



NEBULÓ KÖZÉTKÉZTETÉSI INTÉZMÉNY

ÉVES SZAKMAI BESZÁMOLÓ

2024.

Készítette:

Szász Andrea
megbízott intézményvezető

Kelt:

2025. április 08.

Tartalomjegyzék

1. Intézményi alapadatok	5
2. Szervezeti felépítés	7
3. Személyi alapadatok, feltételek	8
3.1. Intézményvezető	8
3.2. Az intézményben dolgozók létszáma, létszámnorma, szakképzettség	8
3.2.1. Dolgozói létszám	8
3.2.2. Szakmai létszámnorma.....	8
3.2.3. A dolgozók szakképzettsége.....	8
3.2.4. Az aktív dolgozói létszám megoszlása telephelyenként 2024. 12. 31-én:.....	9
3.2.5. Az aktív dolgozói ténylétszám költséghelyenként 2024. 12. 31-én:.....	10
3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban	10
4. Az intézmény munkarendje.....	11
5. Együttműködések, kapcsolatok.....	12
5.1. Együttműködés önkormányzati intézményekkel	12
5.2. Együttműködés az általános iskolákkal	12
5.3. Együttműködés külső partnerekkel	13
5.3.1. Beszállítóink	13
5.3.2. Külsős megrendelőink: vállalkozások, egyesületek és magánszemélyek	13
5.3.3. Egyéb szerződéses partnerek	13
6. Tárgyi feltételek.....	14
6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök, felújítások.....	14
6.2. Kisértékű berendezések, eszközök	16
6.3. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények.....	16
7. Intézményi dokumentációk	16
7.1. Alapító okirat	16
7.2. Hatósági engedélyek.....	16
7.3. Szervezeti és működési szabályzat	17
7.4. HACCP rendszer	17
7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei.....	17
7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok	18
8. Szakmai tevékenység	18
8.1. Közétkeztetés	19
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés.....	19
8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés.....	20
8.1.3. Általános iskolai intézményi gyermekétkeztetés	22

8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés	24
8.1.5. Felnőtt étkeztetés a SZENI számára	25
8.2. Gyermekétkeztetés, felnőtt közétkeztetés külső megrendelők számára	25
8.2.1. Magán fenntartású nevelési-oktatási, illetve szociális intézmények élelmezése	25
8.2.2. Gyermektáborok, egyéb csoportok	27
8.2.3. Vendégétkezők, alkalmazott étkezők	28
8.3. Rendezvények	28
8.3.1. Városi Bál	28
8.3.2. VI. Játszótéri Bolondozás	28
8.3.3. Dunaparti Majális	28
8.3.4. SZUFLA Futófesztivál	28
8.3.5. VII. Töklámpás Party	28
8.3.6. Bethlehemi Esték és Vásár	28
8.3.7. Óvodai, iskolai jótekonysági rendezvények	28
8.4. Térítési díjak és a nyersanyag-költségek változása	29
8.5. Kommunikáció	30
9. Gazdálkodás rendje	30
9.1. Intézményi bevételek, kiadások	30
9.2. Fejlesztések	31
9.3. Egyéb támogatások	31
10. Javaslatok, észrevételek	32
10.1. Tárgyi eszközöket, ingatlanokat érintő észrevételek	32
10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek	32
10.3. Fejlesztési irány: diétás konyha, szakosított raktári kapacitás növelése	32
11. Összegzés	33

1. Intézményi alapadatok

- 1.1. Neve: Nebuló Közetkeztetési Intézmény
- 1.2. Székhelye: 2315 Szigethalom, Thököly u. 37.
- 1.3. Ügyintézés helye: 2315 Szigethalom, Móra F. u. 1. I. em. 2.
- 1.4. Elérhetőség: Telefon: +36-70-647-3546
E-mail cím: nebulo@szigethalom.hu
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: Szénási Istvánné, konyhai kisegítő

E-mail cím: info@szigethalmi.hu

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.

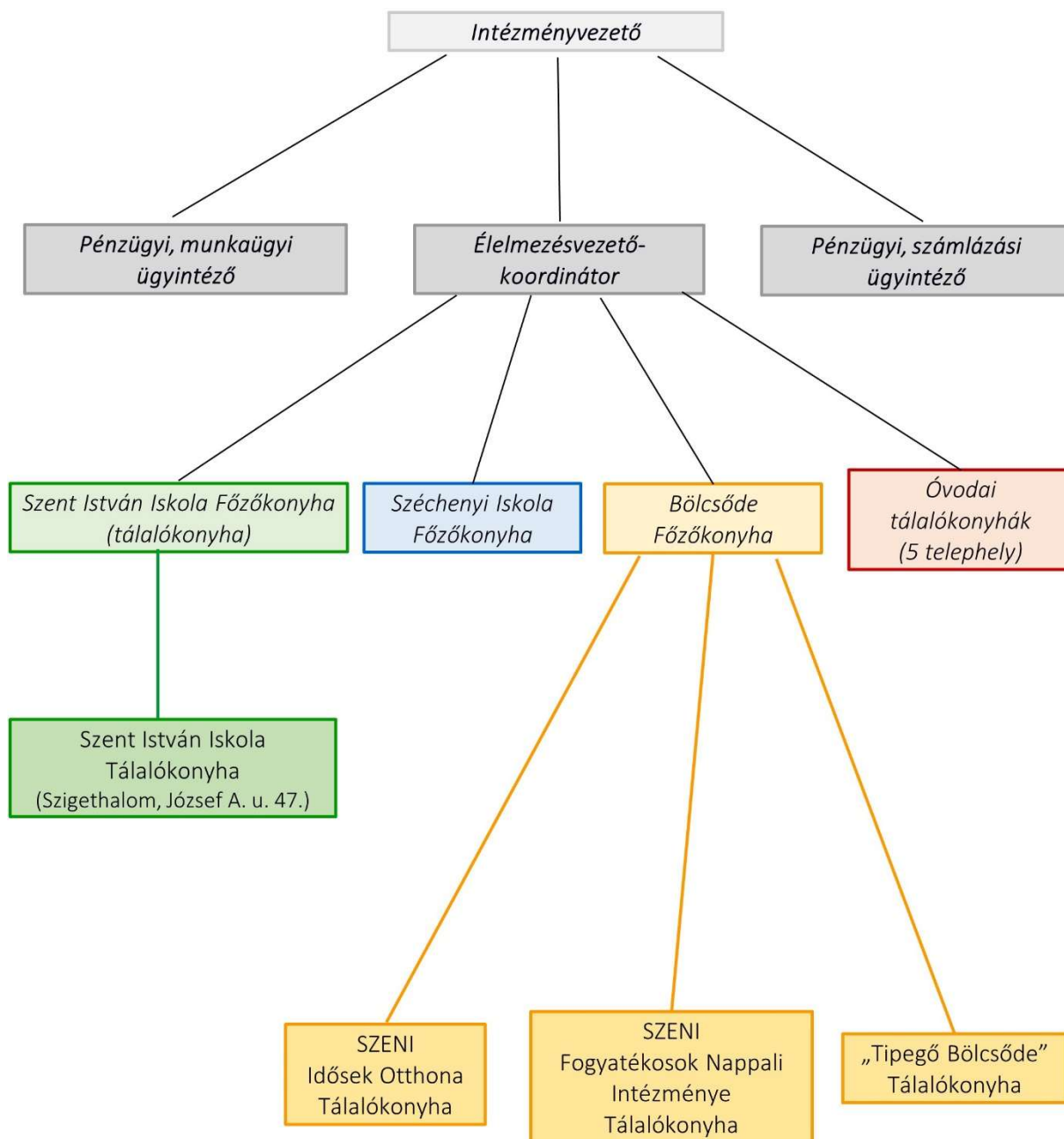
**8. Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézmény –
Idősek Otthona Tálalókonyha**

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 2024.11.30-ig

Elérhetőség:

Telefon: +36-70-934-2732

E-mail: nebulo.vezeto@szigethalom.hu

Szász Andrea 2024.12.01-től megbízott intézményvezető

Elérhetőség:

Telefon: +36-70-198-0690

E-mail: nebulo.vezeto@szigethalom.hu

3.2. Az intézményben dolgozók létszáma, létszámnorma, szakképzettség

Az intézmény dolgozóinak foglalkoztatása közalkalmazotti jogviszony keretében történik.

3.2.1. Dolgozói létszám

Aktív dolgozói létszám 2024. 01. 01-jén: 40,75 álláshelyre:

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
37 fő	2 fő (6 órás)	39

Aktív dolgozói létszám 2024. 12. 31-én: 40,75 álláshelyre:

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
38 fő	1 fő (6 órás)	39

3.2.2. Szakmai létszámnorma

A 2024. évben a normatív finanszírozás szempontjából számított és elismert dolgozók létszáma: 26,31 fő.

3.2.3. A dolgozók szakképzettsége

Az intézmény aktív dolgozóinak szakképzettsége 2024. december 31-én:

Felsőfokú (főiskola) - egyéb:	1 fő
Felsőfokú (egyetem, főiskola) – élelmezésvezető, dietetikus:	2 fő
Felsőfokú szakképesítés – élelmezésvezető:	2 fő
Felsőfokú szakképesítés – egyéb:	1 fő
Középfokú – szakács:	8 fő

A 2024. 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 2024. 12. 31-én:

	Telephely neve, címe	Létszám (fő)	Megjegyzés
1	NOBILIS Humán Szolgáltató Bölcsőde Főzőkonyha	7	ebből 1 fő élelmezésvezető, 1 fő élelmezésvez.helyettes, 4 fő szakács
2	SZENI – Idősek Otthona Tálalókonyha	3	
3	SZENI – FONI Tálalókonyha	1	
4	„Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha	1	
5	Szent István Iskola Főzőkonyha* (ld. 1.10. ponthoz fűzött megjegyzést)	3	
6	Szent István Iskola Tálalókonyha	2	
7	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	14	ebből 1 fő élelmezésvezető 1 fő élelmezésvezető-helyettes 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	2	

3.2.5. Az aktív dolgozói létszámszám költséghelyenként 2024. 12. 31-én:

Költséghely	Munkakör	Teljes munkaidős (fő)	Részmunkaidős (fő)	Összesen (fő)
096015	Intézményvezető	1		1
096015	Élelmezésvezető + élelmezésvezető-helyettes	2		2
104035	Élelmezésvezető +élelmezésvezető-helyettes	2		2
013360	Konyhai kisegítő	4		4
096015	Konyhai kisegítő	16	1	16
104035	Konyhai kisegítő	3	1	3,75
096015	Gazdasági ügyintéző	1		1
104035	Szakács	1		1
096015	Szakács	5		5
013360	Szakács	2		2
096015	Adminisztrátor	1		1
	Összesen:	38	1	39

3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban

Az országban, ezen belül is elsősorban a közép-magyarországi régióban tapasztalható szakember-hiány erősen érezhető intézményünkénél. Emellett a szakképzettséget nem igénylő, konyhai kisegítői állásokba is nehéz a megfelelő teherbírással, hozzáállással, terhelhetőséggel 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 nyugdíj jogosultságot szereznek, és elhagyják az aktív munka világát, 2024. évben 2 fő konyhai kisegítő kollégát búcsúztattunk.

A 2024. év folyamán a szakképzett szakács létszám 1 fővel emelkedett 2023. év végéhez képest, a GYED-en lévő szakács kollégánál helyettesítésére 2024. márciusában érkezett kolléga, aki a bölcsődei főzőkonyhán kezdte meg a munkát. Az év során a Széchenyi főzőkonyháról 2 fő szakács kolléga ment el saját elhatározásból, a megüresedett szakács státuszt egyikét augusztus végén sikerült betölteni egy pályakezdő szakács kollégával, a másikat üres helyet pedig november végén, azonban ő a próbaidő alatt úgy döntött, hogy nem kíván tovább az intézménynél dolgozni, a státusza jelenleg még betöltetlen. A szakember hiány enyhítésére terveim között szerepel konyhai kisegítő segítése szakács szakképzettség megszerzésében, tanulmányi szerződés keretében, és ezáltal enyhíteni az intézménynél időről-időre fellépő szakember hiányt.

Az adminisztratív munkateher enyhítésére és a helyettesítés személyi feltételeinek megteremtésére a 2024. évi költségvetésben a fenntartó 1 fő álláshelyet biztosított a bölcsődei főzőkonyhára. A megteremtett álláshelyet dietetikus-élelmezésvezető végzettséggel rendelkező kollégával sikerült betölteni. Intézményvezetőként ezt azért tartom jelentős előrelépésnek, mert ezáltal az intézmény működése szempontjából egy

kulcspozíció esetében megteremtődött a feladatok, a munkaterhek megosztásának lehetősége, valamint bármilyen tervezett vagy váratlan távollét esetén megoldott lett a bölcsődei egységünk - amely az év minden napján folyamatosan üzemel és ellátást biztosít - vezetése, irányítása.

Másik jelentős változás az intézmény életében a vezető váltás: Dr. Petyi Beáta intézményvezető asszony 2024.11.30-ig látta el feladatait, 2024.12.01-től én látom el a vezetői feladatokat megbízott vezetőként. Az intézményvezetői pozícióra beadott pályázatomból elbírálása folyamatban van. A megüresedett pénzügyi-munkaügyi ügyintéző státusz jelenleg betöltetlen, a megfelelő munkaerő keresése folyamatban van.

Úgy vélem, a 2024-ben is biztosított, a közalkalmazotti törvényben meghatározott fizetési osztályoknál magasabb és differenciáltabb bérezés enyhítette a bérproblémákat. Az utóbbi években felgyorsult infláció, sajnos, szinte bármilyen mértékű bérelemelés érezhető pozitív hatását néhány hónapon belül felemészti, és az adott költségvetési év második felére az illetmények vásárlóereje jelentősen veszít értékéből.

A dolgozók betegsége, illetve szabadsága idejére a helyettesítési rendszert kialakítottuk az évek során, alkalmazzuk, bár ez minden esetben az aktív állomány munkaterheinek növekedését eredményezi.

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

Az intézmény valamennyi telephelyére jellemző, hogy a napi munkaidő beosztása a kiszolgált társintézmény munkarendjéhez és a kialakult szokásokhoz igazodva telephelyenként eltérő, ill. azon

telehelyeken, 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, aktív. 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 táborban a nyári szünidő alatt igény szerint jelen voltunk kiszállított ételleinkkel, tábori tálalókonyháinkkal, és ebből a támogató együttműködésből mindegyik félnek kölcsönösen előnye származott.

A NOBILIS Humán Szolgáltató intézménnyel kifejezetten jó, szakmailag proaktív együttműködés alakult ki, rendszeresen intézményközi értekezleteket tartunk, amely során a másik intézmény dolgozói által felvetett problémákra, kérdésekre közvetlenül válaszolni tudunk, illetve együtt keressük meg a kielégítő megoldást.

A Nobilis Humán Szolgáltató Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálatával is kitűnő szakmai kapcsolatot tartunk fenn. A rászoruló gyermekeknek járó „szünidei étkezés” lebonyolításában (az igénylőlapok kitöltésétől kezdve a szünidei étkezés kiosztásáig) a két intézmény szorosan együttműködik.

A 2024. évben a Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézménnyel az együttműködés zökkenőmentes volt, az év minden napján biztosított az idősek otthona lakóinak ellátása, valamint munkanapokon a fogyatékossgal élők nappali ellátása és az idősek klubja kiszolgálása.

5.2. Együttműködés az általános iskolákkal

Az iskolák vezetőségével és dolgozóival, valamint az iskolákat fenntartó Szigetszentmiklósi Tankerületi Központtal az együttműködés, a kommunikáció a 2024. év folyamán is zökkenőmentes volt, mind szakmai, mind emberi oldalról tekintve. Ennek egyik példája, hogy 2024. szeptemberében a Szigetszentmiklósi Tankerületi Központ által, a hőségriadóra tekintettel az általános iskolákban elrendelt rövidített tanítási órák miatt, 2024.09.02-től a szigethalmi általános iskolákban az ebédelés időpontja korábbra került, ezért 10:30-11:00 óra között az ételeket ki kell szállítanunk az iskolai konyháinkra. Ahhoz, hogy ezt teljesíteni tudjuk minden nap, az étlapot módosítanunk kellett: a napi levesek helyett valamilyen kész élelmiszer terméket, gyümölcsöt vagy gyümölcslevet biztosítottunk az ebéd főfogása mellé a gyermekeknek. Mivel az óvodákba és felnőtt étkezőinknek is az iskolai konyha főz, ezért az ő étlapjukat is érintette ez a változás, tapasztalatunk szerint mindenki megértéssel fogadta a változást.

5.3. Együttműködés külső partnerekkel

5.3.1. Beszállítóink

Az intézmény külsős partnereinek törzsét stabil és megbízható beszállító vállalkozások alkotják.

Az intézmény főbb beszállítói:

- Gere István Sütődéje Kft.
- Milkó-Hús Kft. utódja MaBoKa 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.
- Capriovus Kft.
- Hírös Gasztro Kft.

A beszállítók kiválasztásánál fontos szempont a versenyképes árak biztosítása, de mivel főként gyermekétkeztetés céljából készítjük ételeinket, 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 2024-ben:

- Kiscsikó Óvoda
- Zöldfenyő Bölcsőde és Óvoda
- Sziget Suli
- Pindúrvilág Óvoda
- Krétai Szent András Idősek Otthona
- Sziget Játsszoház
- Rogers Iskola
- Fit Dance SE
- „Csináld Utánam” Alapítvány
- Szigethalom United SC
- Oláh Norbert István.
- DMTK Karate Szakosztály
- Re-Generáció Alapítvány

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;
- Szatmári Zsolt egyéni vállalkozóval a számítógépek karbantartására;
- 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.

6. Tárgyi feltételek

6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök, felújítások

- a) A 2024. évben az intézményi beruházási előirányzat terhére a folyamatosan elhasználódó szállító edényeinket újíttuk meg (badellák, italkannák, kézikocsik beszerzése), továbbá jelentősebb beruházás keretében 2024. májusában a Szent István főzőkonyhára egy 200 literes gázüzemű főzőüst beszerzésére került sor, a bölcsődei főzőkonyha részére húsdarálót és rúdmixert szerezünk be, amelyek azóta is használatban vannak, valamint a Sárga Óvoda tálalókonyha részére hűtőszekrényt vásároltunk, a Széchenyi főzőkonyha irodahelyiségében pedig klímaberendezés felszerelésére került sor. Az intézmény saját előirányzatából megvalósított beruházások összes értéke 2024.évben bruttó 7.132.388 Ft volt.

A Szigetszentmiklósi Járási Hivatal Népegészségügyi Osztályának ellenőrei 2023. első hónapjaiban több konyhánkban is ellenőrzést tartottak, és az infrastruktúrát érintő intézkedési terv készítésére köteleztek. Ezek az intézkedési tervek a Sárga tagóvodai, a Zöld tagóvodai, a Kék tagóvodai és a Szent István Általános Iskola József A. utcai tálalókonyháit érintették. Az intézkedési tervekben felsorolt karbantartási, felújítási munkák igen jelentős anyagi ráfordítást igényeltek, ezért a 2023. évben a Zöld tagóvoda tálalókonyhájának teljes felújítását tudta elvégezni az önkormányzat, 2024.évben pedig tovább folytatódtak a felújítások, és a másik három konyha is megújult:

- b) A Sárga tagóvoda tálalókonyháján a repedezett, hiányos falburkolat és a padlóburkolat cseréje, az ajtók mázolása, falfelületek festése történt meg, a vízvezetékrendszer teljes felújításra került, kicserlésre kerültek a csapok, szifonok, radiátorok, valamint elvégezték a szükséges villanyszerelési munkákat is. A régi, faforgács anyagú polcrendszer helyére 2025. évben tervezünk rozsdamentes pultot vásárolni.



- c) A Kék tagóvoda tálalókonyháján a repedezett, hiányos falburkolat és a padlóburkolat cseréje, az ajtók mázolása, falfelületek festése történt meg, a vízvezetékrendszer teljes felújításra

került, kicserlésre kerültek a csapok, szifonok, radiátorok, áthelyezésre került a kézmosó-kiöntő, valamint elvégezték a szükséges villanszerelési munkákat is.



- d) A Szent István Iskola József Attila úti telephelyen működő tálalókonyhán is megtörtént a repedezett, hiányos falburkolat és a padlóburkolat cseréje, falfelületek festése, a vízvezetékrendszer teljes felújításra került, kicserlésre kerültek a csapok, szifonok, bejárati ajtó, valamint elvégezték a szükséges villanszerelési munkákat is. Az épületszerkezeti felújítással egyidejűleg a korábbi gázbojlerek helyett 3 korszerű villanybojler került felszerelésre a folyamatos és zavartalan melegvíz ellátás érdekében, illetve beépítésre került egy rozsdamentes átadópult. A tálalókonyhán az ablakcsere a Szigetszentmiklósi Tankerület jóvoltából az iskolai épület összes nyílászárójának cseréje keretében történt, az intézmény azonban már saját forrásból szereltetett fel szúnyoghálót és redőnyt.



- e) a Széchenyi iskolai főzőkonyhán egy sok évre visszanyúló problémára született szakszerű megoldás a padlóburkolat cseréjével, a teljes főzőtér korszerű, nagykonyhai használatra alkalmas műgyanta padlóborítást kapott, a homogén padlófelület lefektetésével már nem áll fenn az a veszély, hogy a padlóelemek közé befolyik a folyadék.



A felújítások, beruházások összértéke meghaladta a bruttó 33 millió forintot.

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

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.

7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei

	Határozat száma, eljáró hatóság	Vizsgálat tárgya, helyszíne, ideje	Főbb megállapítások
1.	PE-15/NEO/269-2/2024. Pest Megyei Korm.hivatal, Szigetszentmiklósi Járási Hivatal, Népegészségügyi Osztály	➤ Szülői panaszbejelentés nyomán tartott ellenőrzés, a panasz tárgya: megszűnt az óvodai tálalókonyha, tízórai későn érkezik, ebéd elfogyasztása után a gyerekeknél hasfájás, esetenként hasmenés keletkezik, ➤ Szigethalom Négyszínvirág Óvoda Narancs Tagóvoda (2315 Szigethalom, Rákóczi u. 145.) ➤ 2024.01.23.	• A hatóság szakemberei helyszíni ellenőrzést tartottak az óvodában, az ott tapasztaltak alapján megállapították, hogy a megjelölt hiányosságok nem tapasztalhatók, a bejelentésben leírtak nem igazolhatók. • A konyha közegészségügyi szempontból megfelelő volt, hiányosságot, hibát nem tárt fel a vizsgálat.

	Határozat száma, eljáró hatóság	Vizsgálat tárgya, helyszíne, ideje	Főbb megállapítások
2.	5200/84540-1/2024. NÉBIH	➤ Élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés ➤ Szigethalmi Széchenyi István Általános Iskola, főzőkonyha (2315 Szigethalom, Thököly u. 37.) ➤ 2024.09.06.	• A 2024. évi minősítés eredménye 80 %., azaz jó(4). • A szemle során feltárt hibák nagy része a dolgozói magatartás és a higiéniai ismereteik hiányosságaiból eredt, ezek megszüntetésére az élelmezésvezető azonnali intézkedéseket tett, valamint a dolgozókat soron kívüli HACCP oktatásban részesítette. A megállapításokban szereplő további hiányosságok: tárolási problémák, túlszűfoltosság, mosogatási gyakorlat hiányosságai, dokumentáció hiányosságai, eszközökön jelölési hiányosságok, amelyek miatt a pontlevonás történt. A hivatal észrevételei nyomán a hiányosságok nagy része azóta javításra került, egy részüket, amelyek beruházást igénylenek, a 2025. évi költségvetésből tervezzük megvalósítani (pl. „élelmiszer tárolására alkalmas” jelöléssel ellátott edények vásárlása).

7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok

Az intézmény már tagsági jogviszonnyal rendelkező kollégái után 2024.év folyamán Deákné Németh Györgyi élelmezésvezető-koordinátor is belépett a KÖZSZÖV-be (Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége) abból a célból, hogy a szervezet szakmai rendezvényein részt vehessen, és a szakma híreiről, újdonságairól rendszeresen tájékoztatást kapjon. 2024. decemberében egy nagyon hasznos webinárium keretében "A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet módosításáról" témakörben hallgathattunk meg egy előadást, mely a szakemberek által korábban feltett gyakorlati kérdéseken alapult.

8. Szakmai tevékenység

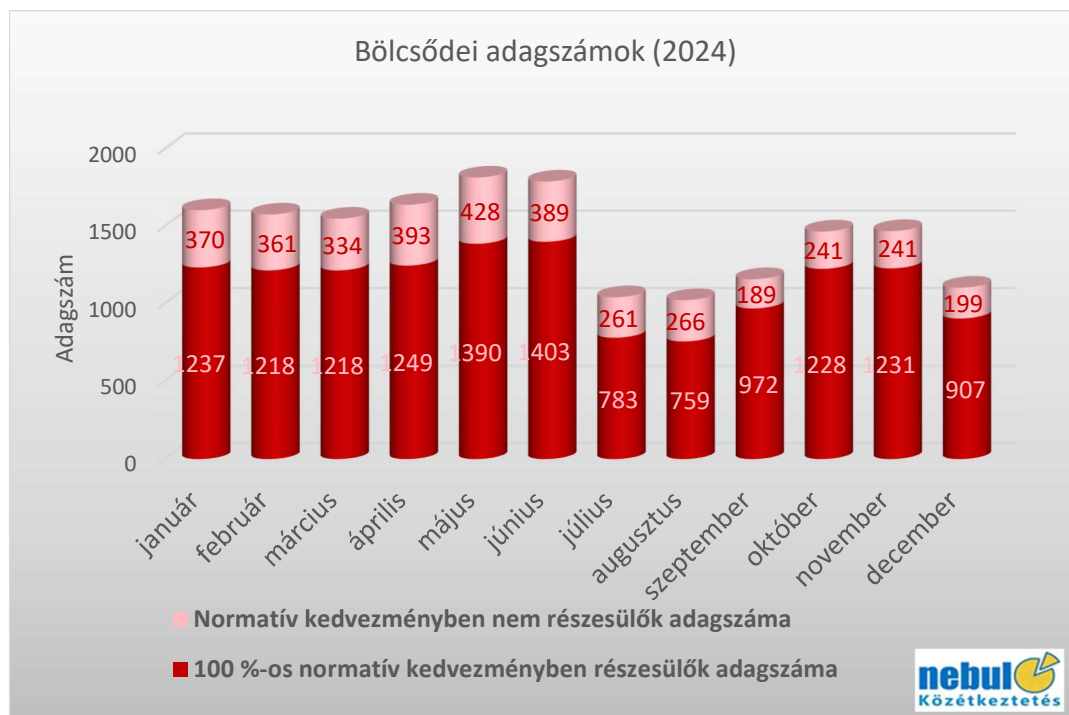
Az intézmény működését meghatározó legfontosabb jogszabályok:

- 2023. évi LV. törvény Magyarország 2024. 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

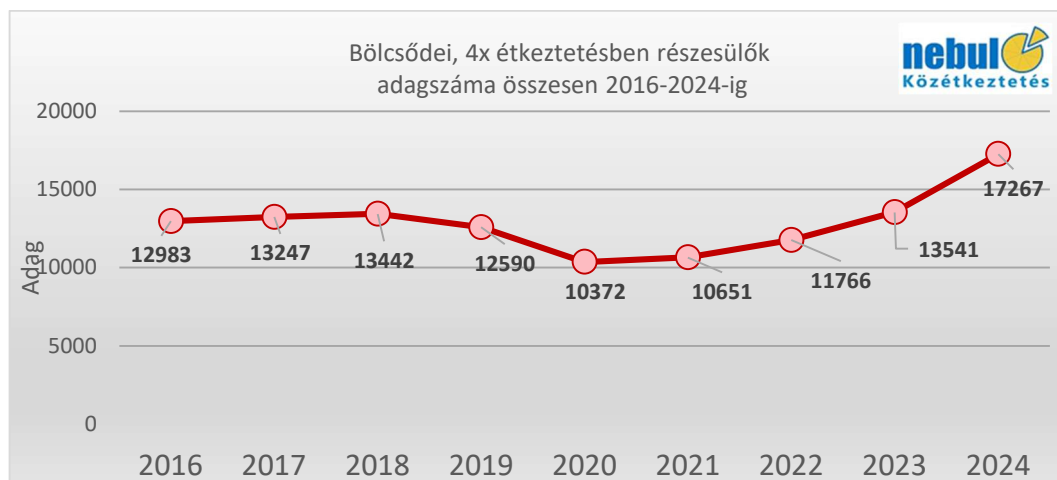
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet. a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
- 5/2016. (IV.26.) önkormányzati képviselő-testületi rendelet az étkeztetés nyersanyag költségeiről és térítési díjairól

8.1. Közétkeztetés

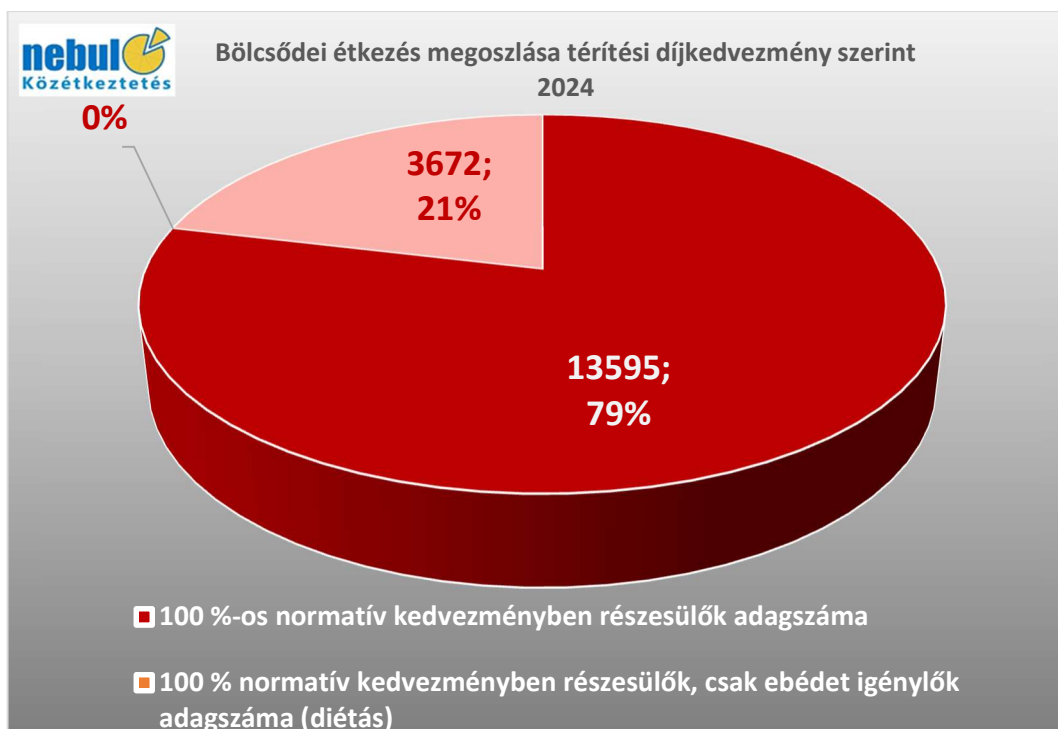
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés



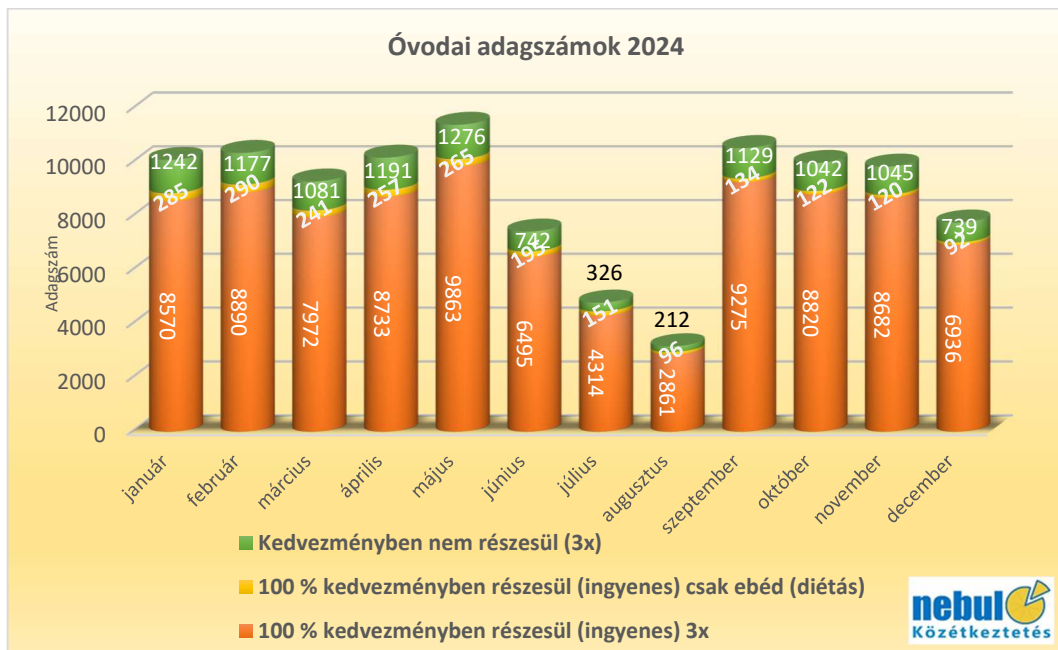
Az alábbi grafikon azt mutatja, hogy a 2016. évtől, hogyan alakult a bölcsődei éves étkeztetési adagszámok. A bölcsődei adagszámok 2020. óta tartósan növekednek, amely egyúttal a bölcsődében ellátottak számának emelkedését is jelzi. A 2023-ban megvalósult bölcsődei bővítés tükröződik itt.



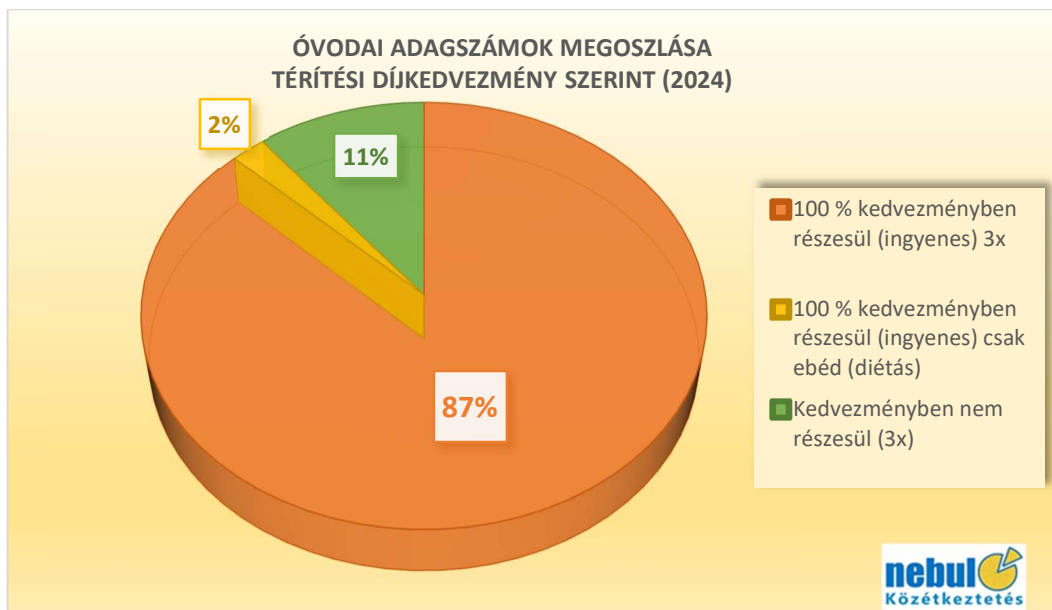
A bölcsődei étkeztetett gyermekek döntő többsége továbbra is 100 % normatív étkezési díjkedvezményben részesül (köznapi nyelven ezt nevezzük: ingyenes közétkeztetésnek, a bordó terület az ábrán). Az „ingyenes” étkeztetés költségét normatív támogatásként finanszírozza a központi költségvetés.



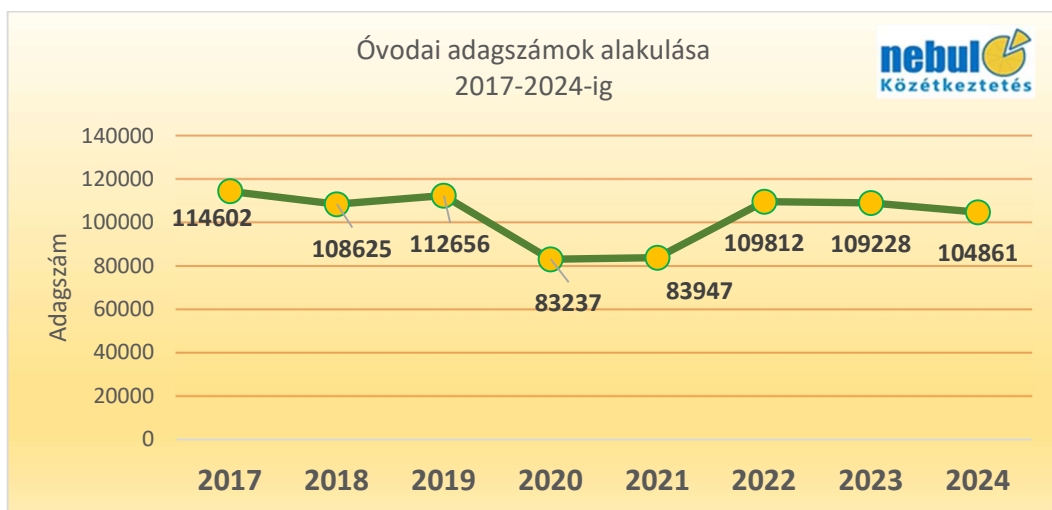
8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés

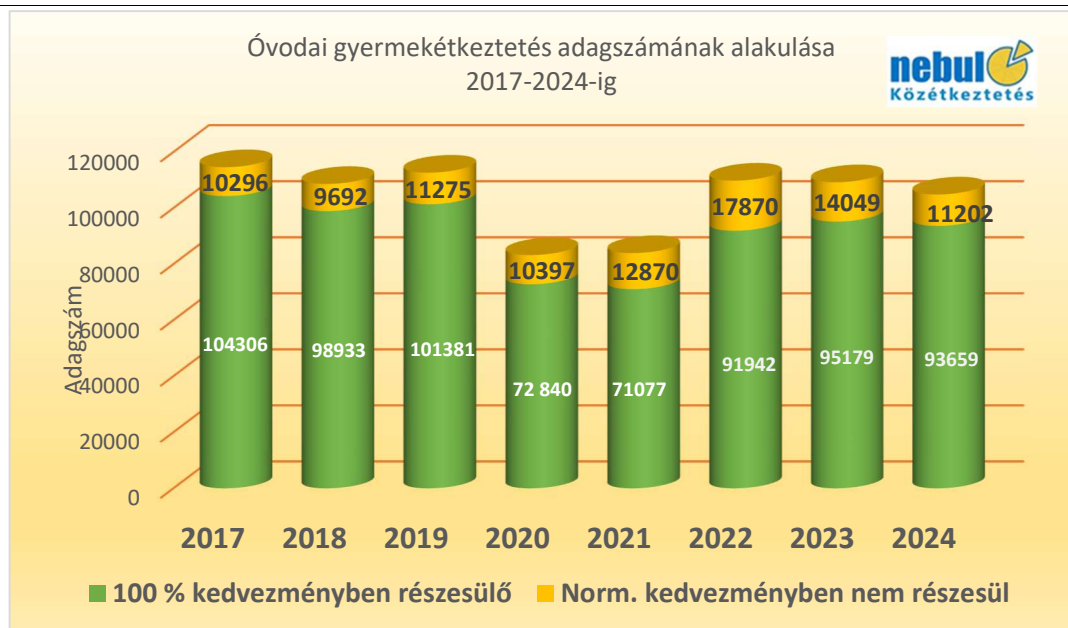


Az óvodai adagszámok 2024. évi megoszlása a korábbi évekhez hasonlóan az iskolai tanév rendjét tükrözi, vagyis az iskolai szünidők idején az óvodába járó gyermekek száma is jelentősen csökken.



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.

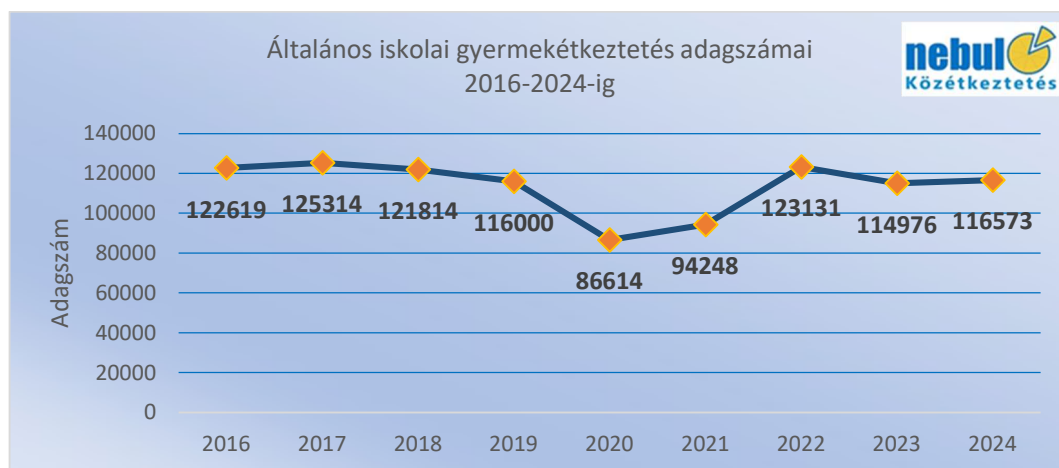




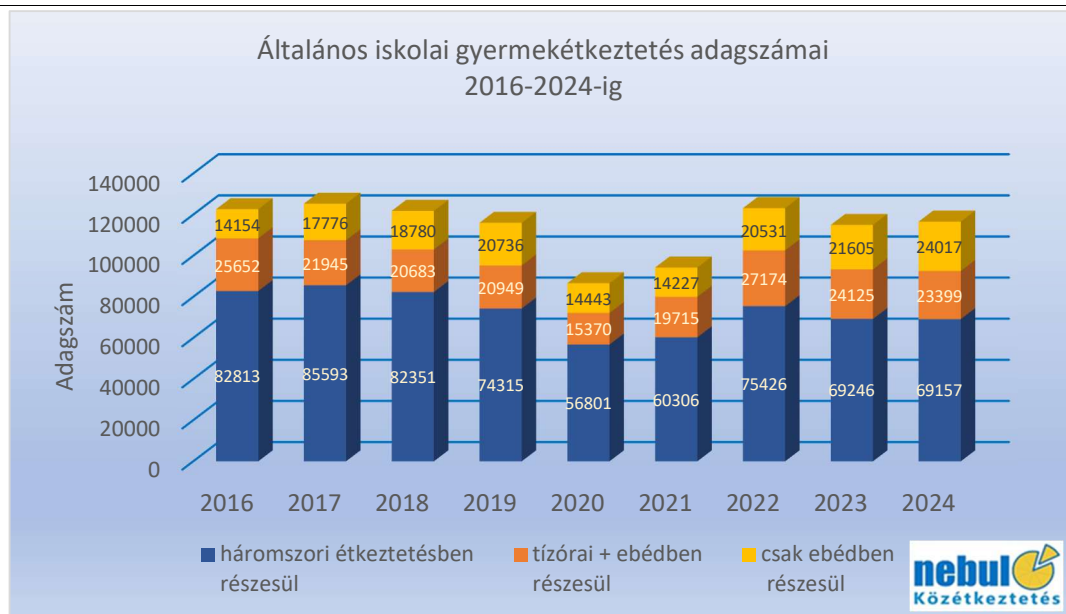
Az elmúlt évek összehasonlításánál látható, hogy az óvodai adagszámokban az utóbbi 3 évben egy enyhe, de tartós csökkenés tapasztalható. A másik diagram azt szemlélteti, hogy az elmúlt években a 100 %-ban államilag finanszírozott (ingyenes) óvodai gyermekétkeztetés aránya lényegében nem változott.

8.1.3. Általános iskolai intézményi gyermekétkeztetés

Az alábbi diagram mutatja, hogy az intézményi gyermekétkeztetést igénybe vevő általános iskolások adagszáma az előző évhez képest minimális emelkedést mutat. Véleményem szerint az adagszámok megtorpanásának egyik oka valószínűleg az anyagi okok terén keresendő, másrészt a közétkeztetéssel kapcsolatos negatív tapasztalatok, sztereotípiák is szerepet játszhatnak az adagszámok stagnálásában.

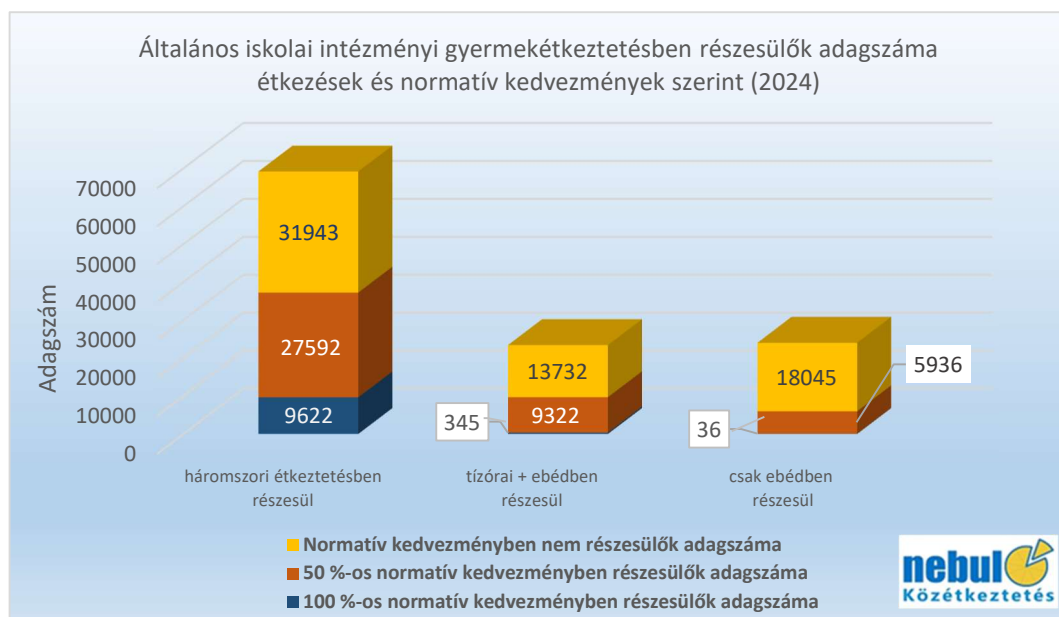


A második diagram azt mutatja be, hogy az általános iskolai intézményi gyermekétkeztetésben a legtöbben a napi 3x étkezést veszik igénybe, az egyes étkeztetések aránya az előző évekhez hasonlóan alakul.

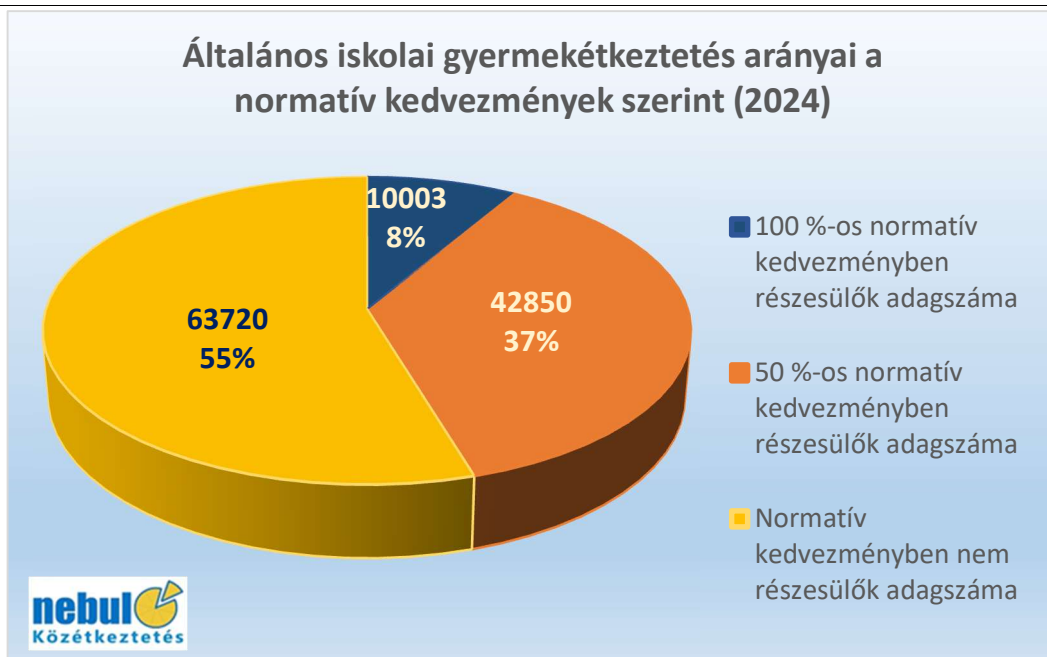


Normatív térítési díjkedvezmények:

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.

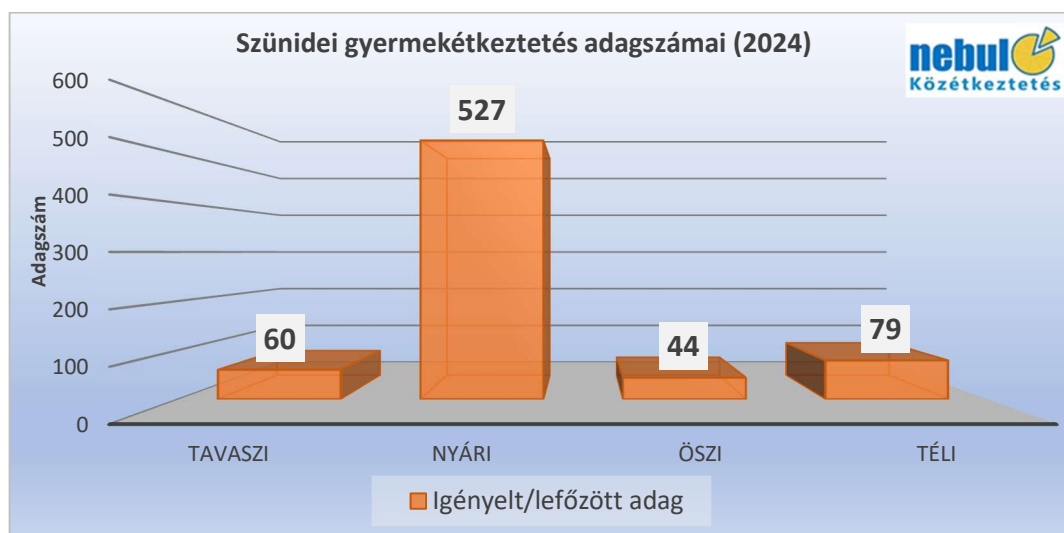


Az ábrából kiolvasható, hogy az általános iskolai közétkeztetésben is jelentős a központi normatív támogatás (a fenti diagramon a sötétkék és narancs rész, összesen 45 %), bár kisebb mértékű, mint az óvodai vagy bölcsődei ellátottak esetében.

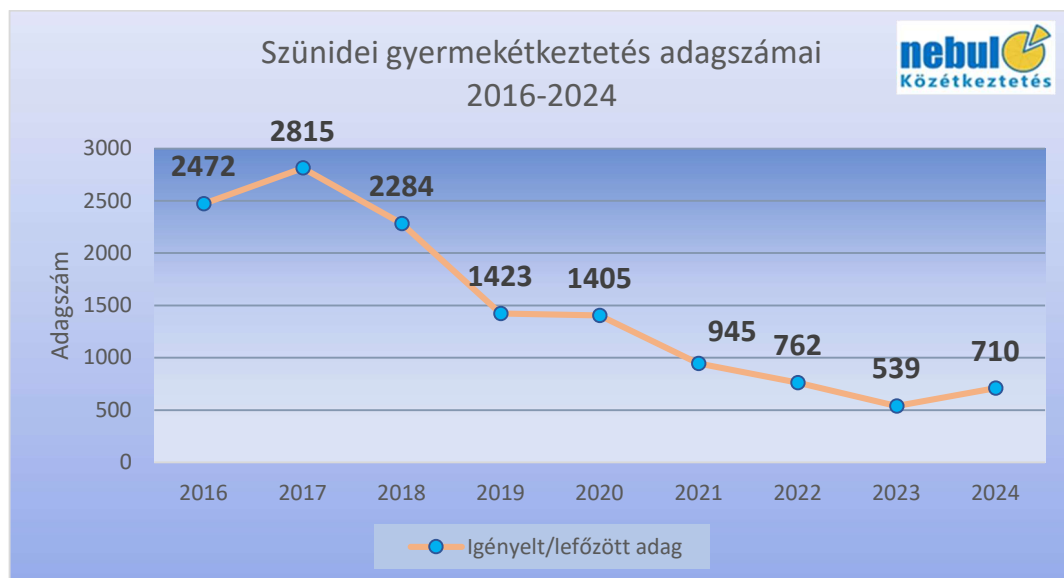
8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés

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 2024. év tanítási szüneteiben is megszervezte a szünidei gyermekétkeztetést a korábbi évben kialakított egyedileg csomagolt meleg ételek formájában. A szünidei étkezést a Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálat munkatársai osztják ki a jogosultaknak. Az szünidei étkezést a rászorulóknak a jogszabály értelmében előzetesen írásban igényelniük kell, és az étel átvételét igazolnunk kell az erre járó normatív támogatás igénybevételéhez. Ezért a normatíva tervezésénél és a szünidei gyermekétkeztetés kiosztásánál fokozottan figyelni kell a megfelelő dokumentálására.



A szünidei gyermekétkeztetés, tapasztalataink szerint, az azt ténylegesen igénybe vevő jogosultak körében elfogadott és pozitívan értékelt természetbeni támogatásnak minősül, az igénybe vevők létszáma azonban az utóbbi években jelentősen nem emelkedett.

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 számára a Szigethalmi Egyesített Népjóléti Intézmény (SZENI), mert jelentős mennyiségű étkezés megrendelése érkezik tőlük. Az intézmény ellátottjai számára a bölcsődei főzőkonyhánk készíti az ételeket.

Úgy vélem, az ellátottak, gondozók oldaláról felmerült néhány eseti panasz ellenére a SZENI munkatársaival a szakmai együttműködés 2024.évben is megfelelő volt, javaslataik, kéréseik nyitott fülekre találtak, és a jövőben is célunk az ellátottak igényeinek minél inkább megfelelő étkezés biztosítása.

8.2. Gyermekétkeztetés, felnőtt közétkeztetés külső megrendelők számára

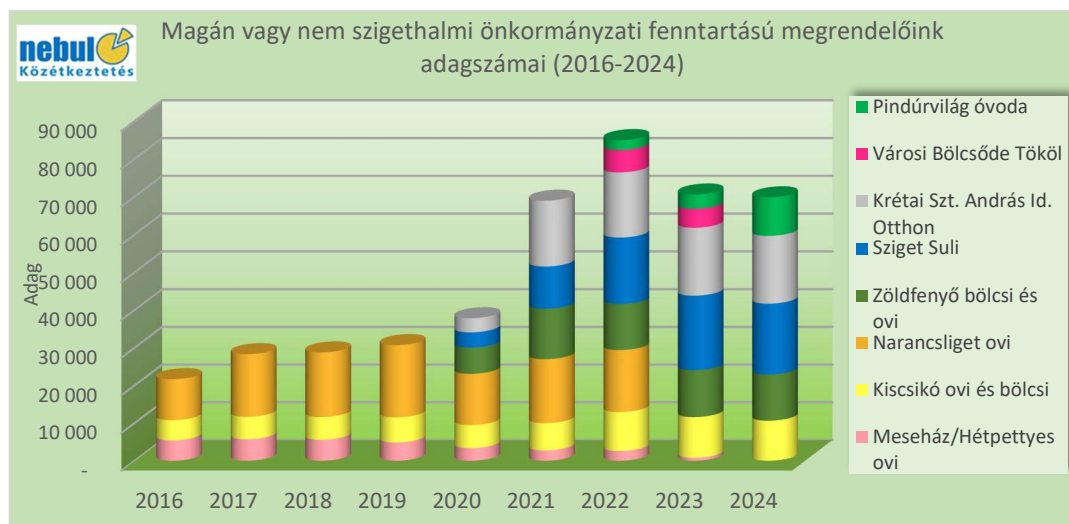
8.2.1. Magán fenntartású nevelési-oktatási, illetve szociális intézmények élelmezése

Az intézmény fennállása óta folyamatosan látunk el közétkeztetéssel több környékbeli magánbölcsődét, magánóvodát és magániskolát. Ezen megrendelőink számára is a

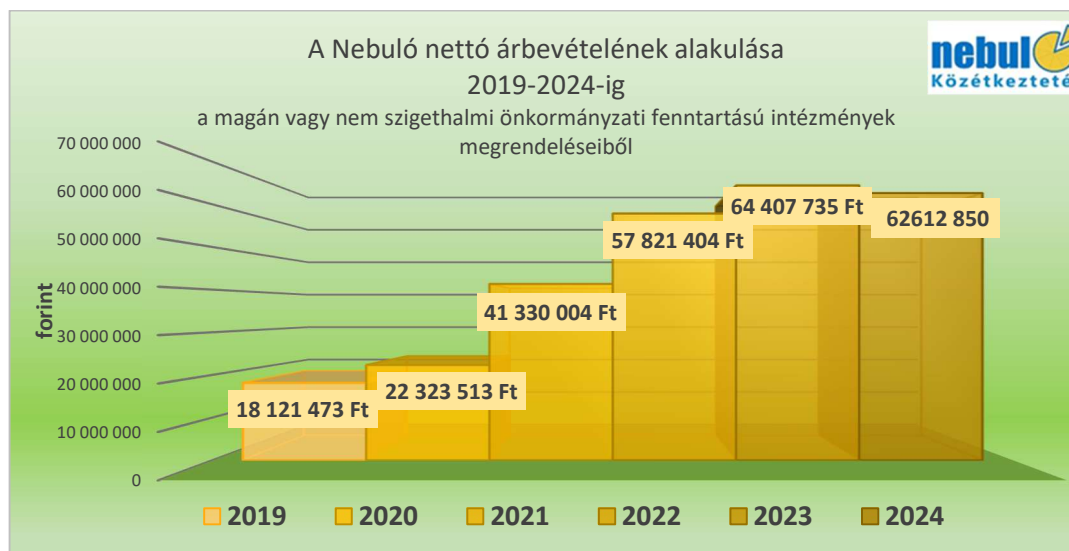
közétkeztetési étlap szerint szállítjuk az ételeket, és általában pozitív visszajelzés érkezik az ételek minőségét illetően.

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

Az alábbi grafikon mutatja a magán fenntartású intézmények által megrendelt adagszámokat.



A következő diagram a magán, ill. nem szigethalmi önkormányzati fenntartású intézményi megrendelőink megrendeléseiből keletkező nettó árbevétel alakulását mutatja az elmúlt 6 évben. Ez a növekedés úgy következett be, hogy a konyhai dolgozóink létszáma nem nőtt.

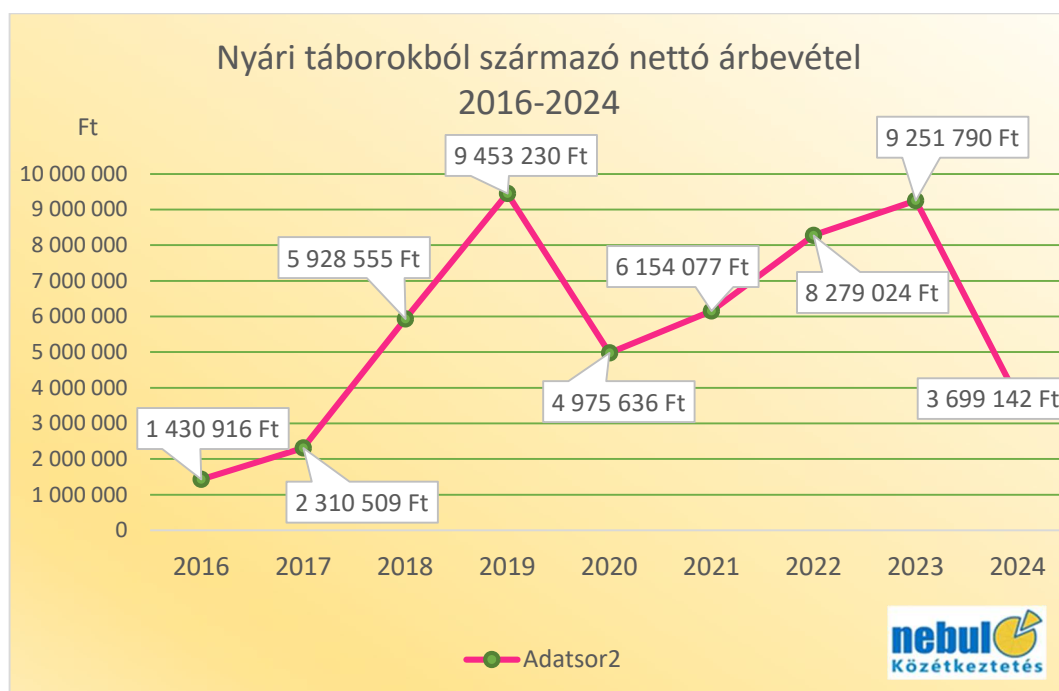
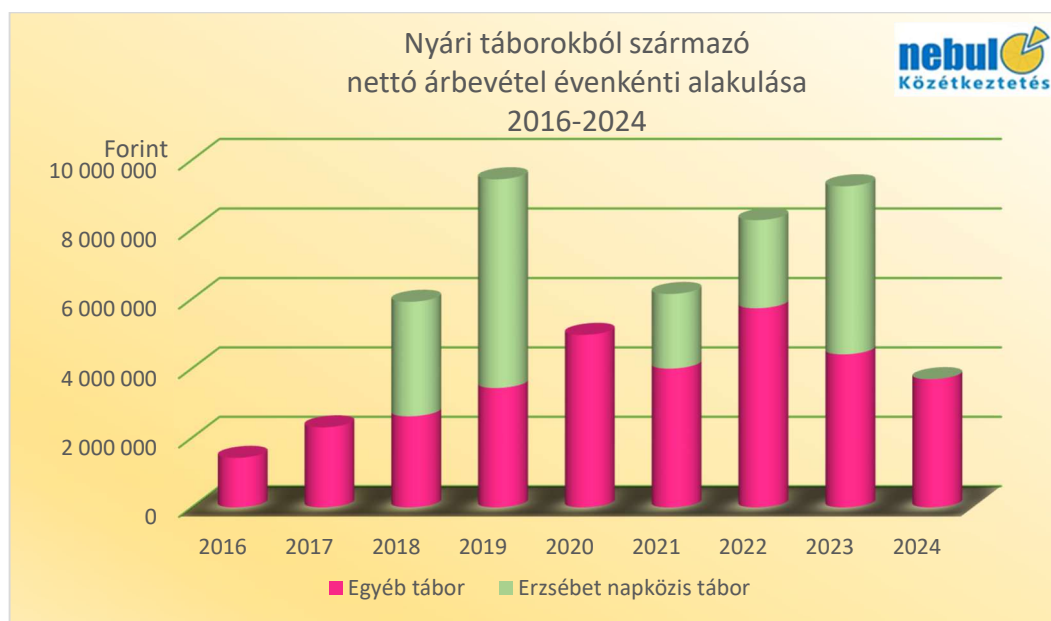


Itt is szeretném jelezni és megköszönni, hogy a 2024. évi költségvetésben a teljesítményarányos bérpótlék kifizetésére továbbra is lehetőséget és pénzügyi forrást kaptunk a fenntartó önkormányzattól, amellyel a főzőkonyháinkon dolgozó kollégákat tudtuk plusz juttatásban részesíteni.

8.2.2. Gyermektáborok, egyéb csoportok

Az intézmény másik bevételi forrása volt 2024. évben is a szünidei – ezen belül is elsősorban a nyári szünidei – gyermektáborok élelmezése.

A diagrammokon látható, hogy az utóbbi évekhez képest jelentősen csökkent a nyári táborok élelmezéséből származó bevétel. Ennek egyik oka egyrészt az, hogy 2024. évben az önkormányzatnak nem volt lehetősége a nyári szünidőben Erzsébet táborra pályázni, másrészt az egyéb táborok is kisebb számban kerültek megszervezésre.



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 2024. évben intézményunktől összesen 6.298 adag vendég ebédet, és 10.565 adag alkalmazotti ebédet rendeltek kedves vendégeink.

8.3. Rendezvények

A 2024. év során intézményünk az alábbi városi rendezvényeken vett részt vagy nyújtott azokhoz támogatást.

8.3.1. Városi Bál

A 2024. évi Szigethalmi Városi Bált a saját eszközeinkkel, dolgozóinkkal és tombola ajándék felajánlásával támogatta intézményünk, valamint a beszállítóinktól kapott tombola ajándékok is hozzájárultak a rendezvény sikeréhez.

8.3.2. VI. Játszótéri Bolondozás

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

8.3.3. Dunaparti Majális

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

8.3.4. SZUFLA Futófesztivál

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

8.3.5. VII. Töklámpás Party

A jótekonysági rendezvényen tombola ajándék felajánlásával, valamint a vendéglátáshoz élelmiszer alapanyaggal és személyes közreműködéssel segítettük a rendezvény sikerét.

8.3.6. Bethlehemi Esték és Vásár

A Bethlehemi Vásáron intézményünk retro hot-dogot, forró csokit és teát kínált a vásárra látogató vendégeknek.

8.3.7. Óvodai, iskolai jótekonysági rendezvények

A városi intézmények részéről érkező, jótekonysági események támogatására vonatkozó kéréseket minden esetben teljes szívvel támogatja intézményünk a saját eszközeinkkel, dolgozóinkkal, vagy tombola ajándék felajánlásával.

8.4. Térítési díjak és a nyersanyag-költségek változása

Az *intézményi gyermekétkeztetés* esetében az ételkészítéssel járó rezi költségeket az adagszámok arányában az állami normatíva fedezi, azonban a vállalkozási, illetve a felnőttétkeztetési tevékenységünkre eső rezsiköltséget a megrendelőinkre, illetve az ellátottakra kell hárítanunk.

Az elmúlt évek folyamatos és jelentős élelmiszer- és energia-áremelkedései végül oda vezettek, hogy 2023. április 01-től jelentős térítési díjemelés elfogadását kellett kezdeményezni a városi képviselő-testületnél. Az intézmény kimutatásain alapuló térítési díj javaslatot a képviselő-testület elfogadta, így 2023.04.01-jén hatályba is léptek az új térítési díjak, melyek 2024.év során folyamatosan érvényben voltak. A megemelkedett élelmiszer-és energia árak miatt az újabb térítési díj emelkedést 2024. novemberében fogadta el a képviselő testület, amely díjtételek 2025.01.01-én léptek hatályba.

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
2025.01.01	1 210,00	900,00	965,00	455,00	1010,00	500,00	1 450,00	3 775,00

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

Néhány környékbeli és más önkormányzat által meghatározott étkezési térítési díjakat összehasonlítva az is látható, hogy a Szigethalmon 2023. 04. 01-jén 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	2024.04.01	904	784	885	542	885	542	905
Balatonalmádi	2024.04.01	722	794	946	629	946	629	1200
Szigetújfalu	2023.03.01	508	642	681	394	716	485	1732
Taksony	2024.09.01	690	610	750	470	840	540	950
Dunaharaszti	2024.09.05	996	1024	1075	665	1075	665	1480
Tököl	2024.03.01	650	660	677	417	717	441	732
Ráckeve	2023.01.01	984	683	780	507	871	545	1181
Bp, Csepel	2023.01.01	413	610	789	561	789	561	972
Érd	2023.01.01	602	643	744	427	847	503	1193
Halásztelek	2024.01.01	528	459	520	324	580	380	983

Forrás: Nemzeti Jogszabálytár, Önkormányzati Rendeletek (<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 1126 követője van az oldalnak). A Facebook oldal célja elsősorban a gyakran változó, napi/heti aktualitású információk közlése: pl. heti étlapok, felhívások számlázással kapcsolatban.

Célközönség

Élettartam

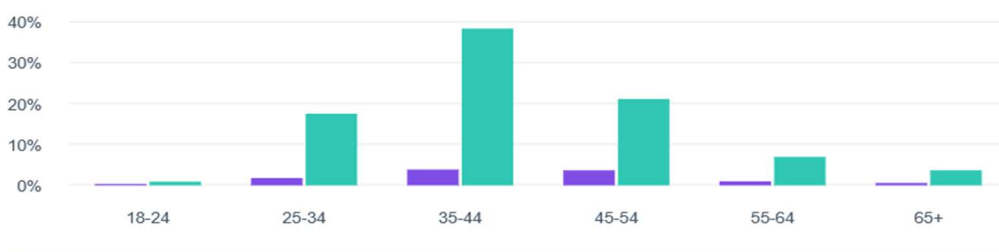
Követők ⓘ

1126

Életkor és nem

■ Férfiak 11.10%

■ Nők 88.90%



(Diagram forrás: Facebook)

Ezen kívül igyekszünk fotók közzétételével 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.

9. Gazdálkodás rendje

9.1. Intézményi bevételek, kiadások

Az intézmény kiadásainak fő számai a 2024.évben az alábbiak:

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Maradvány
Személyi juttatások	195 933 118	196 393 191	193 546 434	2 846 757
Munkaadót terhelő jár.,adó	29 001 576	28 541 503	28 541 503	0
Személyi kiadások összesen:	224 934 694	224 934 694	222 087 937	2 846 757
Dologi kiadások	463 415 481	491 027 757	427 485 176	63 542 581
Egyéb tárgyi eszközök beszerzése	12 242 800	12 242 800	7 132 388	5 110 412
Egyéb elvonások, befizetések	0	21 790 666	21 790 666	0
Kiadások mindösszesen:	700 592 975	749 995 917	678 496 167	71 499 750

Az intézmény bevételeinek fő számai a 2024.évben az alábbiak:

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Maradvány
Központi, irányító szervei támogatás	414 333 480	414 333 480	367 525 364	46 808 116
Működési bevételek	286 259 495	313 871 771	290 395 391	23 476 380
Előző év költségvetési maradványa	0	9 312 826	9 312 826	0
Előző év vállalkozási maradványa	0	12 477 840	12 477 840	0
Bevételek mindösszesen:	700 592 975	749 995 917	679 711 421	70 284 496

2024-ben az eredeti előirányzatokhoz képest a normatív támogatásból származó bevételünk csökkent. Ezzel szemben a vállalkozási tevékenységből származó bevételeink a tervezetthez képest növekedtek. A bevételek és kiadások tényleges teljesítését tekintve (pénzforgalmi adataink alapján) a bevételeink a tárgyévben 1.215.254 Ft-tal meghaladták kiadásainkat.

9.2. Fejlesztések

2024-ben a fenntartó önkormányzat végezte el a Sárga és Kék tagóvodákban, a Szent István Általános Iskola József Attila úti telephelyén levő tálalókonyháink teljes felújítását, valamint a Széchenyi István Általános Iskola főzőkonyhában a főzőtér padlóburkolatának cseréjét.

A Szent István főzőkonyhára egy 200 literes gázüzemű főzőüstöt vásároltunk, a bölcsődei főzőkonyha részére húsdarálót és rúdmixert szereztünk be, a Sárga Óvoda tálalókonyha részére hűtőgépet vásároltunk, a Széchenyi főzőkonyha irodahelyiségében pedig klímaberendezés felszerelésére került sor.

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, véleményem szerint, nagy hangsúlyt kapnak az intézményhez tartozó konyhák helyiségeinek, berendezéseinek és eszközeinek fejlesztése. Ennek eredményeképp a legkritikusabb problémákat az elmúlt években sikerült orvosolni. A 2023. évben elkezdett tálalókonyha felújításokat 2024. évben sikerült folytatni, melyeket a hatósági jegyzőkönyvek is előírtak számunkra, annak érdekében, hogy a mai jogszabályi, közegészségügyi és higiéniai követelményeknek telephelyeink maradéktalanul megfeleljenek. A 2025. évben a karbantartási munkákra kell helyezni a hangsúlyt a telephelyek állagmegóvásának érdekében.

10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek

A dolgozói kollektívával kapcsolatban, ahogyan azt a beszámoló korábbi fejezeteiben is említettem, 2024-ben is komoly probléma volt a munka díjazása, annak alacsony összege, és ebből következően a munkaerőhiány.

Az utóbbi évek általános tapasztalata az, 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, ezen a problémán némileg enyhíthet a 2025. év elejétől adott plusz bér.

A 2024. év tapasztalata, hogy a szakképzettséget igénylő munkaerőt nehéz találni és megtartani. 2025. év kihívása e téren a megfelelő, új szakácsok felvétele és megtartása, ugyanis jelenleg egy üres szakács státuszunk van, egy szakács pedig az év második felében vonul nyugdíjba. A probléma megoldására terveim közt szerepel konyhai kisegítő kolléga tanulmányainak anyagi támogatása tanulmányi szerződéssel, annak érdekében, hogy a közeljövőben a szakács státuszok betöltése biztosítva legyen. Emellett olyan konyhai kisegítő munkaerőt is nehéz találni, aki megfelelő készségekkel rendelkezik a konyhai feladatok elvégzésére.

10.3. Fejlesztési irány: diétás konyha, szakosított raktári kapacitás növelése

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 terv 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, valamint dietetikus végzettséggel rendelkező élelmészvezetőt is foglalkoztatunk. Az utóbbi éveket végig kísérő létszám és forráshiány viszont egyelőre nem tette lehetővé ennek a speciális egységünknek a kialakítását. Bízom benne, hogy a jövőben egyszer valamennyi feltétel rendelkezésre fog állni egy stabilan és rentábilisan működő diétás konyhához.

A Széchenyi István Általános Iskolában található főzőkonyha 1600 adagos konyhává bővítése magával hozott egy olyan mértékű megnövekedett árukészlet mennyiséget, melynek tárolására és kezelésére a főzőkonyha adottságai fizikai határt szabnak. A teljes étkeztetés összekészítése az ellátottak számára két helyszínen történik, az ebédet a Széchenyi Iskolában főzik, a kisétkezések egy részének összekészítése azonban a Szent István Iskolában található konyhán történik, valamint az árukészlet egy része is itt kerül raktározásra. Jövőbeni terveink között szerepel párbeszéd kezdeményezése a fenntartóval arról, hogy milyen műszaki megoldások képzelhetők el a raktári kapacitás növelésére vonatkozóan, akár a főzőkonyha alapterületének növelésével. Úgy gondolom, hogy a raktározási kapacitás növelésével jelentősen csökkenne az adminisztrációs teher, a szállítóktól kapható mennyiségi kedvezmények összege a pénzforgalmunkra is kedvező hatással lenne, valamint ki lehetne küszöbölni a mindennapi rendelésből és áruszállításból adódó bizonytalansági tényezőt, amely a konyhán dolgozó kollégáknak napi kihívást jelent, és nagyfokú problémamegoldó képességet kíván.

11. Összegzés

Úgy vélem, hogy a Nebuló Közétkeztetési Intézmény működésének 9. évében igyekezett megfelelni a vele szemben támasztott elvárásoknak, feladatait jogszabályszerűen teljesítette, a rábízott vagyonnal és pénzeszközökkel racionálisan és hatékonyan gazdálkodott. Bár a piaci, gazdasági helyzet szűkítette mozgásterünket, a humán erőforrásainkat is negatívan érintette, bízom benne, hogy minőségi és némi mennyiségi bővülést is el fogunk érni a következő években.

Ennek reményben kérem a t. Képviselő-testülettől a 2024. évi szakmai beszámoló elfogadását.

Szigethalom, 2025. április 08.

Szász Andrea
megbízott intézményvezető