



NEBULÓ KÖZÉTKEZTETÉSI INTÉZMÉNY

ÉVES SZAKMAI BESZÁMOLÓ

2017

Készítette:

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető

Kelt:

2018. március 14.

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	7
3.2.4. A dolgozói létszám megoszlása telephelyenként:.....	8
3.2.5. A dolgozói tényletszám költséghelyenként 2017. december 31-én	9
3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban	9
4. Az intézmény munkarendje	10
5. Együttműködések, kapcsolatok	10
5.1. Együttműködés önkormányzati intézményekkel.....	10
5.2. Együttműködés az általános iskolákkal	11
5.3. Együttműködés külső partnerekkel	12
5.3.1. Beszállítóink	12
5.3.2. Külsős megrendelőink: vállalkozások, egyesületek és magánszemélyek	12
5.3.3. Egyéb szerződéses partnerekkel.....	12
6. Tárgyi feltételek	13
6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök.....	13
6.2. Kisértékű berendezések, eszközök.....	14
6.3. Önkormányzati étkeztetési fejlesztési pályázat elnyerése	14
6.4. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények	15
7. Intézményi dokumentációk	15
7.1. Alapító okirat.....	15
7.2. Hatósági engedélyek	15
7.3. Szervezeti és működési szabályzat.....	15
7.4. HACCP rendszer	15
7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei.....	16
7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok.....	17
8. Szakmai tevékenység.....	17
8.1. Közétkeztetés	17
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés.....	17
8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés	19
8.1.3. Általános iskolai étkeztetés.....	20
8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés.....	21

8.1.5. Felnőtt étkeztetés a SZENI számára	22
8.2. Gyermekétkeztetés/közétkeztetés külső megrendelők számára	23
8.2.1. Magánóvodák élelmezése	23
8.2.2. Táborok, egyéb csoportok	24
8.2.3. Vendégétkezők, alkalmazott étkezők.....	25
8.3. Rendezvények	25
8.3.1. Majális	26
8.3.2. Városi Gyermeknap.....	26
8.3.3. Városnap.....	26
8.3.4. Szigethalmi Városi Bál.....	26
9. Gazdálkodás rendje.....	27
9.1. Intézményi bevételek, kiadások	27
9.2. Pályázatok	28
9.3. Fejlesztések.....	28
9.4. Egyéb támogatások	28
10. Javaslatok, észrevételek.....	28
10.1. Tárgyi eszközöket, ingatlanokat érintő észrevételek	28
10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek	29
11. Összegzés	29

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, ételmezésvezető
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: Beőr Józsefné, ételmezésvezető
E-mail cím: nebulo.szentistvan@szigethalmo.hu
Telefonszám: +36-70-330-1680
- Szigethalmi Széchenyi István Általános Iskola Főzőkonyha***
2315 Szigethalom, Thököly u. 37.
Vezetője: Weinémer Tiborné, ételmezésvezető
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

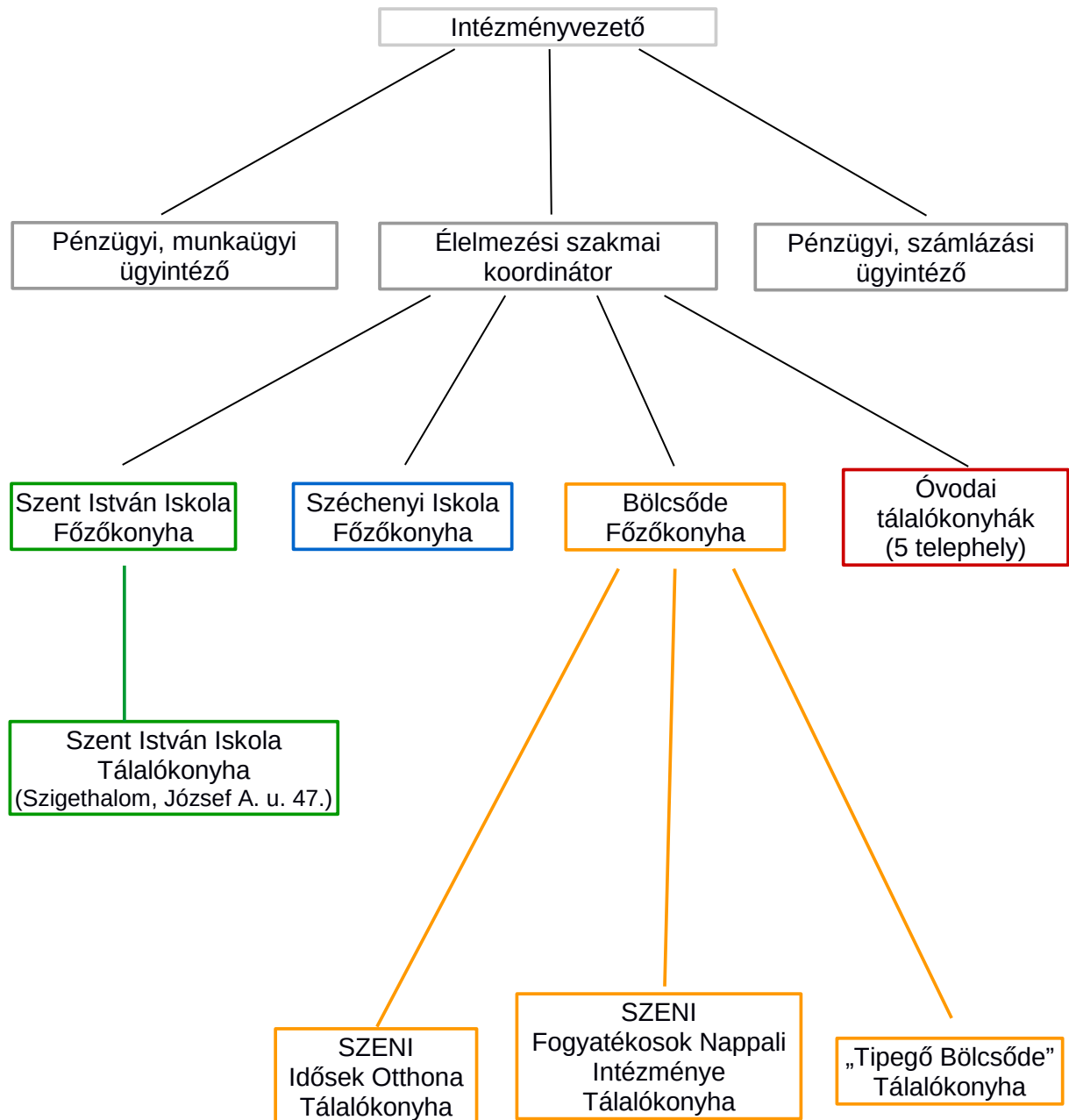
2315 Szigethalom, Rákóczi u. 145.

**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@szigetalom.hu**3.2. Az intézményben dolgozók létszáma, létszámnorma, szakképzettség**

Az intézmény dolgozóinak foglalkoztatása közalkalmazotti jogviszony keretében történik.

3.2.1. Dolgozói létszám

Dolgozói létszám 2017. január 01-jén: 41 álláshelyre

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
36 fő	2 fő (4 órás) 3 fő (6 órás)	41

Dolgozói létszám 2017. december 31-én: 41 álláshelyre

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
38 fő	3 fő (6 órás)	41

3.2.2. Szakmai létszámnorma

A 2017. évben a normatív finanszírozás szempontjából számított és elismert dolgozók létszáma: 27,59 fő.

3.2.3. A dolgozók szakképzettsége

Az intézmény dolgozóinak szakképzettsége 2017. december 31-én:

Felsőfokú (egyetem):	1 fő
Felsőfokú (főiskola) – élelmezésvezető, dietetikus:	3 fő
Középfokú – élelmezésvezető:	1 fő
Középfokú – szakács:	8 fő

A 2017. 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	9	ebből 1 fő élelmezésvezető 3 fő szakács 1 fő felmentési idejét tölti nyugdíjazás miatt
2	SZENI – Idősek Otthona Tálalókonyha	3	
3	SZENI – FONI Tálalókonyha	1	
4	„Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha	0	az itt dolgozó konyhai kiszegítő öregségi nyugdíjra vált jogosulttá, és a pozíció betöltéséig helyettesítéssel oldottuk meg a feladatok ellátását
5	Szent István Iskola Főzőkonyha	8	ebből 1 fő élelmezésvezető 2 fő szakács 1 fő felmentési idejét tölti nyugdíjazás miatt
6	Szent István Iskola Tálalókonyha	2	
7	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	9	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 2017. 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		17,5
104035	Konyhai kisegítő	5		5
096015	Gazdasági ügyintéző	1	1	1,75
104035	Szakács	3		3
096015	Szakács	5		5
	Összesen:	37	3	39,75

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 a szakképzettség és a gyakorlati ismeretek alapvető szükségessége miatt csak másik élelmezésvezető tudja a helyettesítést szakszerűen ellátni. Az élelmezésvezető nem tervezett (pl. betegség miatti) távolléte esetén a helyettesítés megoldott oly módon, hogy az élelmezésvezető koordinátor vagy másik főzőkonyha élelmezésvezetője helyettesít.

Ez esetben azonban a helyettesítés csak a saját munkakörbe tartozó, teljes munkaidőt kitevő feladatok terhére oldható meg. Ezért a helyettesítést ellátó élelmezésvezető a saját munkakörébe tartozó, de halasztható feladatokat átcsoportosítani kényszerül, amelyeket később pótolnia szükséges.

Az ilyen jellegű helyettesítés a 2017. évben komoly fennakadást nem okozott az intézmény napi működésében, de a jövőben, a főzőkonyhák összevonása esetén, célszerű, hogy az élelmezésvezetői feladatokat ellátó személyek olyan feladatmegosztásban dolgozzanak, amely egymás helyettesítését lehetővé teszi.

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 helyettesítésre a rendszert kidolgoztuk, alkalmazzuk, és tapasztalataim szerint ezt a rendszert az intézmény munkavállalói is elfogadták.

A 2017. évben több dolgozó egyidejű kiesése esetén is komoly fennakadás nélkül tudták konyháink a közétkeztetést biztosítani.

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 több munkavállalónk dolgozik, az egyes dolgozók munkarendje egyéneenként is eltérő lehet.

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

A Nebuló irodáján 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 intézményekkel az együttműködés zökkenőmentesnek minősíthető, kapcsolattartás folyamatos, informatív. Az intézmények

a Nebulót partnernek tekintik, egymás tevékenységét kölcsönösen támogatjuk, segítjük az éppen felmerülő közös cél érdekében.

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

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

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

A 2017. novemberben megrendezett Városi Bálon ismét nagy sikere volt az intézmény munkatársai által készített báli menüknek, és ennek során az intézmény munkatársai önkéntes közreműködésükkel nagyban hozzájárultak a bál sikeréhez. Ezen túl, intézményünk és beszállító partnereink is számos értékes tombola nyereménytárgy felajánlásával járult hozzá a Városi Bál sikeréhez és eredményességéhez.

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

A rászoruló gyermekeknek járó „szünidei étkezés” lebonyolításában pedig többszörös segítséget kapunk a Szolgáltatótól. Erre irányuló szükség vagy igény esetén a szünidei étkezésre vonatkozó igénylőlap kitöltésében segítenek klienseinknek a Szolgáltatás munkatársai, ill. erről a lehetőségről tájékoztatják ügyfeleiket; másrészt a Szolgáltatás munkatársai vállalták a 2017. évben a szünidei étkezés átadását a jogosultak számára. Ezzel a támogatásukkal az intézményünk dolgozóitól komoly terhet vállaltak át.

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, valamint az iskolákat fenntartó Szigetszentmiklósi Tankerülettel az együttműködés, a kommunikáció a 2017. 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 ételvezetőink 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?, területi szavalóverseny), 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 jogelődei által kiválasztott beszállítók körében minimális változás történt, a beszállítók számának csökkentése irányában.

Az intézmény legnagyobb beszállítói:

- Gere István Sütődéje 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 2017-ben:

- 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
- Összefogás Szigethalomért Egyesület
- Szigethalmi Nyugdíjasok Baráti Köre

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 Szervezetfejlesztő 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 élelmezési 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 pontosításra kerültek.

A 2017. évben 5.000.000 Ft-ot biztosított költségvetésünkben az Önkormányzat beruházási célra. Ebből a keretösszezből konyháink munkaeszközeit, berendezéseit, tálaló- és szállítóedényeit újítottuk meg az elavult, elhasználódott vagy javíthatatlan eszközök, berendezések cseréjével.

Ennek keretében, a Piros Tagóvoda tálalókonyhájára a régi, korhadt fa konyhabútorok helyett rozsdamentes, zárt, tolóajtós neutrális pultot és rozsdamentes tároló szekrényt vásároltunk.

Valamennyi tálalókonyhánkra vásároltunk rozsdamentes magaslabasokat, fedővel a higiénikus tálalás biztosítása céljából. Ezzel megvalósult az a célunk, hogy műanyag tálalóedényben melegétel már nem került tálalásra.

Ezen kívül a főzőkonyháink konyhagép parkját bővítettük korszerű eszközökkel: univerzális nagykonyhai robotgéppel, aprítógéppel, merülő mixerrel, nagykonyhai habverő- és dagasztógéppel.

A Szigethalmi Szent István Általános Iskola József Attila utcai telephelyén működő tálalókonyhára a kollégáink munkáját és így a tálalás gördülékenységét elősegítendő egy korszerű nagykonyhai tányér- és pohárosogatógép került beszerzése.

A szállítóedényeinket cseréje is folytatódott a 2017. évben. Vásároltunk 12 db duplafalú rozsdamentes badellát, thermoboxokat, ételkészítéshez és ételszállításhoz használható rozsdamentes GN edényeket fedővel.

Mindezeket az eszközöket a konyháink maximálisan hasznosítják a jelenlegi kiszállítási rendszerben. Egyúttal figyelemmel voltunk arra is, hogy ezek az eszközök a 2017-ben elnyert konyhafelújítási pályázat megvalósulását követően is hasznosíthatók legyenek az újonnan kialakításra kerülő központi konyhában és a logisztikai rendszerben, akár a nagytömegű közétkeztetés, akár a kisebb adagszámú rendezvényi vagy más speciális vendéglátási tevékenységünk során.

6.2. Kisértékű berendezések, eszközök

A kisértékű berendezésekről, eszközökről a leltár felvétele a 2017. év folyamán megtörtént.

A leltár áttekintése és a konyháinkon dolgozó munkatársak jelzései alapján megállapításra került, hogy az üveg és porcelán tálalóedények (poharak, bögrék, tányérok) éves veszteség aránya mintegy 30 %-os.

A veszteség egyik oka az ellátottak közrehatásából ered: pl. az iskolás gyermekeknél tapasztalható sajnos az evőeszközök szándékos rongálása (kanalak, villák meghajlítása, eltörése, a műanyag tálcák eltörése). Ennek a veszteségnek a minimalizálására, sajnos, kevés közrehatásunk van, mert egyrészt az iskolai étkezők felügyelete az oktatási intézmények feladata, másrészt intézményünknek munkaerő kapacitása nincs erre a feladatra. Ezzel a veszteséggel, sajnos, évről-évre számolnunk kell.

A veszteség másik oka az étkeztetés természetes velejárója, amikor a törékeny tálalóeszközök a napi használat, tisztítás, raktározás során sérülnek, semmisülnek meg.

A bölcsődében már hosszabb ideje a korszerű „törhetetlen” tányérok, poharak és bögrék vannak használatban, amelyek speciális, nagy szilárdságú PET illetve polikarbonát anyagból készülnek. Ezek az eszközök hőállóak, és mosogatógépben tisztíthatók, gyártóik kifejezetten a közétkeztetésben történő tömeges használatra tervezik őket.

A fentiek miatt arra az elhatározásra jutottam az élelmezésvezető szakemberekkel való konzultációt követően, hogy a törékeny tányérok, poharakat és bögréket a gyermekétkeztetésben fokozatosan lecseréljük műanyag étkezészetekre. Bár ezek az eszközök magasabb árszinten vannak, mint a hagyományos üveg vagy porcelán eszközök, a tartósságukat tekintve e téren a selejtből eredő költségek jelentős csökkenését várom néhány éven belül.

A tányérok, poharak és bögrék cseréjét elkezdtük és fokozatosan valósítjuk meg a tagóvodákban és az iskolákban. A tálalókonyhán dolgozó kollégák visszajelzése pozitív, mert ezek a termékek könnyen tisztíthatók és szinte egyáltalán nem sérülnek a napi használat során. Ezen eszközeinkről, részint az értékük miatt, részint a hosszú távú használat érdekében, szigorú leltárt vezetünk azért, hogy az e téren tapasztalható esetleges veszteség pontosan nyomon követhető legyen.

Az idős korú ellátottak étkeztetésénél a műanyag étkezészetek bevezetése a korosztály szenzitivitása miatt minden bizonnyal jelentős ellenállásba ütközne, ezért ezen a helyen az étkezészetek pótlása továbbra is a hagyományos porcelán és üveg eszközökkel történik.

6.3. Önkormányzati étkeztetési fejlesztési pályázat elnyerése

A 2017. év áprilisában Szigethalom Város Önkormányzata ismét pályázatot adott be az étkeztetés fejlesztése céljából. A pályázat tartalma ismét a Szigethalmi Széchenyi István Általános Iskolában működő főzőkonyha korszerűsítését és bővítését célozta. A 2017. szeptember 05-én kelt miniszteri döntés értelmében Szigethalom Város Önkormányzata 350796 azonosító számú pályázata alapján a 2017. évben 40.000.000 forint összegű központi költségvetési támogatásban részesült.

A pályázat tartalmát képező fejlesztés megvalósítása a 2018. évben történik, melynek az előkészületei megkezdődtek.

6.4. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények

Az eszközök, berendezések beszerzésén túlmenően konyháinkon folyamatosan történtek felújítási, javítási munkaálatok, amelyek a 2016-17. évben felmerült hiányosságok kijavítását célozták. Ennek keretében Szigethalom Város Polgármesteri Hivatalának Műszaki Irodája és a Városüzemeltetési Csoport munkatársainak közreműködésével kézmosóhelyek kerültek több helyen kialakításra, nyílászárók cseréje, rovarhálók felszerelése valósult meg.

Tapasztalataink azt mutatják, hogy a műszaki csoporttal történő együttműködés folyamatosan javul, hatékonysága növekszik, amelynek eredménye a javuló munkakörnyezeten látszódik meg. Az intézmény valamennyi dolgozója nevében vállalhatom, hogy a jövőben is törekszünk a zökkenőmentes és hatékony együttműködésre.

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, tevékenységi kört érintő módosítás, amelyet a Magyar Államkincstár a nyilvántartásában átvezetett.

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 Szervezeti és Működési Szabályzatát Szigethalom Város Képviselő testülete a 243/2017.(XI.21.) sz. Határozatával elfogadta.

7.4. HACCP rendszer

Az intézmény működésének szakmai szabályait és alapját a HACCP rendszer jelenti. Intézményünkben valamennyi konyhai egységben a HACCP rendszer 2016. február 03. napjára kialakításra került.

A HACCP rendszer dokumentációját Ráczné Csépké 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 2017. évi teljes felülvizsgálat 2017. február 14. napján történt meg, amelyek részletes megállapításait tartalmazó jegyzőkönyveket átvettük. A jegyzőkönyvben tett megállapítások értelmében a intézményünk egységeiben a HACCP rendszer „kisebb

hiányosságokkal működik, melyek megszüntetésére intézkedések megtételét határoztuk meg”.

A szakember megállapításával egyetértek, és elmondhatom, hogy az emberi figyelmetlenségből, esetlegesen hanyagságból eredő hibák kijavítása, az e célból szükséges ismételt oktatás folyamatos az intézmény egységeiben.

7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei

Az intézmény egyes egységei 2017-ben több hatósági ellenőrzésen estek át.

a) A Szent István Általános 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 megállapította, hogy a vizsgált 10 napos étrend

- a) energiatartalma kicsit magas
- b) zsírtartalma 3 napon haladta meg a javasolt értéket
- c) szénhidrát tartalma 2 napon haladta meg a javasolt értéket
- d) hozzáadott cukor tartalma megfelelő
- e) fehérjetartalma kissé magas
- f) sótartalom 7 napon jelentősen meghaladta a maximálisan megengedett értéket
- g) a kalcium mennyiség kevés
- h) a szolgáltatott étrend változatossága megfelelő volt.

Az élelmezésvezető a megállapítások nyomán átdolgozta az étlapot, és bízunk benne, hogy a legközelebbi ellenőrzés a fenti kifogásokra nem talál okot.

A fenti hatósági megállapítások azért figyelemre méltóak, mert az ellátottaink már akkor is sótlannak találták az ételeket, holott az étrend sótartalma az előírt határértéket meghaladta. Ebből eredően, sajnos, a megállapításoknak megfelelően módosított étlap méginkább sótlannak fog tűnni a fogyasztók számára.

b) A NÉBIH által végrehajtott másik típusú ellenőrzésre és egyúttal minősítésre a "Minőségvezérelt Közétkeztetés Program" keretében került sor, amely a Sárga Tagóvoda, a Zöld Tagóvoda tálalókonyháit és a Nobilis Humán Szolgáltató Bölcsődei főzőkonyhát 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:

- Sárga Tagóvoda tálalókonyha: 85 %
- Zöld tagóvoda tálalókonyha: 87 %
- Bölcsőde főzőkonyha: 87 %

A konyhák „jó” minősítést kaptak a hatóságtól, amelyért a konyhákat vezető kollégákat dicséretben részesítettem. A jegyzőkönyvekben feltárt hiányosságokat áttanulmányoztam, és felhívtam a tálalókonyhák személyzetét az emberi mulasztásból eredő hibák kiküszöbölésére és fokozott betartására.

A jegyzőkönyvbe foglalt hibák és hiányosságok másik része a konyhák tárgyi, műszaki feltételeit érintette (festés, mázolás, burkolás, berendezések cseréje, külön öltöző-, pihenőhelyiség kialakítása stb.). Ezen hibák és hiányosságok kiküszöbölése szinte kizárólagosan pénzügyi fedezet kérdése.

7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok

Az Élelmezésvezetők Országos Szövetségének közreműködésével megrendezésre kerülő szakmai programokon az intézmény élelmezésvezetői rendszeresen részt vettek.

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

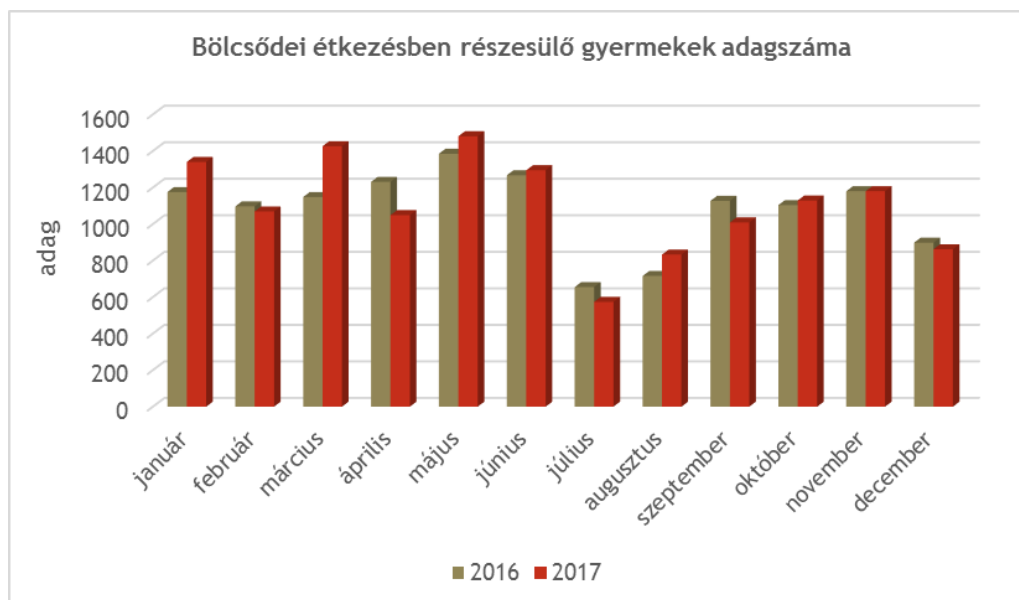
8. Szakmai tevékenység

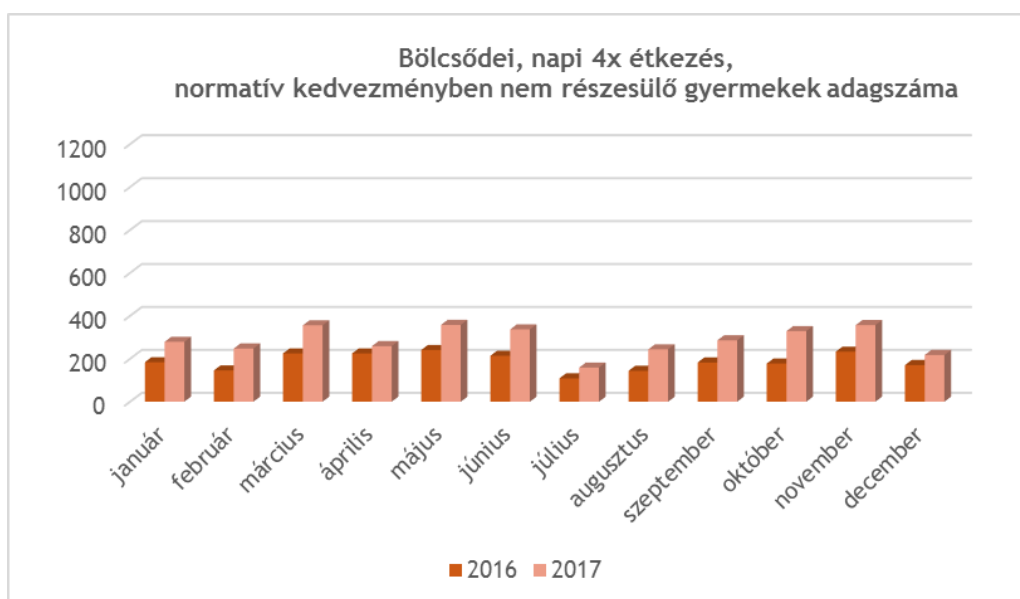
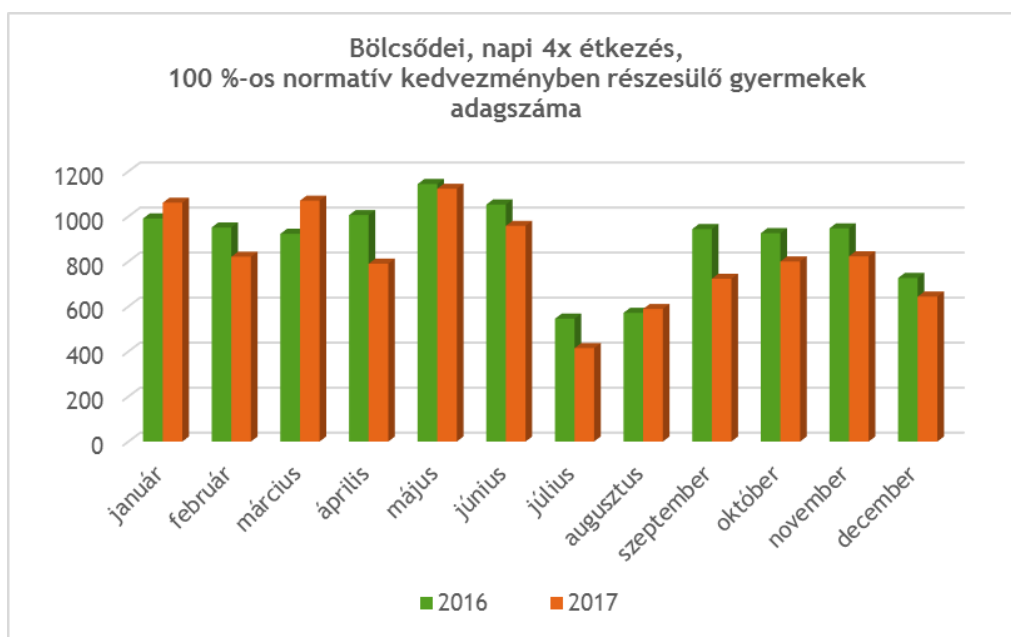
Az intézmény működését meghatározó legfontosabb jogszabályok:

- 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

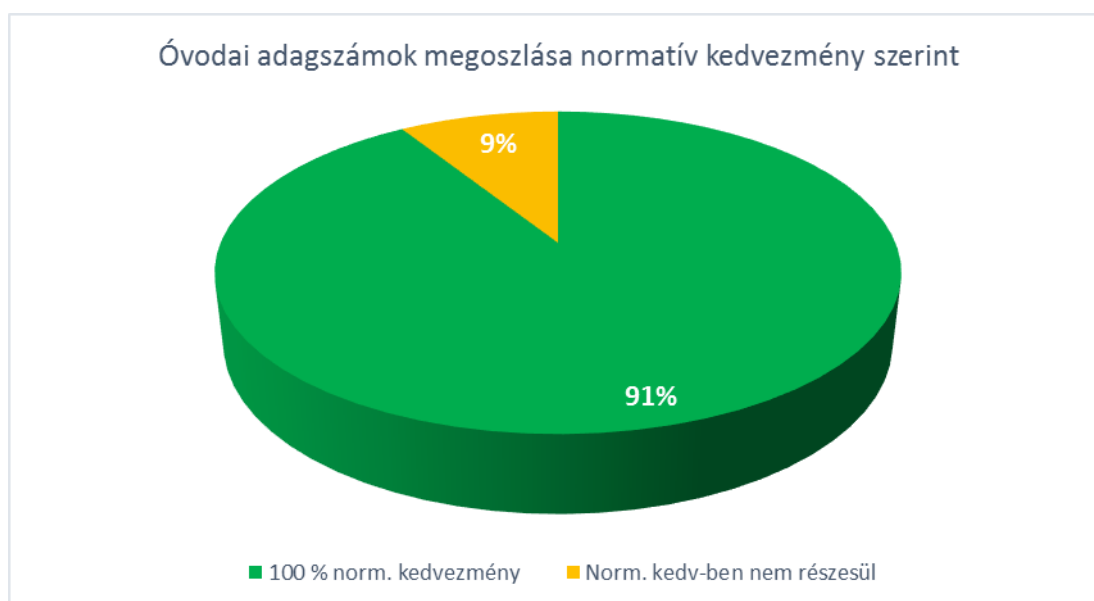
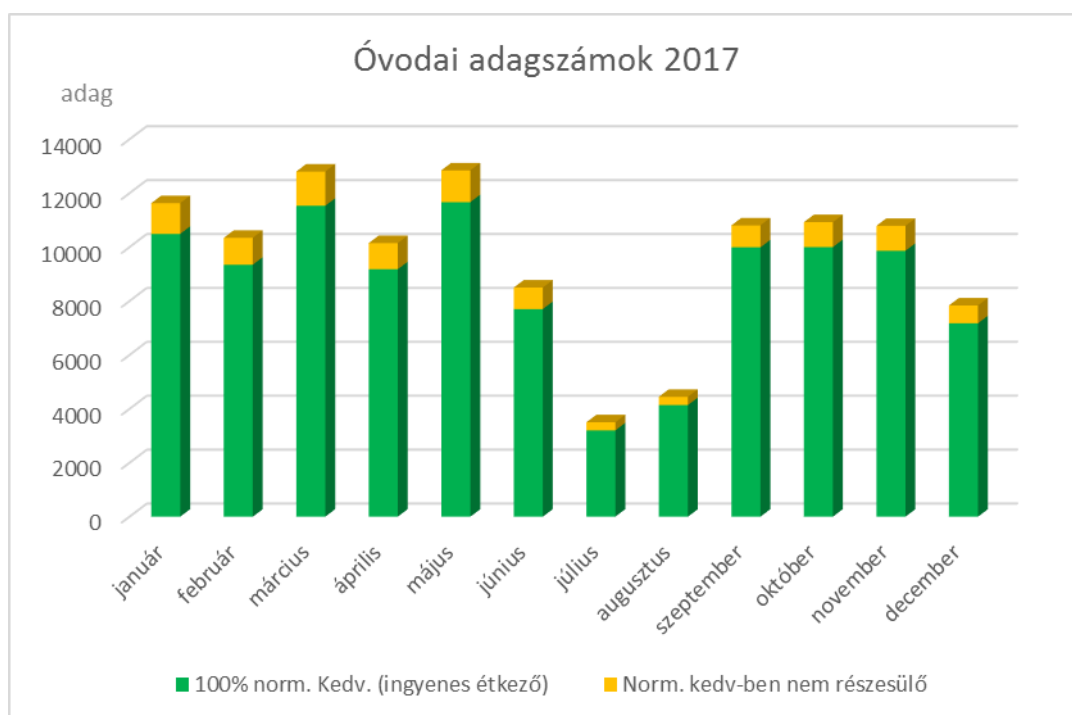
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés





A fenti táblázat és a grafikonok azt mutatják, hogy a 2016. évhez képest a bölcsődében étkező gyermekek száma kissé emelkedett. 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.

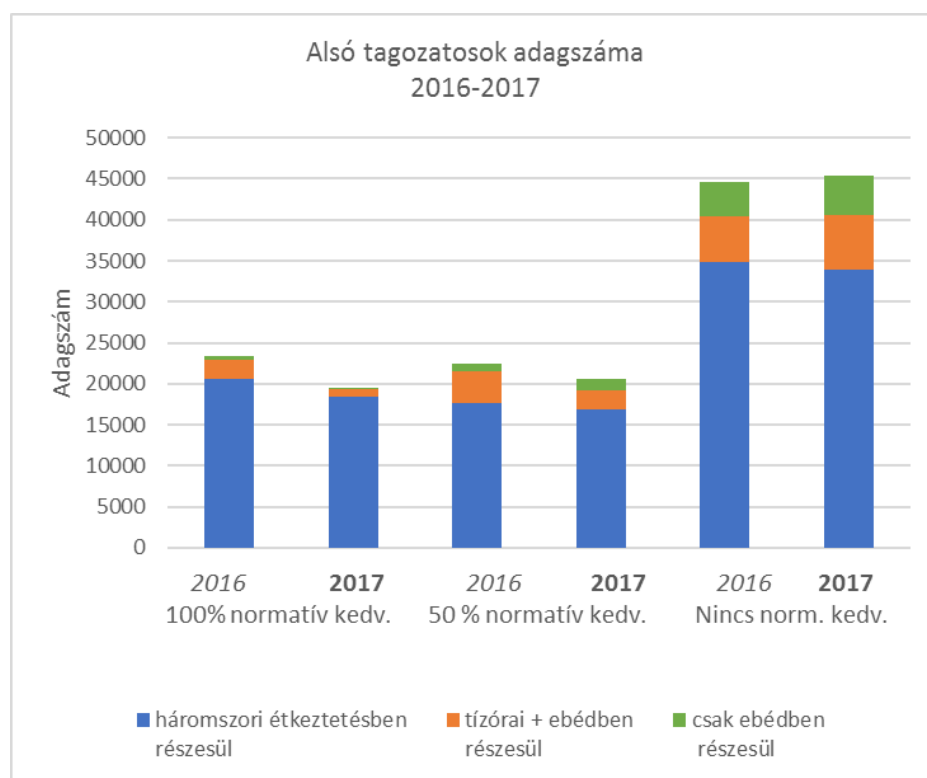
8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés



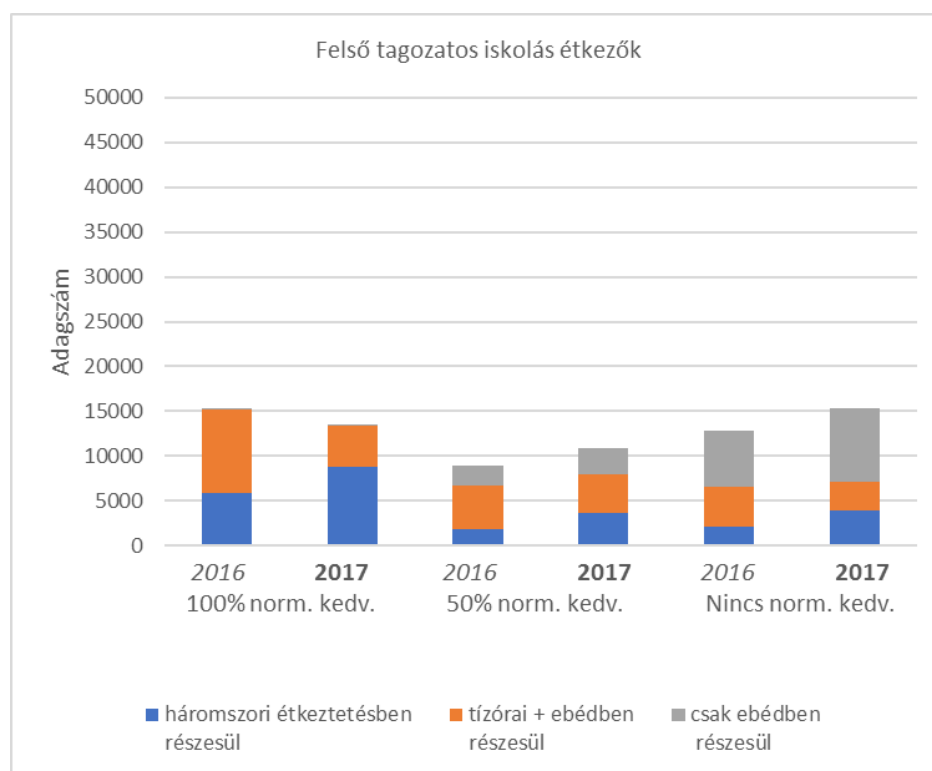
Az óvodai gyermekétkeztetés finanszírozási szempontból hasonló arányokat mutat, mint a bölcsődei étkeztetés. Az étkeztetett gyermekek jelentős része 100 %-os normatív térítési díjkedvezményben részesül, tehát az óvodai étkeztetés finanszírozása legnagyobb részben állami normatívából történik.

8.1.3. Általános iskolai étkeztetés

Alsó tagozaton:



Felső tagozaton:



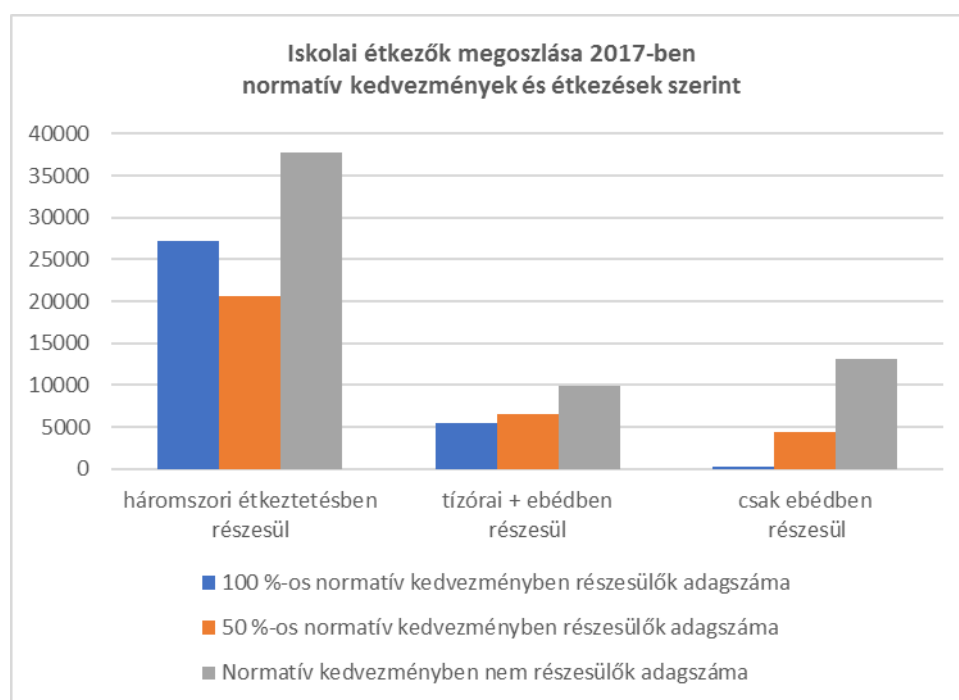
A fenti diagramokon jól látható, hogy az iskolai felső tagozat lényegesen kisebb adagszámban igényli az intézményi gyermekétkeztetést.

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 kisebb mértékű, mint az óvodai vagy bölcsődei ellátottak esetében.



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

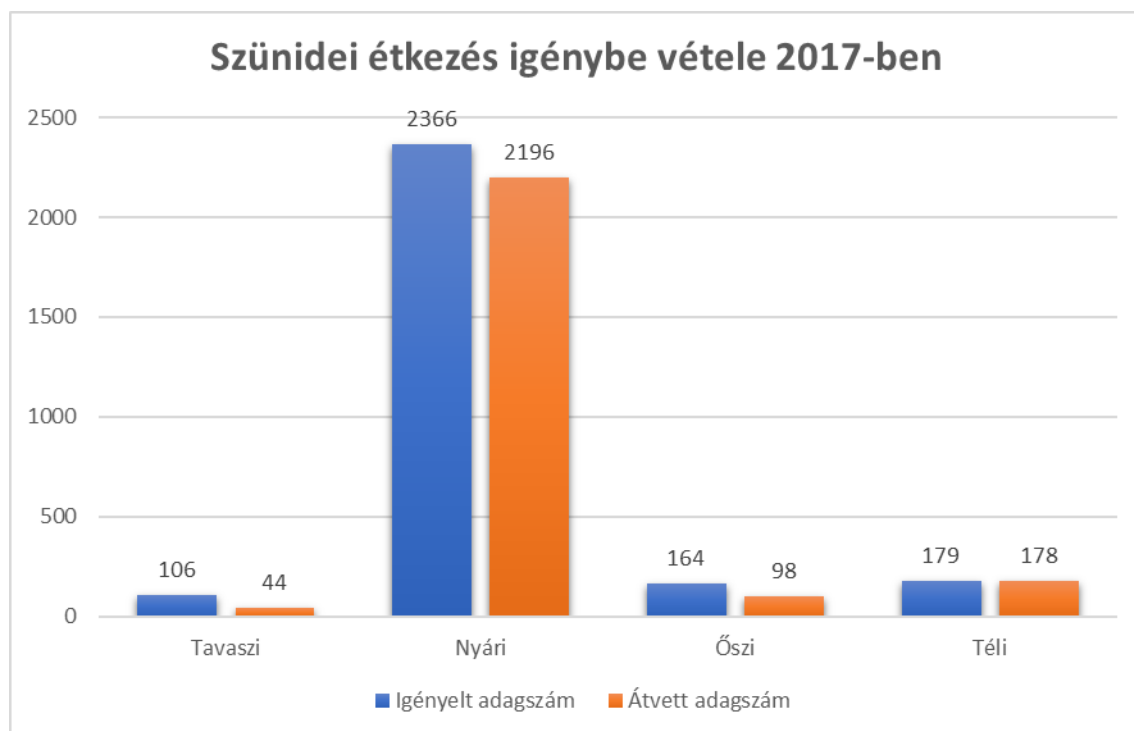
8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés

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 a Gyvt. 21. § (1) bek. g) pontja. Ugyanezen jogszabály 21/C. § határozza meg a szünidei gyermekétkeztetés keretében kötelezően ellátandó gyermekek körét, valamint az önkormányzat által ilyen ellátásban részesíthető gyermekek körét.

Intézményünk a 2017. év tanítási szüneteiben is megszervezte a szünidei gyermekétkeztetést a korábbi évben kialakított egyedileg csomagolt meleg ételek formájában. A szünidei étkezést a Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálat munkatársai osztják ki a jogosultaknak. Az szünidei étkezést a rászorulóknak a jogszabály értelmében előzetesen írásban igényelniük kell.

A 2017. évre eső szünidei étkezések igénybe vételét az alábbi grafikonok mutatják:



A szünidei gyermekétkeztetés, tapasztalataink szerint, az azt ténylegesen igénybe vevő jogosultak körében elfogadott és pozitívan értékelt természetbeni támogatásnak minősül. A 2016. évhez képest jelentősen javult a szünidei étkezés kiosztásának hatékonysága, mert egyre magasabb arányban kerül átadásra az igényelt ellátás a jogosultaknak. Ehhez azonban a szünidei étkezést igénylő gyermek és gondviselőjének az aktív közreműködése is szükséges.

Munkánkat egész évben kiemelkedően segítette a Polgármesteri Hivatal Szociális Irodája valamint a Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálat, oly módon is, hogy a 2017. évi szünidei étkezések kiosztását és dokumentálását is minden esetben 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 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.

Úgy vélem, az ellátottak oldaláról felmerült néhány eseti panasz ellenére a SZENI munkatársaival a szakmai együttműködés megfelelő.

8.2. Gyermekekétkeztetés/közétkeztetés külső megrendelők számára

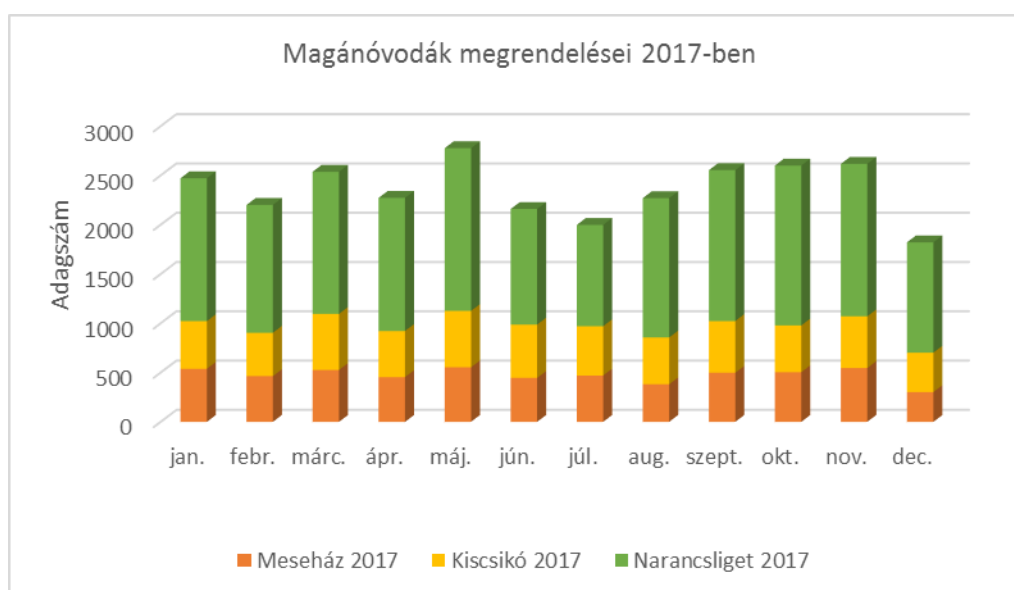
8.2.1. Magánóvodák élelmezése

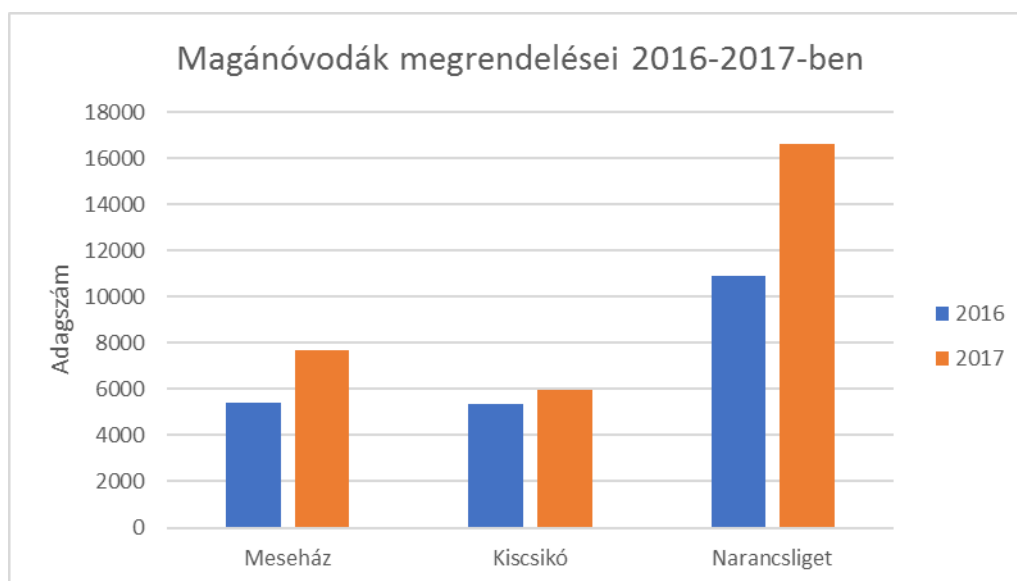
Az intézmény fennállása óta folyamatosan látjuk el élelmezéssel a környékbeli települések magánóvodáit.

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

A magánóvodákkal a növekvő megrendelések mellett az együttműködés zavartalan, a fizetési fegyelem megfelelő.

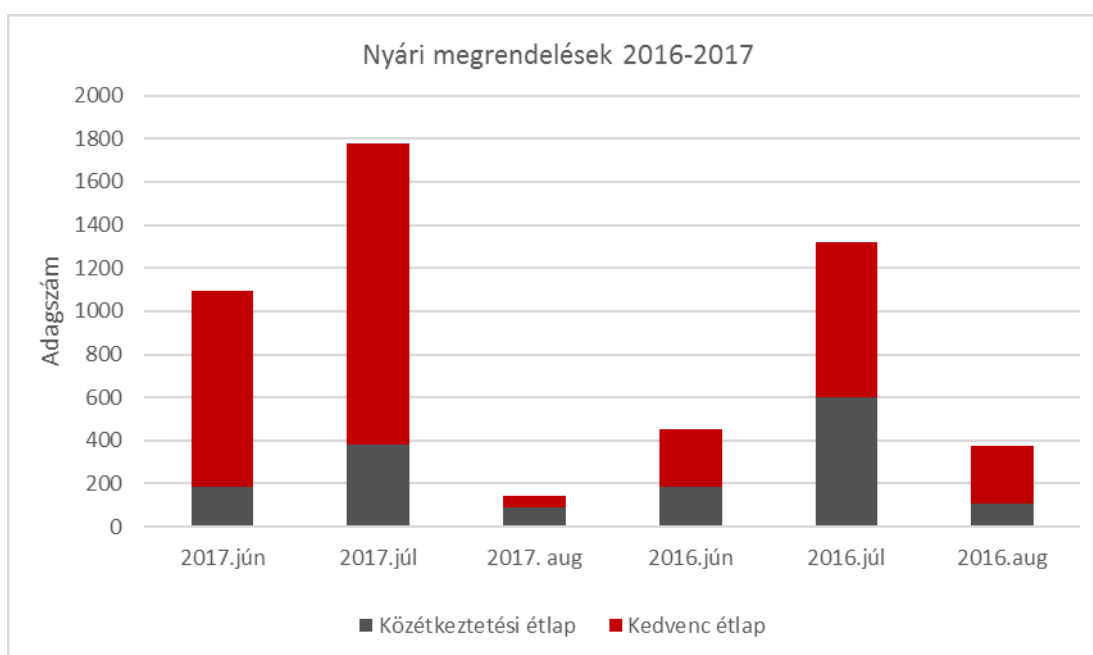




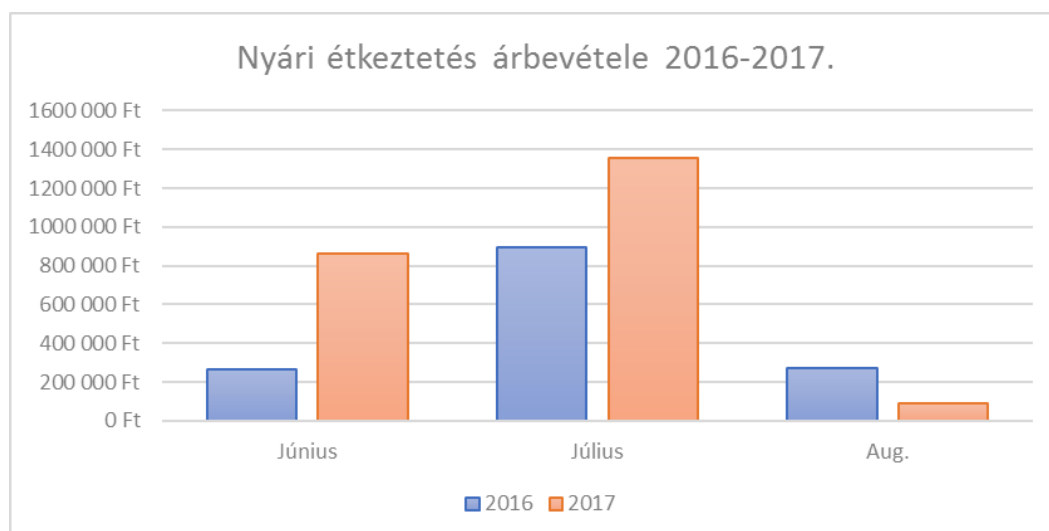
8.2.2. Táborok, egyéb csoportok

Az intézmény másik figyelemre méltó bevételi forrása volt a 2017. évben is a szünidei – ezen belül is elsősorban a nyári szünidei – táborok élelmezésre.

Ebből a célból a 2017- évben is felkínáltuk partnereinknek a „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 jogszabályi 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 ételünket némileg magasabb áron tudtuk értékesíteni.



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

A nyári tábori és magánszemélyek megrendeléseiből intézményünknek mintegy nettó 2.300.000 Ft bevétele származott, szemben a 2016. évi kb. nettó 1.400.000 Ft bevétellel.

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.

8.3. Rendezvények

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

8.3.1. Majális



8.3.2. Városi Gyermeknap



A Városi Gyermeknapon ismét, hagyományt teremtve ingyenes 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 programunk ismét nagy sikert aratott a gyermekek és családjaik körében.

8.3.3. Városnap



A Városnapon 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.



8.3.4. 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.

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 jótékony célú eseményeket.

Összefoglalásként véleményem szerint kijelenthető, hogy az intézmény 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

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Előzetes köt. váll.	Végleges kötváll.	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Működési bevételek összesen:	104.000.000	119.866.452	0	124.933.533	119.866.452	-5.067.081
Finanszírozási bevételek összesen:	204.643.098	223.342.131	0	217.566.776	217.566.776	5.775.355
Bevételek összesen:	308.643.098	343.208.583	0	342.500.309	337.433.228	708.274

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Előzetes köt. váll.	Végleges kötváll.	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Személyi juttatások összesen:	88.664.785	91.094.652	0	88.982.306	88.982.306	2.112.346
Munkaadókat terhelő járulékok és szocho:	20.978.313	22.526.378	0	22.480.627	22.480.627	45.751

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Előzetes köt. váll.	Végleges kötváll.	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Dologi kiadások összesen:	196.000.000	213.955.213		208.947.838	208.947.838	5.007.375
Egyéb működési célú kiadások összesen:	0	2.538.963		2.538.963	2.538.963	
Beruházások összesen:	3.000.000	13.093.377		12.750.668	12.750.668	342.709
Kiadások össz.:	308.643.098	343.208.583		335.700.402	335.700.402	7.508.181

9.2. Pályázatok

A 2017. szeptember 05-én kelt Nemzetgazdasági Miniszteri döntés értelmében Szigethalom Város Önkormányzata 350796 azonosító számú pályázata alapján a 2017. évben 40 000 000 forint összegű központi költségvetési támogatásban részesült.

A pályázat tartalmát képező fejlesztés megvalósítása a 2018. évben történik, melynek az előkészületei megkezdődtek.

9.3. Fejlesztések

2017-ben a beruházási előirányzat terhére történt konyhatechnikai eszközfejlesztés az intézménynél. Korszerű, nagykonyhai eszközöket, berendezéseket vásároltunk főző- és tálalókonyháink számára a mindennapos munka hatékonyságának növelése, és a munkavállalóink fizikai munkaterhelésének csökkentése érdekében.

Ezen kívül, 2017. nyarán a Szigethalmi Széchenyi István Általános Iskola épületének energetikai korszerűsítése (nyílászárók cseréje és hőszigetelés) az épületben működő főzőkonyháinkat is pozitívan érintette, mert a konyha falai és mennyezet új szigetelést kapott, valamennyi nyílászárót kicserélték, továbbá kérésünkre rovarháló került az ablakokra.

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 azt a beszámolóim 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. E területen jelentős előrelépést fog jelenteni a 2017. évben elnyert konyhafejlesztési pályázat megvalósulása.

10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek

A dolgozói kollektívával kapcsolatban továbbra is komoly probléma a munka díjazás differenciálásának nehézsége. A szakmunkás minimálbér 2018. évi felemelésével ez különösen nehéz feladat lett.

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, arányos differenciálást.

Ezáltal a dolgozók meglehetősen motiválatlanok, plusz feladatot csak a dolgozóink egy elhivatott része vállal, plusz felelősséget vagy plusz képzést szinte egyáltalán nem vállalnak. A folyamatos képzésre és az arra alkalmas dolgozóink számára felelősségteljesebb munkakör átadására szükség van a hatékony munkaszervezés érdekében, ezért ezt a tendenciát célozom megváltoztatni a munkáltató rendelkezésére álló pozitív visszacsatolást jelentő eszközökkel.

11. Összegzés

Úgy vélem és remélem, hogy a Nebuló Közétkeztetési Intézmény működésének második évében teljesítette a vele szemben támasztott elvárásokat. Bízom benne, hogy az első év tapasztalataiból, hibáiból és sikereiből tanulva a t. Képviselő-testület támogatásával a 2018. évben az intézmény tevékenysége tovább bővíthet, és működésünk még eredményesebb lehet.

Ennek reményben kérem a t. Képviselő-testülettől a 2017. évi szakmai beszámoló elfogadását.

Szigethalom, 2018. március 14.

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető