

BEVEZETÉS

Tisztelt Polgármester Úr, Tisztelt Képviselő-testület!

Megtiszteltetés számomra, hogy beszámolhatok egy olyan közétkeztetési munkáról, melynek a működése során felmerülő összetett feladatait valamint azok sokszínűségét csak azok ismerik, akik benne dolgoznak.

Ezen beszámoló nem hasonlítható egyetlen egy más szakmai beszámolóhoz sem, mivel a főzőkonyha elsősorban egy szolgáltatást végző szervezethez mérhető, melynek működése két fő profilra bontható:

- Főzőkonyha üzemeltetése
- Pénzügy-gazdálkodási, számviteli tevékenység.

A főzőkonyhák működtetése során munkánk eredményét a szolgáltatást igénybevevő ellátottak megelégedettsége jelzi vissza.

A Dunasziget Község Önkormányzatának Képviselő-testülete a gyermekétkeztetés helyzetét rendszeresen áttekinti. 2013-ban a gyermekétkeztetés helyzetének értékelése mellett térítési díj emelésére került sor. **2014-ben a térítési díjak emelése nem indokolt**, a közétkeztetés színvonalának megtartása mellett sem, ugyanis az élelmiszerek ára a tejterméket és a burgonyát leszámítva jelentősen nem emelkedtek, illetve a megfelelő árubeszerzéssel 2014 évre elegendő tartalékkal rendelkezik a konyha hosszúlejárátú szavatosságú élelmiszerekből.

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

Az **általános iskolában** a gyermekek meglátásom szerint az étel minőségével mennyiségével, az étkeztetés módjával meg vannak elégedve. Elegendő mennyiségű ételt kapnak, ezzel kapcsolatban a szülők és a gyerekek sem tettek észrevételt. A mennyiség bőséges, minden gyerek jóllakik, repetára is van lehetőség. Pozitívként említik hogy rendszeresen kapnak gyümölcsöt, a reggeli, uzsonna megfelelő, a kiegészítéseket megpróbáljuk az ízlésük szerint alakítani, zöldséget is kapnak a kenyerekhez, még a téli időszakban is. Szülői jelzéseket is figyelembe vesszük sőt minden visszajelzést megköszönünk, illetve a pedagógusokat is folyamatosan kérdezzük

Az **óvodai** étkeztetés kiszállítással történik. A reggeli és az uzsonna elkészítését a melegítő konyhákban végzik, amelyhez a konyha megküldi a megfelelő nyersanyagot. Az óvodák melegítőkonyhájára kerülő ebéd mennyiségével és minőségével meg vannak elégedve az óvónők, azokat az időnként jelentkező minőségbeli kifogásokat (alapanyagok minőségén történő javítás, a készételek külső megjelenésének javítása, túlfűszerezés) a jelzés után a konyha igyekszik javítani!

Az étrend összeállításánál figyelembe van véve a gyerekek ízlése, de szem előtt van tartva az egészséges táplálkozást is.

Főzőkonyha bemutatása

KOSZISZ-Timaffy Endre Általános Iskola konyha:

A KOSZISZ-Timaffy Endre Általános Iskolában található főzőkonyha alaptevékenysége: óvodai étkeztetés, iskolai étkeztetés, szociális étkeztetés, munkahelyi étkeztetés.

A konyha szakmai irányítását szakképzett ételmezésvezető végzi.

Személyi feltételek: 1 fő ételmezésvezető, 2 fő szakács dolgozik napi nyolc órás foglalkoztatásban., 1 fő főzőasszony dolgozik alkalmi munkában. és 1 fő szakács tanuló gyakorlati képzése folyik. Kötelező feladat lesz a speciális étkezés (étel allergiák, diétás) biztosítása, ennek a végzettség megszerzésének érdekében az ételmezésvezető 6 féléves képzésre jelentkezett.

A konyha jelenlegi maximális kapacitása 150 adag/nap, ezzel szemben a napi átlagos kihasználtság 72%-os, ami azt jelenti, hogy a napi elkészített adag száma átlagban 108. Természetesen ez az adat nem vonatkozik a július és augusztus hónapra, akkor átlag 24 fő.

Tárgyi feltételek:

A konyhában az alapvető eszközök kb. 80%-ban állnak rendelkezésre.

Az eszköz ellátottság a következő képet mutatja:

- 2 db 200 l üst, melyek duplafalúak, 20 év körüli, többször javítottak, ezért valószínűsíthető, hogy pár éven belül cseréire szorulnak, az. egyik üst használaton kívül van (ki van kötve) a másik üst csak ritkán (tészta főzésre van használva)
- 1 db üzemi tűzhely állapotuk kielégítő, de bővítése idővel szükséges (PLEOMAX)
- 1 db háromszintes 20 éves toronysütő, javított de működőképes, már használaton kívül van a konyhán, működtetése nem gazdaságos és nem felel meg a közétkeztetésben elvárt konyhatechnológiának. pl zsiradék nélküli sütés és párolás.
- 4 db konyhai kisgép: mák és diódaráló, húsdaráló, aprító, állapotuk kielégítő.
- 1 db burgonyakoptató, 20 éves, de használható állapotban van,
- 2 db 120 l kis hűtőszekrény (ételminták tárolására, tojás tárolására)
- 1 db ipari szeletelő
- 1 db üzemi olajsütő.
- 1 db. Rational kombi pároló és sütő és a hozzátartozó GN edények.

A forgóeszközök készlete minimális szinten van, folyamatos pótlást igényel (pohár, tányér, evőeszköz). A főzőedények szintén a minimális készletnek felelnek meg, ezért itt is folyamatos pótlásra lenne szükség. Az idei évben megtervezésre került ezen eszközök beszerzése két lépcsőben, (főzelékes tányér, lapos, és csemegés tányér) anyagi lehetőségeinkhez mérten. A konyhai textíliák cseréje, illetve kiegészítése szintén fontos feladat lenne. Az étkező felújítása is aktuális. A főzőedényeket előírás szerint rozsdamentesre kellene cserélni, az anyagi lehetőségek ezt egyelőre nem engedik meg. A főzőtér mennyezete nagyon rossz állapotban van, lehulló vakolat miatt jelentős a fizikai szennyeződés veszélye!

A nyári nagytakarítás tervezett időpontja az iskolai felújítástól befejezésétől függ. Amennyiben lehetőség van akkor 2014. augusztus 15-26-ig tart, amikor is frissítő, higiénia festés végrehajtására is szükség lesz.

Áttekintve a gyermekétkeztetést végző főzőkonyha személyi és tárgyi feltételeit, megállapítható hogy jelenlegi adagszámhoz adottak a feltételek megfelelő működtetéshez!

2013. évben átlagban 19 762 adag étel megfőzésére került sor a konyhán.

- Az általános iskolai tanulók részére 9074 adagot főztünk.
- Az óvodások részére 8091 adag étel készült el.
- A szociális étkeztetést 1 fő vette igénybe havonta.
- A vendégétkezés átlagban naponta 4 fő.

Az iskolai tanulók ételadagainak elkészítése 2013. évben a következők szerint alakultak:

Étkezés fajtája	Adag száma (db)
Tízórai	8031
Ebéd	9074
Uzsonna	6135

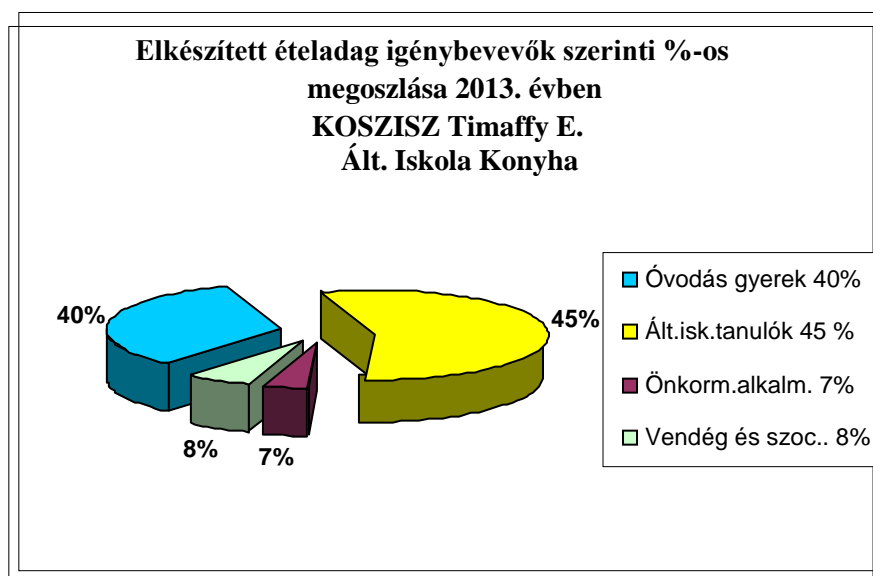
(I.sz. táblázat)

Az óvodások ételadagok elkészítése 2013. évben a következők szerint alakultak:

Étkezés fajtája	Adag száma (db)
Tízórai	8091
Ebéd	8091
Uzsonna	8091

(II.sz. táblázat)

Önkormányzati alkalmazottak közül 2013. évben átlagosan havonta 6 fő igényelte az ebédet december 31. napjáig.



(I. ábra)

Összegzés

A fent leírtakból jól látható, hogy a főzőkonyha által ellátott feladatok színesek, sokrétűek. A munka változatosságát a jogszabályok, az információs igények változása biztosítja, és ez a mozgató rugója annak is, hogy a fejlődés bekövetkezzen.

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

Fontos változást fog jelenteni a várhatóan 2014 szeptemberétől életbe lépő közétkeztetési törvény, ami sajnos a jelenleg érvényben levő nyersanyag normát is negatívan érinti!

Ahhoz, hogy ezt a mások szemében csak konyhai munkát végezze valaki, fejlett logikai érzékre, állandó önképzésre, tanulási hajlandóságra, technikai tudásra és képzésre kell alkalmasnak lennie, egyébként alkalmatlan. Nem elég a főiskolai diploma, és élelmezésvezetői végzettség, ha nincs hajlandóság, vagy logikai érzék, hiszen a jogszabályok változása szinte mindennapos, amiknek alkalmazását a gyakorlati munkavégzésben érvényesíteni kell. Dunaszigeten minimum elvárás az alkalmazottaktól a titoktartási fegyelem, aminek megszegése ugyancsak súlyos szankciókkal jár.

Bízok abban, hogy a tájékoztatásommal kellő rálátást biztosítottam a látványosnak nem mondható, de színes, tevékeny és felelősséggel terhelt munkánkra.

Dunasziget, 2013.február 10.

Tisztelettel:

Zsidi Csaba
élelmezésvezető ÉLOSZ tag