



NEBULÓ KÖZÉTKEZTETÉSI INTÉZMÉNY

ÉVES SZAKMAI BESZÁMOLÓ

2022.

Készítette:

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető

Kelt:

2023. április 06.

Tartalomjegyzék

1. Intézményi alapadatok	4
2. Szervezeti felépítés	6
3. Személyi alapadatok, feltételek	7
3.1. Intézményvezető	7
3.2. Az intézményben dolgozók létszáma, létszámnorma, szakképzettség	7
3.2.1. Dolgozói létszám	7
3.2.2. Szakmai létszámnorma	7
3.2.3. A dolgozók szakképzettsége	7
3.2.4. Az aktív dolgozói létszám megoszlása telephelyenként 2022. 12. 31-én:	8
3.2.5. Az aktív dolgozói ténylétszám költséghelyenként 2022. 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	11
5.3.2. Külsős megrendelőink: vállalkozások, egyesületek és magánszemélyek	12
5.3.3. Egyéb szerződéses partnerek	12
5.3.4. Kistérségi együttműködés	12
6. Tárgyi feltételek	13
6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök, felújítások	13
6.2. Kisértékű berendezések, eszközök	14
6.3. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények	14
7. Intézményi dokumentációk	15
7.1. Alapító okirat	15
7.2. Hatósági engedélyek	15
7.3. Szervezeti és működési szabályzat	15
7.4. HACCP rendszer	15
7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei	15
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	20
8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés	22
8.1.5. Felnőtt étkeztetés a SZENI számára	23
8.2. Gyermekétkeztetés, felnőtt közétkeztetés külső megrendelők számára	23
8.2.1. Magán fenntartású nevelési-oktatási, illetve szociális intézmények élelmezése	23
8.2.2. Gyermektáborok, Erzsébet napközis tábor, egyéb csoportok.....	25
8.2.3. Vendégétkezők, alkalmazott étkezők	25
8.3. Rendezvények.....	25
8.3.1. IV. Játszóteri Bolondozás	26
8.3.2. Dunaparti Majális	26
8.3.3. SZUFLA Futófesztivál.....	26
8.3.4. Iskolai, óvodai jótekonysági rendezvények	26
8.4. Térítési díjak és a nyersanyag-költségek változása.....	26
8.5. Kommunikáció	28
9. Gazdálkodás rendje.....	28
9.1. Intézményi bevételek, kiadások	28
9.2. Fejlesztések	29
9.3. Egyéb támogatások.....	29
10. Javaslatok, észrevételek	30
10.1. Tárgyi eszközöket, ingatlanokat érintő észrevételek	30
10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek	30
10.3. Fejlesztési irány: diétás konyha.....	30
11. Összegzés	31

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
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:

1. „Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, József A. u. 37-39.

2. Szigethalmi Szent István Általános Iskola Tálalókonyha

2315 Szigethalom, József A. u. 47.

3. Négy színvirág Óvoda „Piros Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Kolozsvári u. 14.

4. Négy színvirág Óvoda „Kék Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Mű út 6.

5. Négy színvirág Óvoda „Sárga Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Szabadkai u. 101.

6. Négy színvirág Óvoda „Zöld Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Szabadkai u. 103.

7. Négy színvirág Óvoda „Narancs Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Rákóczi u. 145.

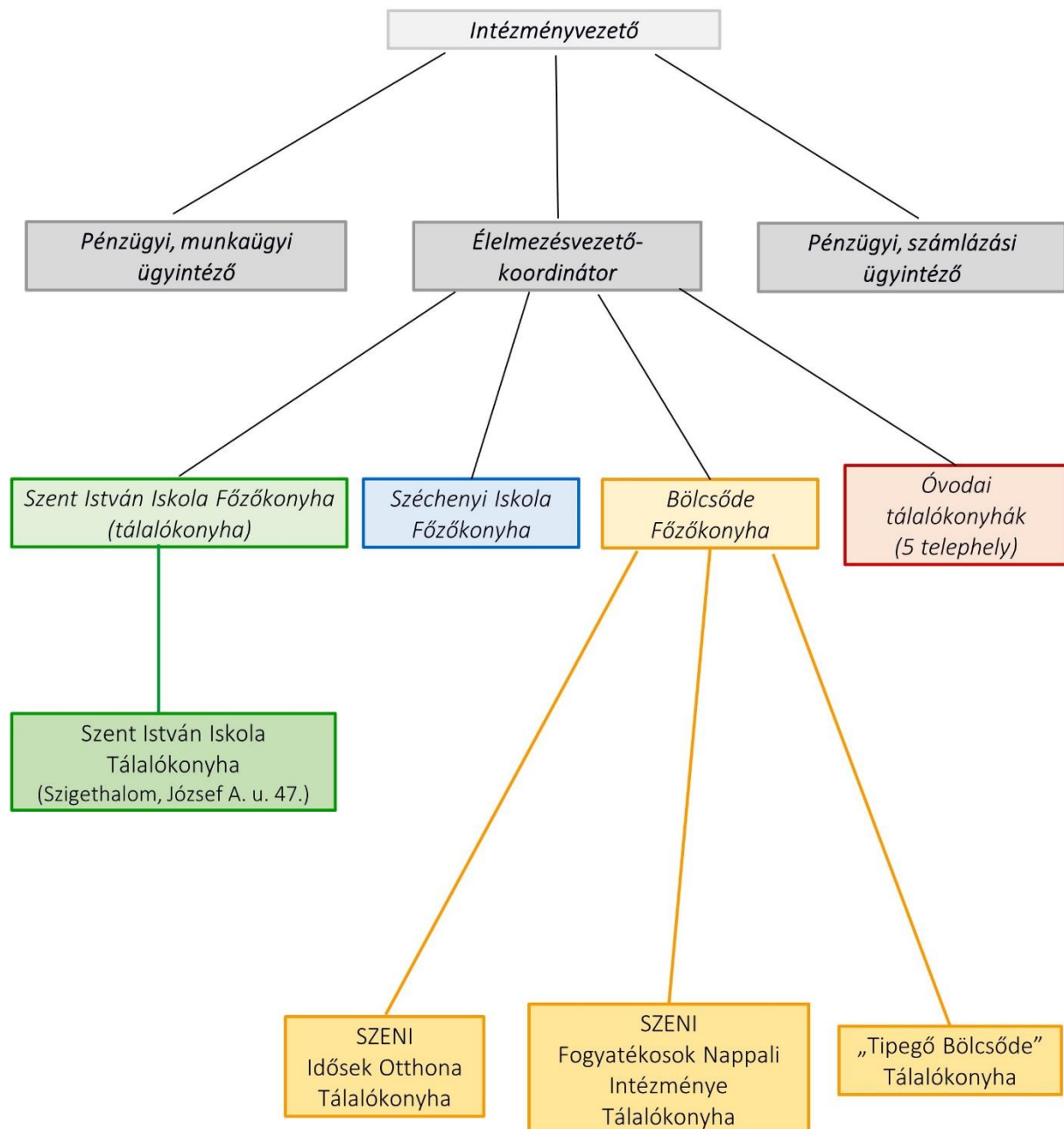
**8. Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézmény –
Idősek Otthona Tálalókonyha**

2315 Szigethalom, Rákóczi u. 147.

**9. 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@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 2022. 01. 01-jén: 39,75 álláshelyre:

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
36 fő	2 fő (6 órás)	38

Aktív dolgozói létszám 2022. 12. 31-én: 39,75 álláshelyre:

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
35 fő	2 fő (6 órás)	37

3.2.2. Szakmai létszámnorma

A 2022. évben a normatív finanszírozás szempontjából számított és elismert dolgozók létszáma: 26,91 fő.

3.2.3. A dolgozók szakképzettsége

Az intézmény aktív dolgozóinak szakképzettsége 2022. december 31-én:

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

A 2022. évben, bár személyi változások történtek, a közétkeztetési területen a szakképzettséget igénylő munkaköröket megfelelő szakképzéssel rendelkező dolgozók töltötték be.

3.2.4. Az aktív dolgozói létszám megoszlása telephelyenként 2022. 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. 1.10. ponthoz fűzött megjegyzést)	3	
6	Szent István Iskola Tálalókonyha	2	
7	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	12	ebből 1 fő élelmezésvezető 1 fő élelmezésvezető-helyettes 3 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	1	
13	Nebuló Iroda	3	

3.2.5. Az aktív dolgozói ténylétszám költséghelyenként 2022. 12. 31-én:

Költséghely	Munkakör	Teljes munkaidős (fő)	Részmunkaidős (fő)	Összesen (fő)
096015	Intézményvezető	1		1
096015	Élelmezésvezető + élelmezésvezető-helyettes	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
096015	Adminisztrátor	1		1
	Összesen:	35	2	36,5

3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban

A COVID-19 világjárvány során a 2020-2021. években lecsökkent az intézmény által elkészített étkezési adagok száma, de mindvégig sikerült elkerülni, a fenntartó önkormányzat szándékával összhangban, az intézmény dolgozóinak elbocsátását, a létszámleépítést.

Általánosan elmondható, hogy az országban tapasztalható szakember-hiány erősen érezhető az intézménynél is. Emellett a szakképzettséget nem igénylő, konyhai kisegítői állásokba is nehéz a megfelelő hozzáállással, agilitással és alapvető készségekkel (számolási és feladat-értési készségekkel) rendelkező munkaerőt megtalálni és megtartani. További nehézséget jelent, hogy az intézménynél hosszú évek óta dolgozó, tapasztalt, lojális, stabil kollégák nyugdíjjogosultságot szereznek, és elhagyják az aktív munka világát.

Sajnos, a 2022. év során két szakács kollégánk is távozott az intézménytől (új munkahely, illetve nyugdíjazás miatt), továbbá a 2021-ben felvett dietetikus kolléga is másik munkahelyet választott részben magasabb fizetés miatt, újabb szakmai kihívások és a munkateher csökkentése céljából.

A megfelelő munkaerő felvételének egyik lényeges akadálya, hogy a közalkalmazotti bértábla szerinti minimálbér és a garantált bérminimum a motivált, érdeklődő, logikusan gondolkodni tudó, magára és környezetére igényes, és egyúttal fizikailag is alkalmas munkaerőt egyáltalán nem vonzza a nyitott pozíciókba. Másik fontos, és 2022-ben is tapasztalt tényező a környékbeli, gazdaságilag tehetősebb önkormányzatok munkaerő elszívó ereje, amelyek olyan anyagi és egyéb béren kívüli juttatásokat, és ezzel együtt kisebb munkaterhet kínálnak a konyhai szakembereknek, amelyekkel az intézményi költségvetés keretein belül nem lehet versenyképes ellenajánlatot tenni.

A kritikus munkaerő hiányunk megoldásának egyik kulcsát a bérezés átalakításában láttam. Ezért 2022. nyarán a rendelkezésre álló személyi előirányzaton belül a juttatások struktúráját átdolgoztam. Ennek eredményeképp 2022. szeptemberétől a dolgozók juttatásait tovább differenciáltam, más-más összegű juttatásra jogosultak a dolgozók egyrészt a szakképesítésük és ebből következően a munkájukkal járó felelősség alapján, másrészt a munkavégzés helye szerint (főzőkonyha vagy tálalókonyha) végzett munka nehézsége, a fizikai igénybevétel alapján. A differenciálás elveit és mértékét a munkavállalók elfogadták, és megítélésem szerint a főzőkonyhai és a tálalókonyhai munkakörök közötti bérfeszültség csökkent.

Az új munkabérekkel 2022. szeptemberében már tudtunk új szakács kollégát felvenni, illetve 2023. első negyedében további két, tapasztalt szakács kollégát tudtunk felvenni. Ők jelenleg próbaidejüket töltik nálunk, de bízom benne, hogy hosszú távon az intézmény közalkalmazottai maradnak.

Az intézménynél foglalkoztatott szakácsok létszámát tudtuk emelni intézményen belül is oly módon, hogy egy kollégánk tanulmányi szerződés keretében 2022. második felében szerezte meg szakács bizonyítványát.

A 2022-ben távozott dietetikus-élelmezésvezető kollégánk helyére ugyancsak sikerült egy lelkes, vendéglátóipari képesítéssel és tapasztalattal rendelkező kollégát felvenni, aki jelenleg élelmezésvezető-helyettesi pozícióban dolgozik az intézménynél.

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 óraszámában)
4	„Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha	
5	Szent István Iskola Főzőkonyha	
6	Szent István Iskola Tálalókonyha	
7	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	
8	Piros Óvoda Tálalókonyha	
9	Kék Óvoda Tálalókonyha	általános munkarend, heti 40 órában (munkanapokon napi 8 órában, kivételes esetben munkaszüneti, pihenő- és ünnepnapokon is a feladat által igényelt óraszámában)
10	Sárga Óvoda Tálalókonyha	
11	Zöld Óvoda Tálalókonyha	
12	Narancs Óvoda Tálalókonyha	
13	Nebuló Iroda	

Az intézmény valamennyi telephelyére jellemző, hogy a napi munkaidő beosztása a kiszolgált társintézmény munkarendjéhez és a kialakult szokásokhoz igazodva telephelyenként eltérő, ill. azon telephelyeken, amelyeken több munkavállalónk dolgozik, az egyes dolgozók munkaidő-beosztása egyénenként 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.

A VSZK, a Fehér Gém Üdülő és a Négyszínvirág Óvoda nyári táboraiban, valamint a Szigethalmi Élménytábor területén egész nyáron működő Erzsébet napközis táborban a nyári szünidő alatt folyamatosan jelen voltunk kiszállított ételleinkkel, 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 2022. év folyamán is zökkenőmentes volt, mind szakmai, mind emberi oldalról tekintve.

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.
- Pribofood Kft.
- Iker és Társa Kft.
- Oligo2000 Kft.
- Pasta&Pasta Kft.
- Mayer&Barna Kft.
- Delforg Kft.
- AG FOODS Kft.
- HELIT Kft.
- Gere Péterné e.v.

A szállítók kiválasztásánál fontos szempont a versenyképes árak biztosítása, de mivel főként gyermekétkeztetés céljából készítjük ételleinket, a jó minőségű termékek, a pontos szállítások és a szállító rugalmas szállítási kapacitása 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 (új nevén: Hétpettyes) Óvoda
- Kiscsikó Óvoda
- Narancsliget 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 Játsház)
- Szigethalmi Nyugdíjasok Baráti Köre
- Élményhalom Kft.
- Szent László Aranyos Szegellete 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

- a Gastrosky Kft.-vel, a Vater Bt.-vel és a Bunzl Magyarország Kft.-vel konyhai berendezések és tartós, illetve fogyóeszközök beszerzésére;
- a Gerta 2000 Kft.-vel munkavédelmi eszközök és munkaruházat beszerzésére;
- 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 Perspektíva Novo Kft.-vel webmesteri szolgáltatásra;
- 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 a legközeltekintőbb 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. Az együttműködési szerződés alapján intézményünk 2022. január 26-28-ig, 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, felújítások

- a) A 2022. évben az intézményi beruházási előirányzat a folyamatosan elhasználódó szállító edényeinket újítottuk meg (badellák, italkannák beszerzése), továbbá 2022. novemberében a Széchenyi iskolai főzőkonyhán kilyukadt üst helyett kellett egy új, 300 literes gázüzemű üstöt vásárolni. Az új üst üzembe helyezésre 2023. januárban valósult meg, amelyet a napi munkában folyamatosan használunk.

Ezen kívül a 2022. évben több konyhánk is megújult, részben saját, részben önkormányzati, részben pályázati forrásból.

A Szigetszentmiklósi Járási Hivatal Népegészségügyi Osztályának ellenőrei 2022. elején több konyhánkban is ellenőrzést tartottak, és az infrastruktúrát érintő intézkedési terv készítésére köteleztek. Ezek az intézkedési tervek a Széchenyi iskolai főzőkonyhát és a SZENI idősek otthonának tálalókonyháját érintették. Az intézkedési tervekben felsorolt karbantartási, felújítási munkák lezajlottak.

- b) Ennek keretében a Széchenyi iskolai főzőkonyhán az ajtókeretek, belső ajtók felújításra kerültek, tisztítható, fertőtleníthető felületet kaptak, és részlegesen felújításra kerültek padló- és falburkolatok. A padlóburkolat részleges felújítása, sajnos, csak időleges megoldást nyújtott, mert rés keletkezett a régi és új padlóburkolati elemek között, amelybe a konyhában keletkező folyadékok befolytak, és ott bomlásnak, erjedésnek indulnak. Ez komoly higiénia kockázatot jelent, mert ez a probléma jelenleg is fennáll. A problémáról az önkormányzat műszaki csoportja is tud, és mindannyiunk előtt ismert, hogy ennek megoldása a Széchenyi iskolai főzőkonyha padlóburkolatának teljes cseréje lenne. Ennek fedezetére költségvetésünk a 2023. évben nem tartalmaz előirányzatot.
- c) A Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézményben található tálalókonyhánk rendkívül elavult állapotban volt. Teljes körű felújítására 2022. május-június hónapban került sor, amelynek során nemcsak burkolati felújítások, ajtócsere, tálalóablak-csere és felületkezelés történt, hanem a konyhához tartozó helyiségekben kialakításra került külön illemhelyiség (wc, zuhanyzó), öltöző és pihenőhelyiség a konyhai dolgozók számára. Új, rozsdamentes neutrális pultokat, asztalokat helyeztünk el a konyhában a régi, fából készült bútorok helyett. Ezen kívül az intézmény udvarán egy zárt ételhulladék-tároló épület lett építve, ezáltal az ételhulladék higiénikus tárolása megoldódott. A felújítás költsége 4,8 millió forint volt, amelyet a fenntartó önkormányzat által rendelkezésre bocsátott előirányzat terhére az intézmény fizetett ki a vállalkozónak.

Az elvégzett munkálatok az alábbiak:

- 2 db konyhai ajtó csere műanyag ajtóra
- konyhai belső ajtók eltávolítása, ajtónyílás burkolása csempével
- beton küszöbök impregnálása műgyantával, moshatóvá tétele
- 2 db tálalóablak cseréje műa. nyílászáróra
- falburkolat csempe fuga javítása, pótlása
- hűtőn levő rozsdás foltok festése

- mosdó, wc, öltöző helyiség kialakítása az eddigi raktárból könnyűszerkezetes leválasztással, 1 db 90 cm-es ajtó beépítése, radiátor cseréje
- 1 db RM tolóajtós munkaasztal (160x70x85 cm)
- 1 db RM asztalka (100x45x45 cm)
- 1 db mosléktároló építése épületen kívül, szigetelés nélkül, zárható (2x2x2,2 m)

A hatósági ellenőrzést végző szakembernek egy későbbi személyes megbeszélésen említettem a konyha felújítását, aki örömmel nyugtázta, hogy észrevételei nyomán a tálalókonyhai higiénia jelentősen javult ebben az egységünkben. Utóellenőrzés céljából a közeljövőben hatósági helyszíni szemle várható a tálalókonyhán.

- d) A tavalyi év nyarán a bölcsődei főzőkonyhánk is megújult, illetve kapacitása bővült az önkormányzat által elnyert konyhafelújítási pályázat eredményeként. A korábbi 250 adag helyett a konyha műszaki adottságai lehetővé teszik 400 adag étel készítését. A felújítás során a konyha burkolata részben cserére került, több javítás történt, az elszívó rendszer kibővítésre került, és számos új, korszerű nagykonyhai eszközt kapott az intézmény konyhája. A pályázatban foglalt új eszközök, berendezések:

- 1 db ipari mosogatógép (tányérmosogatógép)
- 1 db manuális vízlágyító
- 1 db FAGOR kombi sütő-pároló (20xGN1/1)
- 1 db regálkocsi (20xGN1/1)
- 1 db automata vízlágyító
- 1 db 300 l indirekt gázüzemű főzőüst
- 1 db 80 l gázüzemű billenőserpenyő
- 1 db 6 nyíltégős gáztűzhely gázsütővel
- 2 db 700 l-es rozsdamentes hűtő
- 2 db 700 l rozsdamentes fagyasztó
- 1 db húsdaráló
- 1 db zöldségszeletelő gép
- 1 db 10 l-es krémkeverő-habverő-dagasztó gép
- 1 db szeletelőgép 300 mm tárcsaátmérővel
- 1 db zajsűrővel felszerelt blender - 2,5l
- 1 db árszorozós mérleg
- 1 db kézi merülőmixer 300 mm rm szárral
- 1 db kézi merülőmixer 400 mm rm szárral
- 1 db semleges pult tolóajtóval, rm (1200x600x850 mm)
- 1 db falipolc, rm (1200x300x30 mm)
- 4 db raktári állvány (1500x500x1800)
- 1 db platós raktári kézikocsi
- 2 db háromszintes zsúrkocsi
- 1 db GN 2/3 professzionális mikrohullámú sütő (1000 W magnetron, 1500 watt összteljesítmény, 30 l)
- 4 db öltözőszekrény (rövidajtós öltözőszekrény 4 rekesszel, válaszfalas)
- 1 db előltöltős mosógép (6 kg)

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

A 2023. évünk hatósági ellenőrzések sorozatával kezdődött, amelynek során a hatóság is észrevételezte (és intézkedési terv benyújtását írta elő) a többi konyhánkban jelentkező állagromlások kijavítását, az elavult berendezések cseréjét. A legnagyobb léptékű munkák a Szent István Általános Iskola József A. utcai telephelyén levő konyhánkban várható, amely teljes

felújításra szorul. Ezen kívül a Sárga és a Zöld tagóvodákban levő konyháink jelentős burkolatfelújításra szorulnak.

Ezek a feladatok előttünk is ismertek voltak, ezért ezek a 2023. évi felújítási tervünkbe bekerültek, és a költségvetésünk előirányzatot tartalmaz a munkálatok költségeinek fedezésére.

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

7. Intézményi dokumentációk

7.1. Alapító okirat

Az Intézmény hatályos, egységes szerkezetű alapító okiratának kelte 2017. 01. 31., amelyet Szigethalom Város Képviselő-testülete a 15/2017.(I.31.) határozatával fogadott el, és a Magyar Államkincstárnál történt törzskönyvi bejegyzés napjától, vagyis 2017. 03. 17-től alkalmazandó.

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

Határozat száma, eljáró hatóság	Vizsgálat tárgya, helyszíne, ideje	Főbb megállapítások
ÉF/02-0141/001/2022. Pest Megyei Korm.hivatal, Ráckevei Járási Hivatala, Élelmiszerlánc-biztonsági és Állateü. Osztály	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nyomonkövetési ellenőrzés ➤ Szigethalmi Széchenyi István Ált. Isk. Főzőkonyha (2315 Szigethalom, Thököly u. 37.) ➤ 2022.01.06. 	<ul style="list-style-type: none"> • Az élelmiszerek és alapanyagok nyomonkövethetősége rendben volt. • Az elkorhadt ajtófélfák és az üzemi terület padlójának hiányossága élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent, kijavításuk szükséges. Határideje: 2022.02.28. • A javítások határidőre elkészültek.

Határozat száma, eljáró hatóság	Vizsgálat tárgya, helyszíne, ideje	Főbb megállapítások
Pest Megyei Kormányhivatal Szigetszentmiklósi Járási Hivatal Népegészségügyi Osztály	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Közegészségügyi ellenőrzés ➤ Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézmény idősek otthona tálalókonyha (2315 Szigethalom, Rákóczi u. 147.) ➤ 2022.03.08. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajtólapok, ajtófélfák korhadtak, repedezettek, festékihiányosak: konyha bejárati ajtó, raktár ajtó, fehér mosogató helyiségen 2 db ajtó • Fekete mosogató (szállítóedény mosogató) ajtaja festékihiányos, korhadt, jelenleg ajtólap nincs felrakva (nincs is rá szükség). • A konyha bejárati ajtajánál a küszöb sima beton, nem takarítható • 2 db tálalóablak és átadópujt korhadt, repedezett. • A fal csempén fuga hiányzik • Padlón repedések, törések • Hűtőszekrény ajtaja rozsdás • Nincs konyhai dolgozói öltöző, mosdó. • A tálaló területen a tálalóasztalok fa szerkezete korhadt, repedezett. • Mosléktároló a jelenlegi formájában nem megfelelő (kicsi, nem takarítható, épületen kívül kellene) • Ételszállító kocsit nehezen tisztítható, rozsdás. Ez már évek óta felmerülő probléma, nem találunk rá jobb megoldást a jelenleginél (bevásárlókocsi). • A munkák elvégzése megtörtént.

Az ellenőrzések nyomán mindkét konyhán karbantartási, felújítási munkálatok történtek, amelyeket fentebb már részletesen ismertettem. Úgy vélem, jelenlegi állapotában az idősek otthona konyhája megfelel a hatóság elvárásainak. A Széchenyi iskolai konyha padlóburkolata, sajnos, továbbra is problémás, ennek teljes cseréje, újraburkolás lenne szükséges.

7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok, folyóiratok

2022. március 9-én Szigetszentmiklóson részt vettünk a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége által rendezett „Múlt, jelen és jövő 2022-ben, avagy aktuális helyzetkép a közétkeztetésben” c. rendezvényen, ahol hasznos, informatív előadásokat hallottunk a közétkeztetési, dietetikus és élelmiszerbiztonsági szakemberektől, valamint számos közétkeztetési szállítóval, szolgáltatóval találkoztunk.

Közétkeztetési szakmai folyóirat jelenleg nem jelenik meg.

8. Szakmai tevékenység

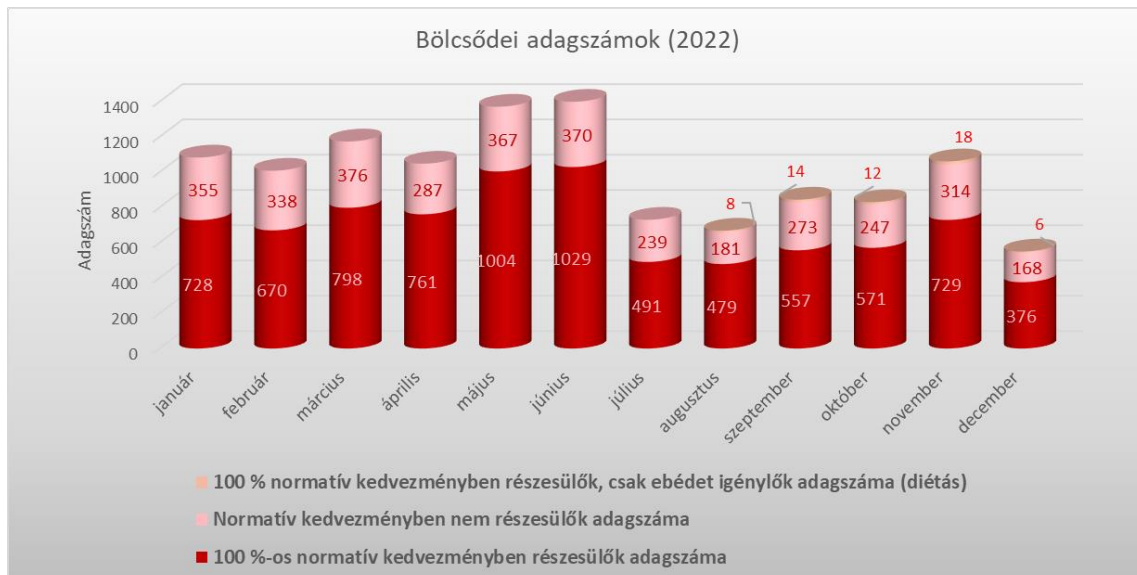
Az intézmény működését meghatározó legfontosabb jogszabályok:

- 2021. évi XC. törvény Magyarország 2022. 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

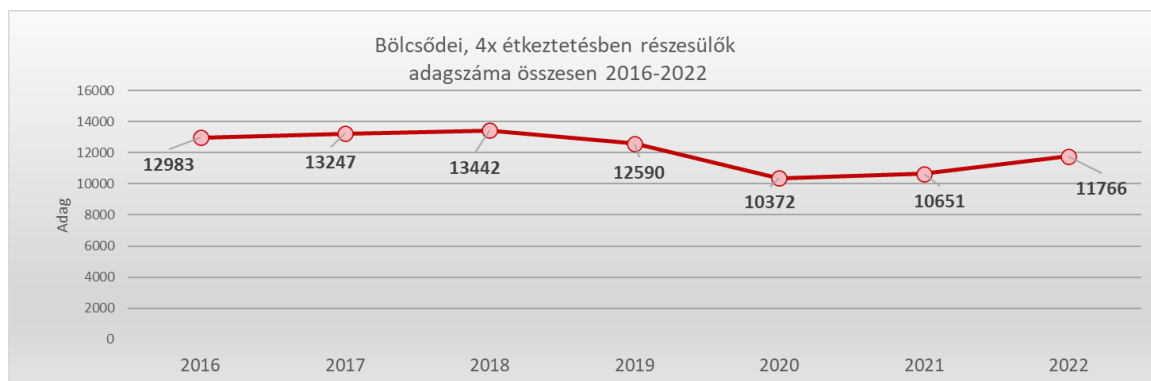
- 5/2016. (IV.26.) önkormányzati képviselő-testületi rendelet az étkeztetés nyersanyag költségeiről és térítési díjairól

8.1. Közétkeztetés

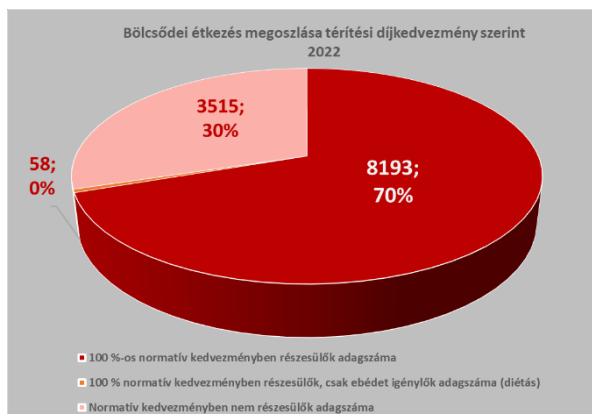
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés



Az alábbi grafikon azt mutatja, hogy a 2016. évtől, hogyan alakult a bölcsődei éves étkeztetési adagszámok. 2016. év óta először, a 2022. évben tapasztalható számottevő emelkedés a bölcsődei adagszámokban, amely egyúttal a bölcsődében ellátottak számának emelkedését is jelzi. A 2023-ban megvalósuló bölcsődei bővítés az adagszámok további emelkedését vetíti előre.



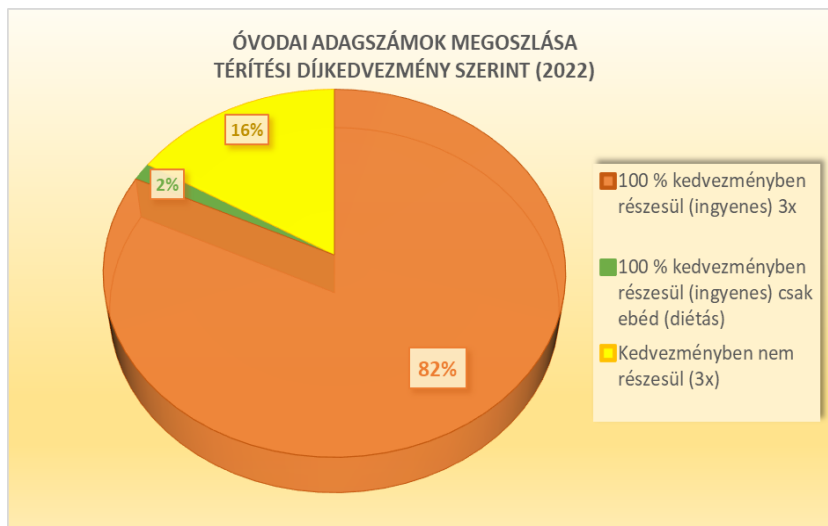
A bölcsődei étkeztetett gyermekek döntő többsége továbbra is 100 % normatív étkezési díjkedvezményben részesül (köznapi nyelven ezt nevezzük: ingyenes közétkeztetésnek, a bordó terület a jobb oldali ábrán). Az „ingyenes” étkeztetés költségét normatív támogatásként finanszírozza a központi költségvetés.



8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés

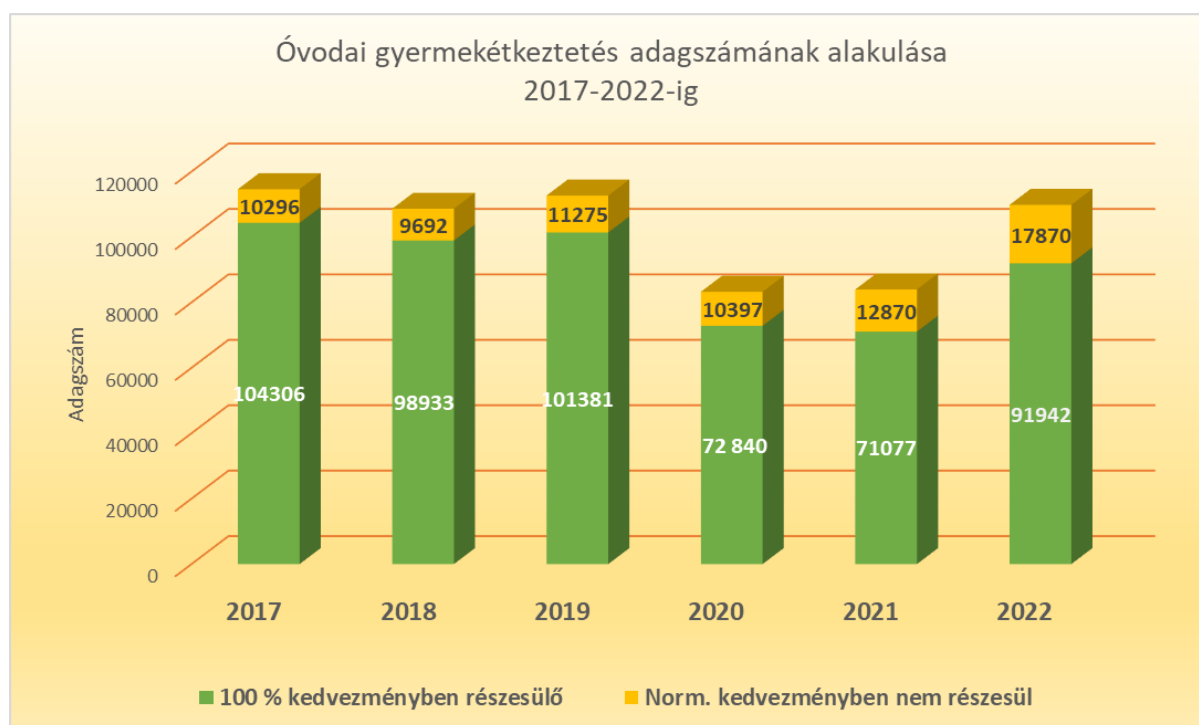
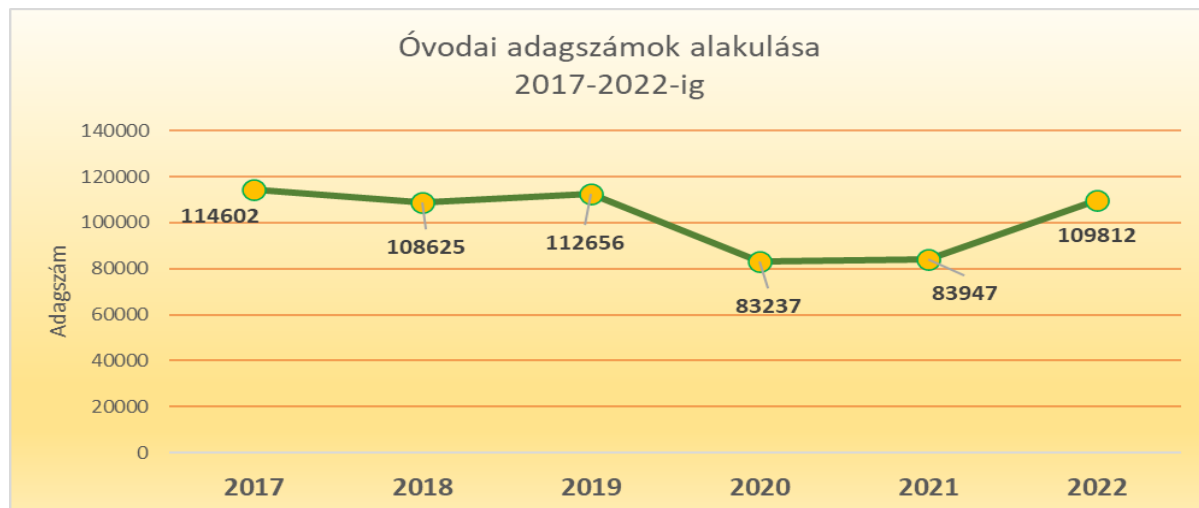


Az óvodai adagszámok 2022. évi megoszlása már azt mutatja, hogy a 2020-21. évi COVID járványhelyzet kimutatható csökkenést nem eredményezett az óvodai étkezési adagszámokban. A korábbi évekhez hasonlóan az iskolai nyári szünet idején az óvodába járó gyermekek száma is jelentősen csökken.



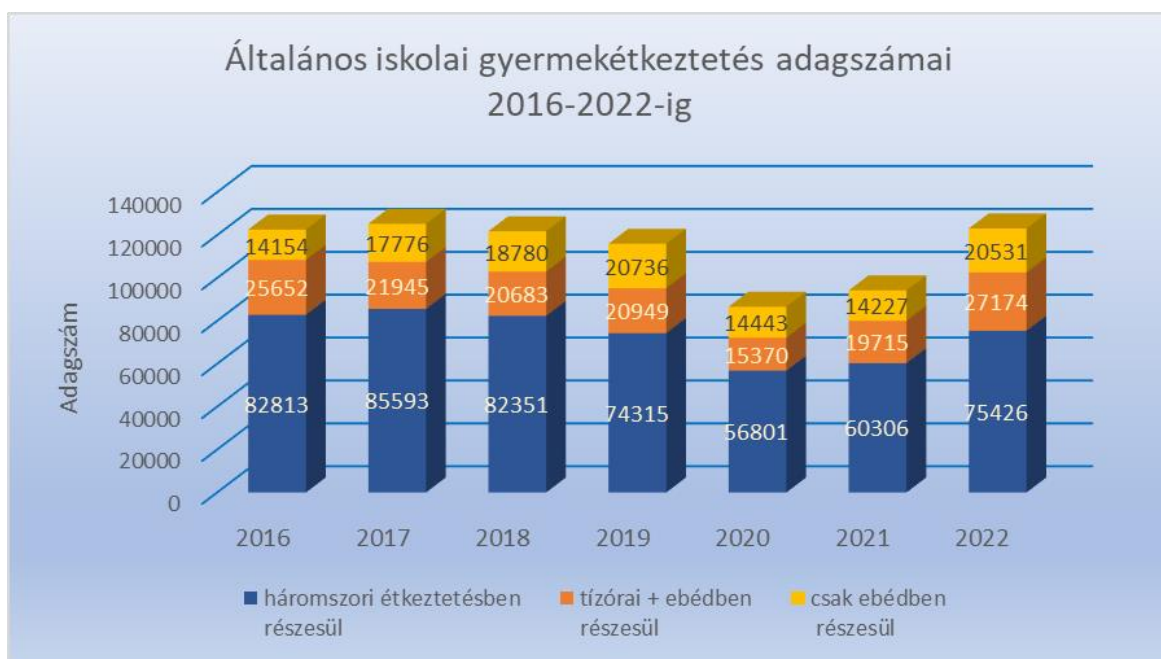
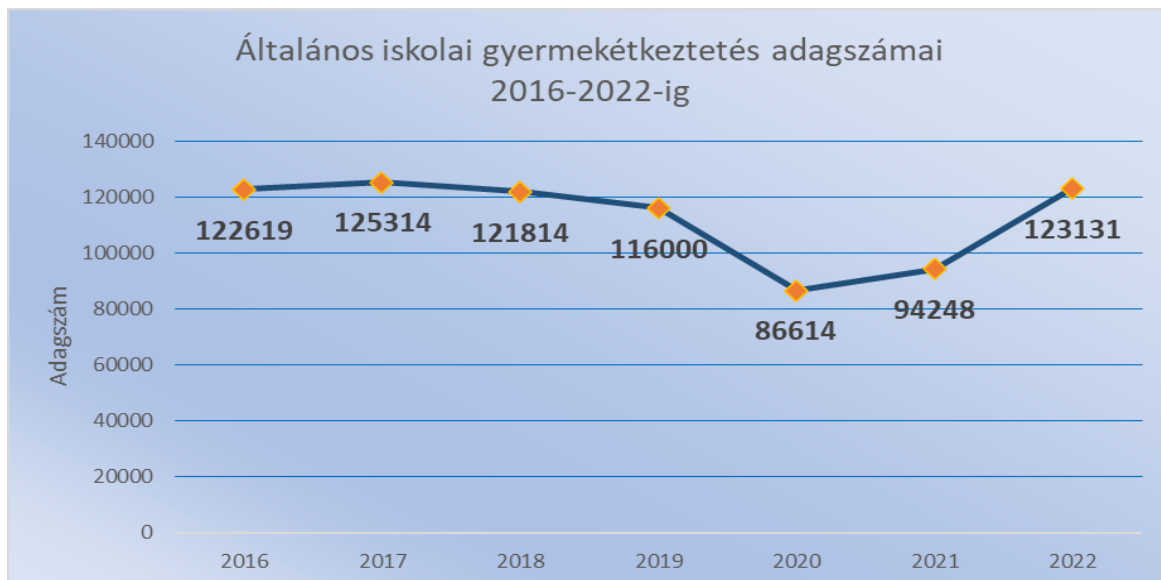
Az óvodai gyermekétkeztetés finanszírozási szempontból hasonló arányokat mutat, mint a bölcsődei étkeztetés. Az étkeztetett gyermekek jelentős része 100%-os normatív térítési díj-kedvezményben részesül (ingyenes étkező, az alábbi ábrán a sötétebb színű terület), tehát az óvodai étkeztetés finanszírozása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

Az elmúlt évek összehasonlításánál látható, hogy az óvodai adagszámok ismét a 2018-as szintre emelkedtek, szemben a 2020-2021-es évekkkel, amikor a világvárvány hatására az óvodai adagszámok is jelentősen lecsökkentek. A másik diagram azt szemlélteti, hogy az elmúlt években a 100 %-ban államilag finanszírozott (ingyenes) óvodai gyermekétkeztetés aránya lényegében nem változott.



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 a közelmúlt pandémiás évei után jelentős emelkedést mutat, és a 2016-2017. évek maximuma közelében jár.



A második 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. A 2022. évben az látható, hogy nőtt a napi 2x étkezést igénybe vevő gyermekek száma, amely a tízórait és az uzsonnát tartalmazza.

Az étkezések adagszámának növekedése mögött, úgy vélem, két dolog sejthető. Csak „sejteni” lehet, mert az általános iskolába beiratkozott gyermekek számáról nincsenek

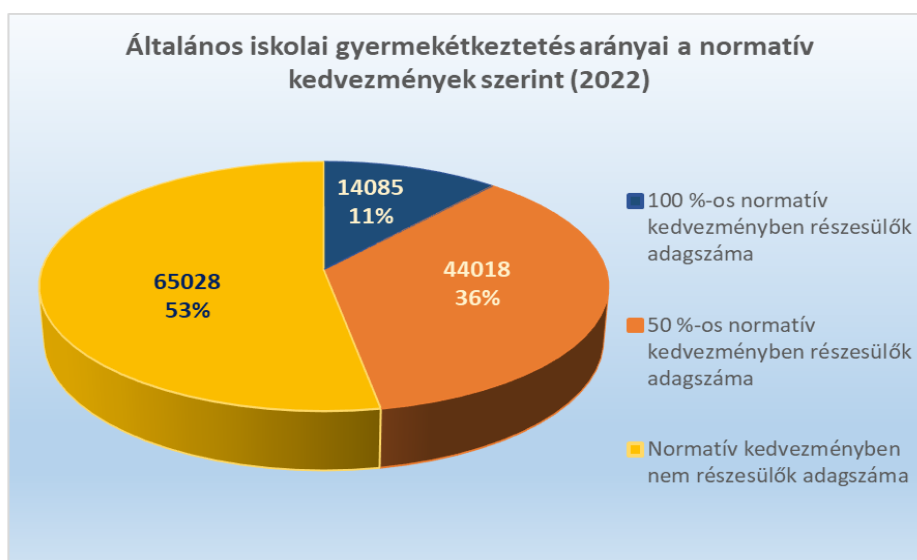
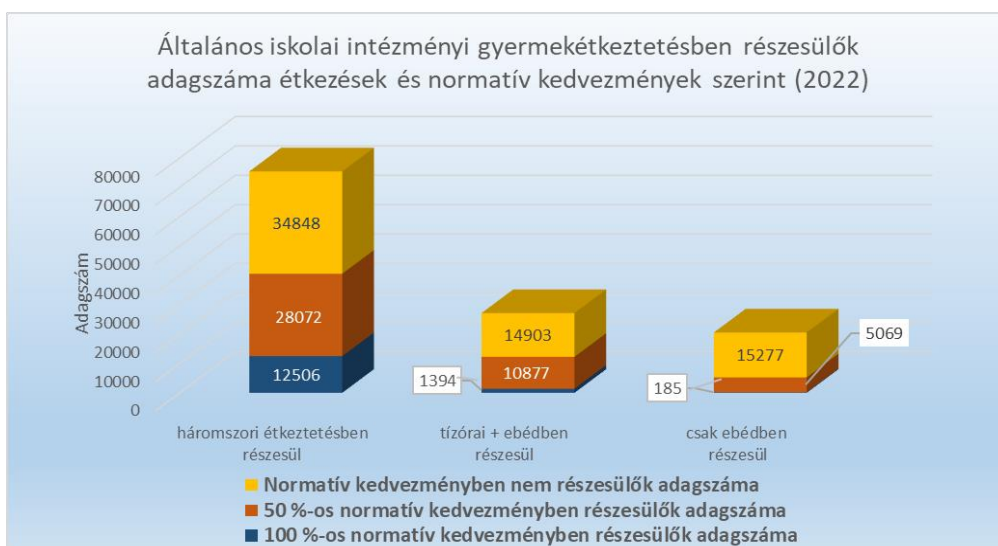
adataink, tehát nem tudjuk, az összes általános iskolás gyermekből mekkora létszámú gyermeknek igényelnek szülei iskolai közétkeztetést. Ennek ellenére, a társadalmi-gazdasági folyamatok ismeretében, én két dolgot vélek felfedezni. Egyrészt, az emelkedő élelmiszer- és energiaárak mellett sok családban ez a leggazdaságosabb és leginkább megfizethető útja a gyermekek megfelelő napi étkeztetésének, különös tekintettel a rászorulókat és a nagycsaládosokat megillető normatív kedvezményekre is.

Másrészt, úgy vélem, a gyermekétkeztetés minőségét a többség megfelelőnek találja.

Normatív térítési díjkedvezmények:

Az (1-8. osztályos) általános iskolai intézményi gyermekétkeztetésben 100 % vagy 50 % normatív étkezési díjkedvezményre 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.

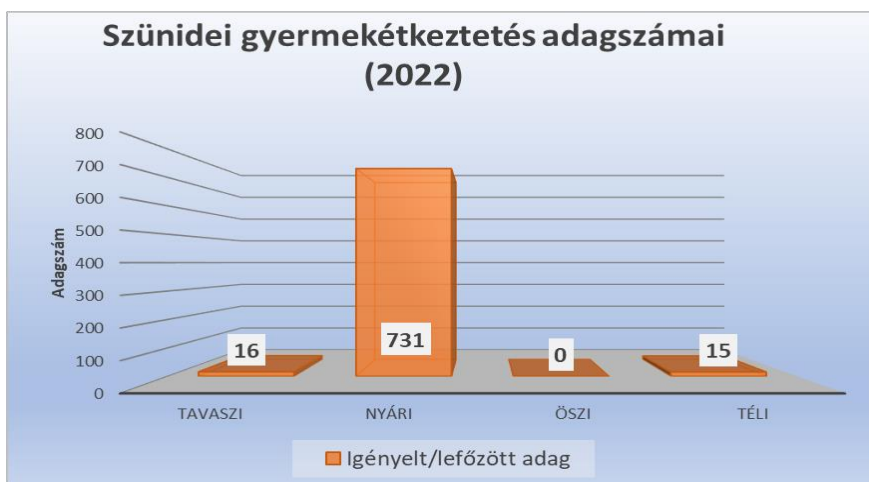


Az ábrákból kiolvasható, hogy az általános iskolai közétkeztetésben is jelentős a központi normatív támogatás (a fenti diagramon a sötétkék és narancs rész), bár kisebb mértékű, mint az óvodai vagy bölcsődei ellátottak esetében.

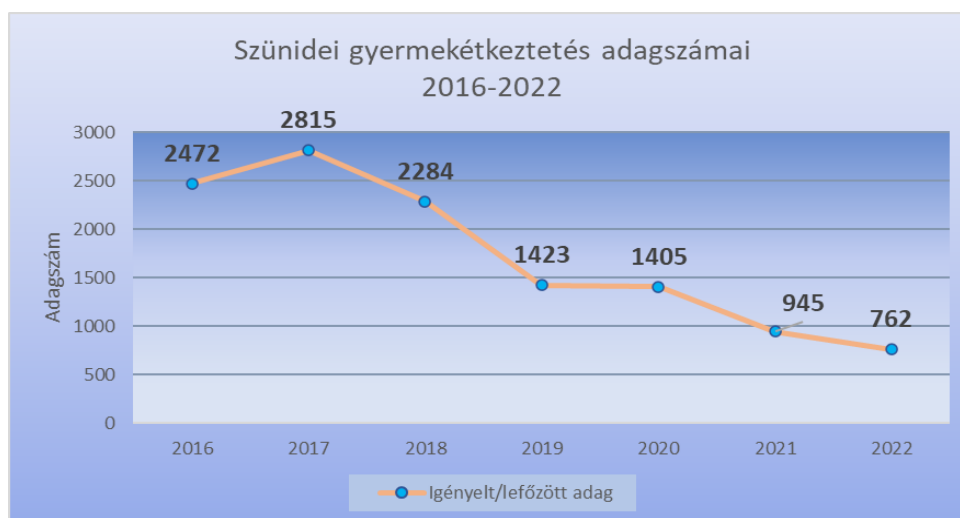
8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés

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 2022. 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.

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 általában pozitív visszajelzés érkezik az ételek minőségét illetően.

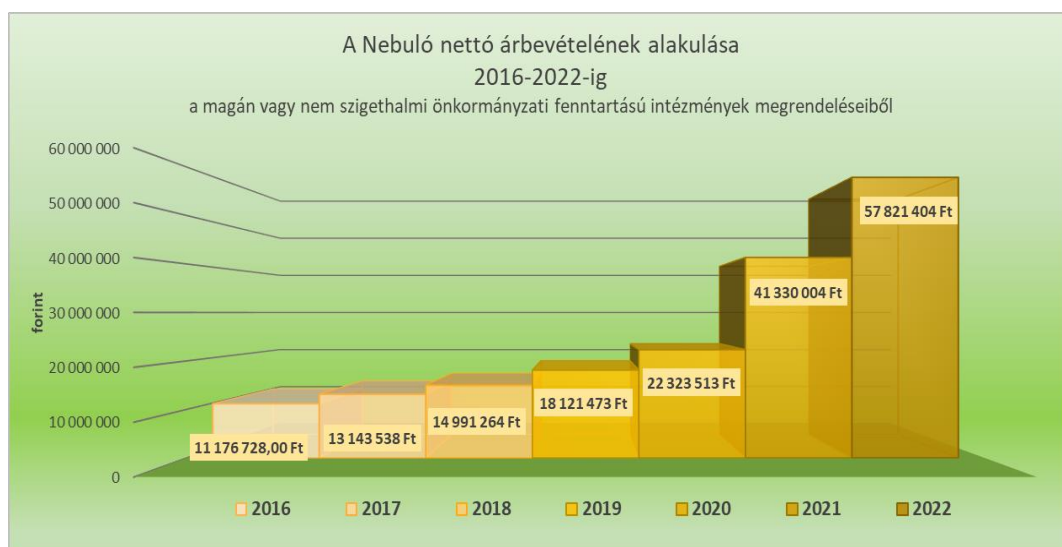
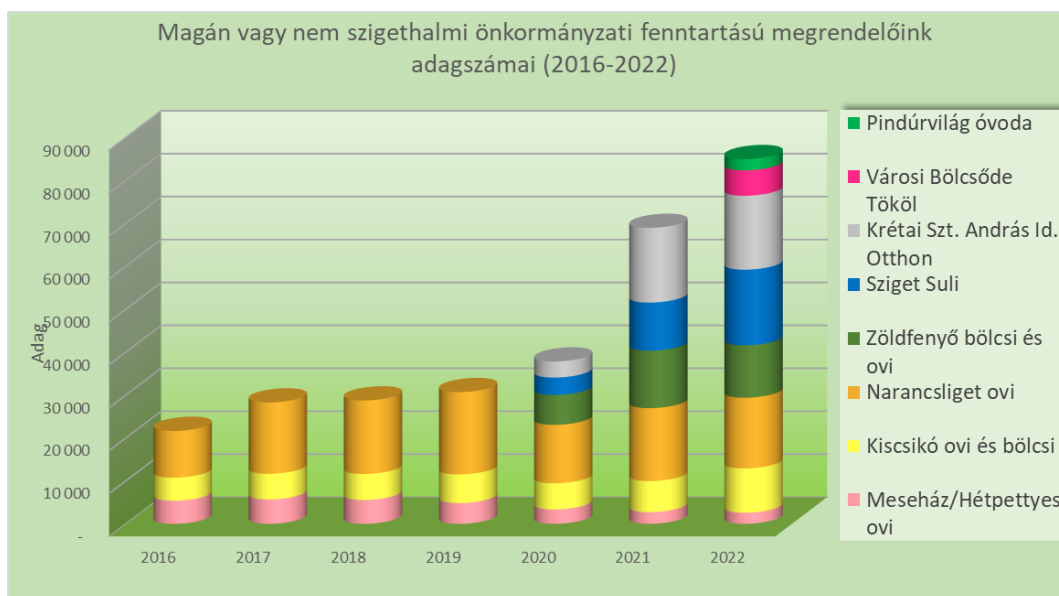
A magán fenntartású nevelési-oktatási intézmények számára egyéni, megállapodáson alapuló árképzést alkalmazunk, amelyből származóan az intézmény havi szinten, kiegyensúlyozott eloszlásban saját bevételhez jut.

A korábbi magán fenntartású óvodák (Kiscsikó Magánóvoda, Meseház/új nevén: Hétpettyes Óvoda, Narancsliget Óvoda és Bölcsőde) mellett szerződést kötöttünk 2022-ben a halásztelki Pindúrvilág óvodával. Nagy jelentőségű szerződéskötés történt 2022. januárjában Tököl Város Önkormányzata által fenntartott városi bölcsődével, ahová azóta is minden munkanapon szállítjuk a bölcsődei étkezéseket, 2022. augusztusa óta immár 2 telephelyre. A visszajelzések alapján új partnereink elégedettek az intézmény szolgáltatásával.

Egy, alapítványi fenntartású magánóvoda megrendelőnket veszítettük el 2022-ben. A Narancsliget Óvoda és Bölcsőde az intézmény megalakulása óta stabil, nagy adagszámot rendelő partnerünk volt. Sajnos, a 2022-ben általánosan jelen levő szakember hiány, ilyen módon is éreztette negatív hatását. A megrendelőnek minőségi kifogásai merültek fel az étkeztetés színvonalával kapcsolatban (ételek választéka, ízletessége), és egy új étkeztető cég ajánlatát fogadta el. Bízom benne, hogy hosszabb távon más, új megrendelő szervezetek és vállalkozások pótolni fogják a kiesett bevételt. A hiányzó szakemberek 2023. évi pótlásával, reményeim szerint, hosszú távon emelni tudjuk az intézmény által nyújtott szolgáltatás színvonalát.

Van növekedési lehetőség a jövőben is, mert 2-3 havonta érkeznek árajánlat kérések a legkülönbözőbb intézményektől (magánóvoda, idősek otthona). Mivel azonban létszámunk és infrastruktúránk terhelhetőségének a határán járunk már most, ezért kérdéses, hogy további mennyiségi növekedés nem veszélyezteti-e az intézmény által nyújtott szolgáltatás színvonalát.

Az alábbi grafikon mutatja a magán, illetve nem szigethalmi önkormányzati fenntartású intézmények által megrendelt adagszámokat, amelyek száma összességében jelentősen növekedett 2022-ben is annak ellenére, hogy ezen a területen is emelnünk kellett árainkat.



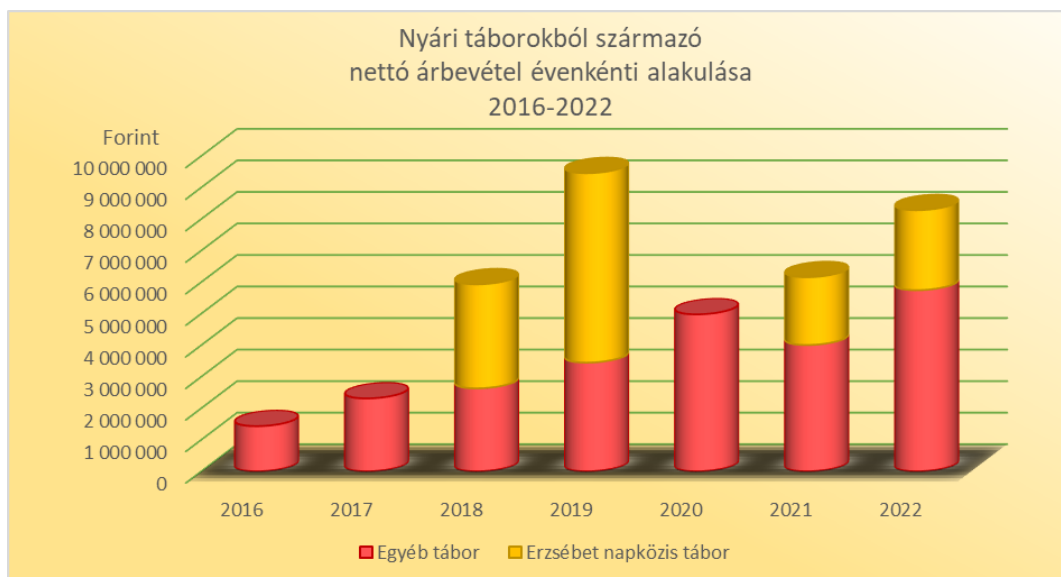
A fenti diagram a magán, ill. nem szigethalmi önkormányzati fenntartású intézményi megrendelőink megrendeléseiből keletkező nettó árbevételének alakulását mutatja az elmúlt 7 évben. Ez a növekedés úgy következett be, hogy a dolgozóink létszáma nem nőtt, sőt a munkaerőhiány miatt folyamatosan a maximálisnál kevesebb létszámú kolléga dolgozott 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 tudtam plusz juttatásban részesíteni.

8.2.2. Gyermektáborok, Erzsébet napközis tábor, egyéb csoportok

Az intézmény másik figyelemre méltó bevételi forrása volt a 2022. évben is a szünidei – ezen belül is elsősorban a nyári szünidei – gyermektáborok élelmezésre. Sajnos, a korábbi években igen népszerű „szünidei kedvenc” étlapunkat ebben az évben nem tudtuk felkínálni a táborok szervezőinek, amelynek oka ez esetben is a munkaerőhiány volt.

Az önkormányzat által 2022. 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.

A 2022. évben intézményunktől összesen 5.777 adag vendég ebédet, és 7.665 adag alkalmazotti ebédet rendeltek kedves vendégeink.

8.3. Rendezvények

A 2022. év során intézményünk az alábbi városi rendezvényeken vett részt vagy nyújtott azokhoz támogatást.

8.3.1. IV. Játszótéri Bolondozás

A Dunaparti játszótéren rendezett játékos rendezvényt tombola ajándék felajánlásával támogatta intézményünk.

8.3.2. Dunaparti Majális

A Dunaparti Majálison intézményünk gyermekkorunk majálisait idéző „retro virsli+mustár” menüvel, valamint babgulyással készült a majálisra látogató vendégeknek.

8.3.3. SZUFLA Futófesztivál

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

8.3.4. Iskolai, óvodai játékonysági rendezvények

A városi intézmények részéről érkező, játékonysági események támogatására vonatkozó kéréseket minden esetben teljes szívvel támogatja intézményünk a saját eszközeinkkel, dolgozóinkkal.



8.4. Térítési díjak és a nyersanyag-költségek változása

A 2020. október 27-én elfogadott étkezési térítési díjak voltak hatályban 2022. augusztus 01. napjáig. A magyar kormány a COVID-19 járvány okozta gazdasági válság kezelésének céljából, több válságkezelési intézkedése közt, befagyasztotta az önkormányzat által kiszabható díjak emelésének lehetőségét. Ez a tilalom 2022. június 30-án véget ért, és lehetőség nyílt az étkezési térítési díjak felülvizsgálatára, szükség esetén módosításukra. Miután az étkezési térítési díjak emelése szükségszerű volt, így 2022. augusztus 01. napján új térítési díjak léptek hatályba minden korosztályt érintően.

Már a COVID-19 világjárvány éveiben, 2020-2021-ben megtapasztaltuk a nagymértékű áremelkedés terheit, az orosz-ukrán háború kirobbanását követő, addig előre nem látható és meg nem becsülhető mértékű áremelkedések ismét nehéz helyzet elé állították intézményünket. Az élelmiszerek ára még a korábbi években tapasztaltaknál is meredekebben nőtt, sőt, legnagyobb mértékben a közétkeztetésben hangsúlyosan szereplő élelmiszercsoportok ára emelkedett. Tudni kell, hogy a kormány által bevezetett „élelmiszer-árstop” csak a magánszemélyekre vonatkozott, illetve vonatkozik, ezért az intézmény mindmáig a piaci árakon tudja beszerezni alapanyagait.

Ezt a mértékű árrobbanást a 2022. augusztus 01-jén hatályba lépett térítési díjak nem sok ideig fedezték, és ismét magasabbak lettek a beszerzési kiadásaink, mint a térítési díjból származó bevételek. Ismét takarékoskodásra, az étlap egyszerűsítésére kényszerültünk oly módon, hogy legalább a kötelező előírásoknak megfeleljenek étlapjaink, illetve a megemelkedett költségeinket az intézmény más előírányzataiból kellett fedezni.

A nyersanyag-költségek megnövekedésén kívül, az energiahordozók árának többszörösére emelkedése is sújtja intézményünket 2022. nyara óta. Az energiaköltségek a költségvetésünk jelentős részét teszik ki, amelyekkel takarékoskodni nincs módunk, mert a kötelező feladataink elvégzése (hűtés, főzés, melegítés stb.) energiaigényes munkafolyamatok.

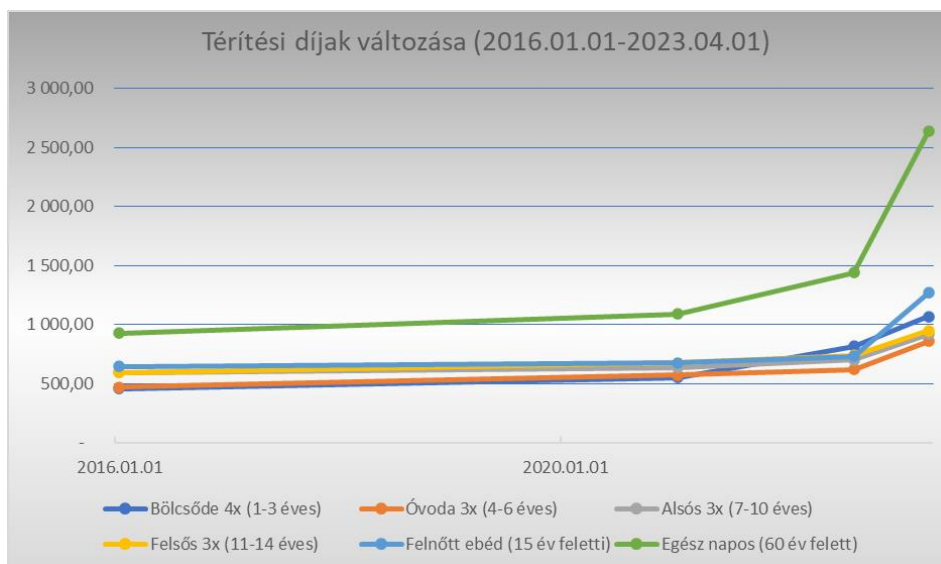
Az *intézményi gyermekétkeztetés* esetében az ételkészítéssel járó rezszi költségeket az adagszámok arányában az állami normatíva fedezi, azonban a vállalkozási, illetve a felnőttétkeztetési tevékenységünkre eső rezsiköltséget az ellátottakra kell hárítanunk. Ezért is jelentősebb a térítési díjemelkedés mértéke az idősek otthonának nyújtott étkeztetési szolgáltatásunk esetében.

Az élelmiszer- és energia-áremelkedések végül oda vezettek, hogy 2023. április 01-től ismét, jelentős térítési díjemelkedés elfogadását kellett kezdeményeznem a városi képviselő-testületnél. Az intézmény kimutatásain alapuló térítési díj javaslatot a képviselő-testület elfogadta, így jelenleg már hatályba is léptek az új térítési díjak.

Az elmúlt években az intézménynél érvényes bruttó térítési díjak (főbb tételei) az alábbiak szerint alakultak:

Hatályba lépés	Bölcsőde 4x (1-3 éves)	Óvoda 3x (4-6 éves)	Alsós 3x (7-10 éves)	Alsós ebéd (7-10 éves)	Felső 3x (11-14 éves)	Felső ebéd (11-14 éves)	Felnőtt ebéd (15 év feletti)*	Egész napos (60 év feletti)*
2016.01.01	455,00	470,00	595,00	360,00	595,00	415,00	645,00	927,00
2021.01.01	550,00	570,00	635,00	375,00	675,00	415,00	675,00	1 090,55
2022.08.01	815,00	620,00	700,00	400,00	740,00	440,00	730,00	1 440,94
2023.04.01	1 070,00	860,00	920,00	430,00	950,00	460,00	1 270,00	2 637,80

* Ezek az árak a nyersanyag + rezszi költségét is tartalmazzák.



Néhány környékbeli és más önkormányzat által meghatározott étkezési térítési díjakat összehasonlítva az is látható, hogy a Szigethalmon jelenleg bevezetett étkezési térítési díjak átlagos mértékűnek tekinthetők.

Tér. díjak (nettó)	Hatály	Bölcsőde 4x	Óvoda 3x	Alsó 3x	Alsó ebéd	Felső 3x	Felső ebéd	Felnőtt ebéd
Szigethalom	2023.04.01	843	677	724	339	748	362	1071
Szigetszentmiklós	2023.05.01	904	784	885	542	885	542	905
Balatonalmádi	2023.04.01	722	722	860	572	860	572	1094
Szigetújfalu	2023.03.01	508	642	681	394	716	485	1732
Taksony	2023.01.15	640	610	750	400	1070	400	950
Dunaharaszti	2023.01.01	996	886	933	579	933	579	811
Tököl	2023.01.01	902	378	413	256	433	268	571
Ráckeve	2023.01.01	984	683	780	507	871	545	945
Bp, Csepel	2023.01.01	413	610	789	561	789	561	972
Érd	2023.01.01	602	643	744	427	847	503	1193
Halásztelek	2022.08.01	528	459	520	324	580	380	855
Szigetszentmárton	2013.09.01		329	350	230	350	230	590

Forrás: Nemzeti Jogszabálytár, Önkormányzati Rendeleték (<https://or.njt.hu/onkorm>)

8.5. Kommunikáció

A Nebuló Közétkeztetési Intézmény 2020. óta jelen van a Facebook felületén saját oldallal. Az oldalt követő személyek száma folyamatosan növekszik (jelenleg 875 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 eléri 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 2022.évben az alábbiak:

	<i>Eredeti előirányzat (Ft)</i>	<i>Módosított előirányzat (Ft)</i>	<i>Teljesítés (Ft)</i>	<i>Maradvány (Ft)</i>
Személyi juttatások	140 248 452	138 902 011	136 165 238	2 736 773
Munkaadót terhelő jár.,adó	20 538 040	21 884 481	20 234 009	1 650 472
Személyi kiadások összesen:	160 786 492	160 786 492	156 399 247	4 387 245
Dologi kiadások	292 501 764	332 419 136	325 828 184	6 590 952
Immateriális javak, informatikai eszközök, egyéb tárgyi eszközök beszerzése	990 600	4 284 840	4 284 837	3
Ingatlanok felújítása	0	4 798 000	4 798 000	0
Egyéb elvonások, befizetések	0	12 914 254	12 914 254	0
Kiadások mindösszesen:	454 278 856	515 202 722	504 224 522	10 978 200

Az intézmény bevételeinek fő számai a 2022.évben az alábbiak:

	<i>Eredeti előirányzat (Ft)</i>	<i>Módosított előirányzat (Ft)</i>	<i>Teljesítés (Ft)</i>	<i>Maradvány (Ft)</i>
Központi, irányító szervei támogatás	284 886 256	289 684 256	281 124 289	8 559 967
Működési bevételek	169 392 600	212 604 212	212 626 406	-22 194
Előző év vállalkozási maradványa	0	12 914 254	12 914 254	0
Bevételek mindösszesen:	454 278 856	515 202 722	506 664 949	8 537 773

2022-ben az eredeti előirányzatokhoz képest a normatív támogatásból származó bevételünk némileg csökkent. Ezzel szemben a vállalkozási tevékenységből származó bevételeink a tervezetthez képest 26 %-kal növekedtek. Örömteli, hogy a bevételek és kiadások tényleges teljesítését tekintve (pénzforgalmi adataink alapján) a 2022. év kedvezőtlen gazdasági folyamatai ellenére bevételeink a tárgyévben 2 440 427 Ft-tal meghaladták kiadásainkat.

9.2. Fejlesztések

2022-ben a fenntartó önkormányzattól kapott forrásból 4.798.000 Ft értékben hajtottuk végre a Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézmény Idősek Otthonában levő tálalókonyhánk felújítását. A Nobilis Humán Szolgáltató Szivárvány Bölcsődei főzőkonyhánk 2022. nyarán újult meg Európai Unió és önkormányzati forrásokból.

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. A 2023. évi költségvetésünk is tartalmaz forrást a soron következő konyháink elújítására (Szent István Általános Iskola József Attila utcai telephelyén működő tálalókonyhánk teljes felújítása, Zöld és Sárga Tagóvodai tálalókonyháink burkolása).

10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek

A dolgozói kollektívával kapcsolatban, ahogyan azt a beszámoló korábbi fejezeteiben is említettem, 2022-ben is komoly probléma volt a munka díjazása, annak rendkívül alacsony összege, és ebből következően az állandósult munkaerőhiány.

A közalkalmazotti státuszról eredően a közalkalmazotti bértábla alapján megfelelő, teljesítményarányos, és a dolgozók valódi teljesítményét tükröző illetményt nem lehet kigazdálkodni. A minimálbér emelése az infláció miatt már az év első 2-3 hónapjában elveszti reálértékét.

Az utóbbi években 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 kisegítő 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 intézményünkél dolgozó, ambíciózus konyhai kisegítő kollégák képzésével próbáljuk a munkaerőhiányt pótolni, tanulmányi szerződések keretében. Két szakács kollégánk már így szerzett szakképesítést.

Az elmúlt 7 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. Ebből a keretből 2022. folyamán az intézmény dolgozóinak juttatásait átstrukturáltam, és így a 2022-2023. év fordulóján a hiányzó, szakképzettséget igénylő álláshelyekre is sikerült megfelelő munkaerőt felvenni. Bízom benne, hogy az így kiegészült kollektívával hosszú távon fogunk együtt dolgozni, és sikerül a korábbi, széles körű megelégedettséget helyreállítani.

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. Sajnos, a 2021-ben felvett dietetikus kolléga távozott az intézménytől.

A diétás konyha szakmai és pénzügyi terve 2022. elején elkészült. A 2022. évet végigkísérő, állandósult szakember-hiány viszont egyelőre nem tette lehetővé ennek a speciális egységünknek a kialakítását. Ezt a tervet nem adom fel. Bízom benne, hogy a jövőben egyszer valamennyi feltétel rendelkezésre fog állni egy stabilan és rentábilisan működő diétás konyhához.

11. Összegzés

Úgy vélem, hogy a Nebuló Közétkeztetési Intézmény működésének hetedik évében igyekezett megfelelni a vele szemben támasztott elvárásoknak, feladatait jogszabályszerűen teljesítette, a rábízott vagyonnal és pénzeszközökkel racionálisan és hatékonyan gazdálkodott. Bár a jelenlegi piaci, gazdasági helyzet jelentősen szűkítette mozgásterünket, bízom benne, hogy minőségi és némi mennyiségi bővülést is el fogunk érni a következő években.

Ennek reményben kérem a t. Képviselő-testülettől a 2022. évi szakmai beszámoló elfogadását.

Szigethalom, 2023. április 06.

Dr. Petyi Beáta
intézményvezető