



NEBULÓ KÖZÉTKEZTETÉSI INTÉZMÉNY

ÉVES SZAKMAI BESZÁMOLÓ

2018

Készítette:

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető

Kelt:

2019. április 05.

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 2018. 12. 31-én:	8
3.2.5. A dolgozói tényletszám költséghelyenként 2018. 12. 31-én:	8
3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban	9
4. Az intézmény munkarendje	9
5. Együttműködések, kapcsolatok	10
5.1. Együttműködés önkormányzati intézményekkel	10
5.2. Együttműködés az általános iskolákkal	10
5.3. Együttműködés külső partnerekkel	11
5.3.1. Beszállítóink	11
5.3.2. Külsős megrendelőink: vállalkozások, egyesületek és magánszemélyek	11
5.3.3. Egyéb szerződéses partnerekkel	11
6. Tárgyi feltételek	12
6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök	12
6.2. Kisértékű berendezések, eszközök	13
6.3. Önkormányzati étkeztetés fejlesztési pályázat megvalósítása	13
6.4. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények	15
7. Intézményi dokumentációk	16
7.1. Alapító okirat	16
7.2. Hatósági engedélyek	16
7.3. Szervezeti és működési szabályzat	16
7.4. HACCP rendszer	16
7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei	16
7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok	17
8. Szakmai tevékenység	18
8.1. Közétkeztetés	18
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés	18
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. Gyermektáborok, Erzsébet napközis tábor, egyéb csoportok.....	24
8.2.3. Vendégétkezők, alkalmazott étkezők	25
8.3. Rendezvények.....	25
8.3.1. Majális	25
8.3.2. Városi Gyermeknap	26
8.3.3. SZUFLA Futófesztivál.....	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	28
11. Összegzés	28

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. l. 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 azonosító: 15833198 5629 322 13

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 Széchenyi István Általános Iskola Főzőkonyha

2315 Szigethalom, Thököly u. 37.

Vezetői: Weinémer Tiborné, élelmezésvezető
Beőr Józsefné, élelmezésvezetőE-mail cím: nebulo.szechenyi@szigethalom.hu
nebulo.szentistvan@szigethalom.huTelefonszám: +36-70-934-2785
+36-70-330-1680***Szigethalmi Szent István Általános Iskola Főzőkonyha****

2315 Szigethalom, Szabadkai u. 64.

Vezetője: Urr Róbertné, szakács

E-mail cím: ==
Telefonszám: +36-70-458-6366

** Jelenleg tálalókonyhaként működik, de a főzőkonyhai minősítés továbbra is érvényben van, mert alkalmanként főzőkonyhai tevékenység végzésére sor kerülhet benne.*

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

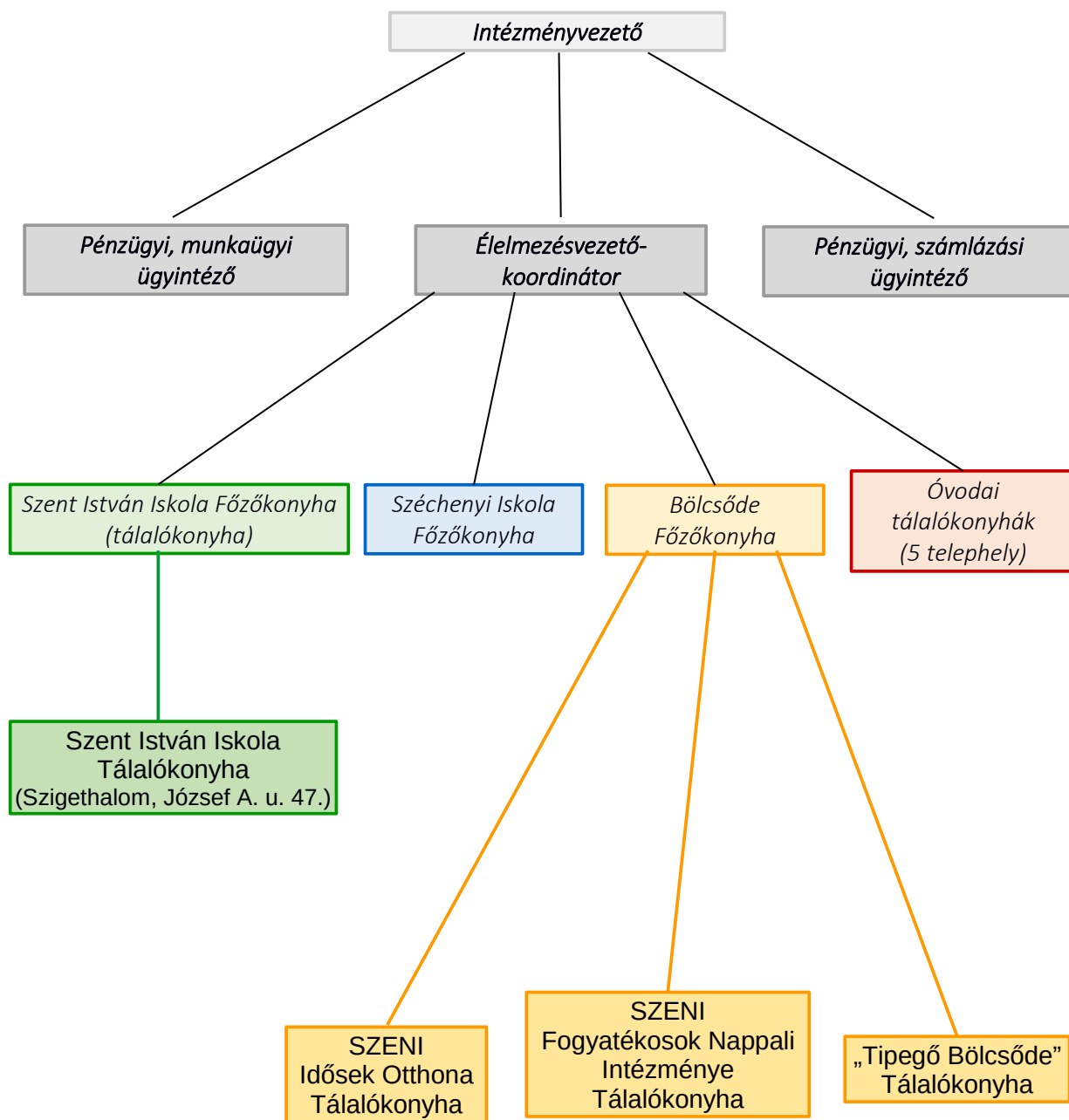
2315 Szigethalom, Rákóczi u. 145.

**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 2018. 01. 01-jén: 39,75 álláshelyre:

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
37 fő	3 fő (6 órás)	40

Dolgozói létszám 2018. 12. 31-én: 39,75 álláshelyre:

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
37 fő	3 fő (6 órás)	40

3.2.2. Szakmai létszámnorma

A 2018. évben a normatív finanszírozás szempontjából számított és elismert dolgozók létszáma: 26,79 fő.

3.2.3. A dolgozók szakképzettsége

Az intézmény dolgozóinak szakképzettsége 2018. december 31-én:

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

A 2018. 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 2018. 12. 31-én:

	Telephely neve, címe	Létszám (fő)	Megjegyzés
1	NOBILIS Humán Szolgáltató Bölcsőde Főzőkonyha	7	ebből 1 fő élelmezésvezető 3 fő szakács
2	SZENI – Idősek Otthona Tálalókonyha	3	
3	SZENI – FONI Tálalókonyha	1	
4	„Típegő Bölcsőde” Tálalókonyha	1	
5	Szent István Iskola Főzőkonyha* (ld. 1.5. ponthoz fűzött megjegyzést)	4	ebből 1 fő szakács
6	Szent István Iskola Tálalókonyha	2	
7	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	12	ebből 2 fő élelmezésvezető 4 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 tényletszám költséghelyenként 2018. 12. 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
104035	Konyhai kisegítő	5		5
096015	Gazdasági ügyintéző	1	1	1,75
104035	Szakács	3		3
096015	Szakács	5		5
	Összesen:	37	3	39,25

3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban

A Széchenyi István Általános Iskolában működő főzőkonyha korszerűsítését és bővítését követően a korábbi két iskolai konyhai élelmezésvezető munkahelye a kibővített iskolai főzőkonyhán lett kijelölve. A munkakörükbe tartozó feladatok megosztása révén egymással mellérendelt viszonyban látják el az élelmezésvezetői feladatokat. Egyikük távolléte esetén a másik élelmezésvezető látja el a teljes élelmezésvezetői munkakört. Az eddigi tapasztalatok azt mutatják, hogy ezzel az átszervezéssel az élelmezésvezetők helyettesítése általánosan megoldottá vált.

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

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

A Szigethalmi Szent István Általános Iskola tálalókonyháján és a Szigethalmi Széchenyi István Általános Iskola főzőkonyháján a korszerűsítést követő átszervezés eredményeképp a dolgozók munkaidő beosztása némileg módosult, mert naponta 9-10 óra időtartamban szükséges a konyha nyitvatartását biztosítani.

Az intézmény nagyszámú telephelyéből adódóan minden évben időszakosan 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, bár a helyettesítések ideje alatt a munkát végző dolgozók munkaterhe jelentősen megnövekszik.

4. Az intézmény munkarendje

Az intézmény munkavállalói heti 40 órás munkarendben, napi 8 órás munkaidőben dolgoznak.

	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, kivételes esetben munkaszüneti, pihenő- és ünnepnapokon is a feladat által igényelt óraszámában)
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	általános munkarend, heti 40 órában (munkanapokon napi 8 órában, kivételes esetben munkaszüneti, pihenő- és ünnepnapokon is a feladat által igényelt óraszámában)
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, amelyekeken több munkavállalónk dolgozik, az egyes dolgozók munkarendje egyénekenként is eltérő lehet.

A főzőkonyháink nyitvatartása munkanapokon 5:00 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 szüleik.

A VSZK, a Fehér Gém Üdülő és a Négyszínvirág Óvoda nyári táboraiban, valamint a Szigethalmi Élmenytábor területén egész nyáron működő Erzsébet napközis táborban a nyári szünidő alatt folyamatosan jelen voltunk kiszállított ételünkkel, és ebből a támogató együttműködésből mindegyik félnek kölcsönösen számos előnye származott.

A NOBILIS Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálatával is kitűnő szakmai kapcsolatot tartunk fenn. 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 2018. évben a szünidei étkezés átadását a jogosultak számára.

5.2. Együttműködés az általános iskolákkal

Az iskolák vezetőségével és dolgozóival, valamint az iskolákat fenntartó Szigetszentmiklósi Tankerülettel az együttműködés, a kommunikáció a 2018. év folyamán zökkenőmentes volt, mind szakmai, mind emberi oldalról tekintve.

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 jogelődjei 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.
- Mirelite Mirsa Zrt.
- Iker és Társa Kft.
- Oligo2000 Kft.
- Pasta&Pasta Kft.
- Delforg Kft.
- AG FOODS Kft.
- Vater Bt.
- Gastrosky Kft.

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 2018-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
- Ficergő SE
- Movin SE
- Peekaboo Sziget Kft. (Helen Doron nyelviskola)
- Kis Duna Sportegyesület
- Dunavarsányi Városgazdálkodási Kft.
- Szigethalom SC
- Gumiszoba Kft. (Gumiszoba Játsszóház)
- Büntetésvégrehajtás Központi Kórház
- BBT Kft.
- Szigetszentmiklós Városi Sportklub Kft.
- Duna-Régió Vízturisztikai Szövetség
- Hit Gyülekezete
- Összefogás Szigethalomért Egyesület
- Szigethalmi Nyugdíjasok Baráti Köre

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

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 Vapor-Dreams Kft.-vel a HACCP rendszer elkészítésére, rendszeres és rendkívüli felülvizsgálatára és ezzel kapcsolatos tanácsadásra;
- 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.

Korábbi ételszállító partnerünkkel az együttműködést 2018. december 15-én megszüntettük a nyújtott szolgáltatással kapcsolatban felmerülő sorozatos panaszok, problémák miatt. Helyette két új szállítóval kötöttünk szerződést az ételünk kiszállítására, akik zökkenőmentesen átvették ezeket a feladatokat, és a mai napig kölcsönös megelégedéssel tart fenn az együttműködés.

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 folyamatosan pontosításra kerültek.

A 2018. évi intézményi költségvetésben eredetileg 3.200.400 Ft előirányzatot biztosított az önkormányzat beruházási kiadásokra, amelyből az év végére 5.873.040 Ft teljesítés valósult meg az előirányzat emelésével.

Tervezett beruházásunk volt a tálalókonyháink régi bútorzatának rozsdamentes bútorzatra való cseréje, illetve további rozsdamentes szállítóedények beszerzése. Mindez intézményi forrásból megvalósításra került.

2018-ban 23 db rozsdamentes italkannát vásároltunk, amely az ételkiszállításban kerül felhasználásra. Ezen kívül rozsdamentes bútorzatot kapott a Kék Tagóvodában levő tálalókonyhánk, a Sárga és a Zöld Tagóvoda tálalókonyhái, és a Szent István Általános Iskolában működő tálalókonyhánkra is új, rozsdamentes, hárommedencés mosogatót szereztünk be.

Ezekkel a beruházásokkal ismét egy jelentős lépést tettünk a tálalókonyháink korszerűsítése felé.

2018. decemberében a régebbi üst váratlanul javíthatatlanul meghibásodott, és a konyha működőképességének biztosítása érdekében új, 500 literes rozsdamentes gázüzemű üstöt szereztünk be a Széchenyi István Általános Iskolában működő főzőkonyhánkra. A beszerzést dologi előirányzatból történt forrás átcsoportosításával, az intézmény saját forrásból tudta finanszírozni, így az önkormányzatot nem terhelte a beszerzés 2.679.700 Ft összegű költsége.



6.2. Kisértékű berendezések, eszközök

Ebbe a körbe tartozó eszközeink folyamatos, napi használatban vannak (pl. tányérok, poharak, evőeszközök, tálalóeszközök), amelyek cseréje, pótlása folyamatos. Igyekszünk tartós eszközöket, pl. ún. törhetetlen tányérokat, poharakat, bögréket beszerezni a porcelán eszközök helyett, annak érdekében, hogy hosszabb távon csökkenteni tudjuk az ebből adódó költségeinket.

6.3. Önkormányzati étkeztetés fejlesztési pályázat megvalósítása

A 2017. év áprilisában Szigethalom Város Önkormányzata pályázatot adott be az étkeztetés fejlesztése céljából. A pályázat tartalma a Szigethalmi Széchenyi István Általános Iskolában működő főzőkonyha korszerűsítését és 1.500 adagos 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 beruházásra az önkormányzat további 7.670.626 Ft saját forrást biztosított.

A pályázat tárgyát képező felújítás és korszerűsítés 2018. nyarán, az iskolai nyári szünet idején valósult meg. A beruházás során a főzőkonyha 30 éves építészeti elemei megújultak, a konyha kiszolgáló helyiségeit az új igényeknek megfelelően átépítettük, pl. új élelmezésvezetői iroda kialakítása, dolgozói szociális helyiségek bővítése, hűtőkamrák létesítése.

A munkálatok az egész nyári szünetben tartottak, de a feszített munkatempónak köszönhetően az iskolai tanév kezdetén, 2018. szeptember 03-án a megújult és kibővült főzőkonyháról tudtuk ellátni az iskolásokat és óvodásokat.

A beruházás során kialakításra került 2 db hűtőkamra, 1 db élelmezésvezetői iroda, kibővítettük a badella-mosogató és tároló helyiséget. Beszerzésre került 2 db fagyasztó szekrény, rozsdamentes hűtőpultok, rozsdamentes munkaasztalok, 2 db melegentartó pult, billenőserpenyő, 1 db modern nagykonyhai mosogatógép, 1 db sütő-pároló berendezés és számos egyéb higiéniai berendezési tárgy.



Az új fagyasztó szekrények



Az egyik új hűtőkamránk



Az új élelmezésvezetői iroda



A rozsdamentes burkolattal ellátott tálalópult



Az új mosogatógépünk



A feszített tempójú kivitelezést követően 2018. szeptember 05. napján a helyszíni hatósági bejárás eredményeképp a Ráckevei Járási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztálya kiadta a szükséges különengedélyt 1.600 adagos főzőkonyha üzemeltetéséhez.

A megújult főzőkonyha működtetése a humán erőforrást, a munkaidő beosztást és a logisztikát is érintő változásokat hozott az intézmény életébe. Visszatekintve, úgy vélem, sikerült teljesíteni azt a célunkat, hogy a változás zökkenőmentesen történjen, az ellátott intézmények és személyek számára észrevétlen legyen, illetve csak pozitív hatással legyen a nyújtott szolgáltatásunkra.

6.4. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények

Az eszközök, berendezések beszerzésén túlmenően konyháinkon folyamatosan történtek felújítási, javítási munkálatok. Sajnos, az idő előrehaladtával a telephelyeinken levő, régi eszközeink folyamatosan avulnak, elhasználódnak, ezért az eddigi beszerzéseink ellenére folyamatos szükség mutatkozik a további eszközök, berendezések megújítására, beszerzésére. Erre igyekszünk saját erőforrásból fedezetet létrehozni, és bevételeink egy részét az eszközparkunk megújítására fordítani.

7. Intézményi dokumentációk

7.1. Alapító okirat

Az Intézmény alapító okiratának 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 2018. évi teljes felülvizsgálat 2018. októberében történt meg, amelyek részletes megállapításait tartalmazó jegyzőkönyveket és szabályzatokat átvettük. A jegyzőkönyvben tett megállapítások értelmében 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 2018-ban több hatósági ellenőrzésen estek át.

a) A Széchenyi István Általános Iskola főzőkonyháján alkalmazott, 2018. 10. 01 – 10. 12-ig terjedő időszakra szóló 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) átlagos energiatartalma a 7-10 éves korosztály számára megfelelő;
- b) átlagos zsírtartalma 3 napon meghaladta a 30 %-os jogszabályi határértéket;

- c) szénhidrát tartalma megfelelő;
- d) hozzáadott cukor tartalma megfelelő;
- e) fehérjetartalma kissé magas;
- f) sótartalom megfelelő;
- g) a kalcium mennyiség kevesebb, mint a jogszabályi minimum érték;
- h) a szolgáltatott étrend változatossága megfelelő;
- i) a nyersanyag-struktúrát módosítani szükséges, a levesporok használatát mellőzni kell.

A hatósági jegyzőkönyvre észrevételt tettünk 2018. novemberében, amelyben hangsúlyoztuk, hogy az intézménynél használt tápanyag-számoló szoftver szerint az ételek tápanyag-tartalma minden esetben megfelelt a jogszabályi határértékeknek. Az általunk használt szoftver a ténylegesen használt alapanyagok és nyersanyagok tápanyag-összetételével számol, míg a hatóság a Nutri-Comp rendszerét használja. Ebből adódhat az az eltérés, hogy a hatósági szoftver a jogszabályi értékektől eltérő tápanyagokat mutatott ki.

Az ételmezésvezető figyelmét felhívtam, hogy fokozottan ügyeljenek a tápanyagtartalom biztosítására, a korlátozások betartására.

b) A NÉBIH által végrehajtott ellenőrzésre és minősítésre a "*Minőségvezérelt Közétkeztetés Program*" keretében került sor, amely a Narancs Tagóvoda, a Piros és a Kék Tagóvoda tálalókonyháit és a SZENI tálalókonyhát érintette. Az ellenőrzés során a NÉBIH munkatársa mintegy 150 szempont szerint értékelt a konyhát (tartalmilag és formailag is).

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

A konyhák minősítése:

- Narancs Tagóvoda tálalókonyha: 76 %
- Kék Tagóvoda tálalókonyha: 74 %
- Piros Tagóvoda: 70 %
- SZENI tálalókonyha: 72 %

A minősítő okiratban a NÉBIH intézkedési terv készítésére és benyújtására hívta fel az intézményt. A feltárt hiányosságokat áttanulmányoztuk, elkészítettük és beküldtük a hivatalnak az intézkedési terveket. Felhívtam a tálalókonyhák személyzetét az emberi mulasztásból eredő hibák kiküszöbölésére és fokozott betartására, amelyet rendszeresen ellenőrzünk.

A minősítésben megjelölt 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, ezért a feltárt hiányok és hibák megszüntetésére irányuló munkálatokat belefoglaltuk a 2019. évre benyújtott beruházási és karbantartási tervünkbe.

7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok

Az Ételmezésvezetők Országos Szövetségének közreműködésével megrendezésre kerülő szakmai programokon, beszállítóink által tartott szakmai fórumokon, termékbemutatókon az intézmény ételmezésvezetői rendszeresen részt vesznek.

2018-ban egy szakács munkavállalónk, az intézménnyel kötött tanulmányi szerződés alapján nyújtott tandíj és munkaidő-kedvezmény támogatással, diétás szakács képe­­sítést szerzett, amely szakképesítésre az intézmény által tervezett diétás konyha műkö­­déséhez lesz szükség.

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

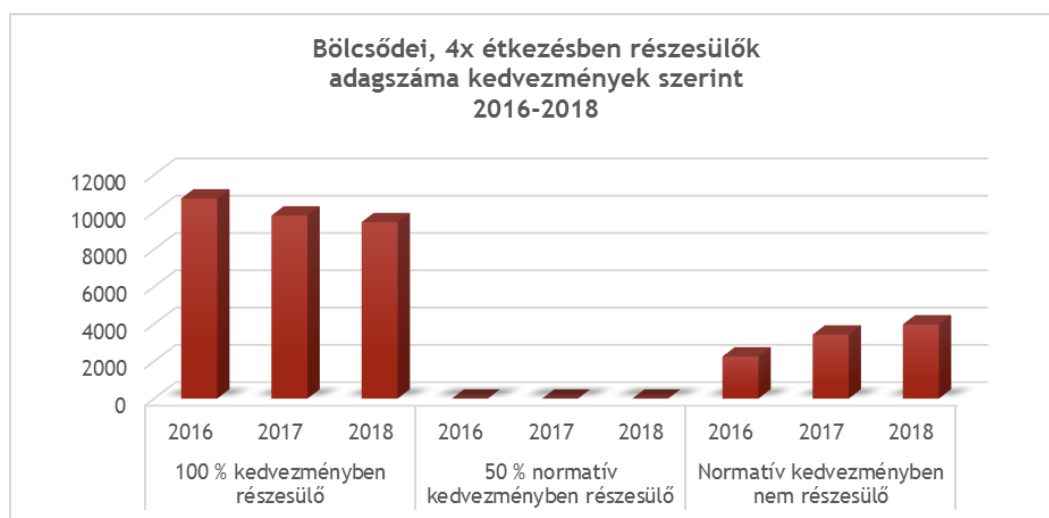
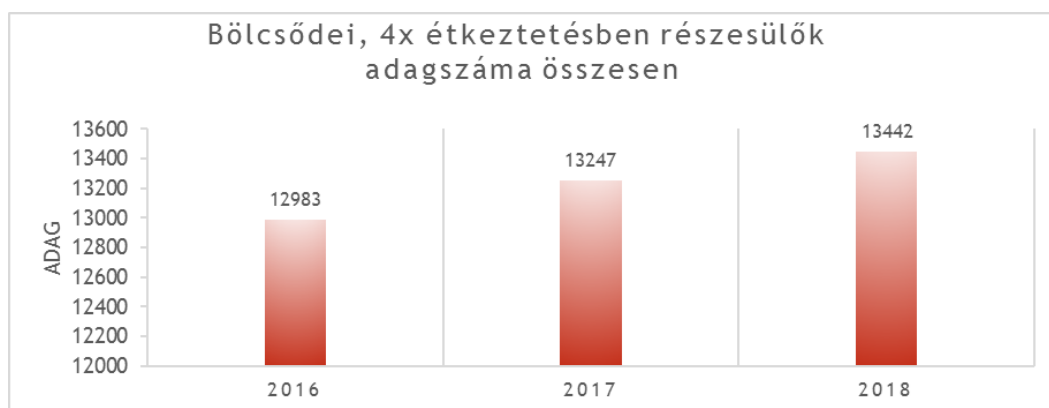
8. Szakmai tevékenység

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 díjáról

8.1. Közétkeztetés

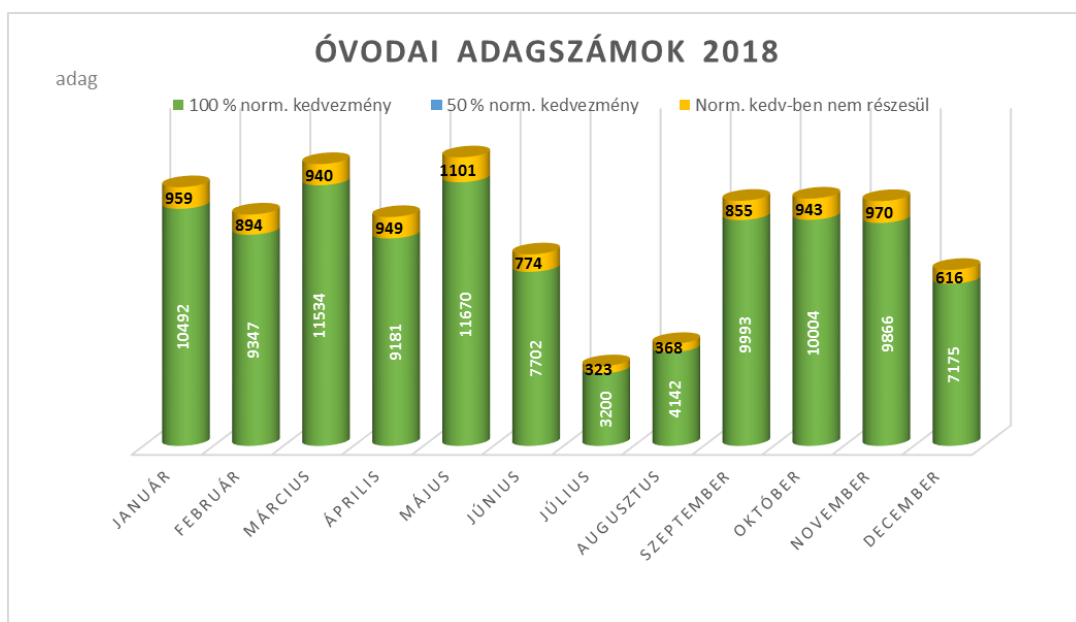
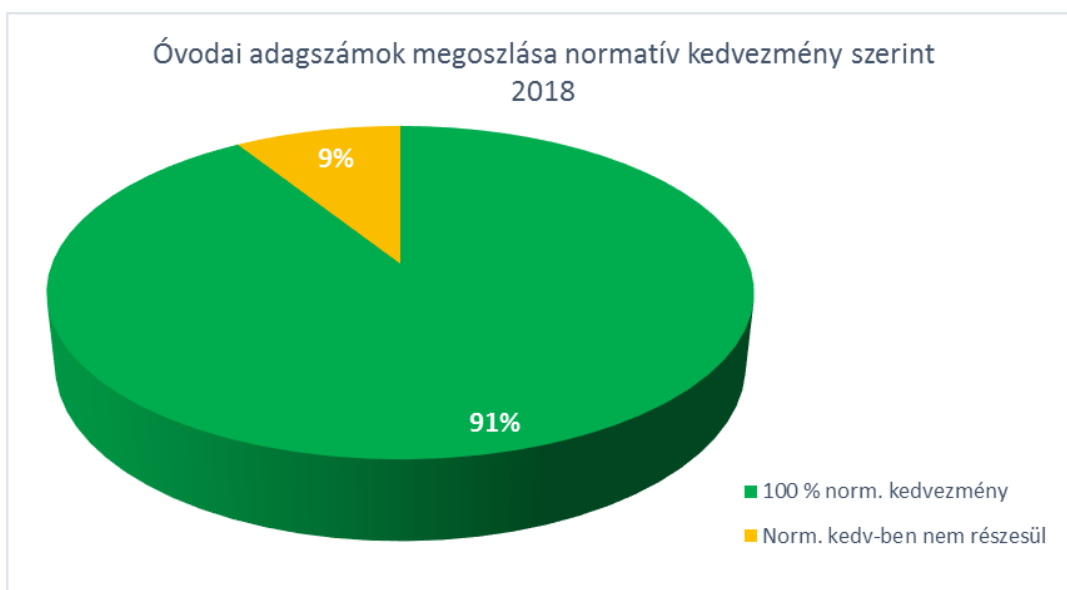
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés



A fenti grafikonok azt mutatják, hogy a 2016. évhez képest a bölcsődében étkező gyermekek száma kissé emelkedett. A bölcsődei étkeztetett gyermekek döntő többsége továbbra is 100 % normatív étkezési díjkezdményben részesül (köznapin 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 díjkezdményben részesül, tehát az óvodai étkeztetés finanszírozása legnagyobb részben állami normatívából történik.

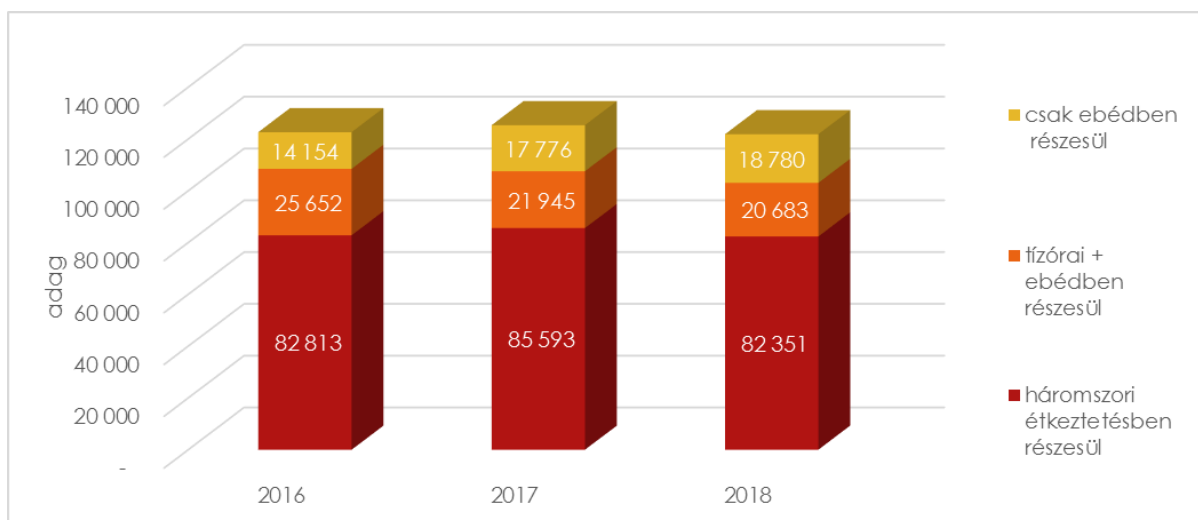


8.1.3. Általános iskolai étkeztetés

Az alábbi diagram mutatja, hogy az intézmény működésének megkezdése óta az intézményi gyermekétkeztetést igénybe vevő általános iskolások adagszáma némileg csökkent, amely tendenciát a normatíva tervezésénél kell figyelembe vennünk a következő években.



A következő diagram azt mutatja be, hogy az általános iskolai intézményi gyermekétkeztetésben a legtöbben a napi 3x étkezést veszik igénybe, és ennek aránya az elmúlt 3 évben nem változott.

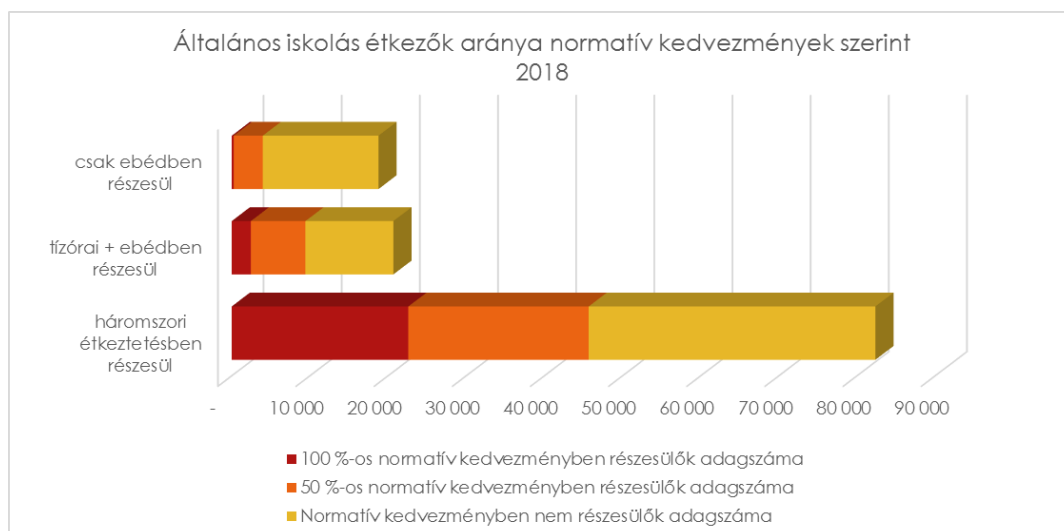


Normatív térítési díjkezdmények:

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

Az alábbi grafikon bemutatja, hogy intézményünkénél milyen arányban vesznek igénybe gyermekétkeztetést a különböző térítési díj kategóriába tartozó jogosultak.

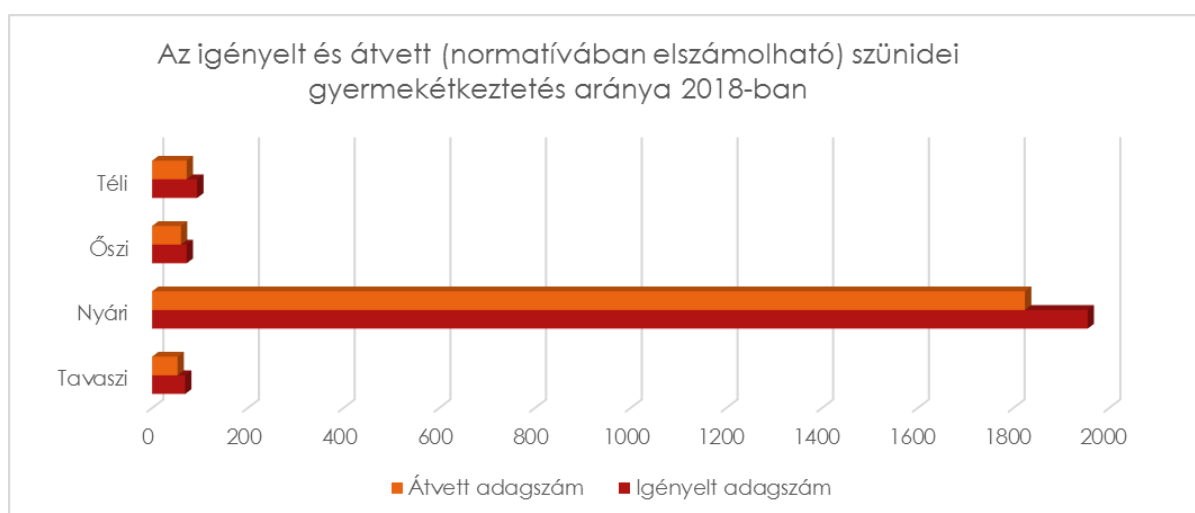
Ezekből látható, hogy az általános iskolai közétkeztetésben is jelentős mértékű a központi normatív támogatás, bár kisebb mértékű, mint az óvodai vagy bölcsődei ellátottak esetében.



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 2018. év tanítási szüneteiben is megszervezte a szünidei gyermekétkeztetést a korábbi évben kialakított egyedileg csomagolt meleg ételek formájában. A szünidei étkezést a Gyermekejóléti és Családsegítő Szolgálat munkatársai osztják ki a jogosultaknak. Az szünidei étkezést a rászorulóknak a jogszabály értelmében előzetesen írásban igényelniük kell, és az étel átvételét igazolnunk kell az erre járó normatív

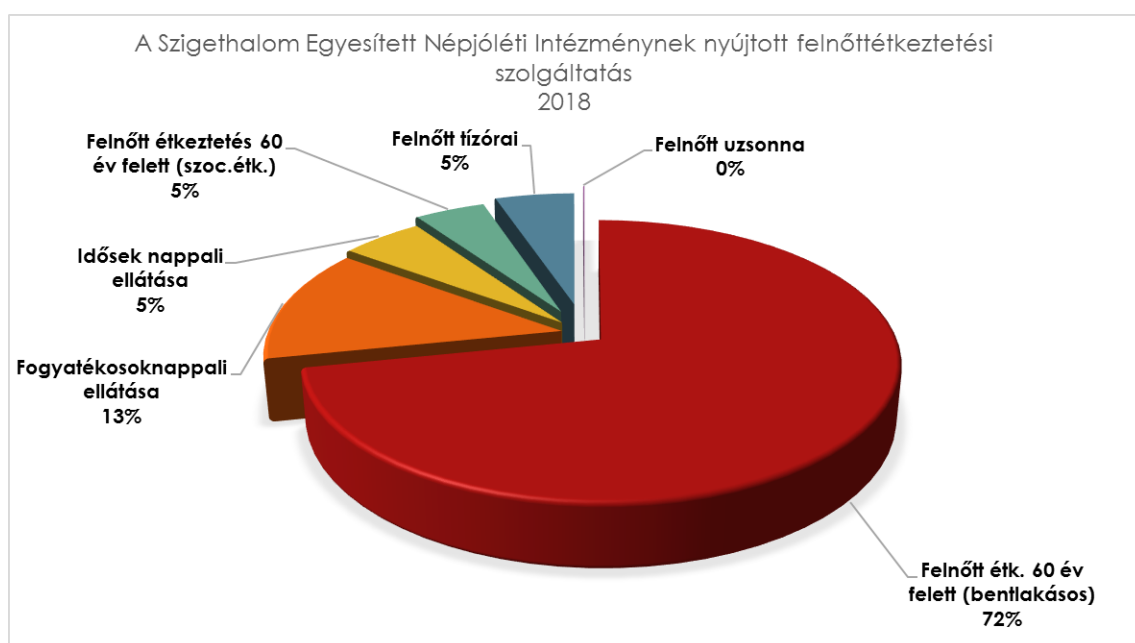
támogatás igénybevételéhez. Ezért a normatíva tervezésénél és a szünidei gyermekétkeztetés kiosztásánál fokozottan figyelni kell a megfelelő dokumentálására. A szünidei gyermekétkeztetés, tapasztalataink szerint, az azt ténylegesen igénybe vevő jogosultak körében elfogadott és pozitívan értékelt természetbeni támogatásnak minősül.

Munkánkat egész évben kiemelkedően segítette a Polgármesteri Hivatal Szociális Irodája valamint a Gyermejjóléti és Családsegítő Szolgálat, oly módon is, hogy a 2018. 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.

A SZENI számára nyújtott közétkeztetési szolgáltatást az alábbi arányok jellemezték 2018-ban:



Az idősek ellátása egy speciális területe a közétkeztetésnek. Erre a területre, de különösen a krónikus betegségben szenvedőknek előírt diétákra, szigorú táplakozás-egészségügyi előírások vonatkoznak. A jogszabályi előírások betartása azonban, a másik oldalról az elkészített ételek élvezeti értékét csökkenthetik, különösen az idős korú ellátottak számára: a „házas” ízeknél ízetlenebbnek, silányabbnak tűnhetnek, ám valójában gyakran magasabb minőségű, értékesebb tápanyagokat, magasabb 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.

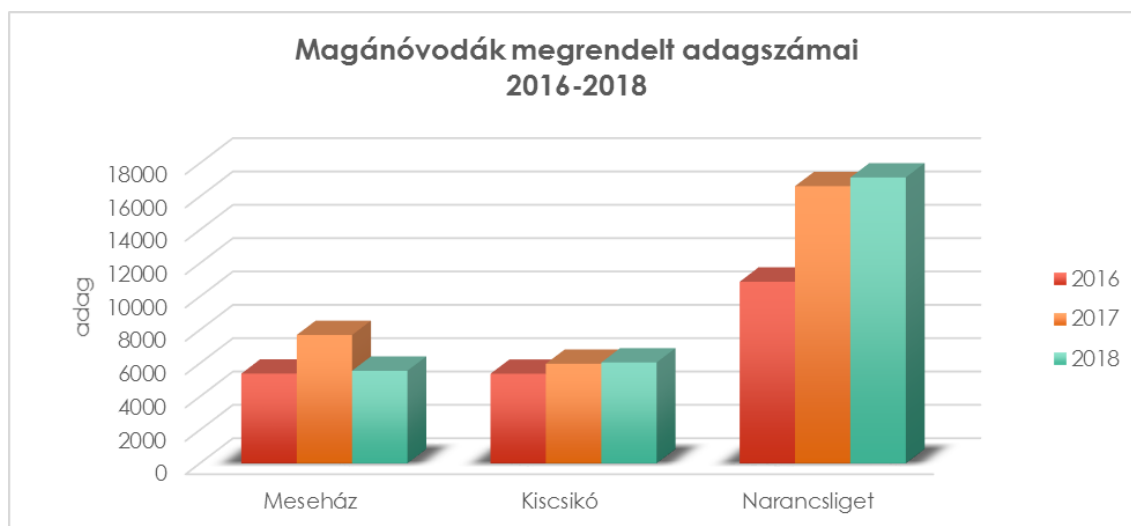
8.2. Gyermekétkeztetés/közétkeztetés külső megrendelők számára

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 ételleket, 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 magánóvodák befogadó kapacitásuk maximumát 2018-ra elérték, ezért a megrendelt adagszámok mennyiségében lényeges növekedés már nem volt tapasztalható.

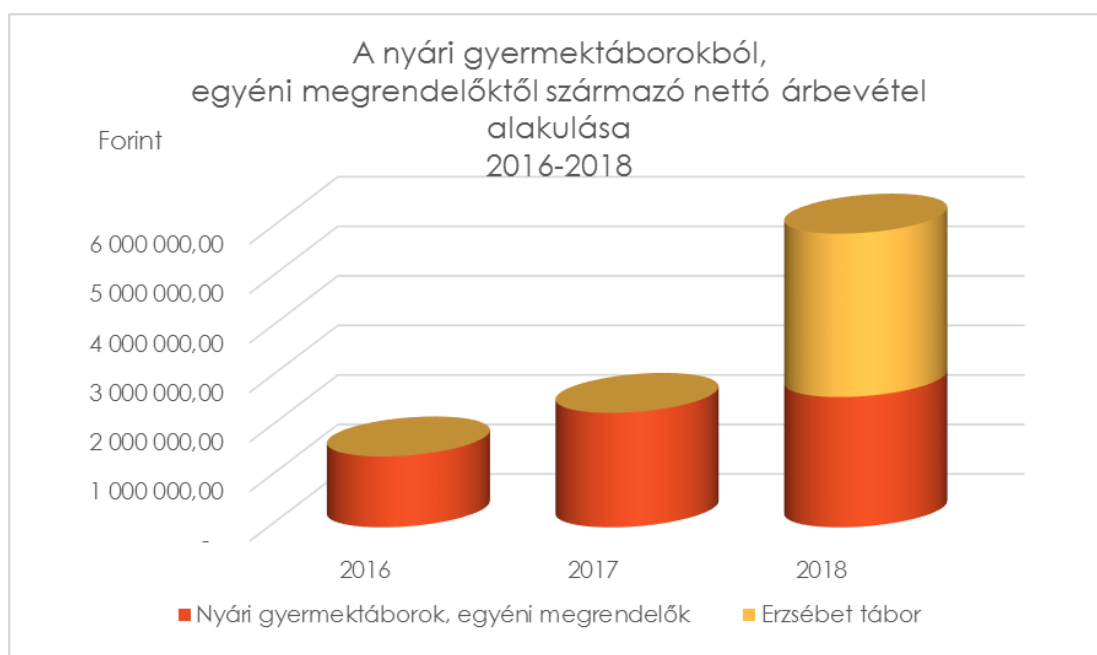
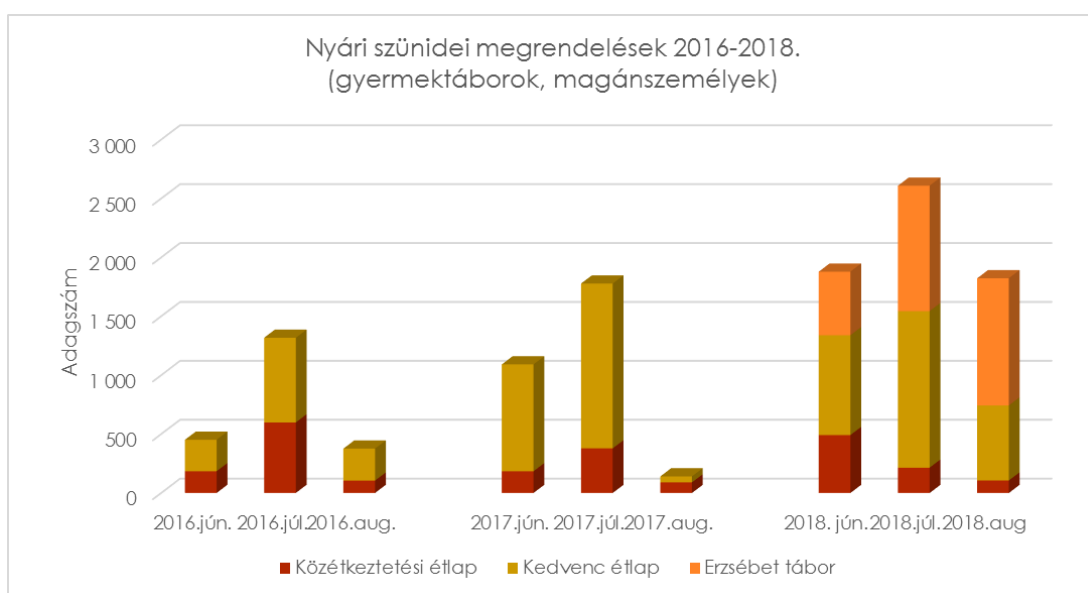


8.2.2. Gyermektáborok, Erzsébet napközis tábor, egyéb csoportok

Az intézmény másik figyelemre méltó bevételi forrása volt a 2018. évben is a szünidei – ezen belül is elsősorban a nyári szünidei – gyermektáborok élelmezésre.

Ebből a célból a 2018- évben elkészítettük a megrendelőink között népszerű, „Szünidei kedvenc” étlapot, amelyen 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 ételeinket némileg magasabb áron tudtuk értékesíteni, egyedi csomagolásban vagy badellás kiszérelésben. Visszajelzéseik alapján a résztvevő gyermekek is szívesen fogadták és fogyasztották az itt kínált ételeket.



A nyári tábori és magánszemélyek megrendeléseiből intézményünknek mintegy nettó 2.630.000 Ft bevétele származott, amely 300.000 Ft-tal haladta meg a tavalyi nyári árbevételt.

A tavalyi év tapasztalatai alapján, az idei nyári szünidőre is tervezzük a Szünidei kedvenc étlap időszakos bevezetését, ezzel is emelve az intézményünk által nyújtott szolgáltatások színvonalát.

Erzsébet napközis tábor

2018. nyarán új kihívást jelentett intézményünk számára a Nobilis Humán Szolgáltató által megpályázott, és a nyertes pályázat keretében megszervezett Erzsébet napközis tábor élelmezése a nyári szünidő 10 hete alatt. Az Erzsébet táborra kiírt pályázat előírásai szerint a táborozóknak napi 4x étkezést kellett biztosítanunk.

A napközis tábor sajátos helyszínéhez és programjaihoz igazodva kellett a gyermekétkeztetésről gondoskodnunk: heti egy napra hidegcsomag készítése, tálalási lehetőség hiányában egyedileg csomagolt ételek kiszállítása.

Az Erzsébet napközis tábor első évének tapasztalatai alapján továbbra is mindent elkövetünk annak érdekében, hogy ebben a keretben is zökkenőmentesen szolgáljuk ki a táborozó gyerekeket. A következő Erzsébet napközis tábor idejére a városi önkormányzattal közösen tervezzük kialakítani egy tálalókonyhát a tábor területén, amely a táborozó gyermekek rugalmasabb, higiénikusabb és környezet-tudatosabb kiszolgálását fogja biztosítani.

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. Ezen a területen is mérsékelt növekedés tapasztalható, mert évről-évre több felnőtt étkező rendel meg ebédjét intézményunktől.

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 a korábbi évek hagyományát követve, ingyenes gyros készítő programmal és gyümölcsökkel vártuk a gyermekeket és családjukat. Az intézmény által biztosított hozzávalókból a gyermekek maguk készíthették el gyros-ukat, 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. SZUFLA Futófesztivál

A SZUFLA Futófesztivál lebonyolításához idén is a bölcsődei főzőkonyhánk munkatársai nyújtottak segítséget a résztvevő versenyzők vendégül látásában, közreműködve a beszerzésben, előkészítésben és tálalásban. Ezen kívül beszállítóinktól kapott apró ajándéktárgyakkal járult hozzá intézményünk az óvodás korú versenyzők megajándékozásához.



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 aktívan részt vett a város közösségi életében, a városi rendezvényeken. Ezt az irányt kívánjuk tovább folytatni, és a város közösségi életének aktív résztvevője, támogatója kívánunk maradni.

9. Gazdálkodás rendje

9.1. Intézményi bevételek, kiadások

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Működési bevételek összesen:	115.933.220	126.458.532	126.458.530	2
Központi, irányítószervi támogatás:	238.432.399	240.580.542	217.687.972	22.892.570
Előző év vállalkozási maradványa:		1.732.826	1.732.826	0
Bevételek mindösszesen:	354.365.619	368.771.900	345.879.328	22.892.572

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Személyi juttatások összesen:	98.513.270	98.543.636	98.128.963	414.673
Munkaadókat terhelő járulékok és szocho:	22.195.949	24.313.726	24.107.472	206.254
Személyi kiadások összesen:	120.709.219	122.857.362	122.236.435	620.927

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Dologi kiadások összesen:	230.456.000	237.801.312	214.024.756	23.776.556
Egyéb elvonások, befizetések:	0	1.732.826	1.732.826	0
Beruházások, felújítások összesen:	3.200.400	6.380.400	5.873.040	507.360
Dologi és beruházási kiadások össz.:	233.656.400	245.914.538	221.630.622	24.283.916

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Kiadások mindösszesen:	354.365.619	368.771.900	343.867.057	24.904.843

A tényleges teljesítést tekintve bevételeink 2.012.271 Ft-tal haladták meg kiadásainkat.

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 2018. nyarán a Széchenyi István Általános Iskolában található főzőkonyhákon megtörtént. Ld. a jelen beszámoló 6.3. pontja.

9.3. Fejlesztések

2018-ben a beruházási előirányzat terhére ismét tudunk fejlesztéseket megvalósítani az intézménynél. Ahogyan fentebb már vázoltam, rozsdamentes bútorzat beszerzése történt elsősorban tálalókonyháink számára, szállítódényeket vásároltunk, illetve a Széchenyi főzőkonyhára új üstöt szereztünk be. Részletesebben ld. a jelen beszámoló 6.1. pontja.

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

Az intézmény fennállása óta, úgy vélem, nagyobb hangsúlyt kapnak az intézményhez tartozó konyhák helyiségeinek, berendezéseinek és eszközeinek fejlesztése. Ennek eredményeképp a legkritikusabb problémákat sikerült orvosolni, bár, ahogyan a hatósági vizsgálatok jegyzőkönyvei is tükrözik, még számos fejlesztési szükséglet áll fenn azért, hogy a mai jogszabályi, közegészségügyi és higiéniai követelményeknek telephelyeink maradéktalanul megfeleljenek.

10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek

A dolgozói kollektívával kapcsolatban továbbra is komoly probléma a munka díjazás differenciálásának nehézsége. A közalkalmazotti státusból 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.

2018-ban egy szakács munkavállalónk, az intézménnyel kötött tanulmányi szerződés alapján nyújtott tandíj és munkaidő-kedvezmény támogatással diétás szakács képesítést szerzett, amely szakképesítésre az intézmény által tervezett diétás konyha működéskéhez lesz szükség.

11. Összegzés

Úgy vélem és remélem, hogy a Nebuló Közétkeztetési Intézmény működésének harmadik évében igyekezett teljesíteni a vele szemben támasztott elvárásokat, feladatait jogszabályszerűen teljesítette, és tevékenységét a rendelkezésre álló eszközök és források korlátain belül bővítette. A 2018. gazdasági

év tapasztalataiból, hibáiból és sikereiből tanulva a 2019. évben is szeretnénk a bővülés, korszerűsödés irányába lépéseket tenni.

Ennek reményben kérem a t. Képviselő-testülettől a 2018. évi szakmai beszámoló elfogadását.

Szigethalom, 2019. április 05.

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető