



NEBULÓ KÖZÉTKEZTETÉSI INTÉZMÉNY

ÉVES SZAKMAI BESZÁMOLÓ

2019

Készítette:

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető

Kelt:

2020. október 20.

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. Az aktív dolgozói létszám megoszlása telephelyenként 2019. 12. 31-én:	8
3.2.5. Az aktív dolgozói ténylétszám költséghelyenként 2019. 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	12
6.3. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények	12
7. Intézményi dokumentációk	13
7.1. Alapító okirat	13
7.2. Hatósági engedélyek	13
7.3. Szervezeti és működési szabályzat	13
7.4. HACCP rendszer	13
7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei	13
7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok	16
8. Szakmai tevékenység	16
8.1. Közétkeztetés	17
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés	17
8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés	18
8.1.3. Általános iskolai intézményi gyermekétkeztetés	19

8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés	21
8.1.5. Felnőtt étkeztetés a SZENI számára	22
8.2. Gyermekétkeztetés/közétkeztetés külső megrendelők számára.....	22
8.2.1. Magán fenntartású intézmények élelmezése	22
8.2.2. Gyermektáborok, Erzsébet napközis tábor, egyéb csoportok.....	24
8.2.3. Vendégétkezők, alkalmazott étkezők	25
8.3. Rendezvények.....	25
8.3.1. Városi Bál	26
8.3.2. Majális	26
8.3.3. Városi Gyermeknap	26
8.3.4. SZUFLA Futófesztivál.....	27
9. Gazdálkodás rendje.....	28
9.1. Intézményi bevételek, kiadások	28
9.2. Fejlesztések	29
9.3. Egyéb támogatások.....	29
10. Javaslatok, észrevételek	29
10.1. Tárgyi eszközöket, ingatlanokat érintő észrevételek	29
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. l. em. 2.
- 1.4. Elérhetőség: Telefon: +36-70-647-3546
E-mail cím: nebulo@szigethalom.hu
Facebook oldal: <https://www.facebook.com/nebulokozetkeztetes>
- 1.6. Adószám: 15833198-2-13
- 1.7. Törzskönyvi szám: 833196
- 1.8. Statisztikai azonosító: 15833198 5629 322 13
- 1.9. FELIR azonosító: AA5621026
- 1.10. 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
Telefonszám: +36-70-984-5907
- Szigethalmi Széchenyi István Általános Iskola Főzőkonyha***
2315 Szigethalom, Thököly u. 37.
Vezetője: Weinémer Tiborné, élelmezésvezető
E-mail cím: nebulo.szechenyi@szigethalom.hu
nebulo.szentistvan@szigethalom.hu
Telefonszám: +36-70-934-2785
- Szigethalmi Szent István Általános Iskola Főzőkonyha****
2315 Szigethalom, Szabadkai u. 64.
Vezetője: Szabó Istvánné, konyhai kisegítő

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.

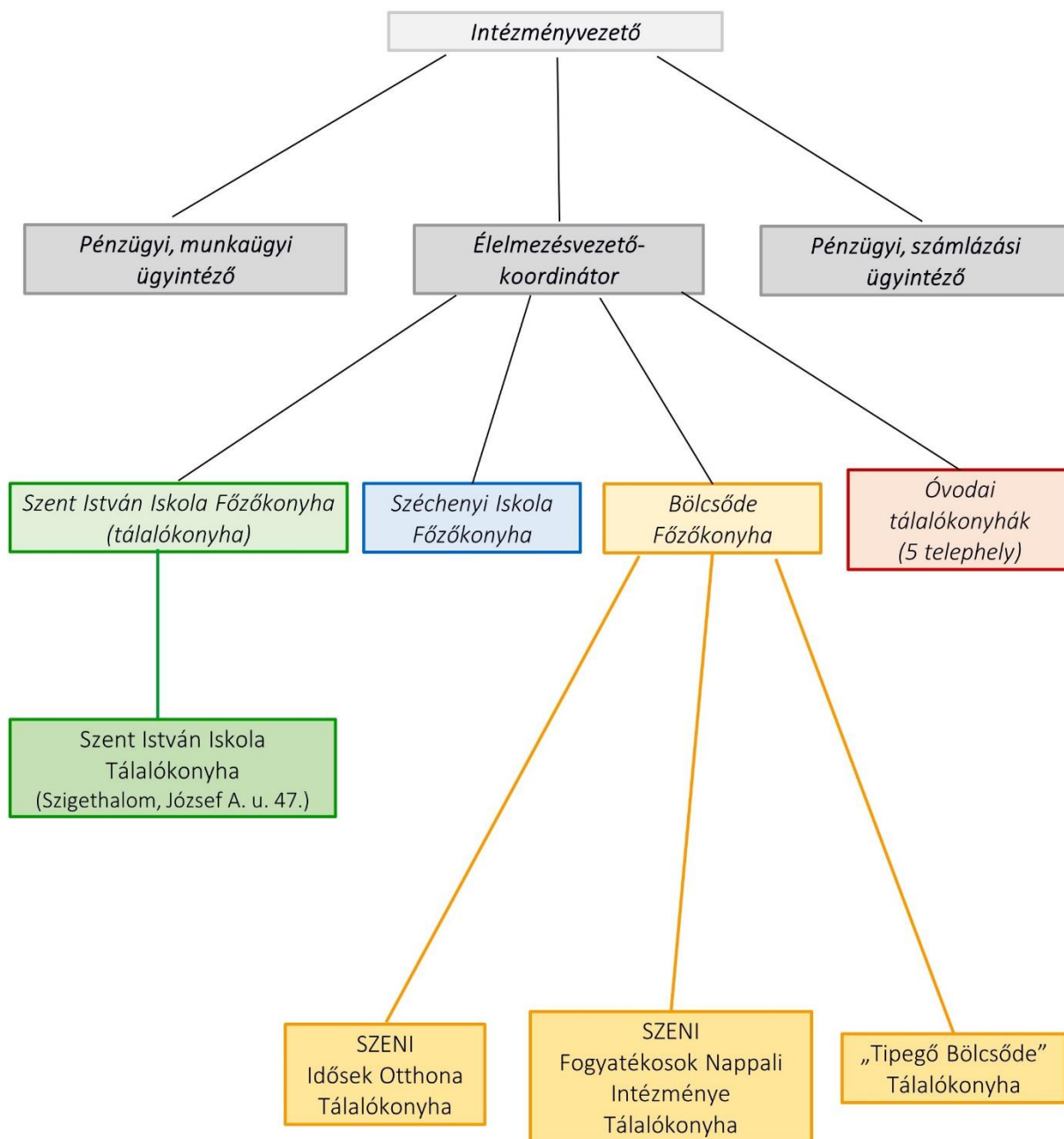
**Szigethalmi Egyesített Népjóléti Intézmény –
Idősek Otthona Tálalókonyha**

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@zigethalom.hu

3.2. Az intézményben dolgozók létszáma, létszámnorma, szakképzettség

Az intézmény dolgozóinak foglalkoztatása közalkalmazotti jogviszony keretében történik.

3.2.1. Dolgozói létszám

Aktív dolgozói létszám 2019. 01. 01-jén: 39,75 álláshelyre:

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

Dolgozói létszám 2019. 12. 31-én: 39,75 álláshelyre:

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
34 fő	6 fő (6 órás)	40

3.2.2. Szakmai létszámnorma

A 2019. évben a normatív finanszírozás szempontjából számított és elismert dolgozók létszáma: 26,53 fő.

3.2.3. A dolgozók szakképzettsége

Az intézmény aktív dolgozóinak szakképzettsége 2019. december 31-én:

Felsőfokú (egyetem):	1 fő
Felsőfokú (főiskola) – ételmezésvezető, dietetikus:	3 fő
Középfokú – ételmezésvezető:	0 fő
Középfokú – szakács:	7 fő

A 2019. évben, bár személyi változások történtek, a közétkeztetési területen a szakképzettséget igénylő munkaköröket megfelelő szakképzettséggel rendelkező dolgozók töltötték be.

3.2.4. Az aktív dolgozói létszám megoszlása telephelyenként 2019. 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	
6	Szent István Iskola Tálalókonyha	2	
7	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	12	ebből 1 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. Az aktív dolgozói ténylétszám költséghelyenként 2019. 12. 31-én:

Költséghely	Munkakör	Teljes munkaidős (fő)	Részmunkaidős (fő)	Összesen (fő)
096015	Intézményvezető		1	0,75
096015	Élelmezésvezető	1	1	1,75
104035	Élelmezésvezető	1		1
013360	Konyhai kisegítő	3		3
096015	Konyhai kisegítő	18	1	18,75
104035	Konyhai kisegítő	3	2	4,5
096015	Gazdasági ügyintéző	1	1	1,75
104035	Szakács	3		3
096015	Szakács	4		4
	Összesen:	37	3	38,5

3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban

A Széchenyi István Általános Iskolában működő, 1.600 adagos főzőkapacitással rendelkező főzőkonyha vezetését 2019. szeptemberéig két élelmezésvezető látta el. A munkakörükbe tartozó feladatok megosztása révén egymással mellérendelt viszonyban látták el az élelmezésvezetői feladatokat. Távollét esetén egymás helyettesítésére jogosultak voltak. 2019. szeptemberében az egyik élelmezésvezető közalkalmazotti jogviszonya megszűntetésre került.

2019. szeptembere óta az iskolai főzőkonyha vezetését egy fő élelmezésvezető látja el, akinek munkáját 1 fő adminisztrátori feladatokat ellátó konyhai kisegítő segíti. Ezen kívül az élelmezésvezető-koordinátor nagyarányú személyes jelenléte, koordinációja támogatja a legnagyobb főzőkonyhánkon folyó napi munkát.

Az intézménynél foglalkoztatott szakácsok létszáma megfelelő volt. Távollétük vagy munkából való nem tervezett kiesésük esetén helyettesítésük megoldható volt.

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

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, bár az előre nem tervezhető helyettesítések ideje alatt a munkát végző dolgozók munkaterhe jelentősen megnövekszik.

Egy fő konyhai kisegítő esetében tanulmányi szerződés keretében az intézmény támogatja a szakács szakképzettség megszerzését. A képzés 2019. decemberében indult, de a 2020-ban fennálló COVID-helyzet miatt a tanfolyam még nem fejeződött be, a vizsga 2020. decemberében várható. A tanfolyamhoz előírt szakmai gyakorlatot munkatársunk a főzőkonyhán teljesítette.

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	
10	Sárga Óvoda Tálalókonyha	általános munkarend, heti 40 órában (munkanapokon napi 8 órában, kivételes esetben munkaszüneti, pihenő- és ünnepnapokon is a feladat által igényelt óraszámban)
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, amelyekben 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. Számos helyi közösségi programban az Intézmény aktívan részt vett (pl. Városi Bál, Gyermeknek, Majális stb.).

A VSZK, a Fehér Gém Üdülő és a Négyszínvirág Óvoda nyári táboraiban, valamint a Szigethalmi Éléménytábor területén egész nyáron működő Erzsébet napközis táborban a nyári szünidő alatt folyamatosan jelen voltunk kiszállított ételleinkkel, táborig tálalókonyháinkkal, 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 (az igénylőlapok kitöltésétől kezdve a szünidei étkezés kiosztásáig) a két intézmény szorosan együttműködik.

5.2. Együttműködés az általános iskolákkal

Az iskolák vezetőségével és dolgozóival, valamint az iskolákat fenntartó Szigetszentmiklósi Tankerülettel az együttműködés, a kommunikáció a 2019. 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 szállító vállalkozások alkotják.

Az intézmény főbb szállítói:

- Gere István Sütödéje Kft.
- Milkó-Hús Kft.
- Bodrogi Hús Kft.
- Török Csaba e.v.
- Iker és Társa Kft.
- Oligo2000 Kft.
- Pasta&Pasta Kft.
- Delforg Kft.
- AG FOODS Kft.
- Vater Bt.
- Gastrosky Kft.
- FoodWorld Kft.
- Propack Kft.

A szállítók kiválasztásánál fontos szempont a versenyképes árak biztosítása, de mivel főként gyermekétkeztetés céljából készítjük ételünket 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 2019-ben:

- Meseház Óvoda
- Kiscsikó Óvoda
- Narancsliget Óvoda
- Seizan Karate SE
- Dojo Lovász SKE
- Fit Dance SE
- Ficergő SE
- Kis Duna Sportegyesület
- Dunavarsányi Városgazdálkodási Kft.
- Szigethalom SC
- Gumiszoba Kft. (Gumiszoba Játsszóház)
- Büntetésvégrehajtás Központi Kórház
- Hit Gyülekezete
- Összefogás Szigethalomért Egyesület
- Szigethalmi Nyugdíjasok Baráti Köre
- Élményhalom Kft.
- Halásztelek FC
- Szent László Aranyos Szegelete Egyesület
- Szigeti Delfinek TKD SE
- Újpesti Torna Egylet
- Vasas Sport Club
- VIVID Fitness SE

Ezen kívül naponta 70-80 fő számára biztosítottunk alkalmazotti vagy vendégétkeztést.

5.3.3. Egyéb szerződéses partnerekkel

Tartós és szakmailag fontos kapcsolat áll fenn többek közt

- az ISMS-Audit Kft.-vel az intézmény informatikai rendszerének biztosítására;
- a Vabor-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;
- a Patent-Duó Kft.-vel az ételszállításra.

6. Tárgyi feltételek

6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök

A 2019. évben az intézményi beruházási előirányzat terhére elsősorban az adminisztratív feladatok ellátásához szükséges tárgyi eszközök kerültek beszerzésre. Ennek kapcsán, ebben az évben megvalósult a Nebuló ügyintézésének helyéül szolgáló Móra Ferenc utcai irodahelyiségek teljes felújítása és nyílászáró cseréje, amelyhez a fedezetet az önkormányzat biztosította. Ennek eredményeként az adminisztrációs feladatokat ellátó kollégák egy korszerű, kellemes környezetben láthatják el feladataikat.

Az intézmény munkájához szorosan kapcsolódó másik jelentős beruházás ugyancsak önkormányzati beruházás keretében valósult meg az Ifjúsági Élménytábor területén: egy konténerben kialakított 100 adagos tálalókonyha. A tálalókonyha minden berendezése újonnan került beszerzésre, és a hatóságok a működési engedélyt kifogás emelése nélkül megadták a tálalókonyhára. 2019. nyarán, 10 héten át maximális kihasználtsággal működtette intézményünk a konyhát, amely a NÉBIH vizsgálat eredményeként 83 % (jó) minősítést kapott.

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. 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.

Az intézmény erőforrásait meghaladó javítási munkálatok szükségesek a Széchenyi iskolai főzőkonyhánk elszívó rendszerében, mert a vállalkozó által végzett munka nem kielégítő, az elszívó rendszer nem működik. Ez a beruházás is az önkormányzat finanszírozásában valósult meg, és a lebonyolítással, valamint a munka átvételével is a Polgármesteri Hivatal Műszaki Irodája foglalkozott. A vállalkozó teljesítését az önkormányzat nem vette át, jogvita keletkezett a vállalkozóval. Az intézmény számára mindez, sajnos, azzal a következménnyel járt, hogy a legnagyobb főzőkonyhánk szellőzése, elszívása és friss levegő befúvása egyáltalán nem megoldott. Mindez igen hátrányosan befolyásolja az ott dolgozó intézményi munkatársak

munkakörülményeit, mindazon túl, hogy az el nem szívott pára lecsapódása penészedést okoz a konyha felületein.

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, és azóta rendszeres felülvizsgálatnak vetjük alá.

7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei

Határozat száma, eljáró hatóság	Vizsgálat tárgya, helyszíne, ideje	Főbb megállapítások
5200/5389-1/2019. NÉBIH, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszerminőségi minősítés (ismételt minősítés) ➤ Szigethalmi Széchenyi István Ált. Isk. Főzőkonyha (2315 Szigethalom, Thököly u. 37.) ➤ 2019.07.17. 	Az ismételt minősítés eredménye: 83 % (jó) Főbb megállapítások: <ul style="list-style-type: none"> • A korábbi, 2016.06.03-i vizsgálat eredménye 75 % volt, amelyhez képest ez jelentős javulás, azonban a korábban megállapított több hiba javítása nem, vagy nem teljes mértékben történt meg. • A főzőkonyha helyiségeinek száma és mérete nem áll arányban az ott végzett tevékenységgel, felül kell vizsgálni az eszköztárolás lehetőségeit, további tárolási lehetőségeket kialakítani (a szállítóedényzetnek elsősorban). • A dolgozók számára nincs étkező és pihenő terület. • Csomagolóanyagok számára nincs kijelölt, szennyeződéstől védetten kialakított tároló. • Bejárati ajtók nincsenek rovarhálóval ellátva. • Tevékenységgel arányos szellőzés, páraelszívás és rovarvédelem nem megoldott. • Technológiai területek burkolati hiányosságai. • A szállítóedény mosogató helyiség alulméretezett, nem szellőzik.
5200/5497-1/2019. NÉBIH, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszerminőségi minősítés (ismételt minősítés) ➤ Élményhalom Ifjúsági Tábor tálalókonyha (2315 Szigethalom, Rákóczi u. 159.) ➤ 2019.07.25. 	Az ismételt minősítés eredménye: 83 % (jó) Főbb megállapítások: <ul style="list-style-type: none"> • A korábbi, 2018.08.05-i eredmény 73 % volt, amihez képest javítani tudtunk. • Nagy hangsúlyt kell fektetni a dolgozók oktatására, képzésére, szűrőpróbaszerű ellenőrzésükre. • A konyhai dolgozó szociális blokkja külön épületben van, a tábortéren keresztül közelíthető meg. • Utántöltött vegyszerek jelölése hiányos volt. • Az utóhőkezelés nem biztosított megfelelően, nem elég a főzőlap kapacitása 100 főre. • Tálalási dokumentáció hiányosságai. • Rovarháló hiányzik.
5200/6071-1/2019. NÉBIH, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszerminőségi minősítés (ismételt minősítés) ➤ Szigethalom Négyszínvirág Óvoda Sárga tagóvoda tálalókonyha (2315 Szigethalom, Szabadkai u. 101.) ➤ 2019.08.26. 	Az ismételt minősítés eredménye: 80 % (jó) Főbb megállapítások: <ul style="list-style-type: none"> • A korábbi, 2017.04.07-i eredmény 85 % volt. • Konyhatechnológiai folyamatok elvégzését oktatással javítani kell. • Padozat repedt, csővezetékek rozsdásak, festetlenek, ajtó felázott. • A konyhai dolgozó számára nincs elkülönített étkező és pihenő terület.

Határozat száma, eljáró hatóság	Vizsgálat tárgya, helyszíne, ideje	Főbb megállapítások
5200/6072-1/2019. NÉBIH, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszerminőségi minősítés (ismételt minősítés) ➤ Szigethalom Négyszínvirág Óvoda Zöld tagóvoda tálalókonyha (2315 Szigethalom, Szabadkai u. 103.) ➤ 2019.08.26. 	Az ismételt minősítés eredménye: 73 % (közepes) Főbb megállapítások: <ul style="list-style-type: none"> • A korábbi, 2017.04.07-i eredmény 87 % volt. • Rendszeres önellenőrzés, belső ellenőrzés, szűrőpróbaszerű ellenőrzés szükséges. • Konyhatechnológiai folyamatok elvégzését oktatással javítani kell. • A konyhai dolgozó számára nincs elkülönített étkező és pihenő terület. • A padozat több helyen repedt, hiányos.
PE-15/NEO/06115-3/2019. Pest Megyei Kormányhivatal Szigetszentmiklós Járási Hivatala Népegészségügyi Osztály	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi értékelése a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014(IV.30.) EMMI rendelet előírásai alapján ➤ általános iskolás 7-10 éves korosztály számára készített étrend 2019.11.11-11.22. közötti időszakban 	<ul style="list-style-type: none"> • A konyha a kiszabatot naprakészen vezeti. A napi étkezői létszám nyomon követő. • Energiatartalom: megfelelő • Zsírtartalom: megfelelő • Szénhidrát tartalom: megfelelő • Hozzáadott cukor energiamennyiség: megfelelő • Fehérje bevitel: az előírtnál magasabb. • Sótartalom: megfelelő • Kalcium tartalom: kissé alacsony • Nyers zöldség, gyümölcs biztosítása: megfelelő • Az étlap összeállítása: megfelelő

Az ellenőrzések során tett hatósági megállapítások nyomán felhívtam a tálalókonyhák személyzetének figyelmét az emberi mulasztásból eredő hibák kiküszöbölésére és az előírások fokozott betartására, amelyet rendszeresen ellenőrzünk.

A minősítésben megjelölt hibák és hiányosságok másik része a konyhák tárgyi, műszaki feltételeit érintette (festés, mázolás, burkolás, berendezések cseréje). Ezen hibák és hiányosságok kiküszöbölése szinte kizárólagosan pénzügyi fedezet kérdése, ezért azokat igyekszünk a következő évben megoldani a beruházási, valamint a javítási, karbantartási előirányzatok terhére.

Az előírt plusz helyiségek (pihenő-, étkező-, raktárhelyiség) kialakítása, sajnos, nem kizárólag pénzügyi kérdés, mert a telephelyeinken általában nincs olyan kihasználatlan helyiség vagy terület, ahol ezek a helyiségek kialakíthatók lennének.

7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok

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

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

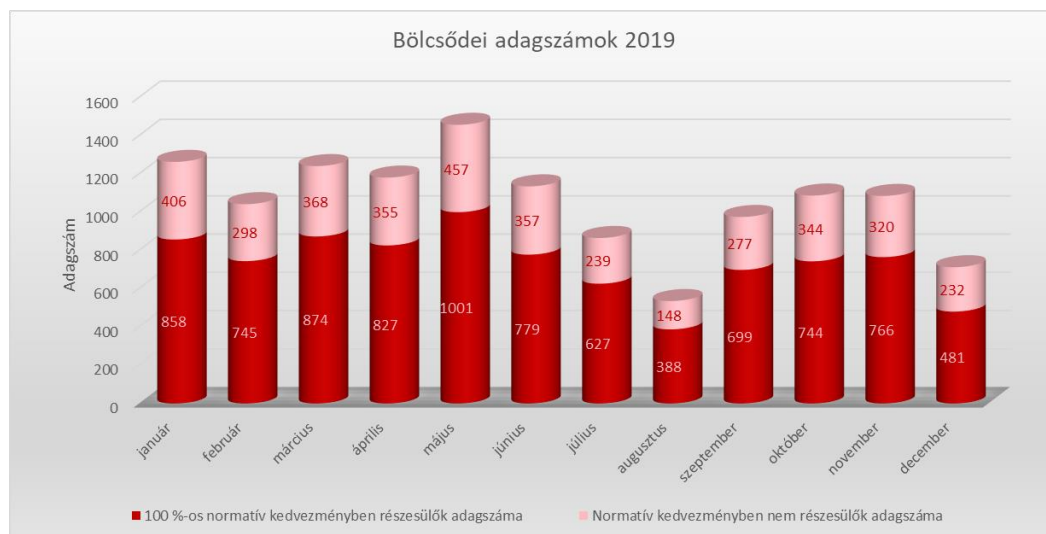
8. Szakmai tevékenység

Az intézmény működését meghatározó legfontosabb jogszabályok:

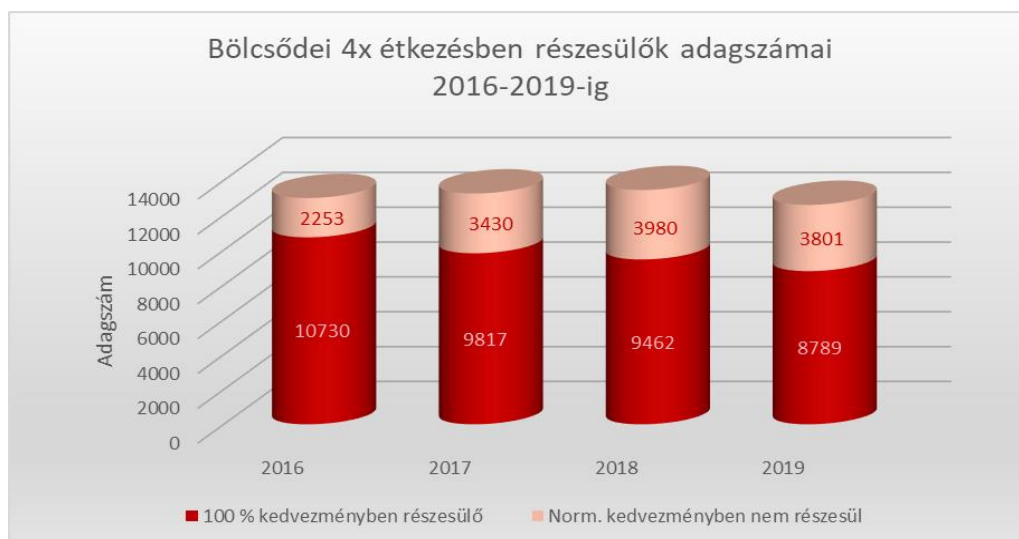
- 2018. évi L. törvény Magyarország 2019. évi központi költségvetéséről
- 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról
- 328/2011. (XII. 29.) Korm. rendelet a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet. a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
- 5/2016. (IV.26.) önkormányzati képviselő-testületi rendelet az étkeztetés nyersanyag költségeiről és térítési díjairól

8.1. Közétkeztetés

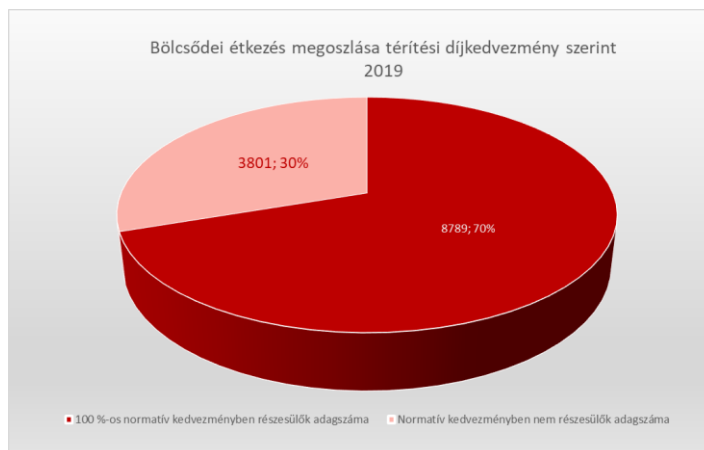
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés



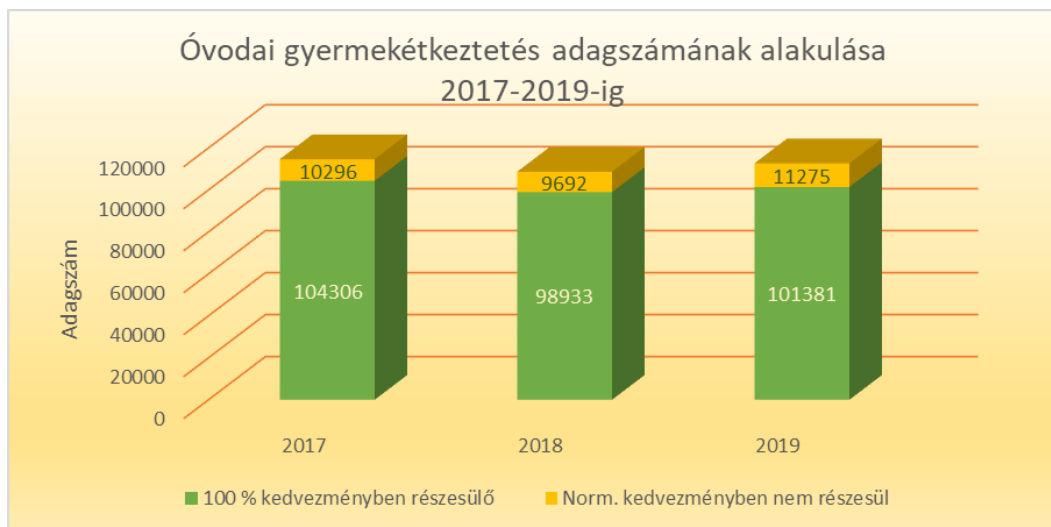
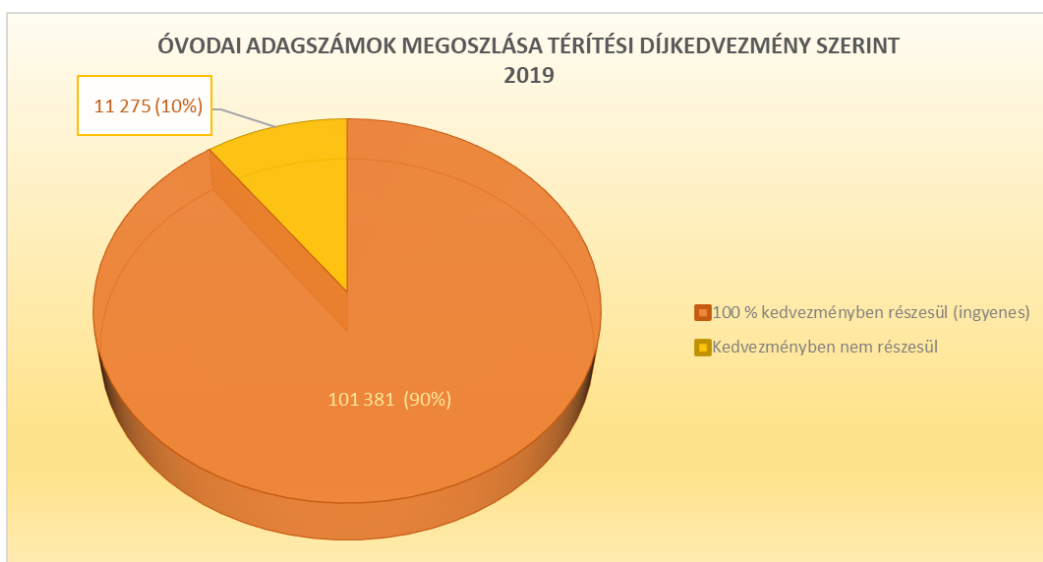
Az alábbi grafikon azt mutatja, hogy a 2016. évhez képest a bölcsődében étkező gyermekek száma a korábbi években tapasztalt növekedéshez képest kis mértékben csökkent.



A bölcsődei étkeztetett gyermekek döntő többsége továbbra is 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



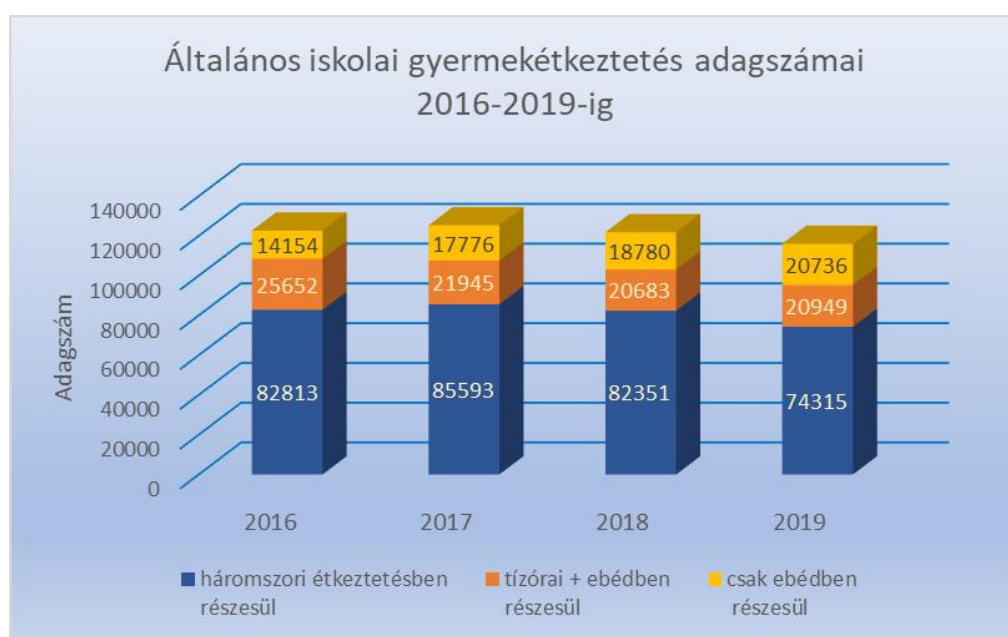
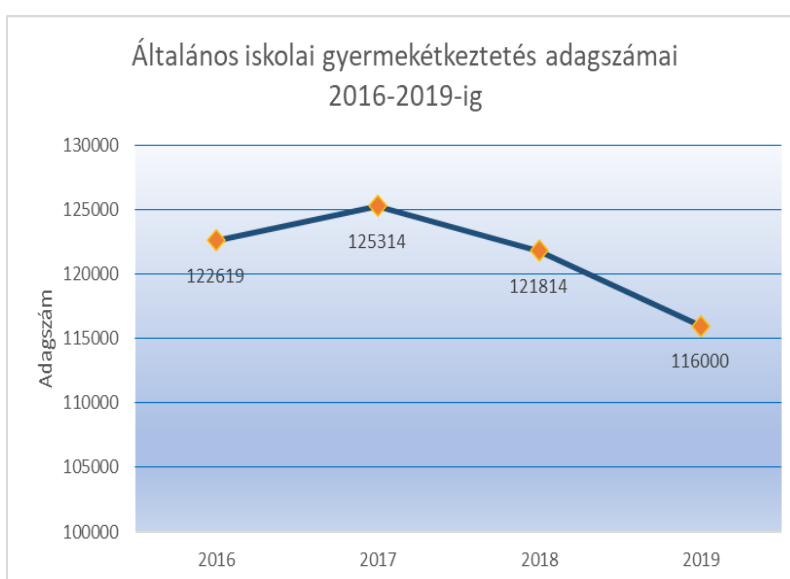
Az adagszámok éven belüli alakulása követi az óvodai-iskolai nevelési év ütemezését. Az iskolai szünetekre eső időszakokban kimutatható mértékben csökken a gyermekek létszáma, így az adagszám is az óvodában.

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

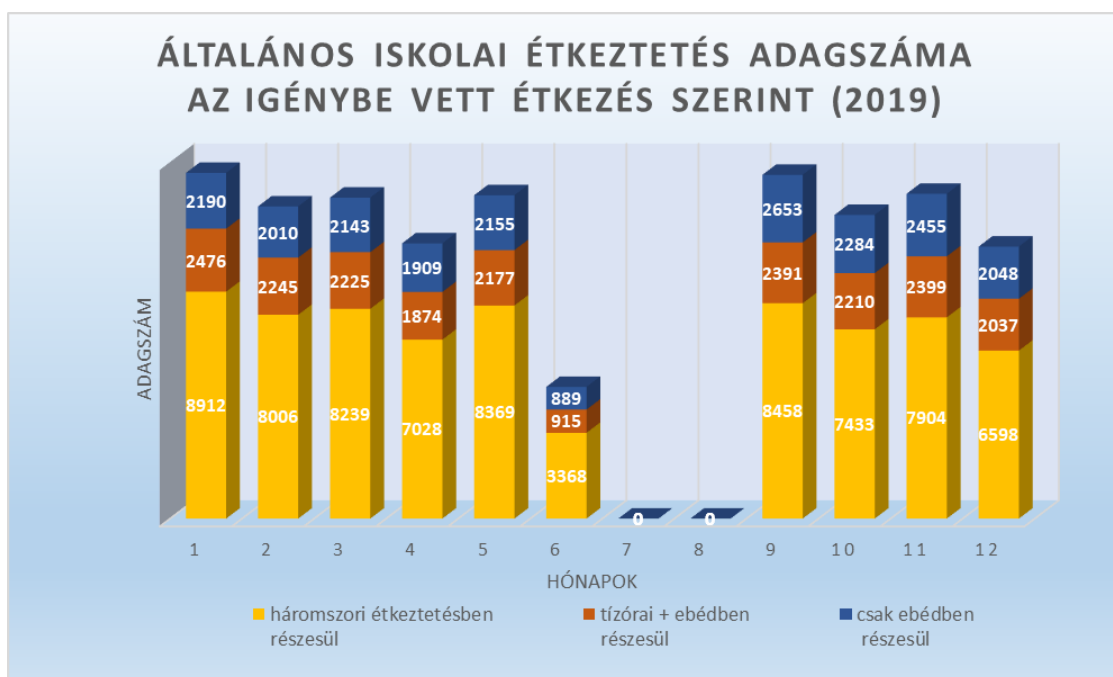
Az elmúlt 3 év összehasonlításánál látható, hogy a korábbi évben tapasztalt kis mértékű adagszám csökkenéssel szemben, 2019-ben az óvodás gyermekek számára igényelt gyermekétkeztetési adagszám némileg növekedett.

8.1.3. Általános iskolai intézményi gyermekétkeztetés

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.



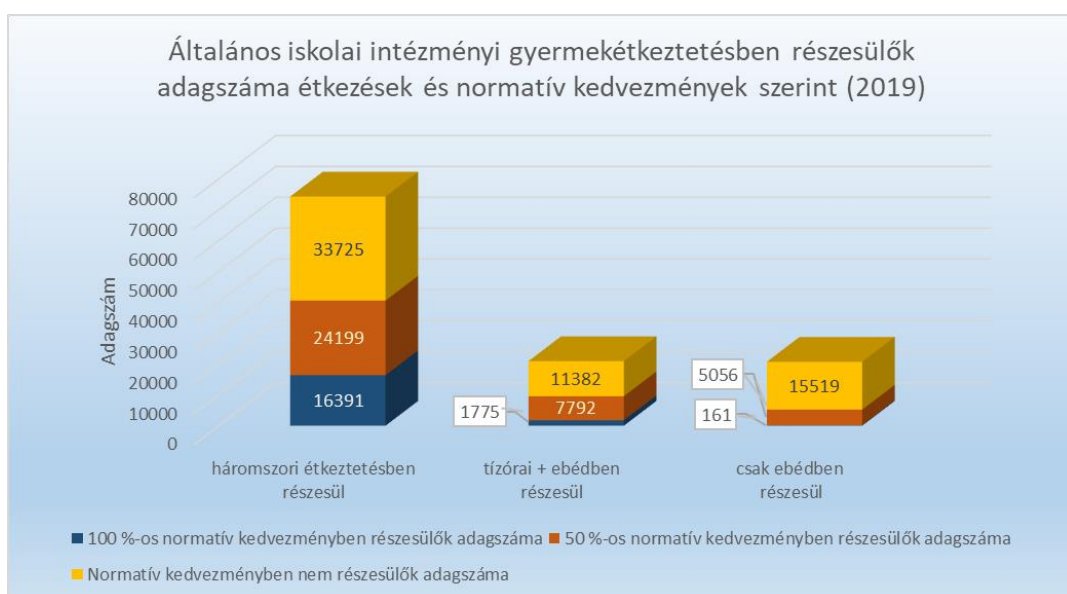
A fenti diagram azt mutatja be, hogy az általános iskolai intézményi gyermekétkeztetésben a legtöbben a napi 3x étkezést veszik igénybe, és ennek aránya az elmúlt 4 évben lényegében nem változott.



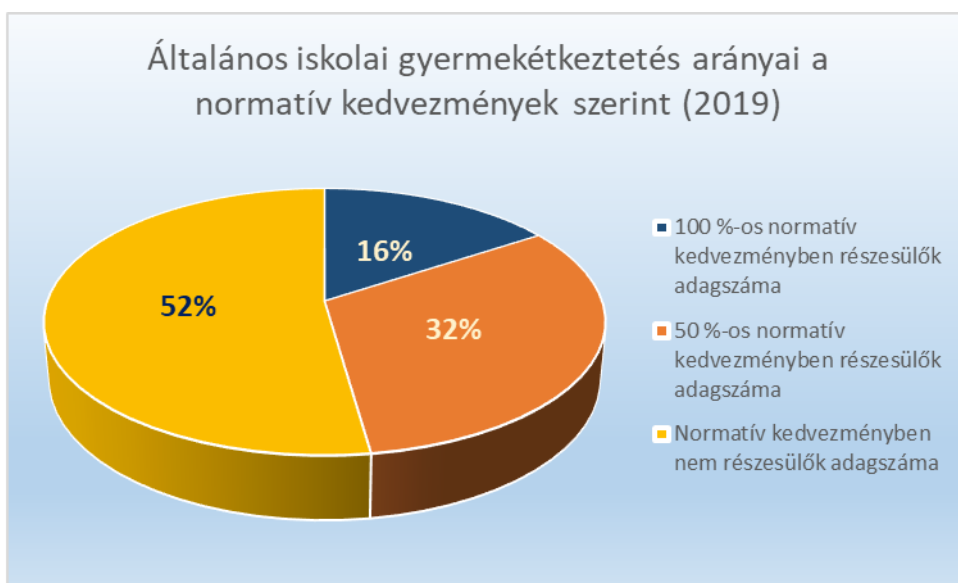
Az általános iskolai adagszámok éven belüli, havonkénti megoszlása pontosan követi a tanév rendjét. Ezt a tendenciát a normatíva tervezésnél kell minden esetben figyelembe vennünk.

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 intézményünknel milyen arányban vesznek igénybe gyermekétkeztetést a különböző térítési díj kategóriába tartozó jogosultak.

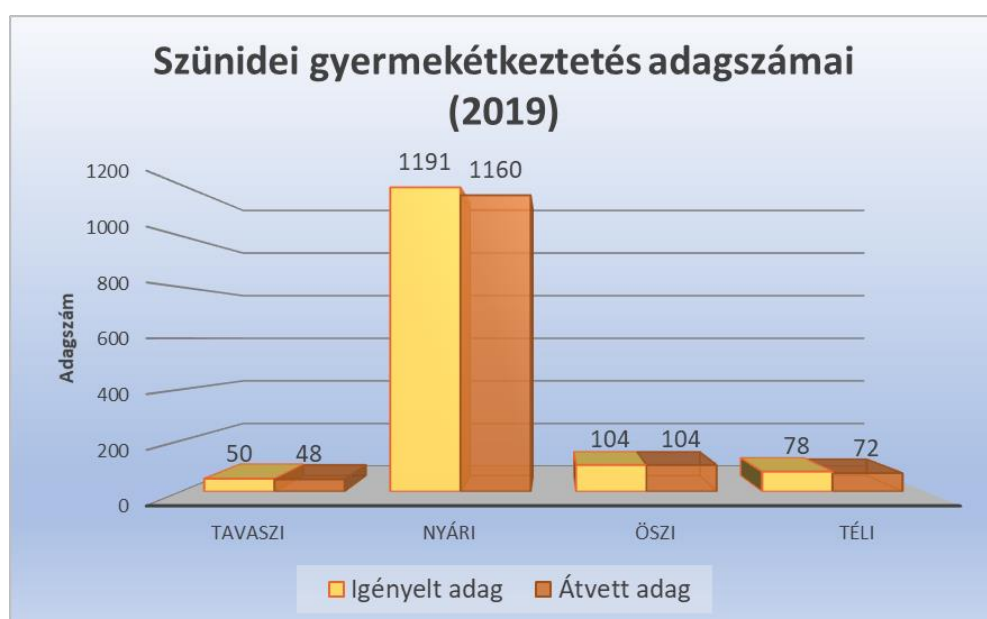


Ezekből látható, hogy az általános iskolai közétkeztetésben is jelentős a központi normatív támogatás, bár kisebb mértékű, mint az óvodai vagy bölcsődei ellátottak esetében.

8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés

A rászoruló 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 2019. 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, 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 Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálat, oly módon is, hogy a 2019. 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.

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.

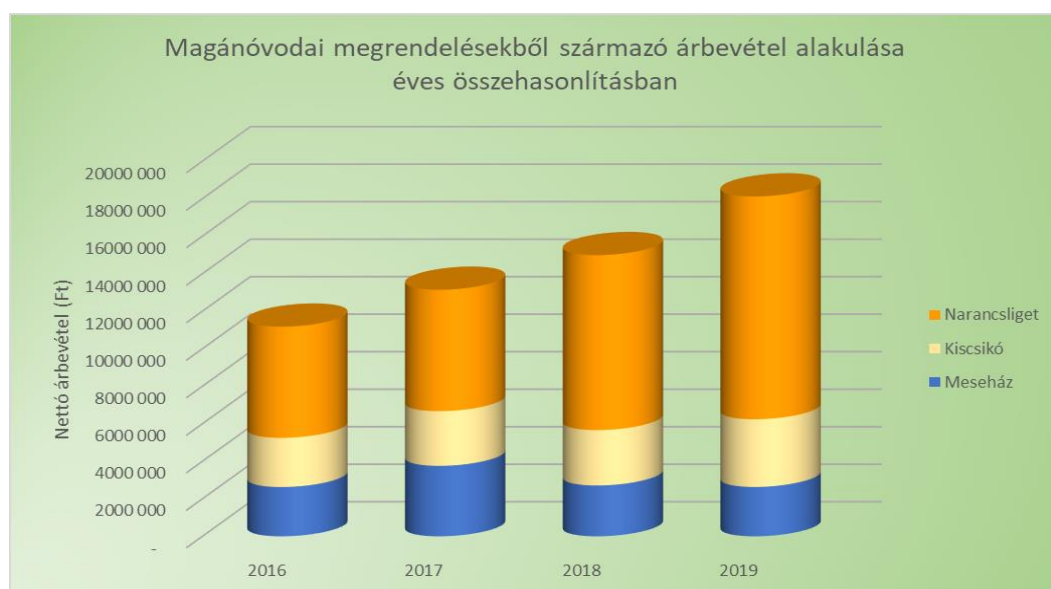
Úgy vélem, az ellátottak oldaláról felmerült néhány eseti panasz ellenére a SZENI munkatársaival a szakmai együttműködés megfelelő.

8.2. Gyermekétkeztetés/közétkeztetés külső megrendelők számára

8.2.1. Magán fenntartású intézmények élelmezése

Az intézmény fennállása óta folyamatosan látjuk el élelmezéssel a környékbeli települések magánóvodáit, magánbölcsődéit. Ezen megrendelőink számára is a 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 elosztásban saját bevételhez tud jutni. További növekedési lehetőség rejtezik más intézmények élelmezésének ellátása, további szerződés-kötési lehetőségek keresése.



8.2.2. Gyermektáborok, Erzsébet napközis tábor, egyéb csoportok

Az intézmény másik figyelemre méltó bevételi forrása volt a 2019. évben is a szünidei – ezen belül is elsősorban a nyári szünidei – gyermektáborok élelmezésre.

Ebből a célból a 2019. 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 kiszereelésben. Visszajelzéseik alapján a résztvevő gyermekek is szívesen fogadták és fogyasztották az itt kínált ételeket.



Az önkormányzat által 2019. évben is megszervezett Erzsébet napközis tábor keretében a nyári szünidő 10 hetében, napi 100 általános iskolás gyermek táborozott az Ifjúsági Élmény Táborban. A napközis tábor napi 4x bőséges élelmezését Intézményünk látta el, immár a tábor területén működő tálalókonyhánk közreműködésével.

A tavalyi év tapasztalatai alapján, az idei nyári szünidőben is bevezettük a Szünidei kedvenc étlapot, ezzel is emelve az intézményünk által nyújtott szolgáltatások színvonalát.

Erzsébet napközis tábor

2019. nyarán immár második alkalommal szervezte meg az önkormányzat a Nobilis Humán Szolgáltató Családsegítő és Gyermekjóléti Szolgálat közreműködésével a nyári Erzsébet napközis tábort. Az előző évi nagy érdeklődésre tekintettel az önkormányzat ebben az évben napi 100 gyermek táborozását biztosította a nyári szünidő 10 hetében. Az Erzsébet táborra kiírt pályázat előírásai szerint a táborozóknak napi 4x étkezést kellett biztosítanunk.

A napközis tábor sajátos programjaihoz igazodva kellett a gyermekétkeztetésről gondoskodnunk: naponta 4x bőséges étkezés biztosításával, és heti egy napra hidegcsomag készítésével.



A nagy gyermeklétszámra való tekintettel, a gyorsabb, költséghatékonyabb és környezetkímélőbb étkeztetés érdekében 2019. tavasza folyamán elkészült a táborban található tálalókonyhánk.

A tálalókonyhán a napközis tábor minden napján egy konyhai dolgozónk tartózkodott, és biztosította a táborozók szakszerű kiszolgálását. A tábori konyha teljes mértékben beváltotta a

hozzá fűzött reményeket. és a közegészségügyi hatóságok, valamint az Erzsébet tábort ellenőrző szervek helyszíni ellenőrzései során is megfelelt az elvárásoknak.



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 kívül bárkinek lehetősége van vendégétkeztést rendelni. Ezen a területen továbbra is mérsékelt növekedés tapasztalható.

8.3. Rendezvények

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

8.3.1. Városi Bál

Csakúgy, mint a korábbi években Intézményünk aktív résztvevője volt a 2019. január 19-én megrendezett Városi Bálnak. Kétféle menüt kínáltunk a bál vendégeinek, amelyet különleges desszert követett. A bál vendégeitől kapott visszajelzések alapján a vendégek az ételleinkkel maximálisan elégedettek voltak mind a mennyiséget, mind a minőséget illetően. Az ételek elkészítéséhez és a tálalás teljes folyamatához dolgozóink a bál napján önként végzett munkájukat ajánlották fel.

A jótékonyági bál bevételéhez ezen kívül sok értékes tombola ajándékkal járult hozzá Intézményünk, amelyet részben szállítóink ajánlottak fel, illetve másik részében az Intézmény a saját szolgáltatását ajánlotta fel tombola nyereményként.



8.3.2. Majális

A városi Majális keretében megrendezett programok keretében ismét hagyományos babgulyással vártuk a rendezvény résztvevőit.

8.3.3. 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.

8.3.4. 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 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, 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
Személyi juttatások összesen:	99 256.190	100 533 546	99 294 559	1 238 987
Munkaadókat terhelő járulékok és szocó:	21 255 238	21 309 267	21 029 882	279 385
Személyi kiadások összesen:	120 511 428	121 842 813	120 324 441	1 518 372

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Dologi kiadások összesen:	227 798 600	245 357 391	236 465 854	8 891 537
Egyéb elvonások, befizetések:	0	2 012 271	2 012 271	0
Beruházások, felújítások összesen:	2 214 861	2 214 861	1 272 869	941 992
Dologi, beruházási kiadások össz.:	230 013 461	249 584 523	239 750 994	9 833 529

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Előirányzat maradvány
Kiadások mindösszesen:	350 524 889	371 427 336	360 075 435	11 351 901

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés
Központi, irányító szervei támogatás	229 112 889	229 965 610	222 505 563
Működési bevételek	121 412 000	139 449 455	139 449 455
Előző év vállalkozási maradványa	0	2 012 271	2 012 271
Bevételek mindösszesen:	350 524 889	371 427 336	363 967 289

2019.évi bevétel eredeti előirányzatának és teljesítésének összehasonlítása

	Eredeti előirányzat 2019	Teljesítés 2019	Változás %-ban
Központi, irányító szervei támogatás	229 112 889	222 505 563	97%
Előző év vállalkozási maradványa	0	2 012 271	
Szolgáltatások ellenértéke, egyéb bevételek	59 000 000	70 532 823	120%
Ellátási díjak	36 600 000	39 274 683	107%
Kiszámlázott ált. forg. adó	25 812 000	29 641 949	115%
Működési bevételek	121 412 000	139 449 455	115%
Mindösszesen:	350 524 889	363 967 289	104%

A *tényleges teljesítést* tekintve bevételeink 3.891.854 Ft-tal meghaladták kiadásainkat.

9.2. Fejlesztések

2019-ben a beruházási előirányzat terhére ismét tudunk 1 272 869 Ft értékben fejlesztéseket megvalósítani az intézménynél.

9.3. 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.

11. Összegzés

Úgy vélem és remélem, hogy a Nebuló Közétkeztetési Intézmény működésének negyedik évében igyekezett teljesíteni a vele szemben támasztott elvárásokat, feladatait jogszabályszerűen teljesítette, és tevékenységét a rendelkezésre álló eszközök és források keretén belül bővítette. A 2019. gazdasági év tapasztalataiból, hibáiból és sikereiből tanulva a 2020. évben is szeretnénk a bővülés, korszerűsödés irányába lépéseket tenni.

Ennek reményben kérem a t. Képviselő-testülettől a 2019. évi szakmai beszámoló elfogadását.

Szigethalom, 2020. október 30.

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető