az étlapokon feltüntetett főételek megfelelnek az előírásokban foglaltaknak. A változatossági mutató jó.

Az intézmény és az önkormányzat érdeke, hogy a konyha jó hírnevet szerezzen és azt meg is tartsa, ehhez fontos a jó higiénés gyakorlat alkalmazása, a jól szervezett, korszerű élelmezés, a jó színvonalú munkavégzés, az élelmiszerek kémiai, biológiai biztonsága.

Mindezek betartásához nélkülözhetetlen a dolgozók ismeretanyagának szinten tartása, illetve bővítése. Ez minden évben megtörténik az előírásoknak megfelelően.

A mikrobiológiai biztonság koordinálásához nagy segítséget nyújt a HCCP alkalmazása. A rendszer a gyártás és a forgalmazás műveleteit oly módon szabályozza, hogy megakadályozza a vészhelyzetek kialakulását.
A főző- és tálalókonyhai munka zavartalan ellátáshoz szükséges feltételek biztosítottak, a munkakörülmények jók.
2022. június 20-2022. július 01-ig a konyha karbantartása történnt.

A karbantartási, kis javítási feladatokat az Önkormányzat látta el:

- festés (külső, belső)
- gázkészülékek, gázvezetékek javítása
- járólap cseréje
- villamossági javítások
- törött falicsempék cseréje, javítása
- lámpabúra csere
- ablaküveg csere
- burgonyakoptatógép festése
- villanybojler javítása

A tálalókonyha esetében az épület bejárása, a hiányosságok feltárása megtörtént. Pályázati forrás jelenleg nincs.

Az előkészítő, főző helyiségekben és a tálalókonyhán lévő eszközök műszaki állapota megfelelő.

A fogyóeszközök rendszeres pótlása szükséges.

V. Ételek adagolása

Az étkeztetésre vonatkozó korcsoportonkénti tápanyagbevitelt, illetve élelmiszer-nyersanyag felhasználási ajánlást rendelet tartalmazza, mely szerint kerül meghatározásra az óvodás, iskolás, bölcsődés, a felnőtt részére a felhasználandó nyersanyag. Kiszolgáláshoz adagolási útmutatóval rendelkezünk, melyet ugyancsak a fenti rendelet határoz meg. Az előírt mennyiségtől eltérni csak pozitív irányba szoktunk.

VI. Bevétele, kiadások, kintlévőségek az ágazaton belül

A készletbeszerzések nagy része az élelmiszer beszerzéseket tartalmazza.

A beszerzéseknél az étkezések nyersanyag normáit a képviselő testület határozza meg. A térítési díjak és a nyersanyag norma emelése a növekvő árak miatt indokolt.

Kintlévőségeinket figyelemmel kísérjük. A tartósan nem fizetők részére felszólító levelek kerülnek kiküldésre.

VII. Kapcsolatok

Az étkezés minőségének értékelése a fogyasztók visszajelzésének tükrében történik. Nagyon fontos számunkra a kapcsolattartás az intézményekkel, hogy a felmerülő kérdéseket meg tudjuk beszélni, meg tudjuk oldani.

A közétkeztetési konyhán végzett munka felelősségteljes, nagy odafigyelést, kitartást, teherbírást igényel, továbbá a jogszabályi vonatkozások tekintetében naprakész tájékozottságot is.

VIII. Ellenőrzések

2022.05.24 Tálalókonyha minősítés Nébih (61%)
A Játéksziget Óvoda és Mini Bölcsőde által, Csökmő, Kossuth utca 134. szám alatt üzemeltetett iskolai tálalókonyháján
2022.május 24-én tartott élelmiszer higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-minősítési vizsgálatuk során feltárt és részünkre megküldött értékelésükben megfogalmazott hiányosságok pótlására intézkedési tervet készítettük. Hiányosságok pótlása folyamatban van. (Kiss Erzsébet)

Kérem Önöket a beszámolóm megvitatására és elfogadására.

Csökmő, 2023. 06. 07.

Soltész Andrea
intézményvezető