



NEBULÓ KÖZÉTKÉZTETÉSI INTÉZMÉNY

ÉVES SZAKMAI BESZÁMOLÓ

2021

Készítette:

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető

Kelt:

2022. március 31.

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 2021. 12. 31-én:	8
3.2.5. Az aktív dolgozói ténylétszám költséghelyenként 2021. 12. 31-én:	8
3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban	9
4. Az intézmény munkarendje	10
5. Együttműködések, kapcsolatok	11
5.1. Együttműködés önkormányzati intézményekkel	11
5.2. Együttműködés az általános iskolákkal	11
5.3. Együttműködés külső partnerekkel	11
5.3.1. Beszállítóink	12
5.3.2. Külsős megrendelőink: vállalkozások, egyesületek és magánszemélyek	12
5.3.3. Egyéb szerződéses partnerek	12
5.3.4. Kistérségi együttműködés	13
6. Tárgyi feltételek	13
6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök	13
6.2. Kisértékű berendezések, eszközök	14
6.3. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények	14
7. Intézményi dokumentációk	14
7.1. Alapító okirat	14
7.2. Hatósági engedélyek	14
7.3. Szervezeti és működési szabályzat	14
7.4. HACCP rendszer	15
7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei	15
7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok	16
8. Szakmai tevékenység	16
8.1. Közétkeztetés	16
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés	16
8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés	17

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, felnőtt közétkeztetés külső megrendelők számára	22
8.2.1. Magán fenntartású nevelési-oktatási, illetve szociális 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. SZUFLA Futófesztivál.....	25
8.4. Az intézmény működése a COVID-19 járvány idején	26
8.5. Térítési díjak és a nyersanyag-költségek változása.....	26
8.6. Kommunikáció	27
9. Gazdálkodás rendje.....	27
9.1. Intézményi bevételek, kiadások.....	27
9.2. Fejlesztések	28
9.3. Egyéb támogatások.....	28
10. Javaslatok, észrevételek	28
10.1. Tárgyi eszközöket, ingatlanokat érintő észrevételek	28
10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek	28
10.3. Fejlesztési irány: diétás konyha.....	29
11. Összegzés	30

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
Weboldal: www.nebulokozetkeztetes.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: Deákné Németh Györgyi, élelmezésvezető-koordinátor
Dietetikus: Markovics-Nagy Judit, élelmezésvezető-dietetikus
E-mail cím: nebulo.szechenyi@szigethalom.hu
nebulo.szentistvan@szigethalom.hu
Telefonszám: +36-70-330-1680, +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

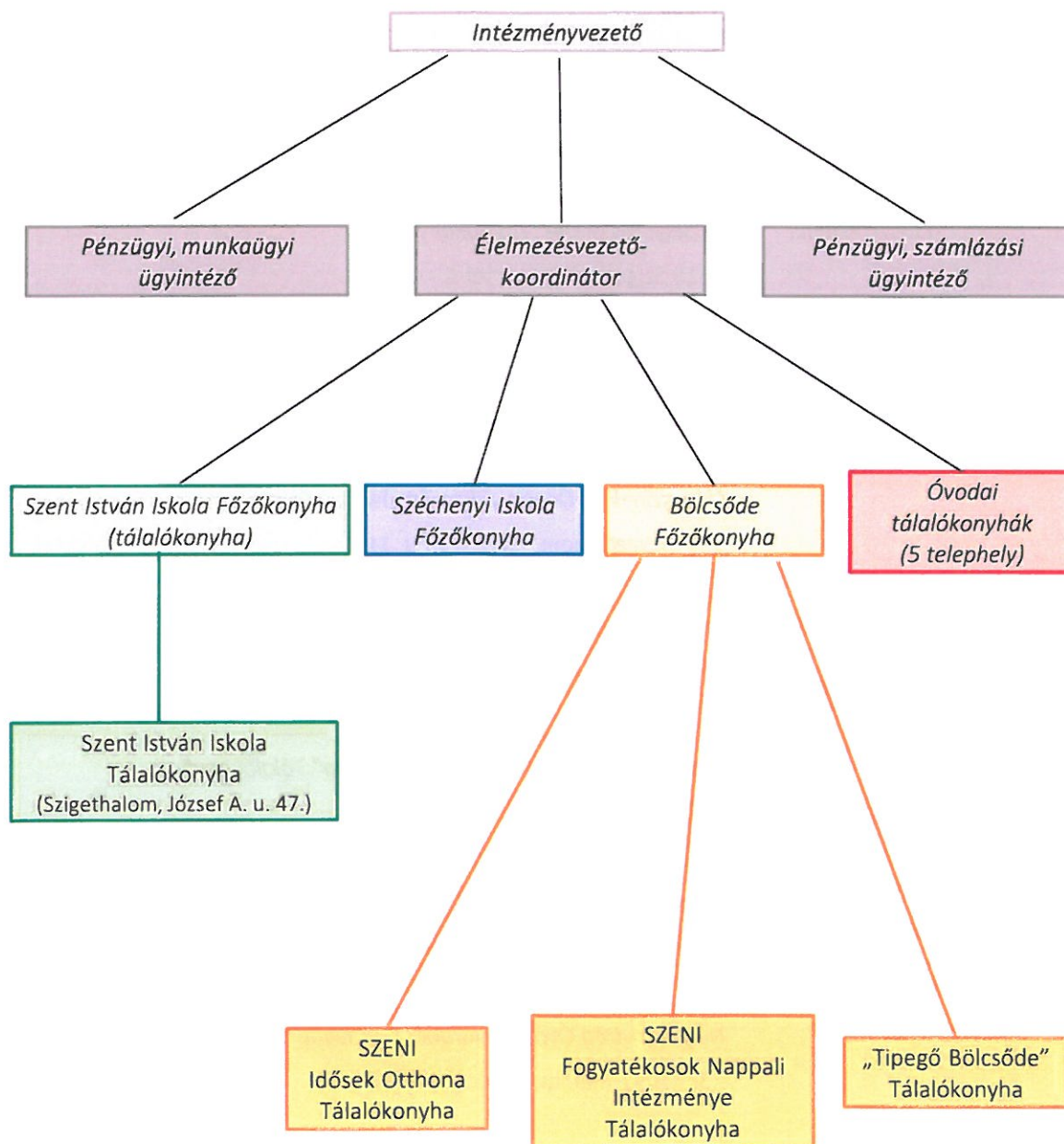
2315 Szigethalom, Rákóczi u. 145.

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

2315 Szigethalom, Rákóczi u. 147.

**Szigethalom 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

Aktív dolgozói létszám 2021. 01. 01-jén: 39,75 álláshelyre:

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

Dolgozói létszám 2021. 12. 31-én: 39,75 álláshelyre:

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
34 fő	2 fő (6 órás)	36

3.2.2. Szakmai létszámnorma

A 2021. évben a normatív finanszírozás szempontjából számított és elismert dolgozók létszáma: 22,04 fő.

3.2.3. A dolgozók szakképzettsége

Az intézmény aktív dolgozóinak szakképzettsége 2021. december 31-én:

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

A 2021. 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 2021. 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	„Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha	1	
5	Szent István Iskola Főzőkonyha* (ld. 1.5. ponthoz fűzött megjegyzést)	2	
6	Szent István Iskola Tálalókonyha	2	
7	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	11	ebből 1 fő élelmezésvezető 1 fő dietetikus-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	3	

3.2.5. Az aktív dolgozói tényletszám költséghelyenként 2021. 12. 31-én:

Költséghely	Munkakör	Teljes munkaidős (fő)	Részmunkaidős (fő)	Összesen (fő)
096015	Intézményvezető	1		1
096015	Élelmezésvezető	2		2
104035	Élelmezésvezető	1		1
013360	Konyhai kisegítő	4		4
096015	Konyhai kisegítő	15		15
104035	Konyhai kisegítő	3	1	3,75
096015	Gazdasági ügyintéző	1	1	1,75
104035	Szakács	1		1
096015	Szakács	4		4
013360	Szakács	2		2
	Összesen:	34	2	35,5

3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban

A pandémia során 2020-ban és 2021-ben is erősen csökkent az intézmény által elkészített étkezési adagok száma, de mindvégig célunk volt, a fenntartó önkormányzattal összhangban, hogy az intézmény dolgozóinak elbocsátását, a létszámleépítést kerüljük el.

Általánosan elmondható, hogy az országban tapasztalható munkaerőhiány erősen érezhető az intézménynél is, és ez nem csak a szakképzettséget igénylő munkaerőt érinti, hanem már a szakképzettséget nem igénylő, konyhai kisegítői állások betöltése is problémát jelentett.

A COVID miatt bezárt vendéglátóhelyekről felszabaduló munkaerő nem a közétkeztetés területére vándorolt át, a vendéglátóhelyekről történt elbocsátások hatását szinte egyáltalán nem érezte intézményünk. A tapasztalatok arra engednek következtetni, hogy a vendéglátásból a COVID-19 járvány miatt elbocsátott munkaerő a gazdaság más területein helyezkedett el.

A 2021. évben, továbbra is nagyon nehéz volt új munkaerőt felvenni, illetve megtartani. Ennek okát abban látom elsősorban, hogy a közalkalmazotti bértábla szerinti minimálbér a motivált, érdeklődő, logikusan gondolkodni tudó, magára és környezetére igényes, és egyúttal fizikailag is alkalmas munkaerőt egyáltalán nem vonzza konyhai kisegítői pozícióba.

A közhiedelem úgy tartja, hogy egy konyhai kisegítőnek „bárkit” fel lehet venni, semmilyen előzetes képesség, tudás nem szükséges ehhez. Ez azonban ma már nem igaz általában sem, és a Nebuló Közétkeztetési Intézmény konyháiban sem.

Alapvető elvárás nálunk, hogy a konyhai munkaerő fizikailag és egészségileg alkalmas legyen a fizikai igénybevételre, mert ez elkerülhetetlen bármelyik konyhánkat is nézzük. Másik oldalon viszont akár az előkészítésnél, akár az adagolásnál, tálalásnál elengedhetetlen, hogy a dolgozónk alapvető számolási, matematikai képességekkel rendelkezzen (darabos ételek kiszámolása, mértékegységek átváltása adagolásnál vagy éppen a takarításhoz használt vegyszereknél). Ezen kívül egy konyhai dolgozónál alapvető követelmény a saját és környezete rendezettsége, higiénijára iránti igényesség.

A konyhai kisegítőknél túl további, még nagyobb nehézség a szakképzett munkaerő felvétele, amely probléma az intézményt a szakácsok tekintetében sújtja leginkább. Sajnos, földrajzi helyzetünk igen előnytelen ebből a szempontból, mert a tavalyi évben már éreztette hatását a környező, anyagilag tehetősebb önkormányzatok elszívó ereje, ahová jelentősen magasabb illetmény ellenében több dolgozónk távozott. Mindezt úgy, hogy mennyiségileg jóval kisebb kapacitású konyhán kell munkát végezniük. Sajnos, a volt dolgozóink új munkafeltétel-ajánlatai olyannyira előnyösebbek voltak, hogy még csak olyan kedvezőbb ajánlatot sem tudtam felajánlani nekik, amin egyáltalán komolyan elgondolkodtak volna. Ez a tendencia, sajnos, 2022-ben is folytatódott, és tudomásom van arról is, hogy több új konyhai létesítmény is nyílik a közeljövőben a környező településeken.

Komoly veszteség érte intézményünket 2021. márciusában, amikor COVID betegség következtében elvesztettük az egyik legnagyobb tapasztalattal és szaktudással rendelkező élelmiszervezetőnket, Weinémer Tibornét. A személyes veszteség által okozott gyász mellett az intézmény ismét nagyon nehéz helyzetbe került, mert az 1.700 adagos Széchenyi iskolai főzőkonyhánkat folyamatosan működtetni kellett.

Ezt a feladatot először átmeneti időre, majd tartósan átvette Deákné Németh Györgyi élelmezésvezető-koordinátor, aki azóta is a Széchenyi iskolai konyha működéséért is felel, vezeti a napi működése során.

2021. szeptemberében sikerült pótolnunk a hiányzó élelmezésvezetőt, és egy agilis, pályakezdő, diplomás dietetikus kolléga csatlakozott a Nebuló csapatához.

Az intézménynél foglalkoztatott szakácsok létszámát úgy próbáltuk emelni, hogy az intézmény támogatja a szakács szakképzettség megszerzését tanulmányi szerződés keretében. Egy dolgozónk 2021. folyamán szerzett szakács szakképzettséget, és ő azóta is a Széchenyi iskolai konyhánkon szakácsként dolgozik. Egy másik konyhai kisegítőnk 2021-ben kezdte meg szakirányú tanulmányait, és várhatóan 2022. második felében megszerzi szakács bizonyítványát.

Az intézmény nagyszámú telephelyéből adódóan minden évben, időszakosan problémát jelentett a konyhai kisegítő személyzet nem tervezett (pl. betegség miatti) kiesése. Ez 2021-ben a COVID fertőzések nagy száma és a kormány által hozott szigorú karantén szabályok miatt többször kritikus létszámhelyzetet eredményezett konyháinkon. Sajnos, ez oda vezetett, hogy több alkalommal egyszerűsíteni kellett a már kiadott étlapot. Megrendelőink igyekeztek ezt megértéssel elfogadni. Úgy vélem, a Nebuló kollektívájának, munkabírájuknak és áldozatvállalásuknak köszönhető, hogy Szigethalmon a közétkeztetés a COVID járvány legsúlyosabb heteiben sem állt le, minden megrendelést teljesítettünk.

A dolgozók betegsége, illetve szabadsága idejére a helyettesítési rendszert kialakítottuk az évek során, alkalmazzuk, de sajnos, a tartós munkaerő-hiány miatt a helyettesítések is nagyon nehezen megoldhatók. A helyettesítések (pl. betegség miatti táppénz) 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.

	<i>Telephely neve, címe</i>	<i>Munkarend</i>
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 óraszámban)
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 óraszámban)
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 munkaidő-beosztása egyéneenként 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. A COVID-19 járvány legsúlyosabb hónapjaiban sikeresnek és hatékonyak bizonyult az otthonról történő, online munkavégzés, köszönhetően az évek során kialakított felhő alapú, intézményi informatikai rendszernek, és természetesen a kollégáim kreatív, rugalmas és áldozatkész hozzáállásának.

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.

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, tábori tálalókonyhánkkal, és ebből a támogató együttműködésből mindegyik félnek kölcsönösen számos előnye származott.

A NOBILIS Gyermejköltségi 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 2021. év folyamán is zökkenőmentes volt, mind szakmai, mind emberi oldalról tekintve.

5.3. Együttműködés külső partnerekkel

5.3.1. Beszállítóink

Az intézmény külsős partnereinek töbzsét stabil és megbízható szállító vállalkozások alkotják.

Az intézmény főbb szállítói:

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

A szállítók kiválasztásánál fontos szempont a versenyképes árak biztosítása, de mivel főként gyermekétkeztetés céljából készítjük ételünket, a jó minőségű termékek, a 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 2021-ben:

- Meseház Óvoda
- Kiscsikó Óvoda
- Narancsliiget Óvoda
- Zöldfenyő Bölcsőde és Óvoda
- Sziget Suli
- Krétai Szent András Idősek Otthona
- Seizan Karate SE
- Dojo Lovász SKE
- Fit Dance SE
- Ficergő SE
- Kis Duna Sportegyesület
- Szigethalom SC
- Gumiszoba Kft. (Gumiszoba Játszóház)
- Büntetésvégrehajtás Központi Kórház
- Szigethalmi Nyugdíjasok Baráti Köre
- Élményhalom Kft.
- Szent László Aranyos Szegellelte Egyesület
- Újpesti Torna Egylet
- DMTK
- Vasas Sport Club

Ezen kívül naponta 80-120 fő számára biztosítottunk alkalmazotti vagy vendégétkeztést.

5.3.3. Egyéb szerződéses partnerek

Tartós és szakmailag fontos kapcsolat áll fenn többek közt

- az ISMS-Audit Kft.-vel az intézmény informatikai rendszerének 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;
- a Zolkó-Trans Kft.-vel az ételszállításra.

5.3.4. Kistérségi együttműködés

A koronavírus járvány negatív hatásainak kivédése érdekében a környező települések közétkeztető cégei, intézményei 2020 őszére felismerték, hogy mindannyian hasonló problémákkal, kritikus eseményekkel és kockázatokkal néznek szembe. A legkörültekintőbb védekezés és maximális higiénia mellett is előfordulhat, hogy egy konyha egész személyzete megbetegszik vagy karanténba kényszerül.

Ezzel együtt valamennyi települési közétkeztetési konyhának vannak olyan ellátási kötelezettségei, amelyek semmilyen körülmények közt nem szüneteltethetők. Ilyen pl. az idős korúak szociális étkeztetése akár bentlakásos intézményben, akár házi segítségnyújtás keretében.

Ezt a közös veszélyt felismerve kezdődött a környező települések önkormányzati konyháinak az együttműködése 2020 őszén, amelynek kereteit egy együttműködési megállapodás tartalmazza. A résztvevő települések: Dunavarsány, Délegyháza, Halásztelek és Szigethalom. A megállapodásban vállalta mindegyik szerződő település intézménye, hogy amennyiben a másik helyen a koronavírus járvány következtében a konyhát teljes egészében be kell zárni, a többi konyha segítséget nyújt legalább azon ellátottak étkeztetéséhez, akiknek az étkeztetése nem szüneteltethető (pl. bentlakásos gondozó intézmények). A kiszámíthatóság és tervezhetőség érdekében a megállapodásban rögzítettük az ilyen esetekben érvényes étkeztetési szolgáltatási díjakat is.

A 2020. és 2021. évben néhány személyes megbeszélést, tapasztalatcserét is tartottunk, de a COVID járvány legsúlyosabb hónapjaiban is többször konzultáltunk telefonon a lehetséges higiéniai eszközökről, eljárásokról (pl. ózonos fertőtlenítés, vegyszerek, személyes védőeszközök stb.). Az együttműködési szerződés alapján a Nebuló 2022. januárjában 3 napon át összesen mintegy 1.000 adag ebédet készített a délegyházi oktatási-nevelési és bentlakásos intézmények számára. Mindezt úgy, hogy a saját dolgozói létszámunk sem volt teljes, és emellett a szokásos mennyiségű ételt ugyancsak elkészítettük a saját megrendelőink és ellátottjaink számára.

6. Tárgyi feltételek

6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök

A 2021. évben az intézményi beruházási előirányzat terhére részben infrastrukturális beruházások valósultak meg: rovarháló ablakokra, rovarhálós ajtó beszerzése és felszerelése; részben konyhai eszközöket vásároltunk (botmixerek, ipari mosogatógép), illetve a folyamatosan elhasználódó szállító edényeinket újítottuk meg (badellák beszerzése). A napi feladatok elvégzéséhez elengedhetetlen mobiltelefonok egy részét is lecseréltük, mert a korábbi készülékek elavultak, műszaki problémák léptek fel.

A 2021. évben önkormányzati forrásból valósult meg a Piros Óvodai tálalókonyhánk jelentős bővítése és korszerűsítése. A kibővített konyhához tartozik most már egy saját szociális helyiség, ami számunkra hatósági előírás volt, és egy szabályszerűen kialakított ételhulladék tároló helyiség. Úgy vélem, hogy a korábbi hatósági kifogások teljesszűrt módon megoldásra kerültek a felújított és kibővített tálalókonyhai területen. Az új konyhában a munka 2022. január 03-án kezdődött meg.

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.

A COVID járvány részben átalakította a beszerzéseink súlypontját, mert a higiéniai védőeszközök (gumikesztyű, fóliakesztyű, szájmaszk) mennyisége jelentősen megnövekedett, illetve a beszerzési árak nagymértékű emelkedése ezirányú költségeink jelentős növekedését eredményezték.

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.

Sajnos, a Széchenyi iskolai főzőkonyhánk elszívó rendszerének megjavítása továbbra sem teljesült, és tudomásom szerint jogvita áll fenn az önkormányzat és a kivitelező közt. Az elszívó rendszer nem megfelelő határfokkal működik, a szakértői vélemény szerint a konstrukció nem megfelelő. Az intézmény számára mindez, sajnos, azzal a következménnyel járt, hogy a legnagyobb főzőkonyhánk szellőzése, szagelszívása és friss levegő befúvása továbbra is megoldatlan. 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.

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. Legutolsó felülvizsgálata a megbízott külső élelmiszerbiztonsági szakértő által 2021. október-november során történt meg.

7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei

A 2021. évben csak nagyon korlátozott számú hatósági ellenőrzés volt konyháinkon. A hatóság, saját meghatározása alapján, az év során leginkább tanácsadó szerepében járt el. Ellenőrzései a COVID fertőzések megelőzésére, a járvány miatti kritikus helyzetek kezelésére irányuló tanácsadásra irányultak, és kevésbé volt jelen a szankcionáló funkció.

A járványhullám enyhülésével, 2021. őszétől ismét megindultak a minősítési eljárások és hatósági ellenőrzések. Az intézményt érintően az alábbi ismételt minősítési eljárás zajlott 2021-ben:

Határozat száma, eljáró hatóság	Vizsgálat tárgya, helyszíne, ideje	Főbb megállapítások
5200/5231-1/2021. 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.) ➤ 2021.11.16. 	<p>Az ismételt minősítés eredménye: 92 % (jeles)</p> <p>Főbb megállapítások:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A korábbi, 2019.07.17-i vizsgálat eredménye 83 % volt, amelyhez képest ez jelentős javulás, azonban a korábban megállapított több hiba javítása nem, vagy nem teljes mértékben történt meg. • Csomagolóanyagok számára nincs kijelölt, szennyeződéstől védetten kialakított tároló. • Az ételhulladék elszállító cég hulladékkezelési engedélye lejárt. • A szállítóedényzet egy része elavult, cseréje szükséges. • A szárazáru raktár kis méretű, zsúfolt, alapanyagok nehezen hozzáférhetőek. • Technológiai területek burkolati hiányosságai. (Időközben javításra került.) • Ajtófélfák korhadtak. (Időközben javításra került.)

A minősítési eljárás eredménye 92 %, vagyis jeles értékelés. Nagy örömmre szolgált, hogy immár mindkét főzőkonyhánk „jeles” minősítést ért el a NÉBIH „Minőségvezérelt közétkeztetés” programjában.

Az ellenőrzés során tett hatósági megállapítások nyomán felhívtam a főzőkonyha vezetőjét az emberi mulasztásból eredő hibák kiküszöbölésére, a konyhai személyzet ismételt oktatására, és az előírások fokozott betartására.

A minősítésben megjelölt hibák és hiányosságok másik része a konyha tárgyi, műszaki feltételeit érintette (festés, mázolás, burkolás, berendezések javítása). Ezen hibák és hiányosságok kiküszöbölése – ahogy azt a táblázatban is jeleztem – részben már megvalósult a 2022. év első hónapjaiban. Az előírt plusz helyiségek (pihenő-, étkező-, raktárhelyiség) kialakítása, a zsúfoltság megszüntetése, sajnos, nem kizárólag pénzügyi kérdés, mert a főzőkonyháinkon nincs olyan

kihasználhatatlan helyiség vagy terület, amelynek terhére, illetve irányába egy bővítés megvalósítható lenne.

7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok

A 2021. évben, sajnos, szakmai rendezvények nem voltak a járványhelyzet miatt. Az intézmény által 2016. januárja óta előfizetett „Élelmezés” c. szakmai folyóirat megszűnt.

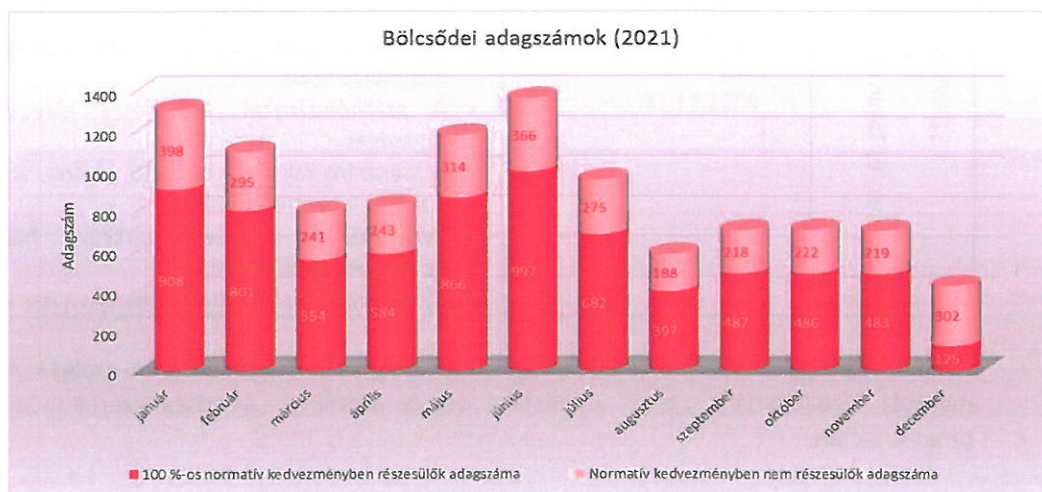
8. Szakmai tevékenység

Az intézmény működését meghatározó legfontosabb jogszabályok:

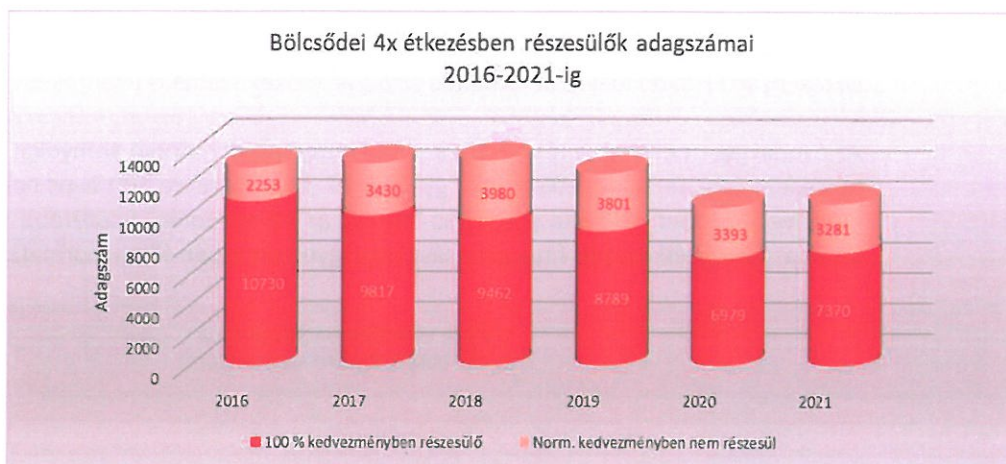
- 2020. évi XC. törvény Magyarország 2021. évi központi költségvetéséről
- 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról
- 328/2011. (XII. 29.) Korm. rendelet a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az 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

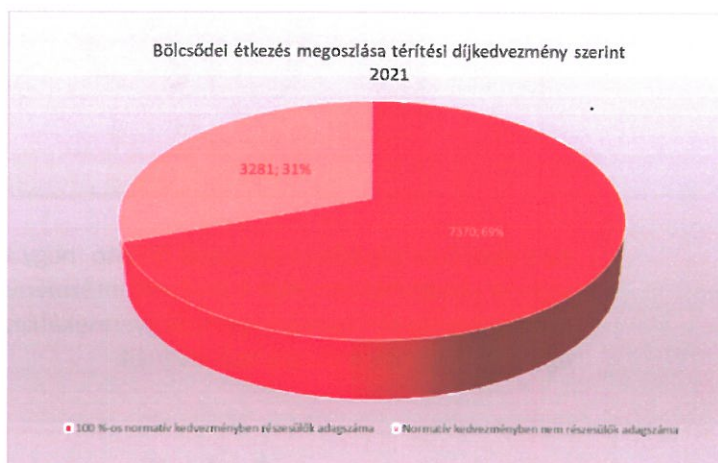
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés



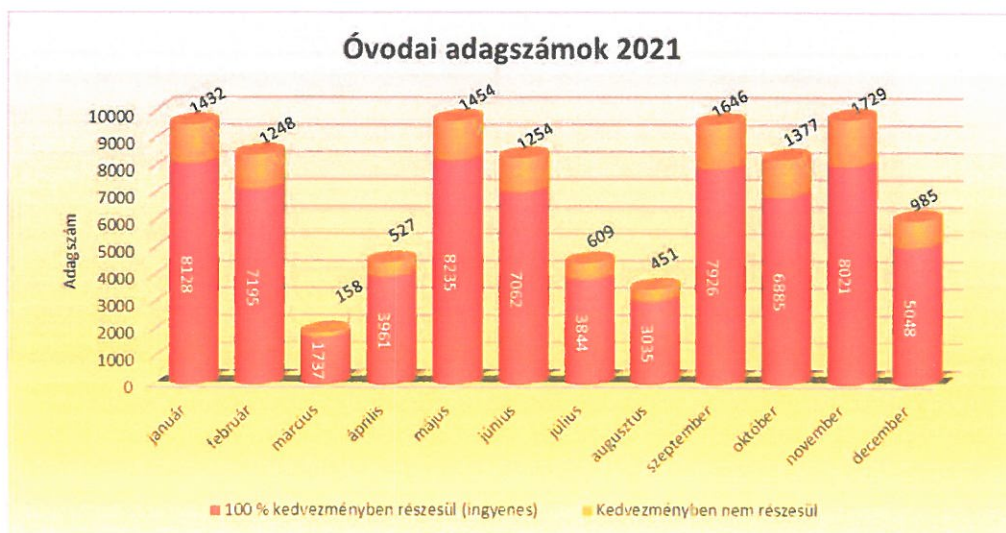
Az alábbi grafikon azt mutatja, hogy a 2016. évtől, hogyan alakult a bölcsődei éves étkeztetési adagszámok. Egyenlőre, részben a járványhelyzet, részben demográfiai okok miatt a bölcsődei étkeztetési adagszámok két éve tapasztalható csökkenése folytatódott.



A bölcsődei étkeztetett gyermekek döntő többsége továbbra is 100 % normatív étkezési díjkedvezményben részesül (köznapi nyelven ezt nevezzük: ingyenes közétkeztetésnek, a bordó terület a jobb oldali ábrán). Az „ingyenes” étkeztetés költségét normatív támogatásként finanszírozza a központi költségvetés.

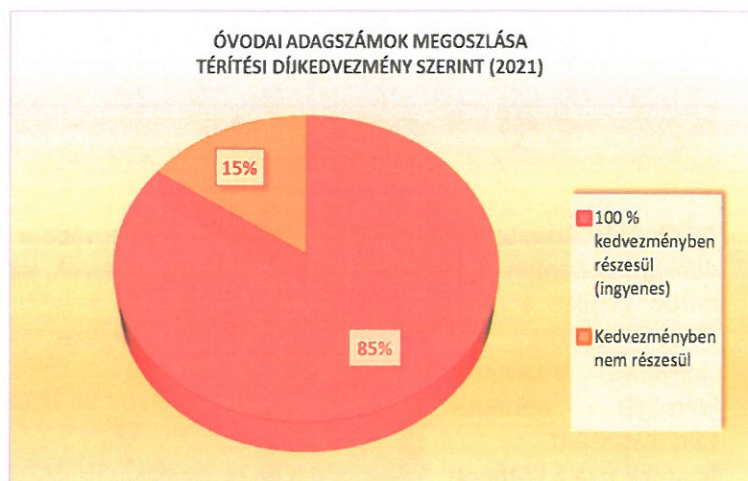


8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés

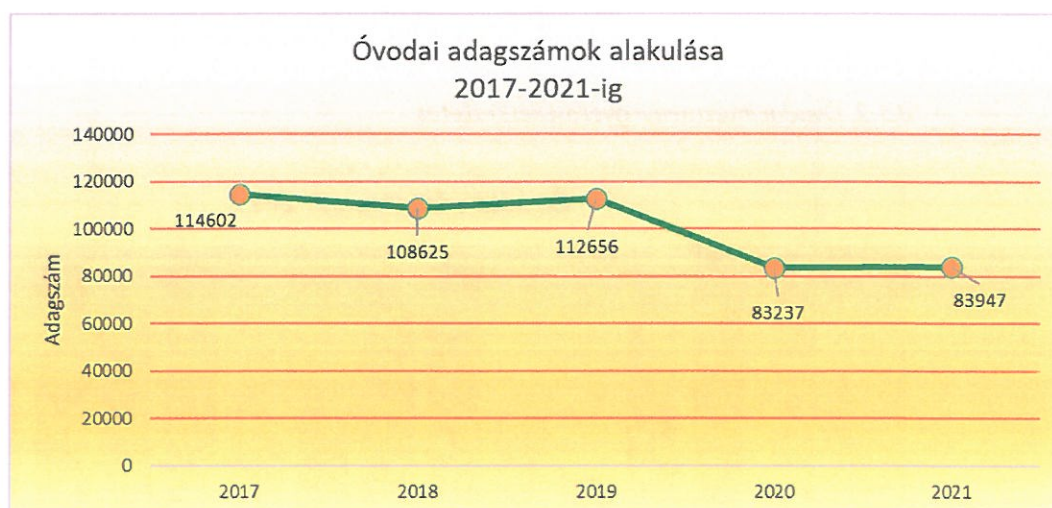


Az óvodai adagszámok 2021. évi megoszlása elsősorban a tavalyi COVID-helyzet, a járványhullámok fellángolásának ütemét tükrözi. Ezen kívül, a többi évhez hasonlóan az iskolai nyári szünet idején az óvodába járó gyermekek száma is jelentősen csökken.

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, az alábbi ábrán a sötétebb színű terület), tehát az óvodai étkeztetés finanszírozása legnagyobb részben állami normatívából történik.

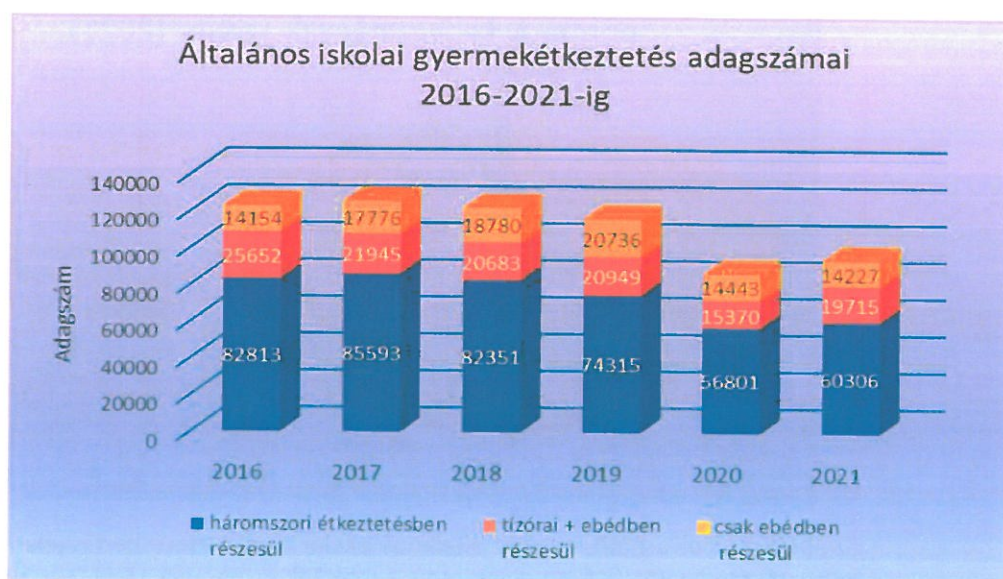
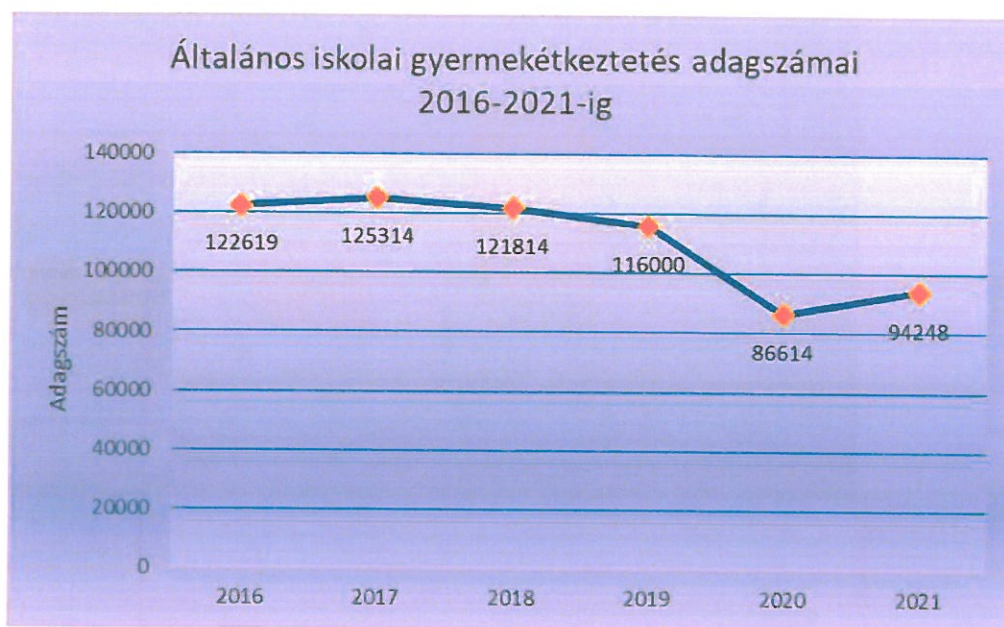


Az elmúlt 5 év összehasonlításánál látható, hogy a 2019-ben tapasztalt enyhe növekedés után, a járványhelyzet által előidézett intézményi bezárások, megbetegedések miatt az óvodás gyermekek számára igényelt gyermekétkeztetési adagszám 2020-ban és 2021-ben egy viszonylag alacsony számon stagnált.



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 enyhén csökkent, azonban a pandémiai miatti intézményi bezárások az iskolai gyermekétkeztetés adagszámait jelentősen lecsökkentették. A 2020. évhez képest 2021-ben már némileg javult az adagszám mutató, de még ez is lényegesen elmarad a járvány előtti évektől. Nehéz helyzetben vagyunk a normatíva tervezésénél, mert egyrészt tervezni kell a „normál”, intézményi bezárás nélküli helyzettel számolva, másrészt az adagszám csökkenésének jelensége teljesen figyelmen kívül sem hagyható.

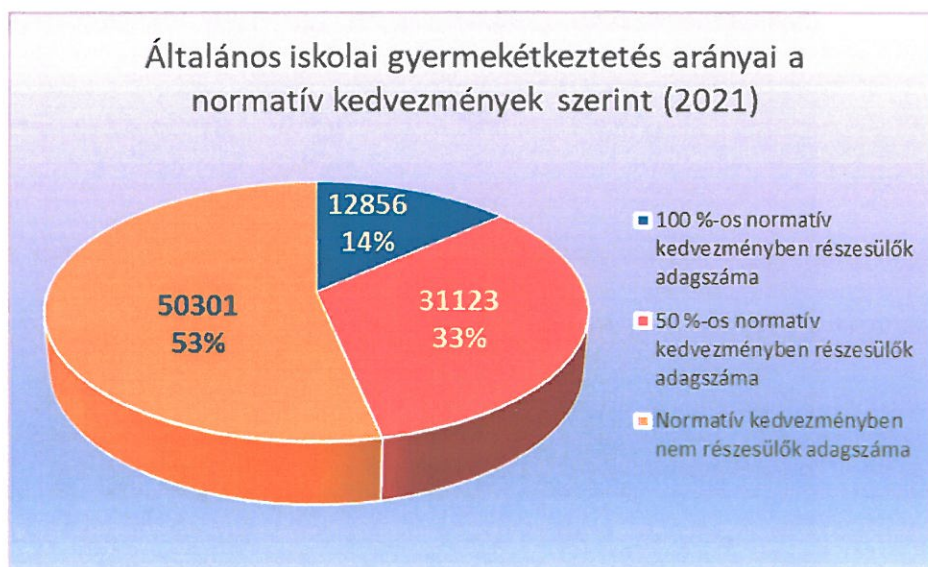
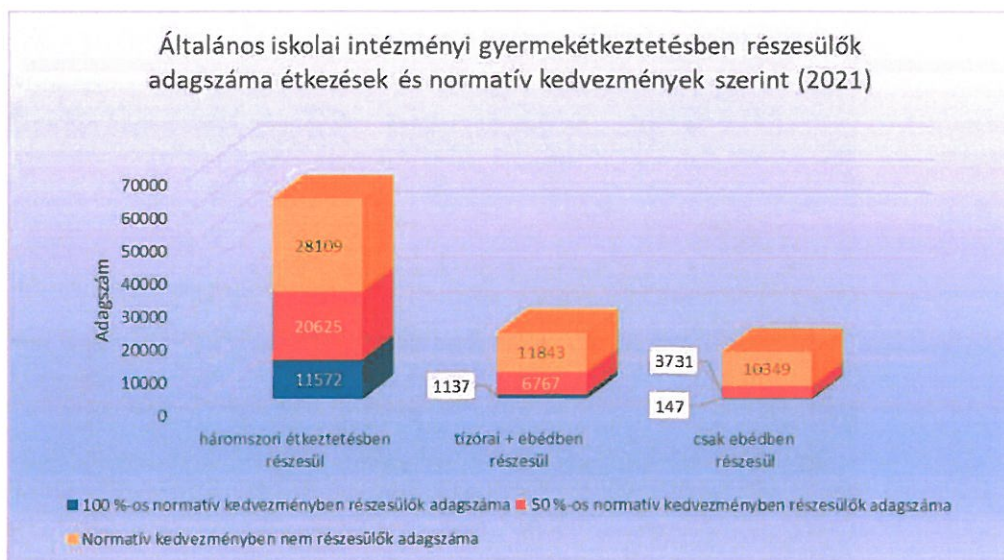


A fenti diagram azt mutatja be, hogy az általános iskolai intézményi gyermekétkeztetésben a legtöbben a napi 3x étkezést veszik igénybe, és ennek aránya az elmúlt 6 évben lényegében nem változott.

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

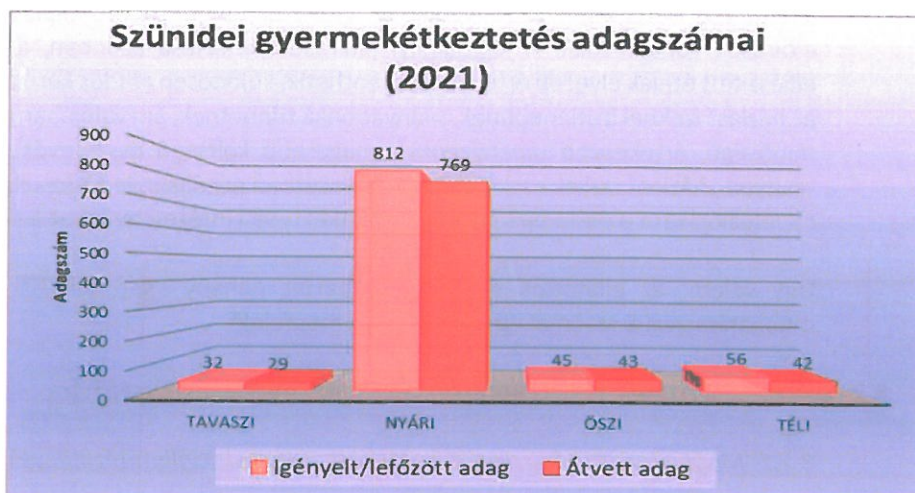


Az ábrából kiolvasható, hogy az általános iskolai közétkeztetésben is jelentős a központi normatív támogatás (a fenti diagramon a sötétkék és narancs rész), bár kisebb mértékű, mint az óvodai vagy bölcsődei ellátottak esetében.

8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés

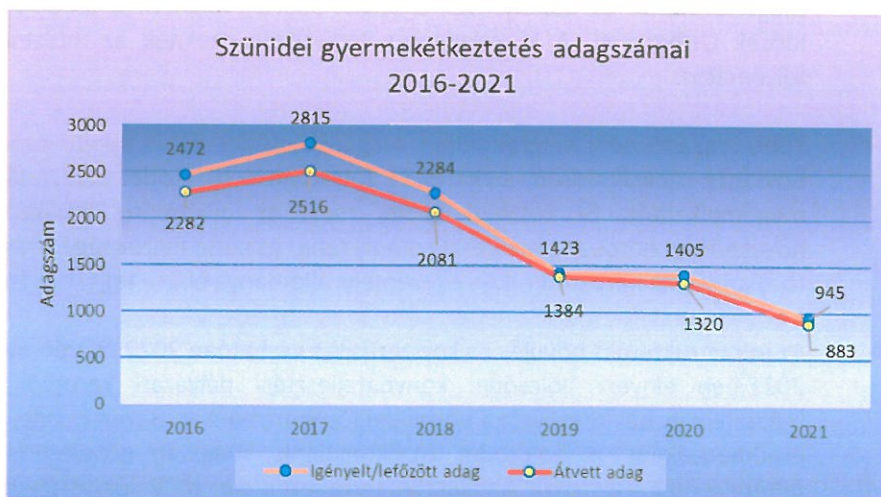
A rászorulóknak számára a szünidei gyermekétkeztetést a 2015. évi CCXXIII. törvény 36. § (2) bek. c) pontjával módosított a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény (Gyvt.) vezette be 2016. január 01. napi hatállyal.

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 2021. év tanítási szüneteiben is megszervezte a szünidei gyermekétkeztetést a korábbi évben kialakított egyedileg csomagolt meleg ételek formájában. A szünidei étkezést a Gyermejköltségi és Családsegítő Szolgálat munkatársai osztják ki a jogosultaknak. Az szünidei étkezést a rászorulóknak a jogszabály értelmében előzetesen írásban igényelniük kell, és az étel átvételét igazolniuk 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. Ennek ellenére évről-évre csökken az igénybe vevők száma.



Munkánkat egész évben kiemelkedően segítette a Polgármesteri Hivatal Szociális Irodája, valamint a Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálat.

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 ízletlenebbnek, 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, felnőtt közétkeztetés külső megrendelők számára

8.2.1. Magán fenntartású nevelési-oktatási, illetve szociális intézmények élelmezése

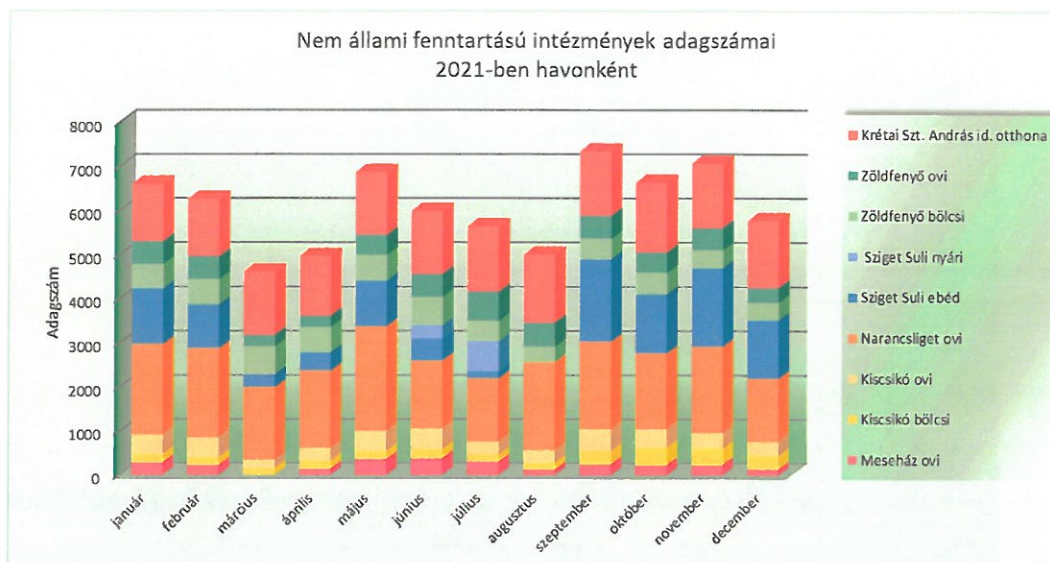
Az intézmény fennállása óta folyamatosan látunk el élelmezéssel több környékbeli magánbölcsődét, magánóvodát és magániskolát. Ezen megrendelőink számára is a közétkeztetési étlap szerint szállítjuk az ételeket, és az egész év során valamennyi megrendelőnkől pozitív visszajelzés érkezett az ételek minőségét illetően.

A magán fenntartású nevelési-oktatási intézmények számára egyéni, megállapodáson alapuló árképzést alkalmazunk, amelyből származóan az intézmény havi szinten, kiegyensúlyozott eloszlásban saját bevételhez tud jutni.

A korábbi magán fenntartású óvodák (Kiscsikó Magánóvoda, Meseház Óvoda, Narancsliget Óvoda és Bölcsőde) mellett szerződést kötöttünk 2020-ban a szigetszentmiklósi Zöldfenyő Magánóvodával és Bölcsődével, a Sziget Sulival, valamint a tököli Kréti Szent András Idősek Otthonával. A közétkeztetés biztosítása ezeknek az intézményeknek azóta is folyamatos.

Több magánóvodai megrendelőnk magánbölcsődei illetve minibölcsődei tevékenységgel bővítette szolgáltatásait, ezért 2021 folyamán a bölcsődei étkeztetési adagszámunk is megemelkedett. Ez részben öröm, mert az intézmény tevékenységének további növekedését hordozza, másrészt komoly teher és belső feszültség forrása, mert a bölcsődei főzőkonyhánk infrastruktúrája és személyi állománya elérte teljesítőképességének határát.

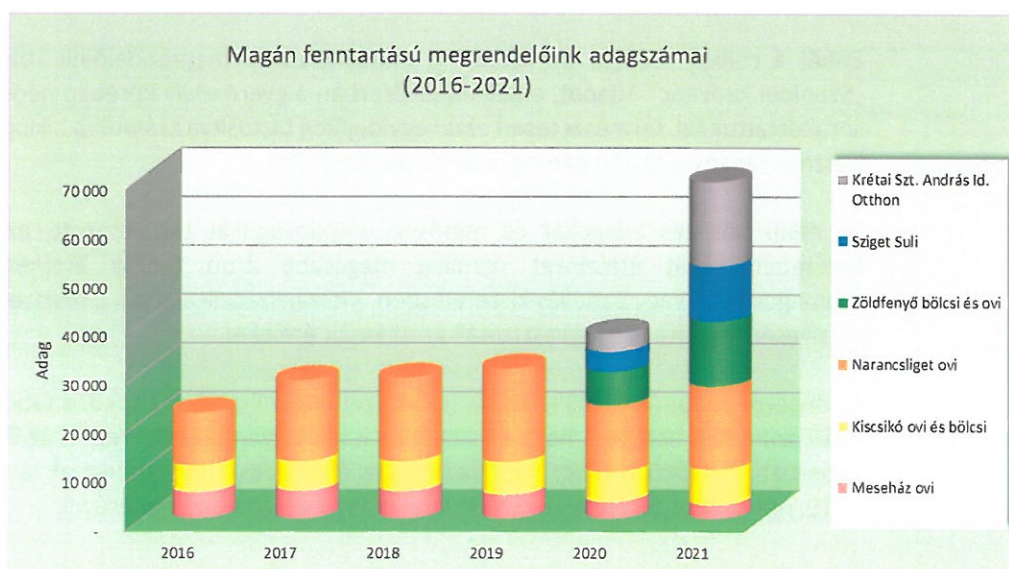
Az infrastrukturális bővülés és korszerűsítés várhatóan 2022 nyarán megvalósul, amikor a 2021-ben elnyert bölcsődei konyhafejlesztési pályázati keretből az önkormányzat fejleszteni és bővíteni fogja a bölcsődei főzőkonyhánkat. Bízom benne, hogy a munkálatok eredményeként a bölcsődei főzőkonyhánk adagszám-növelésének infrastrukturális feltételei megvalósulnak. A fejlesztés tervezett ideje: 2022. június 15-2022. augusztus 20.

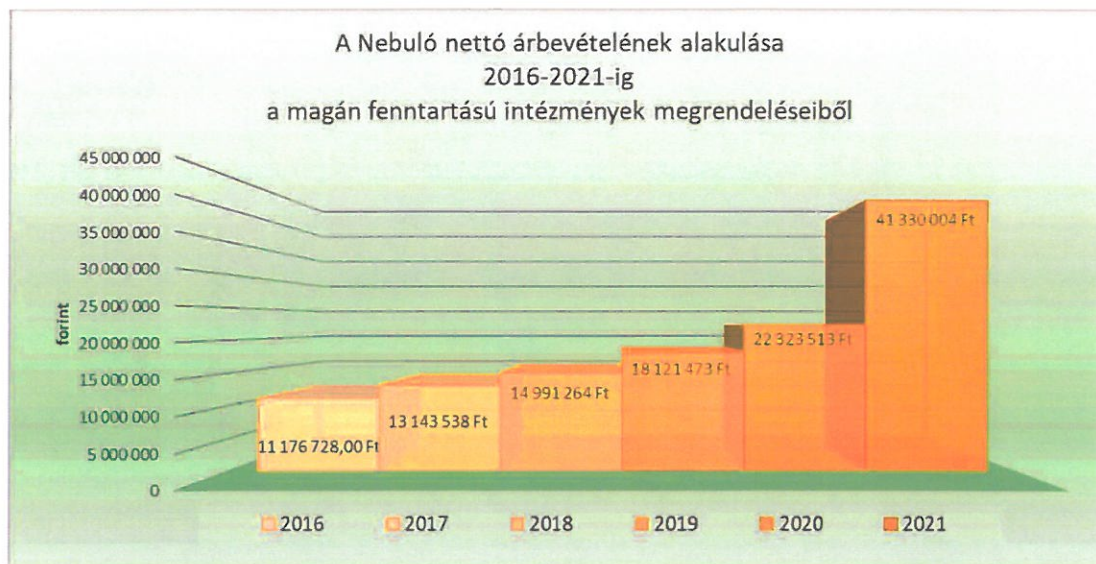


Másik oldalról a humán erőforrás kérdés továbbra is megoldatlan marad. A tervezett 400 adagos főzőkonyhához legalább 3-4 fő személyzeti bővülés is szükséges, ezen belül legalább 1-2 fő szakács felvétele lesz elengedhetetlen. A hiányzó, illetve távozó munkaező tartós pótlása a jelen körülmények közt igen nehéz feladat.

További növekedési lehetőség rejtőzik más intézmények ételmezésének ellátásában, amelyre reális lehetőséget látok is, mert rendszeresen, 2-3 havonta érkeznek árajánlat kérések a legkülönbözőbb intézményektől (magánóvoda, idősök otthona). Sajnos, a munkaező-hiány, valamint a jelenlegi kollégák túlterheltsége miatt kockázatosnak látom a további esetleges megrendelések folyamatos és zökkenőmentes teljesíthetőségét.

Az alábbi grafikon egyértelműen mutatja a nem-állami, önkormányzati fenntartású intézmények által megrendelt adagszámokat, amelyek száma összességében jelentősen növekedett 2020-ban és 2021-ben, annak ellenére, hogy egy-egy intézmény esetében a COVID-járványhelyzet miatti tartós zárva tartás komoly adagszám visszaesést okozott.





A fenti diagram az intézménynek a magán fenntartású intézményi megrendelőink megrendeléseiből keletkező nettó árbevételének alakulását mutatja az elmúlt 5 évben. Ez a növekedés úgy következett be, hogy a dolgozóink létszáma nem nőtt, sőt a munkaerőhiány miatt folyamatosan a maximálisnál kevesebb létszámú kolléga dolgozik a főzőkonyhákban.

Itt is szeretném jelezni és megköszönni, hogy a 2022. évi költségvetésben teljesítményarányos bérpótlék kifizetésére kaptunk lehetőséget és pénzügyi forrást a fenntartó önkormányzattól, amellyel a főzőkonyháinkon dolgozó kollégákat kívánom plusz juttatásban részesíteni.

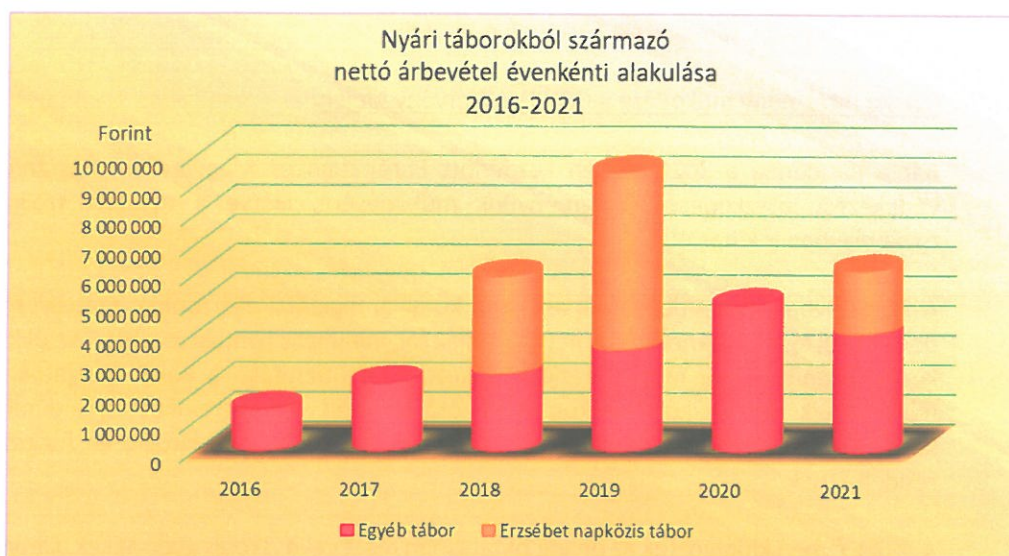
8.2.2. Gyermektáborok, Erzsébet napközis tábor, egyéb csoportok

Az intézmény másik figyelemre méltó bevételi forrása volt a 2021. évben is a szünidei – ezen belül is elsősorban a nyári szünidei – gyermektáborok élelmezésre.

Ebből a célból a 2021. év nyarán is 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 kiszerelésben. Visszajelzéseik alapján a résztvevő gyermekek is szívesen fogadták és fogyasztották az itt kínált ételeket.

Az önkormányzat által 2021. évben is megszervezett Erzsébet napközis tábor keretében a nyári szünidő 7 hetében, napi 50 általános iskolás gyermek táborozott az Ifjúsági Élmény Táborban. A napközis tábor napi 4x bőséges élelmezését Intézményünk látta el, immár a 2019. óta a tábor területén működő tálalókonyhánk közreműködésével.



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 vendégétkezést rendelni. Ezen a területen továbbra is mérsékelt növekedés tapasztalható, különös tekintettel arra, hogy a koronavírus járvány idején bevezetett online oktatás során sok szülő és más családtag megismerte intézményünk ételeit. Az online oktatásban részt vevő, étkezést igénylő gyermekek esetében több szülő, családtag is élt a lehetőséggel, és a maga számára is rendelt vendégétkezést az otthon, home office-ban töltött napokra, hetekre.

8.3. Rendezvények

A COVID-19 járvány, sajnos, rányomta bélyegét a városi rendezvényekre. Az év során a Nebuló által is támogatott rendezvény nagy része elmaradt: a Városi Bál, a Majális, a Városi Gyermeknap.

8.3.1. SZUFLA Futófesztivál

A SZUFLA Futófesztiválon a beszállítóinktól kapott ajándéktárgyakkal járult hozzá intézményünk az óvodás és kisiskolás korú versenyzők díjazásához.



Amennyiben a járványhelyzet ismét lehetővé teszi, a továbbiakban is a város közösségi életének aktív résztvevője, támogatója kívánunk maradni.

8.4. Az intézmény működése a COVID-19 járvány idején

Bár a pandémia a 2020. évben kezdődött Európában és Magyarországon, annak hatásai, a védekezési intézkedések intézményünk működésére, illetve a nyújtott szolgáltatásokra a továbbiakban is kihatottak.

A 2020. évben már kidolgoztuk azokat a konyhai higiéniai eljárásokat, szabályokat, amelyek a dolgozóink egészségének védelmét szolgálják (pl. minimális kontaktus a fogyasztókkal, rendszeres kézfertőtlenítés, száj maszk viselése, fokozott fertőtlenítése a külső látogatók által érintett felületeknek stb.). A konyháinkon 2016. óta használt vegyszereinket a pandémia idején sem kellett lecserélnünk vagy módosítanunk, mert azok baktericid, virucid és fungicid hatással is rendelkeznek.

A 2020. évben kidolgoztuk az online oktatásban részt vevő iskolás gyermekek, illetve a bölcsődei, óvodai bezárások esetén otthon maradó óvodás, bölcsődés gyermekek étkeztetését: adagonként csomagolt formában részben házhozszállítással, részben konyhai átvétellel a napi 3x intézményi gyermekétkeztetési is megoldott volt a 2021. évben is. A házhozszállításban az időlegesen bezárt konyháink dolgozói is részt vettek saját gépjárművel, a jogszabályi költségtérítés biztosítása mellett.

Összefoglalásként elmondható, hogy az intézmény által szolgáltatott adagszám 2020-ban és 2021-ben is az előzetes felmérésektől elmaradt. Emellett azonban, ha bárki intézményi gyermek- vagy felnőtt étkeztetést igényelt Szigethalmon, azt mindenki számára biztosítani tudtuk.

8.5. Térítési díjak és a nyersanyag-költségek változása

Az intézményi térítési díjakat a Nebuló Közétkeztetési Intézmény indítványa és javaslata alapján 2020. október 27-én Szigethalom Város Képviselő-testülete módosította. Az új térítési díjak 2021. január 01. napján léptek hatályba. Ezzel párhuzamosan a magyar kormány a COVID-19 járvány okozta gazdasági válság kezelésének céljából, többek közt, befagyasztotta az önkormányzat által kiszabott díjak emelésének lehetőségét. Vagyis a 2020. október 27-én elfogadott térítési díj módosítás óta az önkormányzat nem változtathatott az étkezési térítési díjakon.

Sajnos, a pandémia által okozott gazdasági visszaesés, a gabona, az étolaj, az üzemanyagok árának, valamint a személyi költségek növekedése az élelmiszerárak jelentős, akár 15-30 %-os emelkedését eredményezte. Ez az általunk használt élelmiszeripari alapanyagok, nyersanyagok árában is jelentkezett: a zöldség, a gyümölcs, a húсарuk, a pékáru, de tulajdonképpen az összes élelmiszer beszerzési ára emelkedett. Miután a kormány intézkedése értelmében térítési díjemelésre nem volt lehetőségünk, a beszerzésünket valamint az adagolást igazítottuk ahhoz, hogy a rendelkezésre álló költségkeretbe lehetőség szerint beleférjenek kiadásaink. A korábban vásárolt termékek, nyersanyagok, alapanyagok helyett alacsonyabb árú hasonló termékeket kerestünk, illetve a jogszabály által meghatározott mennyiségi kereten belül egyes élelmiszercsoportok mennyiségét csökkentettük az étkeztetésben.

A fenti erőfeszítések ellenére a bölcsődei 4x és az 60 év feletti egész napos étkeztetése esetén a nyersanyag norma nem fedezte a tényleges nyersanyag költségeket. A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi jogszabályok minden korcsoport esetében meghatározzák azokat a minimális tápanyagbeviteli követelményeket, amely alá nem lehet menni, bizonyos

mennyiséget és élelmiszer csoportokat akkor is biztosítani kell, ha azt a nyersanyag norma nem fedezi.

Miután a térítési díj nem változtatható, így a nyersanyag normát meghaladó élelmiszer költségre a 2021. évben az intézmény más előirányzatából tudunk fedezetet biztosítani.

Amint a kormány által bevezetett tilalom megszűnik, meg kell vizsgálnunk, hogy mely korcsoportok vagy étkeztetési típus esetén van szükség a nyersanyag norma, és ezzel együtt az étkezési térítési díj kiigazítására.

8.6. Kommunikáció

A Nebuló Közétkeztetési Intézmény 2020. óta jelen van a Facebook felületén saját oldallal. Az oldalt követő személyek száma folyamatosan növekszik (jelenleg 758 állandó követője van az oldalnak). A Facebook oldal célja elsősorban a gyakran változó, napi/heti aktualitású információk közzéte: pl. heti étlapok, felhívások számlázással kapcsolatban.

Ezen kívül igyekszünk fotók révén egy kis bepillantást adni a követők számára a „nagykonyhai” ételkészítés rendkívüli folyamataiba. Célunk ezzel, hogy közelebb hozzuk az ellátottakhoz, a fogyasztókhoz az ételkészítés folyamatát. A visszajelzésekből úgy tűnik, hogy a közzétett információk Facebook oldalunkon elérik célközönségünket, és általában pozitív visszajelzésekkel találkozunk.

A 2021. év közepén indult el saját honlapunk, a www.nebulokozetkeztetes.hu weboldal. Az itt található információk elsősorban a folyamatosan rendelkezésre álló szolgáltatásainkról szól, de természetesen heti étlapjaink itt is elérhetőek.

A jövőre vonatkozóan tervem a weboldal dinamikusabbá tétele, több friss információval és hírrel, esetleg saját vagy dolgozók által írt cikkekkel. Ennek jelenleg csupán a munkaidő szab határt, mert ezt a feladatot a jelenlegi munkatársaknak a jelenlegi munkakörük és feladataik mellett lenne szükséges elvégezni.

9. Gazdálkodás rendje

9.1. Intézményi bevételek, kiadások

Az intézmény kiadásainak fő számai a 2021.évben az alábbiak:

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Maradvány
Személyi juttatások	112 576 360	112 596 513	112 567 959	28 554
Munkaadót terhelő jár., adó	20 233 582	20 213 429	18 804 520	1 408 909
Személyi kiadások összesen:	132 809 942	132 809 942	131 372 479	1 437 463
Dologi kiadások	282 399 417	274 932 557	250 903 625	24 028 932
Beruházások, felújítások	2 603 500	2 603 500	1 931 947	671 553
Egyéb elvonások, befizetések	0	8 404 503	8 404 503	0
Kiadások mindösszesen:	417 812 859	418 750 502	392 612 554	26 137 948

Az intézmény bevételeinek fő számai a 2021.évben az alábbiak:

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Maradvány
Központi, irányító szervei támogatás	259 080 009	241 051 453	227 827 759	13 223 694
Működési bevételek	158 732 850	169 294 546	169 294 546	0
Előző év vállalkozási maradványa	0	8 404 503	8 404 503	0
Bevételek mindösszesen:	417 812 859	418 750 502	405 526 808	13 223 694

A *tényleges teljesítést* tekintve bevételeink 12.914.254 Ft-tal meghaladták kiadásainkat.

9.2. Fejlesztések

2019-ben a beruházási előirányzat terhére ismét tudtunk 1.931.947 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, ahogyan azt a beszámoló korábbi fejezeteiben is említettem, komoly probléma a munka díjazása, annak rendkívül alacsony összege, és ebből következően az állandósult munkaerőhiány.

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. A minimálbér emelése az év során bekövetkező pénzromlás miatt elveszti reálértékét. A 2022. évben a januári minimálbér-növekmény már az év első negyedében elvesztette reálértékét, ezért a dolgozóink már most úgy érzik, a fizetésük kevesebbet ér, mint a tavalyi illetményük.

Az utóbbi két évben általános tapasztalatom lett, hogy a minimálbér felkínálásával már nem lehet hatékonyan dolgozó munkaerőt találni. A munkavállalók fluktuációja állandósult. Az intézménynél

hosszú évek óta dolgozó, megbízható, terhelhető kollektíva részben a nyugdíjazás, részben egy lassú elvándorlás révén folyamatosan csökken. A minimálbér fizetésével értékes konyhai kisegítői munkaerő nem tartható meg hosszútávon.

További probléma a szakképzett munkaerő hiánya. Szakács kollégát a munkaerő piacról nincs lehetőségünk toborozni a közismerten magas fizetési szint miatt. Ezért az intézményünknel dolgozó, ambiciózus konyhai kisegítő kollégák képzésével próbáljuk a munkaerőhiányt pótolni, tanulmányi szerződések keretében. Egy fő szakács kollégánk már így szerzett szakképesítést. Egy második szakács kolléga képzése jelenleg is folyamatban van.

Az elmúlt 6 évben felmutatott termelési eredményekre, és ezáltal elért jelentős plusz árbevételre tekintettel a 2022. évi költségvetésben a fenntartó önkormányzat biztosított a személyi kiadásokra egy plusz előirányzatot a konyhai dolgozók illetményének kiegészítése céljából. Ezt az intézmény pénzügyi eredményeinek elérésében többlet terhet vállaló főzőkonyhai kollégák kapják, teljesítményarányos díjazás formájában 2022. január 01-től.

10.3. Fejlesztési irány: diétás konyha

Évek óta visszatérő igény az ellátotti csoportok felől, valamint jogszabályi előírás a speciális étkezést (diétát) igénylő étkezők ellátása. Ennek a jogszabályi kötelezettségnek évek óta külső beszállító révén teszünk eleget. Ez a jogszabályi kötelezettség részleges teljesítése, mert ebben a rendszerben csak az ebédet tudjuk a diétás étkezők számára biztosítani. Ez alól néhány, az életkor előrehaladtával együtt járó egészségi állapot képez kivételt: egyes időskori speciális étkezési igényeket főzőkonyhánkról ki tudunk elégíteni (pl. epekímélő étrend, pépes étrend). Eliminációs diéták (pl. gluténmentes, laktózmentes stb.) készítésére azonban jelenleg egyik főzőkonyhánk sem alkalmas.

Régóta dédelgetett tervünk a fenntartó önkormányzattal együtt egy saját diétás konyha kialakítása. Ennek érdekében egyik szakácsunk az intézménnyel kötött tanulmányi szerződés keretében már megszerezte a diétás szakács képesítést. A 2021. évben intézményünkhöz felvett új élelmezésvezető kolléga dietetikusi végzettséggel rendelkezik.

Éppen ezért 2021. utolsó harmadában felkértem egy élelmiszerbiztonsági szakértőt, hogy készítsen szakvéleményt arról, a Nebuló által fenntartott melyik konyhán, milyen átalakításokkal, beszerzésekkel tudnánk egy minden igényt kielégítő, szabályszerű diétás konyhát kialakítani. A szakvélemény elkészült, és ennek alapján a költségvetési egyeztetéseken napirendre került az 50-80 adagos diétás konyha kialakításának terve, költségvonzata, működési költségei és várható bevételei.

A számítások azt mutatták, hogy a ráfordítások megtérülési ideje néhány év lenne.

Nagyobb probléma volt, sajnos, ez esetben is a várható munkaerőhiány. A diétás konyhára áthelyezett személyzet (minimálisan 1 szakács + 1 vagy 2 konyhai kisegítő) a jelenleg működő konyháinkról kerülhetne áthelyezésre, de őket új munkaerő felvételével kellene pótolni. A fentebb leírtak alapján, a jelen körülmények között a megfelelő létszám biztosítása nem garantálható folyamatosan, és ezáltal vagy a jelenlegi főzőkonyhák, vagy a létrejövő diétás konyha működése kerülne komoly veszélybe rövid időn belül.

Ezért ezen tervünk megvalósítását a következő költségvetési évre halasztottuk, amikor újra megtárgyalhatjuk, hogy stabilan és rentábilisan működtetni tudnánk-e a diétás konyhát.

Az biztos, hogy helyben és a környező településeken az intézményi és a magán szektorból is lenne kereslet a diétás étkeztetésre. Tudomásom szerint közétkeztetési diétás konyha a körzetben nem működik.

11. Összegzés

Úgy vélem és remélem, hogy a Nebuló Közétkeztetési Intézmény működésének hatodik évében igyekezett megfelelni a vele szemben támasztott elvárásoknak, feladatait jogszabályszerűen teljesítette, és tevékenységét a rendelkezésre álló eszközök és források keretén belül bővítette, a rábízott vagyonnal és pénzeszközökkel racionálisan és hatékonyan gazdálkodott. Komoly terveink vannak a jövőre nézve: már nem kifejezetten csak a mennyiségi növekedés irányába – hanem, ha egyszer sikerül megvalósítani, egy jelentős minőségi előrelépést jelentene a szigethalmi diétás konyha megnyitása.

Ennek reményben kérem a t. Képviselő-testülettől a 2021. évi szakmai beszámolóm elfogadását.

Szigethalom, 2022. március 31.



Dr. Petyi Beáta
intézményvezető