



NEBULÓ KÖZÉTKEZTETÉSI INTÉZMÉNY

ÉVES SZAKMAI BESZÁMOLÓ

2016

Készítette:

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető

Kelt:

2017. március 06.

Tartalomjegyzék

1. Intézményi alapadatok.....	4
2. Szervezeti felépítés.....	6
3. Személyi alapadatok, feltételek.....	7
3.1. Intézményvezető.....	7
3.2. Az intézményben dolgozók létszáma, létszámnorma, szakképzettség.....	7
3.2.1. Dolgozói létszám:.....	7
3.2.2. Szakmai létszámnorma.....	7
3.2.3. A dolgozók szakképzettsége.....	8
3.2.4. A dolgozói létszám megoszlása telephelyenként:.....	8
3.2.5. A dolgozói tényletszám költséghelyenként 2016. december 31-én.....	9
3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban.....	9
4. Az intézmény munkarendje.....	10
5. Együttműködések, kapcsolatok.....	11
5.1. Együttműködés önkormányzati intézményekkel.....	11
5.2. Együttműködés az általános iskolákkal.....	12
5.3. Együttműködés külső partnerekkel.....	12
5.3.1. Beszállítóink.....	12
5.3.2. Külsős megrendelőink: vállalkozások, egyesületek és magánszemélyek.....	13
5.3.3. Egyéb szerződéses partnerekkel.....	13
6. Tárgyi feltételek.....	13
6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök.....	13
6.2. Kisértékű berendezések, eszközök.....	13
6.3. Eszközpark fejlesztése 2016-ban.....	14
6.4. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények.....	15
6.4.1. A Széchenyi iskola főzőkonyhájának további bővítése és korszerűsítése.....	15
6.4.2. Egyéb beruházások.....	17
6.4.3. Valamennyi konyhát érintő korszerűsítési szükségletek.....	17
7. Intézményi dokumentációk.....	19
7.1. Alapító okirat.....	19
7.2. Hatósági engedélyek.....	19
7.3. Szervezeti és működési szabályzat.....	19

7.4. HACCP rendszer.....	19
7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei.....	20
7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok.....	20
8. Szakmai tevékenység.....	21
8.1. Közétkeztetés.....	21
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés.....	21
8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés.....	22
8.1.3. Általános iskolai étkeztetés.....	23
8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés.....	30
8.1.5. Felnőtt étkeztetés a SZENI számára.....	34
8.2. Gyermekétkeztetés/közétkeztetés külső megrendelők számára.....	35
8.2.1. Magánóvodák élelmezése.....	35
8.2.2. Táborok, egyéb csoportok.....	36
8.2.3. Vendégétkezők, alkalmazott étkezők.....	37
8.3. Rendezvények.....	37
8.3.1. Városi Gyermeknap.....	37
8.3.2. Városnap.....	39
8.3.3. Szigethalmi Városi Bál.....	40
9. Gazdálkodás rendje.....	42
9.1. Intézményi bevételek, kiadások.....	42
9.2. Pályázatok.....	43
9.3. Fejlesztések.....	44
9.4. Egyéb támogatások.....	44
10. Javaslatok, észrevételek.....	44
10.1. Tárgyi eszközöket, ingatlanokat érintő észrevételek.....	44
10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek.....	44
11. Összegzés.....	46

1. Intézményi alapadatok

- 1.1. Neve: Nebuló Közétkeztetési Intézmény
- 1.2. Székhelye: 2315 Szigethalom, Thököly u. 37.
- 1.3. Ügyintézés helye: 2315 Szigethalom, Móra F. u. 1. I. em. 2.
- 1.4. Elérhetőség: Telefon: +36-70-647-3546
E-mail cím: nebulo@szigethalom.hu
- 1.6. Adószám: 15833198-2-13
- 1.7. Törzskönyvi szám: 833196
- 1.8. Statisztikai szám: 15833198
- 1.5. Telephelyek:
Főzőkonyhák:
- NOBILIS Humán Szolgáltató Bölcsőde Főzőkonyha***
2315 Szigethalom, Rákóczi F. u. 149/A.
Vezetője: Barnucz Richárdné, élelmezésvezető
E-mail cím: nebulo.bolcsode@szigethalom.hu
elelmezesvezeto@szivarvanybolcsode.hu
Telefonszám: +36-70-984-5907
- Szigethalmi Szent István Általános Iskola Főzőkonyha***
2315 Szigethalom, Szabadkai u. 64.
Vezetője: Humenyik Istvánné, élelmezésvezető
E-mail cím: nebulo.szentistvan@szigethalmo.hu
humgyongyi@gmail.com
Telefonszám: +36-70-330-1680
- Szigethalmi Széchenyi István Általános Iskola Főzőkonyha***
2315 Szigethalom, Thököly u. 37.
Vezetője: Weinémer Tiborné, élelmezésvezető
E-mail cím: nebulo.szechenyi@szigethalom.hu
weinemererika62@citromail.hu
Telefonszám: +36-70-934-2785

Tálalókonyhák:

„Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, József A. u. 37-39.

Szigethalmi Szent István Általános Iskola Tálalókonyha

2315 Szigethalom, József A. u. 47.

Négyszínvirág Óvoda „Piros Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Kolozsvári u. 14.

Négyszínvirág Óvoda „Kék Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Mű út 6.

Négyszínvirág Óvoda „Sárga Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Szabadkai u. 101.

Négyszínvirág Óvoda „Zöld Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Szabadkai u. 103.

**Négyszínvirág Óvoda „Narancs Tagóvoda”
Tálalókonyha**

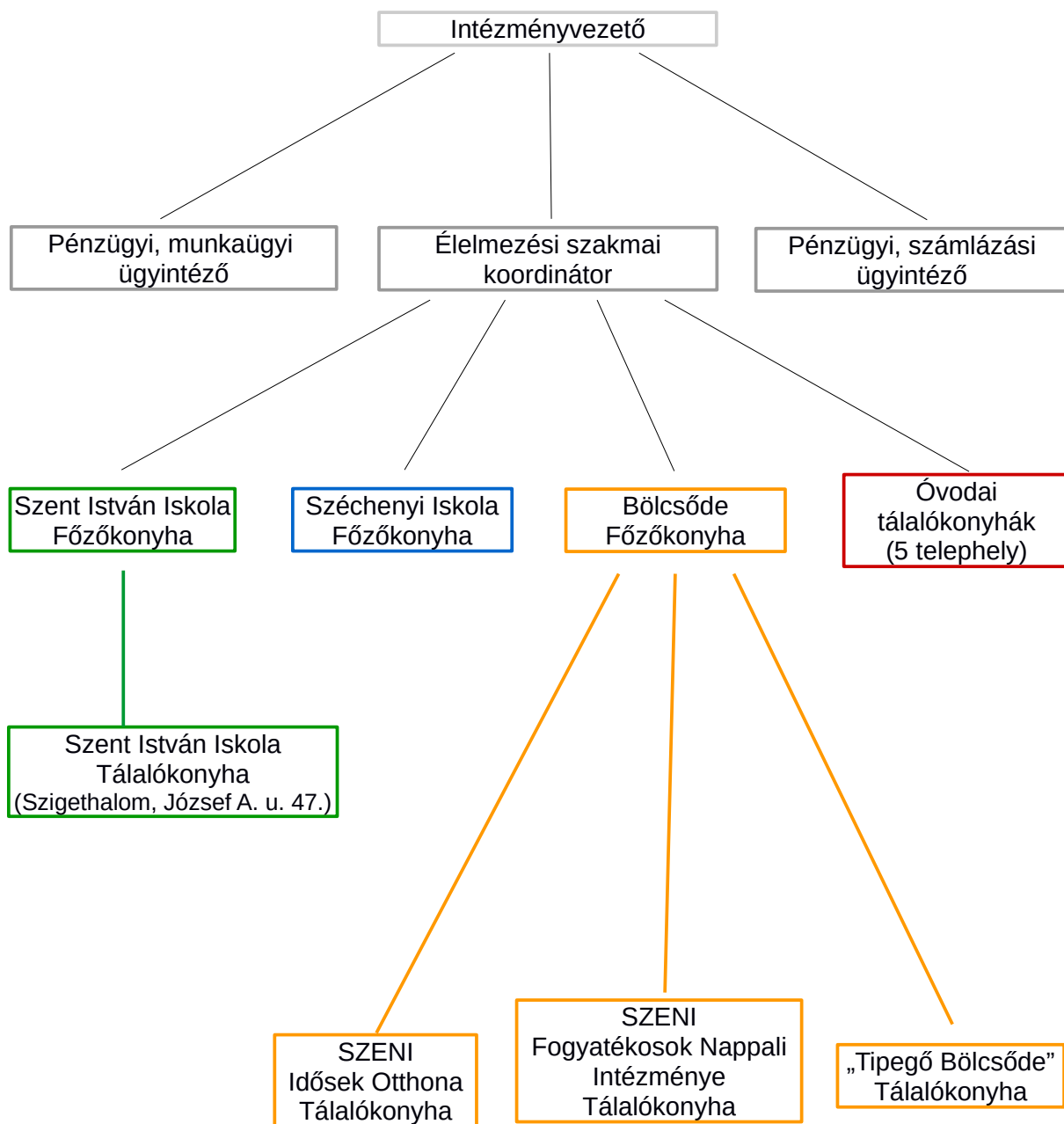
2315 Szigethalom, Rákóczi u. 145.

**Szigethalmi Egyesített Népjóléti Intézmény –
Idősek Otthona Tálalókonyha**

2315 Szigethalom, Rákóczi u. 147.

**Szigethalmi Egyesített Népjóléti Intézmény –
Fogyatékosok Nappali Intézménye Tálalókonyha**

2315 Szigethalom, Rákóczi u. 149/B.

2. Szervezeti felépítés

3. Személyi alapadatok, feltételek**3.1. Intézményvezető**

Dr. Petyi Beáta

Elérhetőség:

Telefon: +36-70-934-2732

E-mail: nebulo.vezeto@szigethalom.hu**3.2. Az intézményben dolgozók létszáma, létszámnorma, szakképzettség**

Az intézmény dolgozóinak foglalkoztatása közalkalmazotti jogviszony keretében történik.

3.2.1. Dolgozói létszám:

Dolgozói létszám az intézmény indulásakor, 2016. január 01-jén: 40 álláshelyre

Dátum:	Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
2016.01.01.	37 fő	2 fő (4 órás) 1 fő (6 órás)	40
Betöltve:	33 fő	1 fő (4 órás) 1 fő (6 órás)	35

Az üres álláshelyek oka: 2 esetben GYES, 1 esetben nyugdíjazás miatti üresedés, és 2 be nem töltött álláshely.

Az üres álláshelyeket 2016. január-február hónap folyamán folyamatosan feltöltöttük, ill. 2016. márciusban 1 fő GYES-ről visszatért 6 órás részmunkaidőben.

Dolgozói létszám 2016. december 31-én: 41 álláshely

Dátum:	Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
2016.12.31.	36 fő	2 fő (4 órás) 3 fő (6 órás)	41

A képviselő-testület az intézmény kérelmére 2016. szeptemberben hozzájárult a dolgozói létszám 1 fővel történő bővítéséhez, amely álláshelyet 1 fő adminisztratív (pénzügyi, számlázási ügyintéző) munkaerőt vettünk fel. A létszám bővítését a pénzügyi, számlázási munkateher indokolta, amely a korábbi 1 fővel nem volt határidőre, megfelelő minőségben elvégezhető.

3.2.2. Szakmai létszámnorma

A 2016. évben a normatív finanszírozás szempontjából számított és elismert dolgozók létszáma: 27,1 fő.

3.2.3. A dolgozók szakképzettsége

Az intézmény dolgozóinak szakképzettsége 2016. december 31-én:

Felsőfokú (egyetem):	1 fő
Felsőfokú (főiskola) – élelmezésvezető, dietetikus:	1 fő
Középfokú – élelmezésvezető:	3 fő
Középfokú – szakács:	7 fő

A 2016. évben, bár személyi változások történtek, a közétkeztetési területen a szakképzettséget igénylő munkaköröket megfelelő szakképzettséggel rendelkező dolgozók töltötték be.

3.2.4. A dolgozói létszám megoszlása telephelyenként:

	Telephely neve, címe	Létszám (fő)	Megjegyzés
1	NOBILIS Humán Szolgáltató Bölcsőde Főzőkonyha	6	ebből 1 fő élelmezésvezető 3 fő szakács
2	SZENI – Idősek Otthona Tálalókonyha	4	
3	SZENI – FONI Tálalókonyha	1	
4	„Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha	1	
5	Szent István Iskola Főzőkonyha	8	ebből 1 fő élelmezésvezető 2 fő szakács
6	Szent István Iskola Tálalókonyha	2	
7	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	8	ebből 1 fő élelmezésvezető 2 fő szakács
8	Piros Óvoda Tálalókonyha	1	
9	Kék Óvoda Tálalókonyha	1	
10	Sárga Óvoda Tálalókonyha	1	
11	Zöld Óvoda Tálalókonyha	1	
12	Narancs Óvoda Tálalókonyha	2	
13	Nebuló Iroda	4	

3.2.5. A dolgozói létszám költséghelyenként 2016. december 31-én

Költséghely	Munkakör	Teljes munkaidős (fő)	Részmunkaidős (fő)	Összesen (fő)
096015	Intézményvezető		1	0,75
096015	Élelmezésvezető	2	1	2,75
104035	Élelmezésvezető	1		1
013360	Konyhai kisegítő	3		3
096015	Konyhai kisegítő	17	1	17,5
104035	Konyhai kisegítő	4	1	4,5
096015	Gazdasági ügyintéző	1	1	1,75
104035	Szakács	3		3
096015	Szakács	5		5
	Összesen:	36	5	39,25

3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban

Az intézménynél foglalkoztatott szakácsok létszáma megfelelő volt olyannyira, hogy távollétük vagy munkából való nem tervezett kiesésük esetén helyettesítésük megoldható volt.

Az élelmezésvezetői szakképzettséget igénylő munkakörök esetén, sajnos, az élelmezésvezető nem tervezett (pl. betegség miatti) távolléte esetén a helyettesítés nem megoldott. Ezen probléma megoldásán jelenleg is dolgozunk.

A szakképzettséget nem igénylő, konyhai kisegítői munkakörök teljes létszámában be vannak töltve. A létszám – valamennyi dolgozó munkavégzése esetén – kielégítő.

Az intézmény nagyszámú telephelyéből adódóan az év során folyamatos problémát jelentett, és jelenleg is problémát jelent, a konyhai kisegítő személyzet nem tervezett (pl. betegség miatti) kiesése.

A több fővel üzemelő főzőkonyhán a kiesett dolgozó munkakörének átvételével a többi munkavállaló pótolja a hiányzó dolgozót.

Az 1 fő személyzettel működő tálalókonyhák esetében azonban ez komoly fennakadást jelent, mert a dolgozó kiesése esetén más konyháról kell a helyettesítést megoldani. Kritikus időszakokban előfordul, hogy a főzőkonyhák valamelyikéről 2-3 dolgozó is hiányzik. Ez komoly, el nem hárítható fennakadást okoz a főzőkonyhák működésében, amelyet – ha erre lehetőség van – az étlap egyszerűsítésével próbálunk enyhíteni, de sajnos, ennek ellenére minden esetben a főzési folyamat, és így az étkeztetés jelentős késedelmét okozza.

Az intézmény tevékenységénél fogva, az imént említett rövid távú, de súlyos következményekkel járó munkaerőhiány új munkaerő rövid távú (pár napos, 1-2 hetes) felvételével nem megoldható többek közt

- az adott munkahelyi sajátosságok ismeretének hiánya;
- a szigorú közegészségügyi és munkaegészségügyi előírások;
- a szigorú helyi higiéniai szabályok ismeretének hiánya miatt (HACCP előírások, nyilvántartások vezetése, tálalási szabályok ismerete stb.).

4. Az intézmény munkarendje

Az intézmény telephelyeinek egy részén heti 40 órás munkarendben, napi 8 órás munkaidőben dolgoznak a munkavállalók, míg vannak telephelyek, amelyek a munkaszüneti és pihenő napokon is, napi 8 órás munkaidőben üzemelnek.

	Telephely neve, címe	Munkarend
1	NOBILIS Humán Szolgáltató Bölcsőde Főzőkonyha	általános munkarend, heti 40 órában (napi 8 órában munkaszüneti, pihenő- és ünnepnapokon is)
2	SZENI – Idősek Otthona Tálalókonyha	
3	SZENI – FONI Tálalókonyha	általános munkarend, heti 40 órában (munkanapokon napi 8 órában)
4	„Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha	
5	Szent István Iskola Főzőkonyha	
6	Szent István Iskola Tálalókonyha	
7	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	
8	Piros Óvoda Tálalókonyha	
9	Kék Óvoda Tálalókonyha	
10	Sárga Óvoda Tálalókonyha	
11	Zöld Óvoda Tálalókonyha	
12	Narancs Óvoda Tálalókonyha	
13	Nebuló Iroda	

Az intézmény valamennyi telephelyére jellemző, hogy a napi munkaidő beosztása a kiszolgált társintézmény munkarendjéhez és a kialakult szokásokhoz igazodva telephelyenként eltérő, ill. azon telephelyeken, amelyeken 1 főnél magasabb létszám dolgozik, az egyes dolgozók munkarendje egyénekenként is eltérő lehet.

Így pl. a főzőkonyhákban van olyan dolgozó, aki 5:30-kor kezd, míg más dolgozó 6:30-kor vagy 7:00 órakor, ill. a tálalókonyhákban a munkakezdés 7:30 órakor jellemző.

A főzőkonyháink nyitvatartása ezért munkanapokon 6:00 órától 15:00 óráig biztosított.

A Nebuló irodájában dolgozó adminisztratív munkatársak a szolgáltatásainkat igénybe vevő partnereink és vevőink számára munkanapokon 9:00 és 15:00 óra között, pénteken 9:00 és 12:00 óra között állnak rendelkezésre, személyesen, telefonon és e-mailben.

5. Együttműködések, kapcsolatok

5.1. Együttműködés önkormányzati intézményekkel

Az önkormányzat által fenntartott helyi intézmények többségével az együttműködés zökkenőmentesnek minősíthető. Az intézmények többsége a Nebulót partnernek tekinti, egymás tevékenységét kölcsönösen támogatjuk, segítjük az éppen felmerülő közös cél érdekében. Az intézményekkel a kommunikáció folyamatos. Ide tartozik a Városi Szabadidőközpont, NOBILIS Humán Szolgáltató Bölcsőde, SZENI, Fehér Gém Üdülő.

Intézményünk részt vett, és tortilla készítő programot szervezett a Városi Gyermeknapon, amelyen ingyenesen vehettek részt az oda látogató gyermekek és szüleik.

Részt vettünk, és nagy sikere volt az intézményünk által készített kóstolónak a Városnapon, ahol különleges szendvics-falatokat és gyümölcssalátát kóstolhattak a Nebuló sátrának látogatói.

A VSZK és a Fehér Gém Üdülő nyári táboraiban a nyári szünidő alatt folyamatosan jelen voltunk kiszállított ételleinkkel, és ebből a támogató együttműködésből mindegyik félnek kölcsönösen számos előnye származott.

A 2016. novemberben megrendezett Városi Bálon sikeresen mutatkozott be intézményünk újszerű báli menüjével, és ennek során az intézmény munkatársai önkéntes közreműködésükkel nagyban hozzájárultak a bál sikeréhez.

A NOBILIS Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálatával is kitűnő szakmai kapcsolatot tartunk fenn. Ez a 2016. évben kétirányú volt. Nagyobb mennyiségű étel, gyümölcs megmaradása esetén több alkalommal a Szolgálaton keresztül tudtuk a rászorulóknak eljuttatni a megmaradt ételleinket, gyümölcsöket.

A rászoruló gyermekeknek járó „szünidei étkezés” lebonyolításában pedig többszörös segítséget kapunk a Szolgálattól. Erre irányuló szükség vagy igény esetén a szünidei étkezésre vonatkozó igénylőlap kitöltésében segítenek klienseiknek a Szolgálat munkatársai, ill. erről a lehetőségről tájékoztatják ügyfeleiket; másrészt a Szolgálat munkatársai vállalták a 2016. évi téli szünidei étkezés átadását a jogosultak számára. Ezzel a támogatásukkal az intézményünk dolgozóitól komoly terhet vállaltak át.

Az önkormányzat által fenntartott intézmények közül a Négyszínvirág Óvodával sajnos, nem zökkenőmentes az együttműködés.

A korábbi években a konyhák egy részét működtető óvodától a konyhák átvétele megtörtént, az átvétel során az óvoda vezetése és munkatársai is együttműködők, segítőkészek voltak. A későbbiekben azonban a Nebuló által bevezetett HACCP és egyéb higiéniai szabályok betartása miatt, továbbá az óvodai tálalókonyhai személyzet munkavégzését érintően számos konfliktus merült fel: a Nebuló által bevezetett új HACCP és egyéb higiéniai, tálalási és adagolási szabályok a korábbi gyakorlatnál lényegesen kisebb teret engednek az óvoda munkatársai számára a tálalókonyhák használatában. Az ennek kapcsán vezetői szinten történt egyeztetés ellenére a helyzet nem javult.

Mindezek mellett a Nebuló az óvoda közétkeztetési igényét maximális szakmai színvonalon igyekszik kiszolgálni, az intézményre vonatkozó szigorú higiéniai és táplálkozás-egészségügyi előírások által szabott keretek között.

5.2. Együttműködés az általános iskolákkal

A két szigethalmi általános iskolával való együttműködést azért emelem ki, mert

- egyrészt a Nebuló által biztosított gyermekétkeztetés igénybe vevőinek egyik legnagyobb létszámú csoportja a szigethalmi általános iskolákba járó gyermekek;
- másrészt főzőkonyháink közül 2 egység a két szigethalmi általános iskola épületében található.

Az iskolák vezetőségével és dolgozóival az együttműködés, a kommunikáció a 2016. év folyamán zökkenőmentes volt, mind szakmai, mind emberi oldalról tekintve.

A gyermekétkeztetésben részt vevő gyermekek létszámának egyeztetéséhez elengedhetetlen a napi szintű személyes kapcsolattartás, amely az ételmezésvezetőink közreműködésével történik. A gyermekétkeztetésben részt vevő gyermekek létszámának, az esetleges hiányzások jelentésének és nyilvántartásának rendszerében néhol még pontosítás szükséges, de úgy vélem, mindkét iskola vezetése nyitott lesz erre.

A tavalyi év során az iskolai rendezvényeket (pl. iskolai Ki?Mit?Tud?), kérés esetén, intézményünk a lehetőségekhez képest minden esetben támogatta a beszállítóinktól kért és kapott adományok (pl. pogácsa, kenyér stb.) valamint a konyhai dolgozóink önkéntes közreműködése (pl. szendvicsek, italok készítése) formájában.

5.3. Együttműködés külső partnerekkel

5.3.1. Beszállítóink

Az intézmény külsős partnereinek törzsét stabil és megbízható beszállító vállalkozások alkotják. Az intézmény jogelődjei által kiválasztott beszállítók körében minimális változás történt, a beszállítók számának csökkentése irányában.

Az intézmény legnagyobb beszállítói:

- Gere István Sütödéje Kft.
- Milkó-Hús Kft.
- Bodrogi Hús Kft.
- Török Csaba e.v.
- Siracusa Kft.
- Mirelite Mirsa Zrt.
- Iker és Társa Kft.
- Oligo2000 Kft.
- Pasta&Pasta Kft.
- Delforg Kft.
- AG FOODS Kft.
- Vater Bt.

A beszállítók kiválasztásánál fontos szempont a versenyképes árak biztosítása, de mivel főként gyermekétkeztetés céljából készítjük ételeinket a jó minőségű

termékek, pontos szállítások és a szállító rugalmas hozzáállása is szempont partnereink kiválasztása során.

5.3.2. Külsős megrendelőink: vállalkozások, egyesületek és magánszemélyek

Intézményünk a tavalyi év során jelentős adagszámban és értékben szállított ételt külső vállalkozások részére: magánóvodáknak, sportegyesületeknek, egyéb szervezeteknek. Megrendelőink voltak 2016-ban:

- Meseház Óvoda és Óvodai Alapítvány
- Kiscsikó Alapítványi Magánóvoda
- Narancsliget Óvoda
- LCF-Kids Club Nyelviskola Szigethalom
- Seizan Karate SE
- Dojo Lovász SKE
- Fit Dance SE
- Speedmeteor Egyesület
- Hit Gyülekezete

Ezen kívül naponta 65-70 fő számára biztosítunk alkalmazotti vagy vendégétkeztést.

5.3.3. Egyéb szerződéses partnerekkel

Tartós és szakmailag fontos kapcsolat áll fenn többek közt

- a Net-Informatika Kft.-vel és a Közigazgatási Szervezettefejlesztő és Gazdasági Tanácsadó Bt.-vel az intézmény informatikai rendszerének biztosítására;
- a Vabor-Dreams Kft.-vel a HACCP rendszer elkészítésére, rendszeres és rendkívüli felülvizsgálatára és ezzel kapcsolatos tanácsadásra;
- a Benland Kft.-vel az étel kiszállítás biztosítására;
- a Kohut és Fia Kft.-vel a munkavédelmi feladatok ellátására;
- a MULTI-MED TEAM Egészségügyi és Szolgáltató Kft.-vel üzemorvosi feladatok ellátására;
- a Quadro-Byte Zrt-vel az ételmezési szoftver bérletére.

6. Tárgyi feltételek

6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök

A Nebuló a főző- és tálalókonyháinak berendezéseit, eszközeit a jogelőd intézményektől vette át 2016. január 01-i hatállyal. A nagy értékű eszközök leltára nagyobb részben pontos, az esetleges eltérések az év során pontosításra kerültek.

6.2. Kisértékű berendezések, eszközök

A kisértékű berendezésekről, eszközökről nem készült átadás-átvételi jegyzőkönyv a jogelőd intézményekkel, ezért ennek elkészítése és a leltár felvétele a 2017. év feladatai közé tartozik.

6.3. Eszközpark fejlesztése 2016-ban

A Nebuló Közétkeztetési Intézmény létrehozását megelőzően a Polgármesteri Hivatal már előkészületeket tett a Széchenyi iskola főzőkonyhájának korszerűsítése és bővítése iránt. Külső szakértő bevonásával terv készült a főzőkonyha eszközparkjának korszerűsítésére és bővítésére, és tárgyalások folytak a jelentős anyagi ráfordítást igénylő beruházás bérleti konstrukcióban történő finanszírozására. A tervezett beruházás eredményeképp egy korszerű, 1.500 adag étel előállítására alkalmas konyha jött volna létre.

2016 áprilisában megtörtént a közbeszerzési pályázat kiírása, ami sajnos, 2016. májusban eredménytelenül zárult pályázat hiányában.

A fentiek következtében az önkormányzat támogatásával, önkormányzati saját erőből kezdődött el a konyha korszerűsítése.

Első lépésként a főzőkonyha korszerű elszívó rendszerének kiépítése történt meg, 2016. november-december folyamán, és ekkor került megrendelésre egy korszerű sütő-pároló berendezés is. A sütő végül 2017. januárban érkezett meg, és ekkor üzemelte be a szállító a főzőkonyhán.

Az elszívórendszer központi része:





A képeken ugyanaz a sütő-pároló berendezés látható zárt ajtóval és nyitott ajtóval, épp használat közben.

A sütőberendezés és az elszívó rendszer átadásuk óta napi használatban van. Ezen beruházáshoz tartozik még bizonyos mennyiségű rozsdamentes GN sütőedényzet és hőtároló szállító dobozok beszerzése, amelyek beszerzésére az idei évben fog sor kerülni.

A korszerűsítési beruházás ezen első szakaszának összértéke 10.500.000 Ft volt.

6.4. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények

6.4.1. A Széchenyi iskola főzőkonyhájának további bővítése és korszerűsítése

A 2016. évben történt fent említett korszerűsítés azonban önmagában még nem teszi alkalmassá a Széchenyi iskola főzőkonyháját az 1.500 adagos kapacitás teljesítésére. További fejlesztések szükségesek.

A célként kitűzött 1.500 adag étel elkészítéséhez megfelelő méretű hűtőkapacitás is szükséges, amely jelenleg még töredékében sem áll rendelkezésre. Ekkora mennyiségű alapanyag, nyersanyag szakosított hűtése gazdaságosan speciális hűtőkamrákban történhet. A hűtőkamrák elhelyezkedésére és paramétereire is kiterjed a konyhai korszerűsítés és bővítés korábbi terve.

A 2016. februárban kapott árajánlat szerint a szükséges hűtőkapacitás kialakításának költsége az alábbi lett volna:

Ajánlat tartalma	Nettó ajánlati ár (2016. 02. hó)*
I. Normálhőmérsékletű kamra Kamraszerkezet külső mérete: 1500x2400x2200 mm Kamra belső hőmérséklete: 2-4 °C Vállalási ár: Kamraszerkezet kivitelezése és a hűtőtechnikai szerelés	1.023.500 Ft
II. Normálhőmérsékletű kamra Kamraszerkezet külső mérete: 1200x2000x2200 mm Kamra belső hőmérséklete: 0-5 °C Vállalási ár: Kamraszerkezet kivitelezése és a hűtőtechnikai szerelés	928.100 Ft
III. Mélyhűtőkamra Kamraszerkezet belső mérete: 3600x1800x2200 mm Kamra belső hőmérséklete: -18 °C Vállalási ár: Kamraszerkezet kivitelezése és a hűtőtechnikai szerelés	1.920.000 Ft
Összesen:	3.871.600 Ft

* Az eltelt időre tekintettel az ajánlattevő ajánlati kötöttsége természetesen már nem áll fenn, csupán a nagyságrendet érintő tájékoztatás céljából adtam meg itt a korábbi árajánlatban szereplő összeget.

A hűtőkapacitás megteremtésén túl minimálisan még az alábbi eszközök szükségesek az 1.500 adagos kapacitás eléréséhez:

Berendezések	Nettó ajánlati ár (2016. 02. hó)*
Gáztűzhely 4 nyílt égővel Alul nyitott, rozsdamentes, rozsdamentes állítható lábakkal Égők teljesítménye: 4+6+8,5+8,5 kW Teljesítmény: 27 kW Méret: 800x900x900 mm	354.000 Ft
Gázüzemű billenő serpenyő Billenő serpenyő, kézi billentéssel, vízfeltöltő csappal, piezo gyújtással, szénacél (rozsdamentes) fenékekkel Teljesítmény: 23kW Úrtartalom: 120 l Feszültség: 230 V Méret: 1200x900x900 mm	782.000 Ft
Melegentartó Rozsdamentes acél melegentartó kocsi, Fokozatmentes hőfokszabályozás, 2 fékezhető kerék Méret: 1160x630x900 mm Kapacitás: 3xGN1/1, 200 mm mély Teljesítmény: 1,4 kW Feszültség: 230 V	140.700 Ft
Összesen:	1.276.700 Ft

A kapacitás bővítése és újabb gázüzemű berendezések beállítása a gázvezeték rendszer felülvizsgálatát, áttervezését és nagyobb volumenű gázszerelési munkákat is igényelhet. A konyhai kapacitás bővítése iránt tett lépéseknél ennek várható költségeit is tervezni kell.

6.4.2. Egyéb beruházások

A 2016. évben két kisebb volumenű, de hosszú távra szóló beruházás is történt.

a) Fóliázógép beszerzése

2016. márciusban az intézmény beszerezett egy fóliázógépet, amely a speciális műanyag edényeket szivárgásmentesen tudja fóliával lezárni. Ezáltal lehetőség nyílt az ételek korszerű és higiénikus csomagolására, és az ételek ilyen módon történő biztonságos kiszállítására.

Az új berendezés napi használatban van. Vendégétkezőink és az önkormányzati alkalmazottak így el tudják az ételt vinni a főzőkonyháról, ill. olyan külső helyszínekre is tudunk étel kiszállítást vállalni, ahol az ételek higiénikus tálalása és a mosogatás nem megoldott.

Ezen kívül ilyen csomagolással az önkormányzati feladatként megjelölt „szünidei étkezés” is higiénikusan megoldható a rászoruló gyermekek számára.

b) Badellák beszerzése

A 2016. decemberben vásárolt duplafalú, rozsdamentes hőtárolós badellákkal az intézmény nagy lépést tett az ételek biztonságos és higiénikus kiszállítása érdekében. Ezekben a badellákban akár 5 órán át is megfelelő hőmérsékletű marad az abban tárolt étel. A badellák beszerzését az intézmény saját forrásból tudta megoldani.

Megnevezés	Mennyiség (db)	Bruttó vételár
Ételszállító badella dupla falú 5L	6	158.496 Ft
Ételszállító badella dupla falú 10L	20	563.880 Ft
Ételszállító badella dupla falú 20L	20	713.740 Ft
Összesen:	46	1.436.116 Ft

Miután a badellákban kiszállított étel tálalásig az adott tálalókonyhán marad, és csak a következő ételszállításkor kerülnek vissza a főzőkonyhára, ezért még továbbra is használatban vannak a régebbi, elhasználdott vagy alumínium kannák, badellák, amelyeket lehetőség szerint le kellene cserélni ilyen rozsdamentes duplafalú badellákra. Továbbra is célunk, hogy fokozatosan megvalósuljon ezen eszközök cseréje.

6.4.3. Valamennyi konyhát érintő korszerűsítési szükségletek

A Széchenyi iskola főzőkonyhájának korszerűsítése a kapacitás növelésének irányába tett lépés is egyúttal, azonban az intézmény konyháinak legnagyobb része a bővítéstől függetlenül rendkívül nagy volumenű korszerűsítési és karbantartási szükségletet mutatnak. A jogelőd intézményektől átvett konyhák,

az elmúlt 10 évben épült, viszonylagosan korszerű konyháktól eltekintve, sajnos, rendkívül leromlottak, elhasználtak és korszerűtlenek.

Némely konyha állapota és berendezési tárgyai, sajnos, napi szinten balesetveszélyt jelentenek a benne dolgozó személyzet számára. Ilyen pl. a Piros Óvoda tálalókonyhája, amelynek berendezése és felszereltsége kb. az 50 évvel ezelőtti állapotokat tükrözi. Ennek a konyhának a felszereltsége és berendezései nem alkalmasak a gyermekétkeztetést érintő higiéniai előírások betartására.

Az alábbi hiányosságok miatt egy hatósági ellenőrzés eredményeképp akár a konyha működése is felfüggeszthető:

- a tálalókonyhában nincs kézmosóhely kialakítva, a dolgozónak át kell menni az óvodai részbe, hogy kezet tudjon mosni.
- WC sincs biztosítva a személyzet számára, ki kell mennie a tálalóból az óvodai részbe, ahol egy közös WC van, amit a közmunkásokkal együtt használhat a konyhai kisegítő dolgozó.

További hiányosságok, problémák:

- a tiszta edények (tányérok, poharak) tárolására régi, bútorlapból készült, zárt tároló szekrény van biztosítva, de az nagyon rossz állapotban van;
- az ételhulladékos műanyag vödröt az óvoda udvarán lehet csak tárolni, a konyha ajtaja mellett (gyerekek hozzáférhetnek és nyáron a melegben erjedésnek indul az ételhulladék);
- a tálalókonyhán 1 db szekrény áll rendelkezésre a tárolásra: a szekrény egyik felében az utcai és munkaruha tárolása történik egy helyen, a szekrény másik felében vegyszerek és eszközök vannak;
- a konyhai tálalópult fa bútorlapból készült, felázott, nem tisztítható, nem fertőtleníthető megfelelően, ezért nem alkalmas az ételek higiénikus elkészítésére és tálalására a gyermekek számára.

Más konyhákon is hasonló, bár nem ilyen súlyú és mértékű problémák vannak. A jelenlegi közegészségügyi előírások miatt minden konyhán rozsdamentes felületeket kellene biztosítani, rozsdamentes, zárt tároló rendszereket a konyhai edényzetnek, törésmentes, könnyen tisztítható falburkolatot és padozatot, stb.

Függetlenül tehát, a Széchenyi iskolai főzőkonyhát érintő kapacitás bővítéstől és technikai korszerűsítéstől, az alábbi konyháink szorulnak sürgős és átfogó felújításra a berendezéseiket, a burkolatokat és a padozatokat érintően:

- Széchenyi iskola főzőkonyha
- Szent István iskola főzőkonyha
- Szent István iskola tálalókonyha
- Piros Óvoda tálalókonyha
- Sárga Óvoda tálalókonyha
- Kék Óvoda tálalókonyha
- SZENI-Idősek Otthona tálalókonyha.

Az intézmény saját költségvetéséből kisebb beszerzéseket el tud végezni, ám a fenti szükségletek olyan mértékű anyagi ráfordítást igényelnek, hogy az intézményi költségvetésből nem oldható meg.

7. Intézményi dokumentációk

7.1. Alapító okirat

Az Intézmény alapító okirattal rendelkezik, melynek kelte 2015. október 02., és 2016. január 01-jén lépett hatályba. Szigethalom Város Képviselő-testülete a 188/2015. (X.20.) határozatával fogadta el az Intézmény alapító okiratát és döntötte el a Nebuló Közétkeztetési Intézmény megalapítását.

Az intézmény tevékenységi körében 2016. november 01-i hatállyal történt módosítás, amelyet a Magyar Államkincstár a nyilvántartásában átvezetett. Az intézmény tényleges tevékenységében nem történt változás. A módosítás iránti igényt az indokolta, hogy a bejegyzett és nyilvántartott TEÁOR kódok az intézmény tényleges tevékenységét tükrözzék.

7.2. Hatósági engedélyek

Az intézmény egységei főzőkonyhára ill. tálalókonyhára vonatkozó működési engedéllyel, valamint vendéglátóipari termékek forgalomba hozatalára vonatkozó hatósági külön engedéllyel rendelkeznek.

7.3. Szervezeti és működési szabályzat

Az intézmény szervezetének és működési rendjének kialakítása a 2016. év során történt, mert az intézmény egyes részei más-más intézményektől kerültek át a Nebuló Közétkeztetési Intézményhez. Ezek a szervezeti egységek korábban más-más funkcióval, személyzettel és szervezeti háttérrel működtek, és ezeket kellett az új intézmény keretén belül mind horizontálisan, mind vertikálisan integrálni.

Úgy vélem, az első év működése során ez a szervezeti rendszer kialakult, működőképes, ezért az intézmény szervezeti és működési szabályzata a 2017. évben már kidolgozható.

7.4. HACCP rendszer

Az intézmény működésének szakmai szabályait és alapját a HACCP rendszer jelenti. Az újonnan alakult intézményben a HACCP rendszer 2016. február 03. napjára kialakításra került. A HACCP rendszer dokumentációját Ráczné Csépe Éva, élelmiszer-biztonsági auditor készítette el az intézmény számára, ő végzi a rendszerrel kapcsolatos tanácsadást, és évente rendszeres, ill. éven belüli rendkívüli teljes és/vagy részleges felülvizsgálatot tart.

A HACCP rendszer működését, a nyilvántartások és nyomtatványok vezetését, az előírások betartását az intézményen belül az intézményvezető számára az élelmezési szakmai koordinátor ellenőrzi, és tájékoztatja esetenkénti megállapításairól. Ezen kívül megtartja az új dolgozók oktatását, valamint a régebbi dolgozók ismétlő oktatását.

A főzőkonyhákban működő élelmezésvezetők felelősek a vezetésük alatt álló egység HACCP rendszerének működésért, a nyilvántartások szabályszerű és naprakész vezetéséért, valamint az egység dolgozóinak oktatásáért.

Meglátásom szerint a HACCP rendszer működik az intézménynél, habár kisebb hibák és hiányosságok tapasztalhatók. Az emberi mulasztásból vagy az ismeretek

hiányából adódó hibák kijavítására folyamatosan törekszünk ismétlő és rendkívüli oktatással, valamint folyamatos ellenőrzéssel.

A HACCP rendszer megfelelő működtetéséhez azonban elengedhetetlenek a megfelelő tárgyi feltételek, amelyek súlyos hiányát a beszámoló fentebbi részében már részletesen vázoltam.

7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei

Az intézmény egyes egységei 2016-ban kétféle hatósági ellenőrzésen estek át.

a) A Széchenyi Iskola főzőkonyháján alkalmazott étlapot a Ráckevei Járási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztályának közegészségügyi felügyelője vizsgálta át a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletnek való megfelelés szempontjából.

A hatósági ellenőrzés megállapításai nyomán az étlapot az élelmezésvezetőnek felül kellett vizsgálnia, és a hatóság által kitűzött határidőben a közétkeztetési rendeletben előírt határértékeknek megfelelően csökkentett tápanyagtartalmú étlapot elkészítenie és benyújtania a hatóság részére. Ez utóbbi, módosított étlap a hatóság részéről már elfogadható volt.

b) A NÉBIH által végrehajtott másik típusú ellenőrzésre és egyúttal minősítésre a "Minőségvezérelt Közétkeztetés Program" keretében került sor, amely a Széchenyi Iskola főzőkonyháját és a Szent István Iskola főzőkonyháját érintette. Az ellenőrzés során a NÉBIH munkatársa mintegy 150 szempont szerint értékeli a konyhát (tartalmilag és formailag is).

A konyhák értékeléséről és minősítéséről részletes jegyzőkönyvet kapott az intézmény és a Polgármesteri Hivatal is.

A konyhák minősítése:

- Széchenyi Iskola főzőkonyha: 73 %
- Szent István Iskola főzőkonyha: 75 %

A minősítő jegyzőkönyvekben feltárt hiányosságokat áttanulmányoztam, és felhívtam az intézmény élelmezésvezetőit az emberi mulasztásból eredő hibák kiküszöbölésére, és a dolgozók ismétlő oktatására.

A jegyzőkönyvbe foglalt hibák és hiányosságok másik része a konyhák tárgyi feltételeit érintette, amelyekről a beszámoló fentebbi részében már részletesen írtam. Ezen hibák és hiányosságok kiküszöbölése szinte kizárólagosan pénzügyi fedezet kérdése.

7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok

A 2016. év folyamán Szigetszentmiklóson két ízben rendezték meg az Élelmezésvezetők Országos Szövetségének közreműködésével az "Élet a közétkeztetési konyhákban" c. rendezvényt. A szakmai programon az intézmény élelmezésvezetői mindkét alkalommal részt vettek.

Az intézmény 2016. januárja óta előfizetője az „Élelmezés” c. szakmai folyóiratnak.

8. Szakmai tevékenység

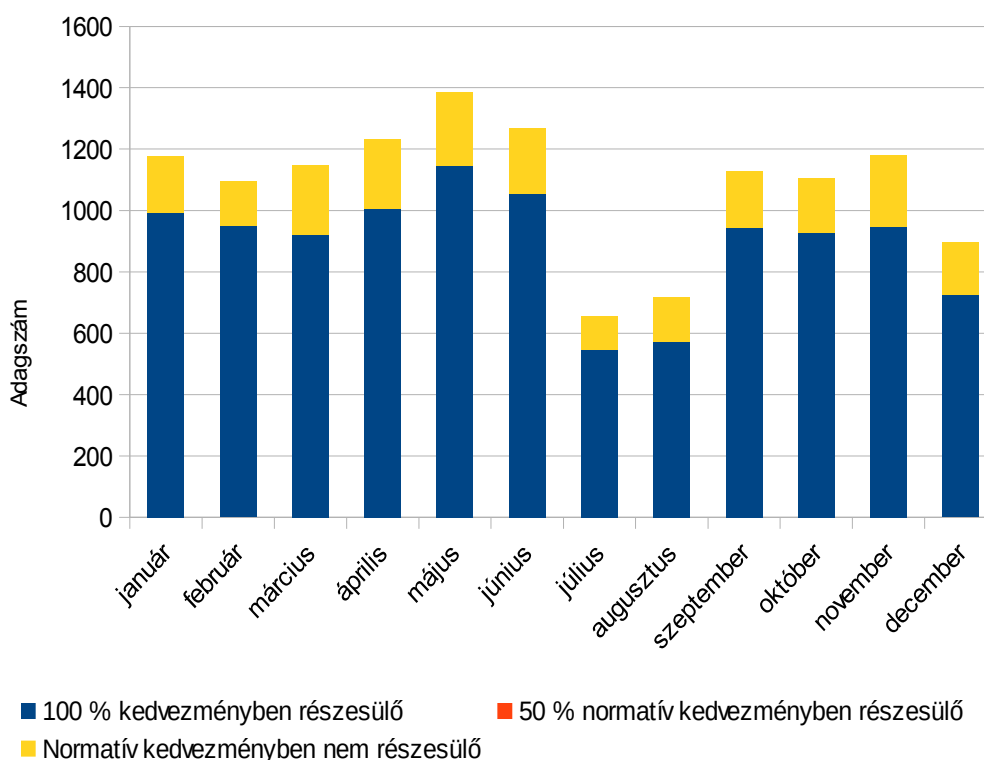
Az intézmény működését meghatározó legfontosabb jogszabályok:

- 2015. évi C. törvény Magyarország 2016. évi központi költségvetéséről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet. a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
- 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról
- 328/2011. (XII. 29.) Korm. rendelet a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról
- 5/2016. (IV.26.) önkormányzati képviselő-testületi rendelet az étkeztetés nyersanyag költségeiről és térítési díjairól

8.1. Közétkeztetés

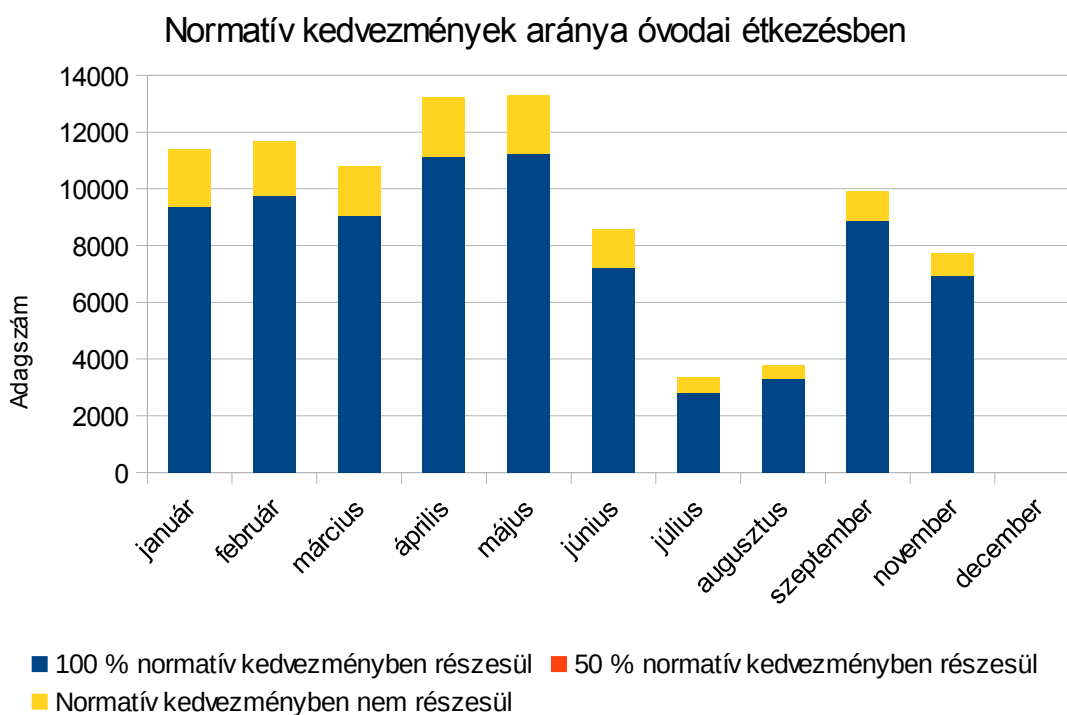
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés

Négyezeri bölcsődei étkezésben részesülők száma normatív támogatás szerint



A fenti grafikon azt mutatja, hogy a bölcsődei étkeztetett gyermekek döntő többsége 100 % normatív étkezési díjkedvezményben részesül (köznapi nyelven ezt nevezzük: ingyenes közétkeztetésnek). Az „ingyenes” étkeztetés költségét normatív támogatásként finanszírozza a központi költségvetés.

8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés



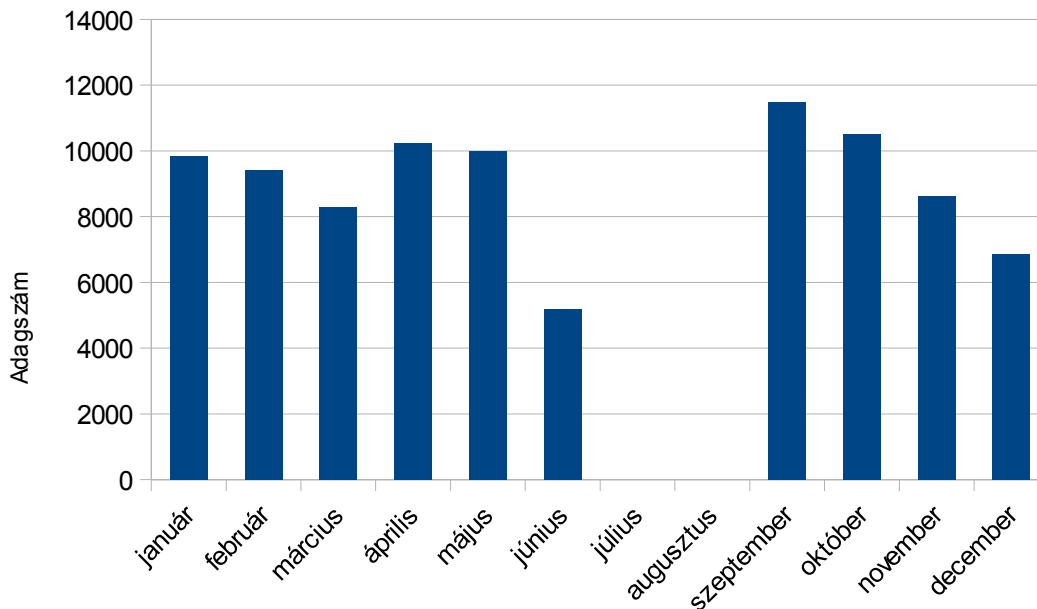
Az óvodai gyermekétkeztetés finanszírozási szempontból hasonló arányokat mutat, mint a bölcsődei étkeztetés. A bölcsődei, napi 4-szeri étkezéstől eltérően az óvodai gyermekétkeztetés napi 3-szori étkezést jelent.

Az étkeztetett gyermekek jelentős része 100 %-os normatív térítési díjkedvezményben részesül, tehát az óvodai étkeztetés finanszírozása legnagyobb részben állami normatívából történik.

8.1.3. Általános iskolai étkeztetés

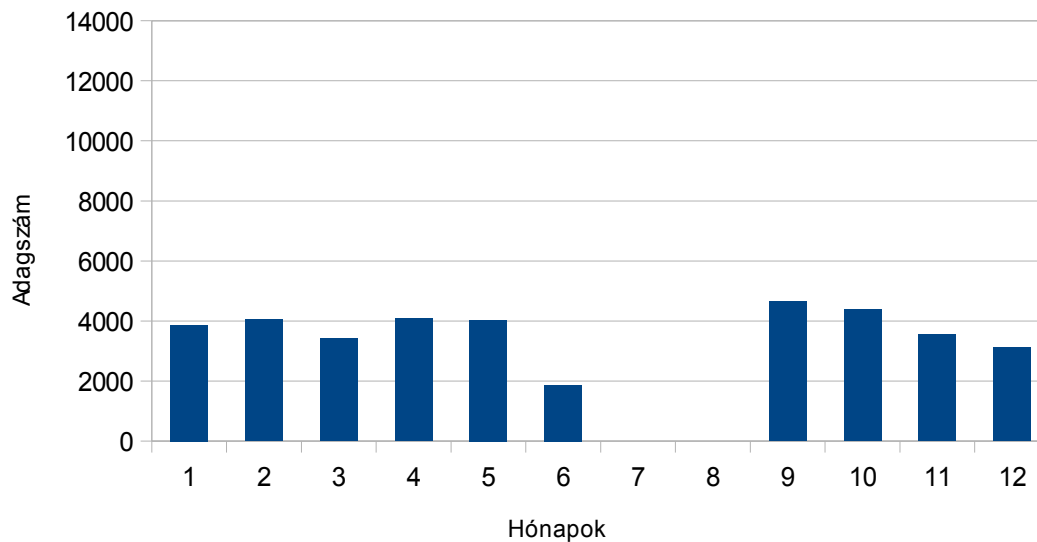
Alsó tagozaton:

Intézményi gyermekétkeztetés igénybe vételének alakulása az évben



Felső tagozaton:

Intézményi gyermekétkeztetés igénybe vételének alakulása az év során



A fenti diagramokon jól látható, hogy az iskolai felső tagozat lényegesen kisebb adagszámban igényli az intézményi gyermekétkeztetést. Másrészt a tanévhez igazodóan jól látszik a tendencia, hogy az iskolai tanév elején a gyermekétkeztetés iránti igény, érdeklődés megnő, de a tanév során kiegyenlítődik.

Az iskolai tanév végével pedig teljesen megszűnik az iskolai intézményi gyermekétkeztetés, és helyére – bár jóval kisebb adagszámban – a szociálisan rászorulóknak biztosított szünidei gyermekétkeztetés lép, valamint az intézmény kapacitásait ekkor a nyári táborok étkezési igényeinek kielégítésére fordítjuk.

Az éves tervezésnél, mind a pénzügyi, mind a létszám-gazdálkodási és a munkaszervezési területen ezeket a tendenciákat feltétlenül figyelembe kell venni.

Normatív térítési díjkezdvezmények:

Az (1-8. osztályos) általános iskolai intézményi gyermekétkeztetésben 100 % vagy 50 % normatív étkezési díjkezdvezményre jogosultak a jogszabályban meghatározott feltételeknek megfelelő gyermekek.

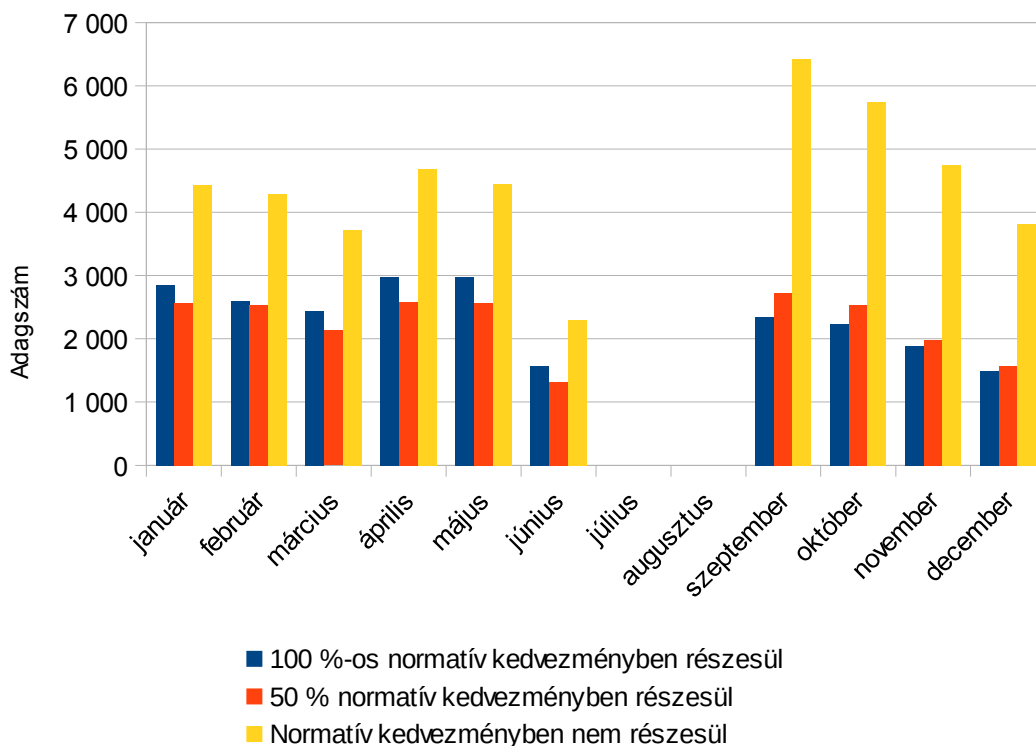
Az alábbi grafikonok bemutatják, hogy intézményünknel milyen arányban vesznek igénybe gyermekétkeztetést a különböző térítési díj kategóriába tartozó jogosultak.

Ezekből látható, hogy az általános iskolai közétkeztetésben is jelentős mértékű a központi normatív támogatás, bár jelentősen kisebb mértékű, mint az óvodai vagy bölcsődei ellátottak esetében.

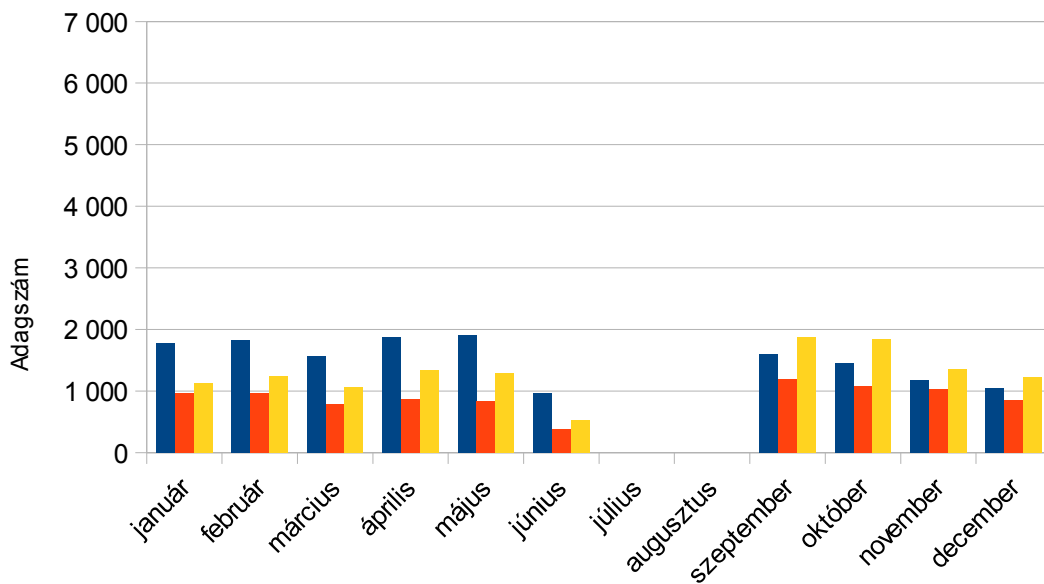
Az első ábra az alsó tagozatos gyermekek adatait, a második ábra a felső tagozatos gyermekek adatait tartalmazza.

Alsó tagozaton:

Az igénybe vett étkezések össz adagszáma kedvezményenként



Felső tagozaton:



Látható, hogy a 100 % normatív térítési díjkezdményben részesülők szinte teljes számban igénybe veszik az intézményi gyermekétkeztetést az 1-8. évfolyamon keresztül, míg a térítési díjkezdményben nem részesülők a magasabb évfolyamokban egyre kevésbé veszik igénybe az iskolai gyermekétkeztetést.

Ez a tendencia, úgy vélem, abból az irányból vizsgálándó, hogy a magasabb évfolyamokba járó gyermekek számára a napi egészséges étkezéshez, ezen belül főtt ételhez jutást mi módon biztosítják a családok.

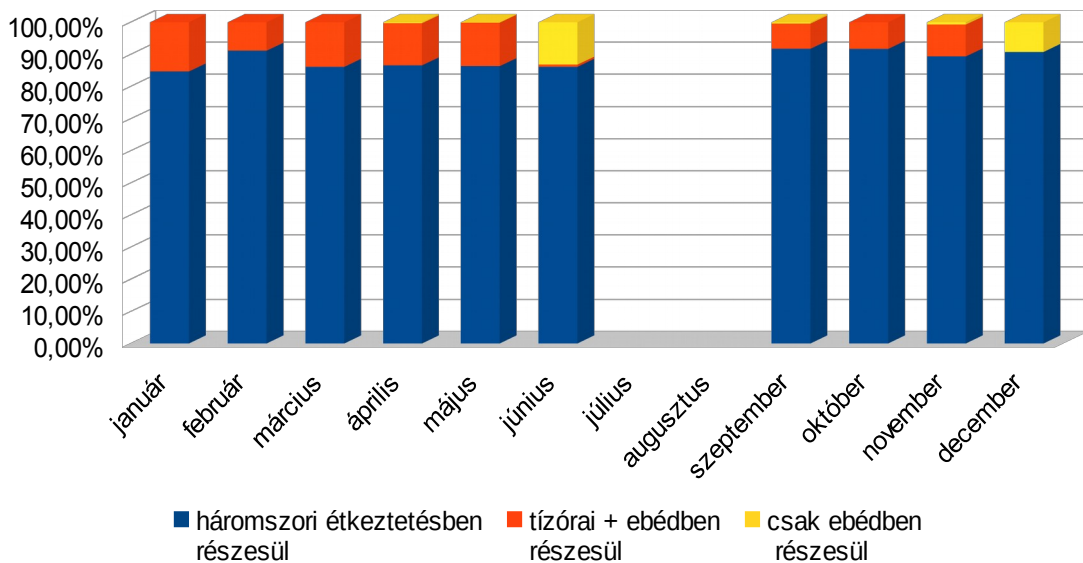
Egyik oldala minden bizonnyal az a válasznak, hogy a gyermekek már nem maradnak napköziben (tanulósobán), és a tanítási órák után hazamennek. Otthon vagy útközben oldják meg a déli főétkezést. Sokszor a családok nem szívesen fizetnek elő az iskolai gyermekétkeztetésre, mert a gyermekek a közétkeztetésben kínált ételeket gyakran nem ismerik, és ebből kifolyólag kijelentik, hogy nem is szeretik.

Ennek a kérdésnek a megválaszolása már sokkal messzebbre mutat, sokkal többértű kérdéseket vet fel: mi az az „arany középút”, amelyen haladva a gyermekétkeztetés „étlapja” megfelel a közétkeztetésről szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet előírásainak, a jogszabályokban meghatározott költség korlátoknak és egyúttal a kamaszok ízlésének, ízvilágának.

A fenti megállapítást és gondolatmenetet támasztják alá a következő grafikonok is, amelyek a különféle normatív kezdményekben részesülők által igénybe vett étkezések százalékos megoszlását mutatják.

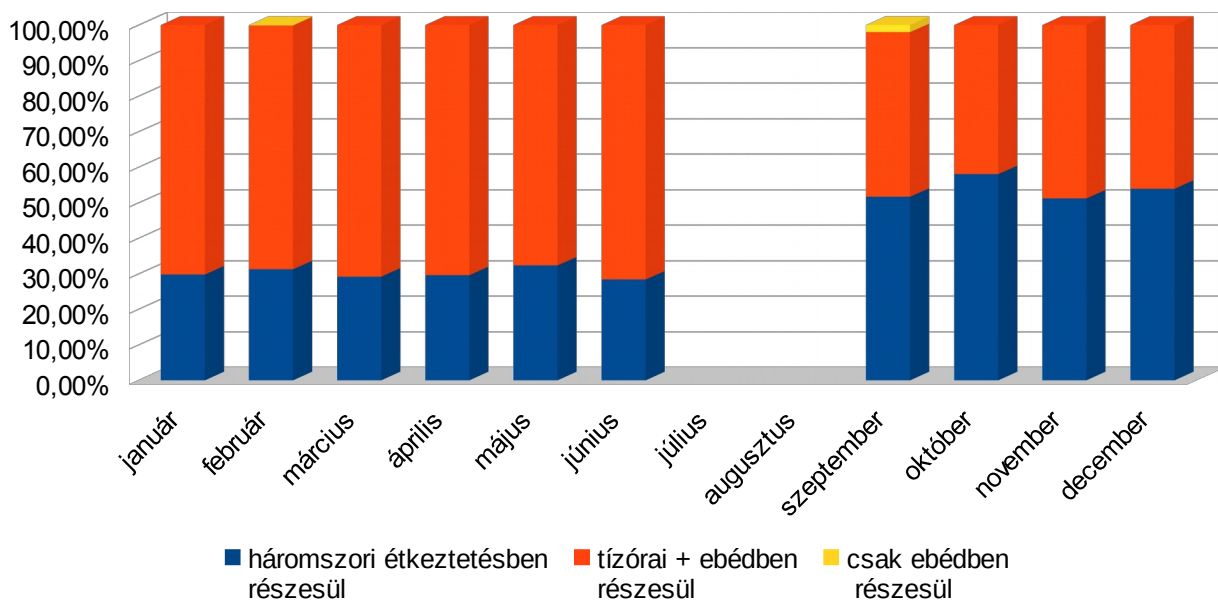
Alsó tagozatos korosztálynál:

A 100% norm. kedvezményben részesülők étkezésének százalékos megoszlása



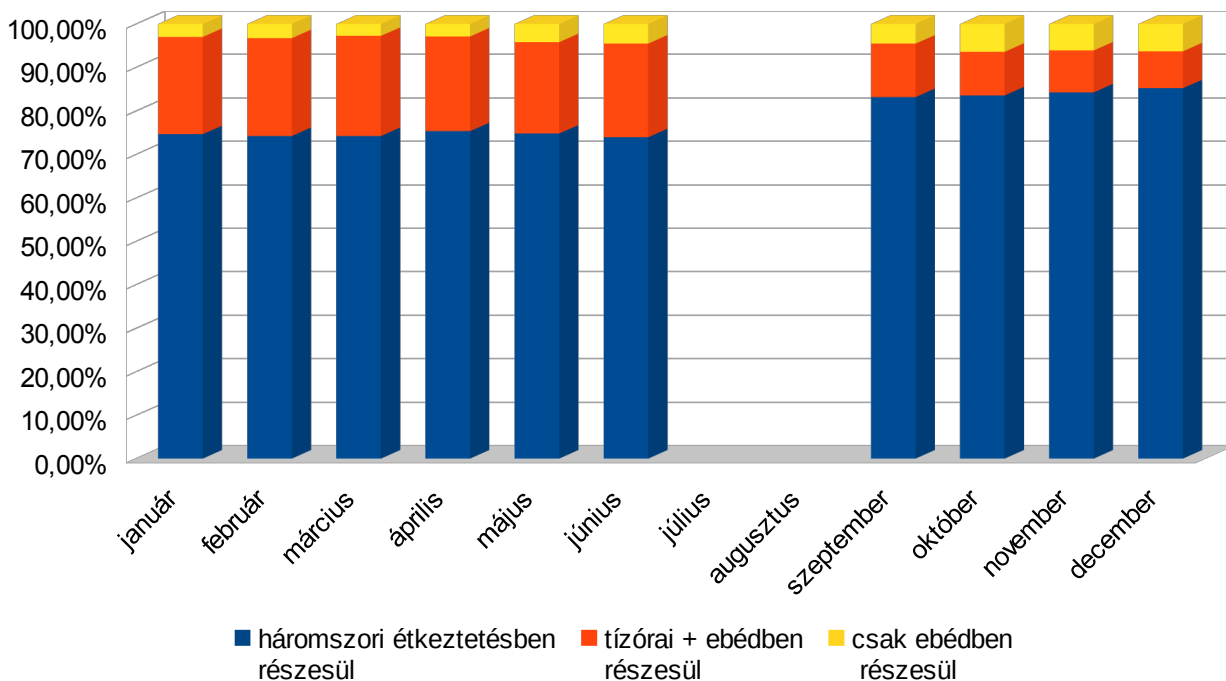
Felső tagozatos korosztálynál:

A 100% n. kedvezményben részesülők étkezésének százalékos aránya



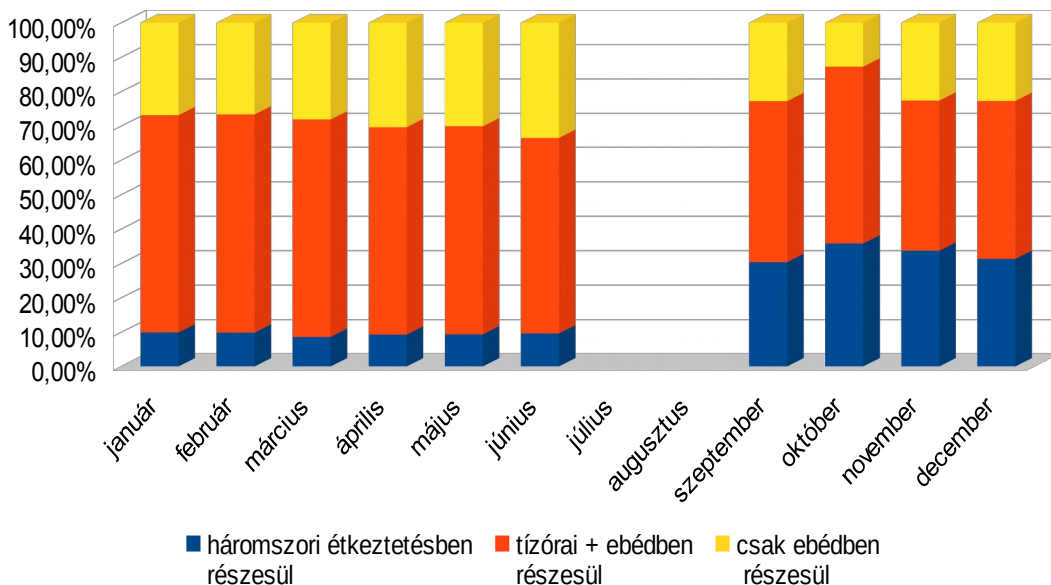
Alsó tagozatos korosztálynál:

Az 50% norm. kedvezményben részesülők étkezésének százalékos megoszlása



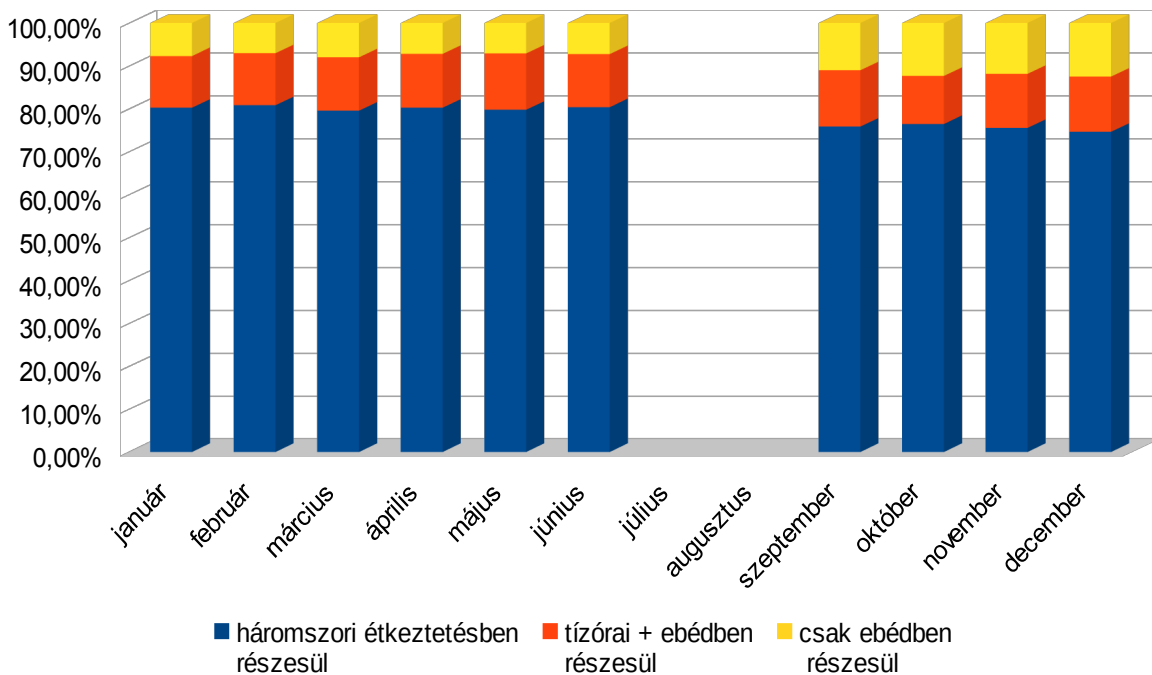
Felső tagozatos korosztálynál:

Az 50% norm. díjkedvezményben részesülők által igénybe vett étkezések százalékos aránya



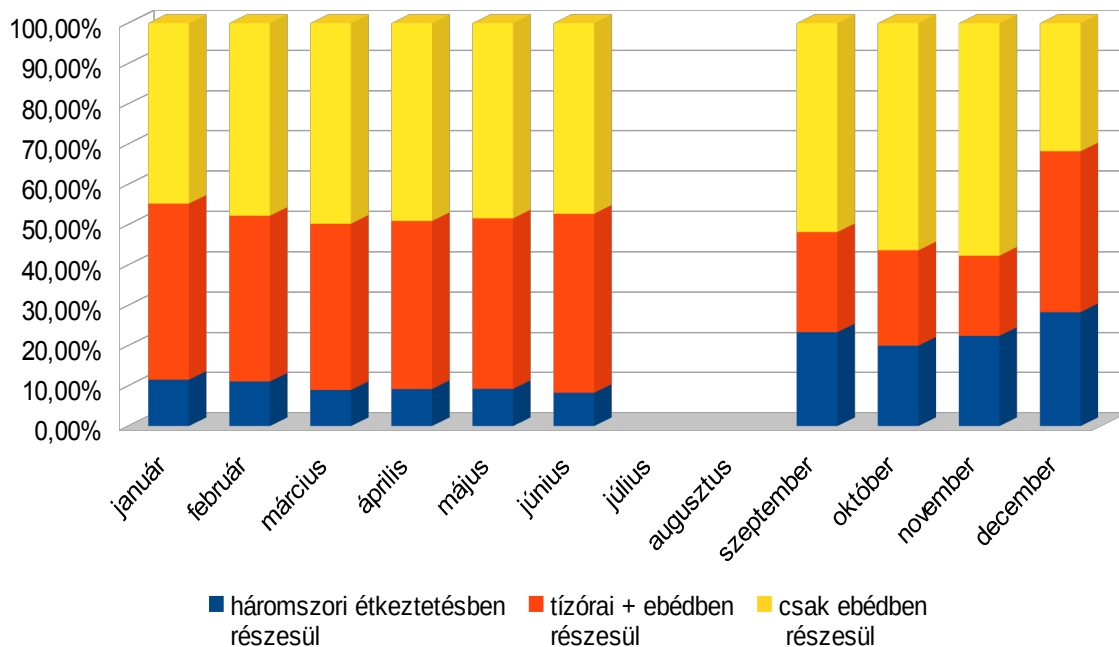
Alsó tagozatos korosztálynál:

A norm. kedvezményben nem részesülők által igénybe vett étkezések százalékos aránya



Felső tagozatos korosztálynál:

Norm. kedvezményben nem részesülők által igénybe vett étkezések százalékos megoszlása



8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés

A rászorulóknak számára a szünidei gyermekétkeztetést a 2015. évi CCXXIII. törvény 36. § (2) bek. c) pontjával módosított a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény (Gyvt.) vezette be 2016. január 01. napi hatállyal.

Az ellátandó közfeladat jogszabályi alapja és lényege a következő:

A Gyvt. 21. § (1) bek. g) pontja értelmében

„Természetbeni ellátásként a gyermek életkorának megfelelő gyermekétkeztetést kell biztosítani a gyermeket gondozó szülő, törvényes képviselő vagy nevelésbe vett gyermek esetén a gyermek ellátását biztosító nevelőszülő, gyermekotthon vezetője, illetve az Szt. hatálya alá tartozó ápolást, gondozást nyújtó intézmény vezetője kérelmére (...) a 21/C. §-ban foglaltak szerint a bölcsőde, mini bölcsőde és az óvoda zárva tartása, valamint az iskolában az Nktv. 30. § (1) bekezdése szerinti nyári szünet és az Nktv. 30. § (4) bekezdése szerinti tanítási szünetek időtartama alatt (a továbbiakban együtt: szünidei gyermekétkeztetés).”

A 21/C. § határozza meg a szünidei gyermekétkeztetés keretében kötelezően ellátandó gyermekek körét, valamint az önkormányzat által ilyen ellátásban részesíthető gyermekek körét.

E szerint a szünidei gyermekétkeztetés

- a) a településen lakóhellyel vagy tartózkodási hellyel rendelkező
- b) a hátrányos helyzetű gyermek és a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő, halmozottan hátrányos helyzetű gyermek részére
- c) ingyenesen biztosítandó
- d) a bölcsődében, mini bölcsődében bölcsődei ellátásban, óvodai nevelésben részesülő gyermekek számára a bölcsődei ellátást nyújtó intézmény és az óvoda zárva tartásának időtartama alatt valamennyi munkanapon;
- e) továbbá a fenti körbe nem tartozó gyermekek számára
- f) a nyári szünetben legalább 43 munkanapon, legfeljebb a nyári szünet időtartamára eső valamennyi munkanapon,
- g) az őszi, téli és tavaszi szünetben a tanév rendjéhez igazodóan szünetenként az adott tanítási szünet időtartamára eső valamennyi munkanapon
- h) ennek keretén belül a szülő, törvényes képviselő kérelmének megfelelő időtartamban
- i) déli meleg főétkezés formájában;
- j) elsősorban helyben fogyasztással, vagy ha ez nem oldható meg, lehetővé kell tenni az étel elvitelét.

A városban működő bölcsőde nyári 2 hetes zárásának idején ilyen szünidei étkezésre nem érkezett igény. A városi óvoda nem zár be az év során, ezért az óvodáskorú gyermekeket a szünidei étkezésbe nem kellett bevonni.

A későbbiekben egy minisztériumi tájékoztató anyag értelmében a bölcsődés korú, de bölcsődei ellátásban nem részesülő rászoruló gyermekeket is be kellett vonni a szünidei étkezésbe.

Intézményünk első ízben a 2015/16. tanév tavaszi szünetében szervezte meg a szünidei gyermekétkeztetést.

A feladat ellátása során tájékoztató készült a jogosult rászoruló gyermekek törvényes képviselői számára, amelyet a jogszabály által előírt igénylőlappal együtt eljuttatunk a jogosultak számára. A szigethalmi iskolákban tanuló jogosultaknak személyesen adták át munkatársaink az igénylőlapot és tájékoztatót. A más közigazgatási területen tanuló gyermekek számára postai úton juttattuk el a küldeményt.

A jogosult gyermekek névsorát és elérhetőségét a Polgármesteri Hivatal Szociális Osztályától kaptuk, és velük folyt folyamatos egyeztetés a jogosultakkal kapcsolatban. A tájékoztatót és az igénylőlapot Szigethalom város honlapján és az iskolai honlapokon is elérhetővé tettük elektronikus formában, továbbá a Polgármesteri Hivatal szociális ügyintézőinek és a Gyermejkölési és Családsegítő Szolgálatnak is megküldtük, hogy a rászoruló jogosultak a jogosultságuk megállapításával egyidejűleg tájékoztatást kapjanak erről a támogatási formáról.

Mivel az iskolai szünidő idején a főzőkonyhákban kevesebb személyzet dolgozik, ill. jelenleg az iskolai étkezők már a KLIK kezelésébe kerültek, ezért az ételek előre csomagolt formában történő elvitelét szerveztük meg. A 2016. évben már mindegyik szünidő alatt alkalmaztuk ezt a módszert, és működőképesnek, higiénikusnak bizonyult, amelyet a rászoruló ellátottak is elfogadtak.

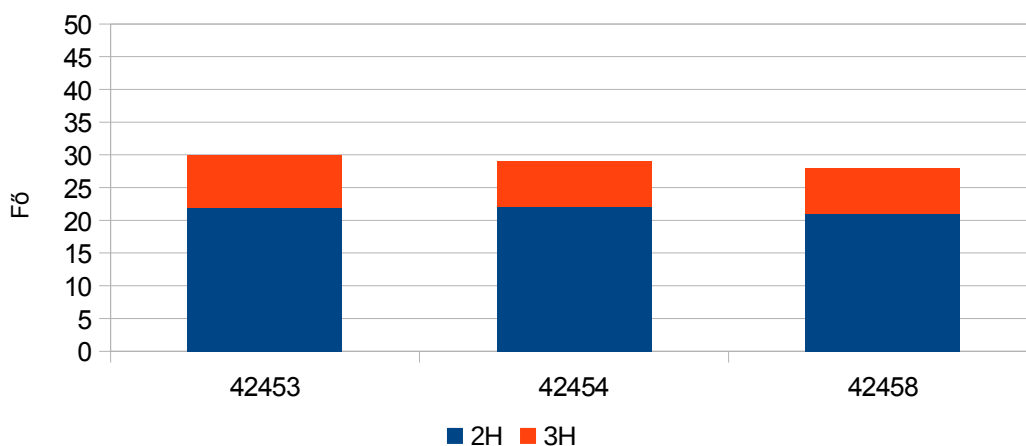
A benyújtott igények alapján a kérelmező jogosultságát megvizsgáltuk, szükség esetén konzultálva a Polgármesteri Hivatal szociális ügyintézőivel és a Gyermejkölési és Családsegítő Szolgálat munkatársaival, majd a szünidei étkezésben részesülő személyekről szünidőnként név szerinti lista készül.

Az ételek kiadása az igénylők névsora alapján történik, és az átvevő aláírása ellenében kerül sor az étel kiadására.

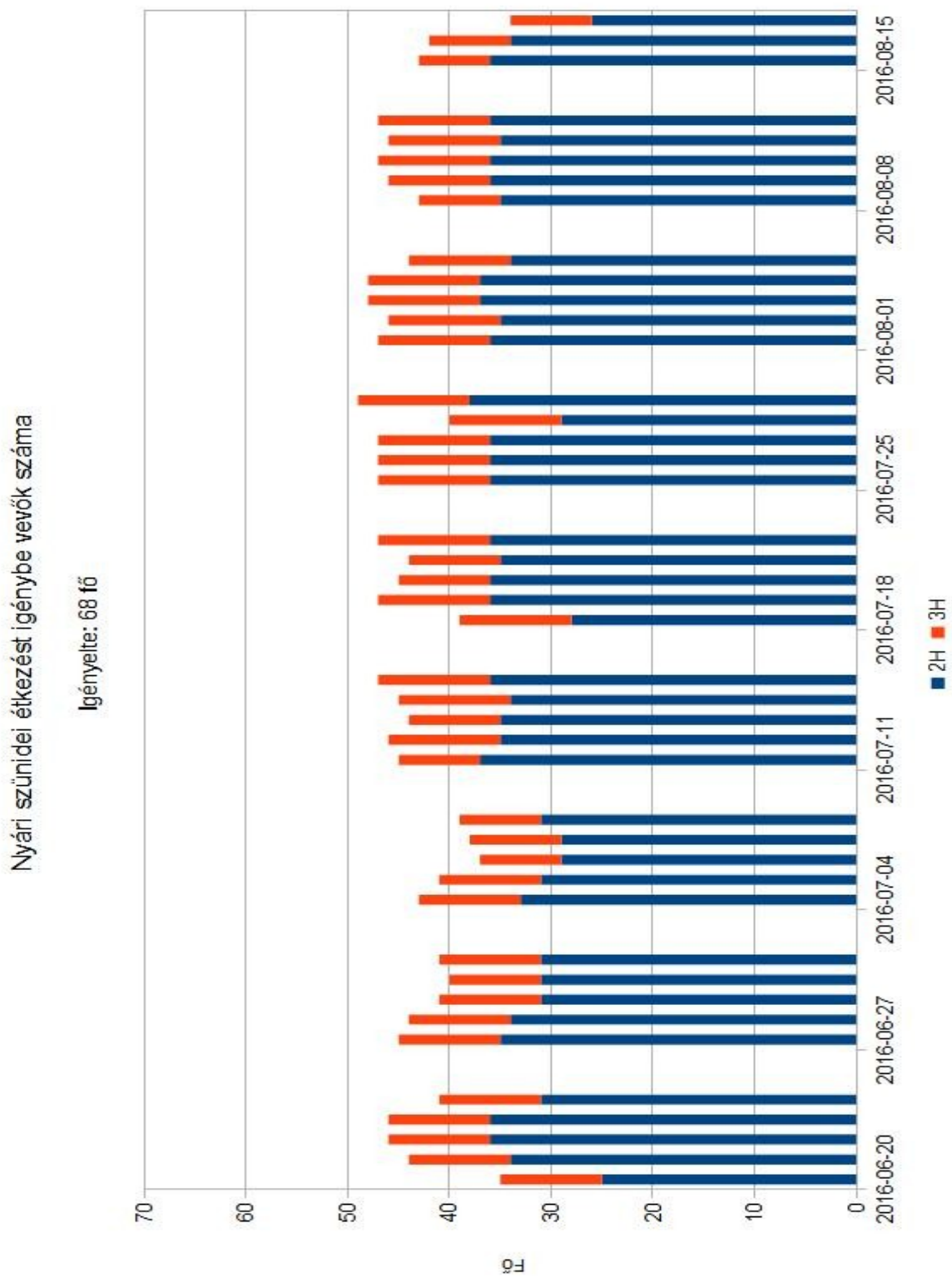
A 2016. évre eső szünidei étkezések igénybe vételét az alábbi grafikonok mutatják:

Tavaszi szünidei étkezést igényelt: 34 fő.

Tavaszi szünidei étkezést igénybe vevők száma



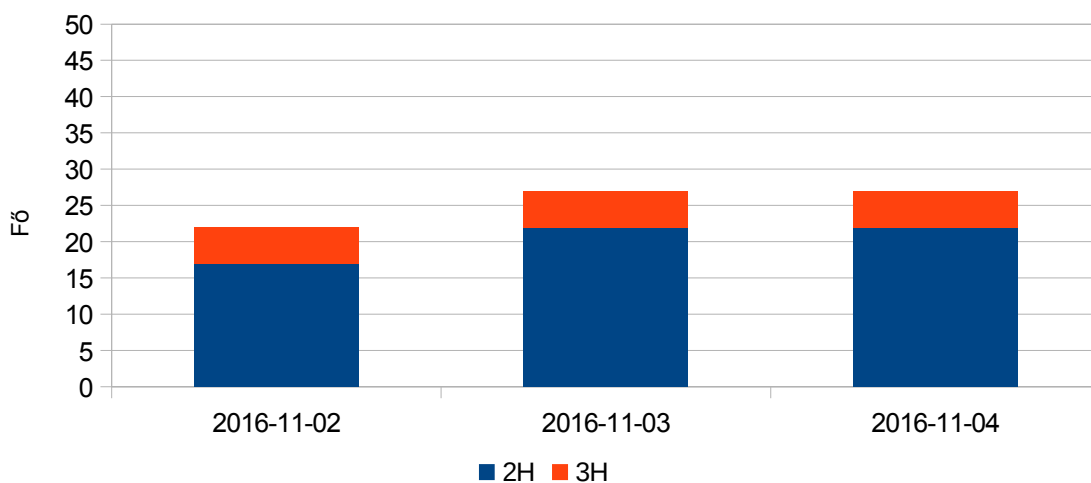
Nyári szünidei étkezők aránya:



Nyári szünidei étkezést igényelt: 68 fő.

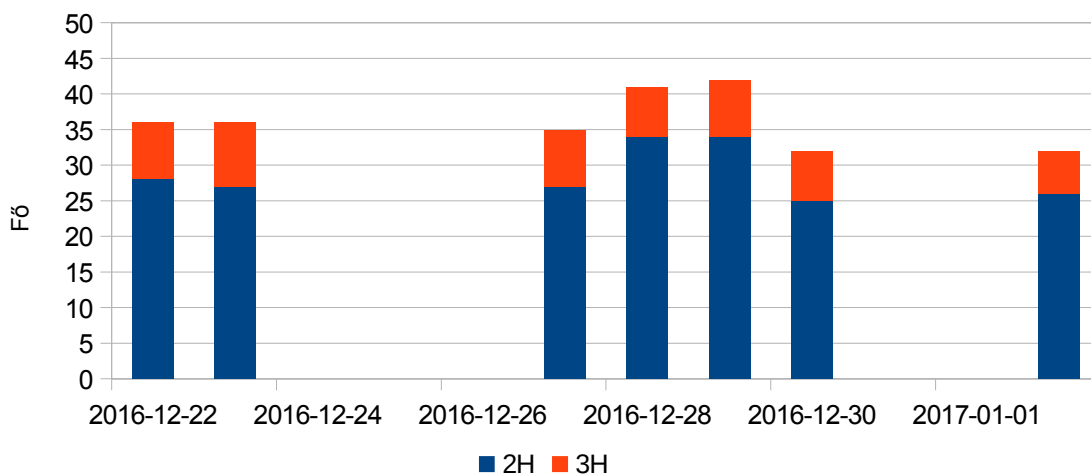
Őszi szünidei étkezést igényelt: 42 fő.

Őszi szünidei étkezést igénybe vevők száma



Téli szünidei étkezést igényelt: 43 fő.

Téli szünidei étkezést igénybe vevők száma



A szünidei gyermekétkeztetés, tapasztalataink szerint, az azt ténylegesen igénybe vevő jogosultak körében elfogadott és pozitívan értékelt természetbeni támogatásnak minősül.

A „ténylegesen” igénybe vevő jogosultak körét azért emelem ki, mert sajnos, jelentős többletköltséget jelent, azon igénylők mulasztása (hanyagossága?), akik az igénylésüket szabályosan benyújtják, majd a részükre elkészített ételt nem veszik át.

Ezen a helyzeten lehetőség szerint személyes kapcsolatfelvétellel próbálunk javítani, jelezve a jogosultnak a rendelkezésére álló étkezési lehetőséget.

Jónéhányan ennek ellenére sem veszik át az igényelt ételt, vagy egyéb ok miatt nem érhetőek el személyesen, és így feleslegesen lefőzött adag keletkezik.

Nagyobb mennyiségű étel kimaradása esetén más rászorulóknak juttatjuk el közvetlenül vagy a Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálat közreműködésével.

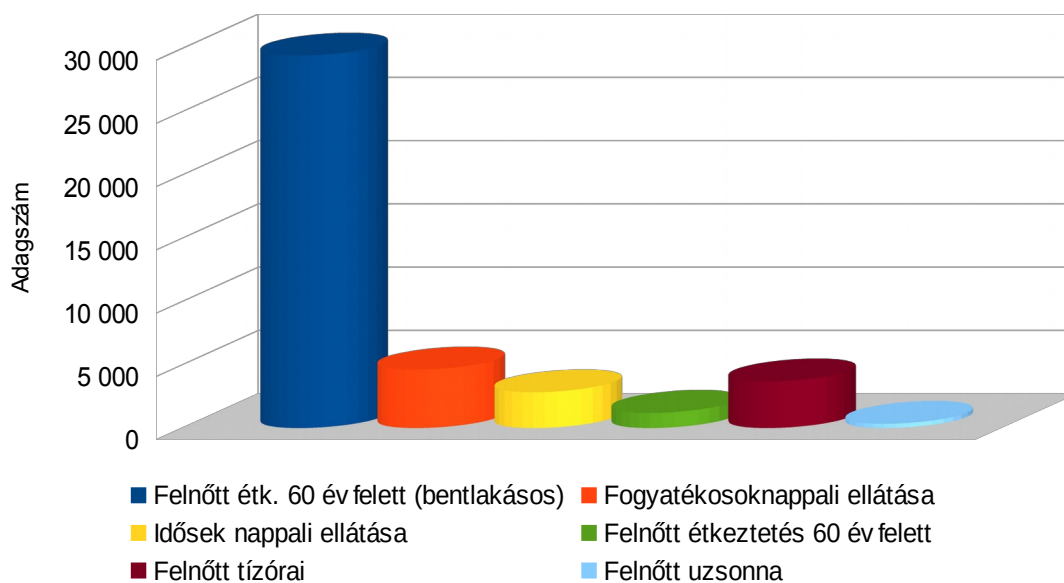
Munkánkat egész évben kiemelkedően segítette a Polgármesteri Hivatal Szociális Osztály valamint a Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálat, oly módon is, hogy a 2016. téli szünidei étkezés kiosztását és dokumentálását is vállalták.

8.1.5. Felnőtt étkeztetés a SZENI számára

Fontos partner intézményünk, mert jelentős mennyiségű étkezés megrendelése érkezik a Szigethalmi Egyesített Népjóléti Intézménytől (SZENI). Az intézmény ellátottjai számára a bölcsődei főzőkonyhánk készíti az ételeket. Igény esetén krónikus betegek számára speciális étrend összeállítását is vállalja a főzőkonyha dietetikus végzettségű élelmezésvezetője.

Az SZENI és tagintézményei részére biztosított étkezések a 2016. évben:

Szigethalmi Egyesített Népjóléti Intézménynek biztosított étkeztetés egy évben



Az idősek ellátása egy speciális területe a közétkeztetésnek. Erre a területre, de különösen a krónikus betegségben szenvedőknek előírt diétákra, szigorú táplálkozás-egészségügyi előírások vonatkoznak. A biztosítandó étrend tápanyag tartalmát, összetételét tehát jogszabályok, szakmai ajánlások határozzák meg, amelytől kollégáink nem térhetnek el: nem adagolhatnak több sót, cukrot, zsírt, stb. az ételhez annak érdekében, hogy „házasabb” ízeket érjenek el. Természetesen, pl. zöldfűszereket nagyobb mennyiségben használnak, de azok a csökkentett só-, cukor-, stb. tartalmat nem helyettesítik.

A jogszabályi előírások betartása azonban, a másik oldalról az elkészített ételek élvezeti értékét csökkentik: a „házas” ízeknél ízletlenebbnek, silányabbnak

tűnhetnek, ám valójában gyakran magasabb minőségű, értékesebb tápanyagokat, nagyobb költségű összetevőket tartalmaznak. A hiányolt „házas” ízeket ezek nem minden esetben pótolják, de a szociális ellátó intézmény kiszolgálójaként a diéta biztosítására közétkeztetési intézményünket a jogszabály kötelezi.

E tárgyban a tavalyi év folyamán két ellátotti panasz érkezett intézményünkhöz, amelyet az érintett élelmezésvezető bevonásával kivizsgáltam, és megállapításaimat – a fent leírt tájékoztatással együtt – megküldtem a panaszt tevő intézménynek.

Úgy vélem, az ellátottak oldaláról felmerült panaszok ellenére a SZENI munkatársaival a szakmai együttműködés megfelelő.

8.2. Gyermekétkeztetés/közétkeztetés külső megrendelők számára

8.2.1. Magánóvodák élelmezése

Az intézmény fennállása óta folyamatosan látjuk el élelmezéssel a környékbeli települések magánóvodáit. A szerződések egy része még a jogelőd intézménytől került át a Nebulóhoz, ill. 2016. januárjában a szigetszentmiklósi székhelyű Narancsliget Magánóvodával kötöttünk szerződést napi 3-szori étkezés biztosítására.

Ezen kívül a tököli székhelyű Kiscsikó Magánóvodába és Meseház Alapítványi Magánóvodába szállítunk napi 3-szori étkezést.

Ezen megrendelőink számára is a „normál” közétkeztetési étlap szerint szállítjuk az ételeket, és az egész év során valamennyi megrendelőnkől pozitív visszajelzés érkezett az ételek minőségét illetően.

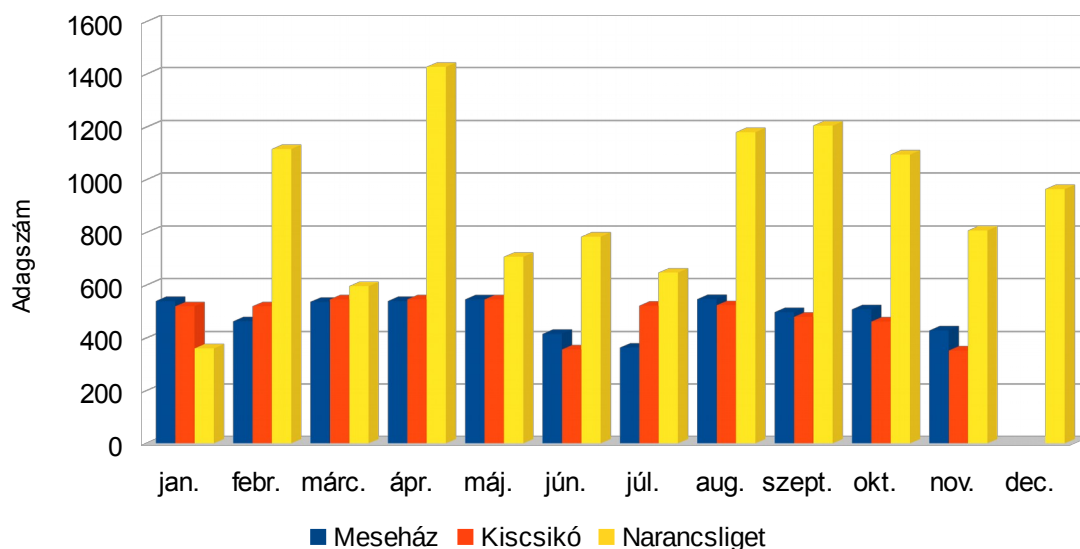
A magánóvodák részére történő ételkészítés döntő részben a Széchenyi Iskola főzőkonyháján folyik, és csak a konyha zárva tartásának idején tevődik át a másik főzőkonyhánkra.

A magánóvodák számára egyéni, megállapodáson alapuló árképzést alkalmazunk, amelyből származóan az intézmény havi szinten, kiegyensúlyozott eloszlásban saját bevételre tud jutni.

A magánóvodákkal az együttműködés megfelelő és zavartalan, a fizetési fegyelem megfelelő.

A következő diagram a magánóvodáktól érkező megrendelések volumenét és eloszlását szemlélteti.

Magánóvodák élelmezése



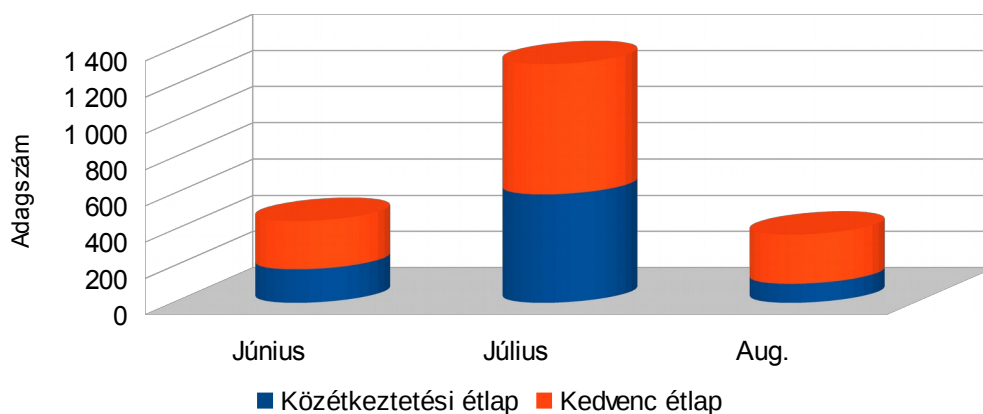
8.2.2. Táborok, egyéb csoportok

Az intézmény másik figyelemre méltó bevételi forrása volt a 2016. évben a szünidei – ezen belül is elsősorban a nyári szünidei – táborok élelmezésre.

Ebből a célból megalkottunk egy „Szünidei kedvenc” nevű étlapot, amely azt a lehetőséget ragadta meg, hogy a közoktatás keretén kívül eső tevékenységekre, így a gyermektáborokra, nem vonatkoznak a szigorú közétkeztetési törvényi előírások. Ezen az étlapon elsősorban a gyermekek körében népszerű ételeket sorakoztattuk fel, természetesen ezzel egyidejűleg biztosítva számukra a kiegyensúlyozott, hasznos tápanyagokban gazdag, vitamindús étrendet.

Az étlap bőséges adagokat és minőségi alapanyagokat tartalmazott, ezért az ennek keretében kínált étteleinket némileg magasabb áron tudtuk értékesíteni.

Nyári megrendelések (táborok, magánszemélyek)



A nyári táborok szervezőinek többsége élt a lehetőséggel, és a szünidei kedvenc étlapról rendelte a tábori étkezéseket, csomagoltan vagy badellás kiszállítással. Visszajelzéseik alapján a résztvevő gyermekek is szívesen fogadták és fogyasztották az itt kínált ételeket.

A nyári pozitív tapasztalatok alapján a 2016. évi iskolai téli szünidőben szervezett tornatábor ismét intézményunktől rendelte a tábori étkezést, ill. már érkezett megkeresés a tavalyi táborok szervezőitől a 2017-es nyári szünetre vonatkozóan.

A táborok megrendeléseire külön árlistát alkalmaztunk, amely természetesen valamennyi nyersanyag- és rezsiköltségre is fedezetet biztosított.

A nyári tábori és magánszemélyek megrendeléseiből intézményünknek mintegy nettó 1.400.000 Ft bevétele származott.

A tavalyi év tapasztalatai alapján, az idei nyári szünidőre is tervezzük a Szünidei kedvenc étlap időszakos bevezetését, és egyúttal még szélesebb körben megismertetni a város lakóit és intézményeit, szervezeteit ezzel a étkezési lehetőséggel.

8.2.3. Vendégétkezők, alkalmazott étkezők

Intézményünknel lehetőség van a szigethalmi önkormányzat és intézményei dolgozóinak kedvezményes áron felnőtt étkezést igénybe venni, helyben fogyasztással vagy elvitellel. A kedvezményes alkalmazotti étkezési lehetőség kiterjed a szigethalmi általános iskolák dolgozóira is.

Az alkalmazotti étkezést igénybe vevők száma:

- Szent István iskola konyháján: 27 fő
- Széchenyi iskola konyháján: 26 fő
- Bölcsőde konyháján: 4 fő

A vendégétkezők száma jelenleg 5 fő.

8.3. Rendezvények

Intézményünk több városi rendezvényen is jelen volt, és aktívan részt vett a városi programok még színesebbé tételében:

8.3.1. Városi Gyermeknap

A Városi Gyermeknapon tortilla készítő programmal vártuk a gyermekeket és családjukat. Az intézmény által biztosított hozzávalókból a gyermekek maguk készíthették el tortillájukat, amelyet aztán el is fogyaszthattak. A program során célunk volt a gyermekek körében a zöldségek népszerűsítése, és olyan formában és ízvilággal kínálni nekik, amelynek során ezeket megkóstolják és talán meg is kedvelik.

A programunkról készült fényképek tanúsítják kezdeményezésünk sikerét:





8.3.2. Városnap

A Városnapon apró szendvics falatokkal és gyümölcs-koktél variációkkal vártuk az érdeklődőket. Kóstolónknak nagy sikere volt, és egyúttal a nyári szünidőre tervezett „Szünidei kedvenc” étlapunkat is népszerűsítettük szórólapon a látogatók körében.





8.3.3. Szigethalmi Városi Bál

A bál előkészületeiben „A” és „B” menü összeállításával, menükártya készítésével vettünk részt, majd a bál napján az intézmény munkatársai a báli menü elkészítésében vettek részt, szabadidejük terhére, önkéntesen vállalva az egész napos majd az éjszakába nyúló munkát.

A bálon 252 adag kétfajta, 3 fogásos menü elkészítése és kitálalása volt a feladat. Az előkészületek során régi szállító partnereinktől kértük a Városi Bál közvetett támogatását oly módon, hogy amennyiben módjukban állt, a báli menü alapanyagait beszerzési áron vagy más kedvezményes áron bocsássák rendelkezésünkre, illetve számos ingyenes adományt kaptunk e célból. Így a báli vacsora költségeit alacsonyan tudtuk tartani, ezzel is hozzájárulva a bál bevételeinek növeléséhez.

Ezen kívül szállítóink számos értékes tombola nyereménytárgyat ajánlottak fel ingyenesen, és intézményünk is felajánlott egy 20 adagos ajándék étkezési lehetőséget a nyertes számára.



A fenti közreműködésekön kívül számos esetben támogattuk a helyi intézmények rendezvényeit, és megkereséseiket a lehetőségeinkhez mérten próbáltuk teljesíteni. Ahogyan már korábban említettem, iskolai rendezvényeket, értekezleteket, óvodai rendezvényeket, óvodai jótköny célú eseményeket, értekezleteket.

Közreműködtünk a népszavazás lebonyolításában azáltal, hogy a hivatalos közreműködők számára minden szavazóköriben biztosítottuk az étkezést.

Összefoglalásként véleményem szerint kijelenthető, hogy az intézmény első évét figyelembe véve kellően aktívan részt vett a város közösségi életében, a városi rendezvényeken. Ezt az irányt kívánjuk továbbfolytatni, és a város közösségi életének aktív résztvevője, támogatója kívánunk maradni.

9. Gazdálkodás rendje

9.1. Intézményi bevételek, kiadások

Az intézmény első évében az intézményi költségvetés tervezésekor csupán becsülni lehetett a várható kiadásokat, bevételeket, mivel ebben a formában közétkeztetés még nem működött a városban. A 2016. évi költségvetés ezért mind kiadási, mind bevételi oldalról alultervezettnek bizonyult, de a működési és finanszírozási bevételek emelkedése fedezetet biztosított a dologi kiadások növekedésére.

A dologi kiadások emelkedését a tervezett összegekhez képest az okozta, hogy szinte minden költségvetési tétel, előirányzat alacsonyabb volt, mint ami még a legtakarékosabb gazdálkodás mellett is felmerül.

Olyan alapvető dologi előirányzatok hiányoztak vagy minimális mértékben álltak rendelkezésünkre, amelyek nélkül az intézmény napi működése sem lett volna lehetséges:

Így például

- az irodaszerek, nyomtatványok előirányzata: alapvető irodai eszközök nélkül kezdte meg intézményünk a működést, és azok beszerzésének szüksége már az első napokban felmerült;
- nyomtatást segítő anyagok: telephelyeinken folyamatosan biztosítani kell a nyomtatás, sokszorosítás lehetőségét, és nagy mennyiségben szükséges beszereznünk nyomtató patronokat, tonereket, stb.
- tisztítószeres: 12 telephelyünk higiénikus működéséhez elengedhetetlenek a professzionális, nagykonyhai tisztító- és fertőtlenítő szerek beszerzése, amelyek megfelelnek a hatósági előírásoknak és a HACCP rendszerünk szabályainak is;
- közműdíjak: a telephelyeink által használt közművek fogyasztását becslés és arányosítás alapján hárítják át az intézmények, és ezen költségek éves összege is többszörösen meghaladta az eredeti előirányzatot;
- karbantartási, kisjavítási szolgáltatások: a 12 telephelyünkön működő géppark meglehetősen elavult, karbantartásuk évek óta elmaradt, ezért meghibásodások előfordultak. Mivel a meghibásodott vagy karbantartásra

szoruló berendezések napi használatban vannak, ezért javításukról általában rövid határidővel gondoskodni kellett;

- a tűz- és munkavédelmi megbízottra a tényleges költségnél nagyságrendekkel kisebb költség volt tervezve;
- postaköltségre, ételszállításra egyáltalán nem volt előirányzat;
- a pénzügyi díjak jelentősen meghaladták a tervezett költséget;
- az intézmény működéséhez szükséges üzemorvosi szolgáltatásra is minimális előirányzat volt a költségvetésben. A 38-40 fő dolgozó üzemorvosi ellátása ennél jóval magasabb kiadást eredményezett.

A fenti tételeket csak azért emeltem ki, hogy igazoljam, az intézmény tényleges jogelőd nélküli megalakulásakor nem lehetett megbecsülni a várható működési költségeket kiadásokat.

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Előzetes köt. váll.	Végleges kötváll.	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Működési bevételek összesen:	78.450.000	100.801.648	0	108.902.517	104.576.913	-8.100.869
Finanszírozási bevételek összesen:	183.057.809	197.948.892	0	186.667.173	186.667.173	11.281.719
Bevételek összesen:	261.507.809	298.750.540	0	295.569.690	291.244.086	3.180.850

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Előzetes köt. váll.	Végleges kötváll.	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Személyi juttatások összesen:	66.284.823	71.415.809	0	69.739.271	69.739.271	1.676.538
Munkaadókat terhelő járulékok és szocho:	20.222.986	21.497.396	0	18.797.819	18.797.819	2.699.577

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Előzetes köt. váll.	Végleges kötváll.	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Dologi kiadások összesen:	174.000.000	194.252.893	167.369	199.836.494	195.885.956	-5.750.984
Beruházások összesen:	1.000.000	11.584.442	6.954.976	2.597.468	1.026.376	2.031.998
Kiadások össz.:	261.507.809	298.750.540	7.122.345	290.971.052	285.449.422	657.129

9.2. Pályázatok

Az intézmény a 2016. évben pályázaton nem vett részt, mert a térségben közétkeztetési témában pályázat kiírására nem került sor.

9.3. Fejlesztések

A 2016. évben a legnagyobb volumenű korszerűsítés a Széchenyi iskolában található főzőkonyhán felszerelt korszerű elszívó berendezés és az ott üzembe helyezett korszerű sütő-pároló berendezés volt.

Ezen kívül a fóliahegesztő csomagológép és a rozsdamentes duplafalú badellák beszerzése említhető meg, amely volumenét tekintve jelentősnek minősíthető.

Nem tárgyi eszközben, hanem munkaszervezésben megvalósult fejlesztés volt az ételszállítás kiszervezése külső vállalkozás részére. Korábban a Polgármesteri Hivatal egyik dolgozója a hivatali autóval végezte ezt a feladatot, amely azonban abban a formában sem közegészségügyileg, sem finanszírozási, sem munkaszervezési szempontból nem volt fenntartható.

Jelenleg egy fuvarozással, és ezen belül is ételszállítással foglalkozó vállalkozás eszközével és munkaerejével történik az étel kiszállítása. A vállalkozással fennálló szerződés értelmében mind a fuvarszköz, mind a munkaerő biztosítása és folyamatos rendelkezésre állása a vállalkozó feladata és felelőssége.

Műszaki hiba miatti fennakadás már előfordult, amelyet a szerződés értelmében a vállalkozó köteles volt elhárítani. Előfordult, hogy sajnálatos módon, ételszállítás közben történt a műszaki hiba. Az ételszállítás nem állhatott le, ezért a Polgármesteri Hivatal autójával segítette ki az intézményt mindaddig, amíg a vállalkozó a helyszínre nem ért a csere fuvarszközzel.

9.4. Egyéb támogatások

Az intézmény a költségvetésében feltüntetett önkormányzati és központi pénzügyi forrásokon túl más támogatást, finanszírozást nem vesz igénybe.

10. Javaslatok, észrevételek

10.1. Tárgyi eszközöket, ingatlanokat érintő észrevételek

Ahogy az a beszámolómban korábbi fejezeteiben vázoltam, az intézményhez tartozó konyhák jelentős része állagát és műszaki felszereltségét tekintve elavult állapotban van, amelynek megoldása teljes egészében pénzügyi forrás kérdése.

Az intézmény saját működési bevételeiből és az önkormányzat által beruházásokra biztosított forrásokból lépéseket tudunk tenni a korszerűsítés felé. Ennek első lépése meg is történt 2016 decemberében a Széchenyi iskolában levő főzőkonyhánkon.

A rendelkezésre álló források azt teszik lehetővé, hogy a legégetőbb hiányosságokat pótoljuk, valamint olyan beszerzéseket kívánunk végrehajtani, amelyek hosszú távon az intézmény működési bevételeinek növelését eredményezik.

10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek

a) Az elmúlt egy év tapasztalata világosan megmutatta, hogy az intézmény kollektívájában melyek azok a dolgozók, akik elkötelezettek az intézmény, a munkahelyi kollektívájuk és a végzett feladatuk iránt.

Az intézmény munkavállalóitól nem csak közegészségügyileg kifogástalan állapotot, hanem jó fizikumot, jó együttműködő képességet és nagyfokú rugalmasságot kíván munkahelyük. Rugalmasságot egyrészt a munkaidő területén igényel az intézmény, a már korábban vázolt nem tervezett hiányzások esetén a hiányzó munkaerő helyettesítése miatt.

Másrészt az intézmény dolgozóinak a telephelyek nagy száma miatt a munkavégzés helyét érintően is kellően rugalmasnak kell lenniük. Az új dolgozók felvétele során már külön kitérünk erre a körülményre. Az intézmény jellege megkívánja, hogy bármely konyhai dolgozó kiesése esetén, amennyiben helyettesítése másként nem oldható meg, egy másik konyhai dolgozónak korábbi munkavégzési helyét rövidebb vagy hosszabb időre el kell hagynia, és az intézmény egy másik egységében kell munkát végeznie. Miután az egységek mind Szigethalom város közigazgatási területén belül vannak, a munkakörök megegyeznek, a HACCP szabályok, tisztítószeres, vegyszerek megegyeznek, elméletileg semmilyen akadályt nem jelenthet a dolgozónknak a másik egységbe történő átirányítása, és ez munkajogi aggályokat sem vet fel.

Az intézmény első évében ez a szükségszerű követelmény és ennek végrehajtása néhány dolgozónál problémát okozott, ezért némely dolgozónk közalkalmazotti jogviszonyának megszüntetését kezdeményezte.

Bízom benne, hogy a jelenlegi dolgozói kollektíva számára az egyes egységek közötti átirányítás már nem jelent problémát.

b) A beszámolóim korábbi fejezetében már kitértem a létszám problémánkra. Az adatokat tekintve a 12 telephelyen több konyhai dolgozó van alkalmazásban, mint amit a költségvetési törvény a normatíva szempontjából elismer. Ennek ellenére, sajnos, heti szinten visszatérő probléma bármely dolgozó kiesése. Az 1 fős személyzettel működő tálalókonyhákban ilyen esetben gyakorlatilag percek alatt kell megoldani a helyettesítést annak érdekében, hogy az ellátott gyermekek étkeztetése zökkenőmentes legyen. Ugyanakkor a nagyobb létszámú főzőkonyháról kirendelt dolgozó hiánya komoly késést okoz a főzőkonyha tevékenységében, és a többi dolgozó többlet munkáját igényli.

c) A dolgozói kollektívával kapcsolatban megemlíthető még a munka díjazás differenciálásának nehézsége. A szakmunkás minimálbér 2017. évi felemelésével ez különösen nehéz feladat lett, de már a 2016. évben is komoly bérfeszültséget eredményezett.

A közalkalmazotti státuszról eredően a közalkalmazotti bértábla alapján az intézményi költségvetés személyi kiadási oldalán biztosított munkabér-keret nem teszi lehetővé a dolgozók tényleges munkaköre, valamint a nyújtott teljesítménye szerinti megfelelő differenciálást.

Ezáltal a dolgozók meglehetősen motiválatlanok, plusz feladatot, plusz felelősséget vagy plusz képzést egyáltalán nem vállalnak.

A főzőkonyhákban pl. az élelmezésvezető adminisztratív helyettesítésére nagy szükség lenne (amely az élelmezésvezető nem tervezett kiesése, betegsége esetén a már kész étlap alapján a létszám felvitelét, a nyersanyag kiszabását, és esetlegesen az alapanyagok megrendelését, átvételét jelentené), de a konyhai dolgozók nem szívesen vállalják az ezzel járó tanulási folyamatot és felelősséget.

Folyamatosan dolgozunk ennek a problémának a megoldásán, és számításba jött egy kifejezetten konyhai adminisztratív munkaerő felvétele egy konyhai kisegítő helyett. Ezt a rendszert most az egyik főzőkonyhán tervezzük bevezetni, és ha hatékonynak bizonyul, akkor másik főzőkonyhán is alkalmazni fogjuk.

Amennyiben megvalósul az 1.500 adagos főzőkonyha létrehozásának terve, azon a területen feltétlenül szükség lesz a konyhai adminisztratív munkakör bevezetésére az ételmezésvezető mellett.

Ezen kívül a 2017. évi intézményi költségvetés személyi oldalán már lehetőséget kaptunk a dolgozói kollektívában a szakképzettség és a munkakörrel járó felelősség szerinti differenciálásra, amellyel már legalább jelképesen kifejezhető a dolgozó irányába az általa ellátott feladat, felelősség értékelése.

11. Összegzés

Úgy vélem és remélem, hogy a Nebuló Közétkeztetési Intézmény működésének első évében teljesítette a vele szemben támasztott elvárásokat. Bízom benne, hogy az első év tapasztalataiból, hibáiból és sikereiből tanulva a t. Képviselő-testület támogatásával a 2017. évben működésünk még eredményesebb lehet.

Ennek reményben kérem a t. Képviselő-testülettől a 2016. évi szakmai beszámoló elfogadását.

Szigethalom, 2017. március 06.

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető