
Étkeztetési szakmai program

Tartalom

Tartalom.....	2
I. Bevezetés	4
II. Alapvető meghatározások.....	4
1. A közétkeztetés fogalma	4
2. A közétkeztetés feladata	4
3. Területei	4
4. Az intézmény működési területe	5
5. Vonatkozó jogszabályok	5
III. Gyermekétkeztetés részletes jellemzői.....	6
1. Bölcsődei intézményi gyermekétkeztetés	6
1.1. A célcsoport jellemzői:.....	6
1.2. Ellátási szükségletek:	6
1.3. A nyújtott szolgáltatások tartalma:.....	6
1.4. A szolgáltatás térítési díja:	6
1.5. Kapcsolattartás, tájékoztatás:	7
2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés.....	7
2.1. A célcsoport jellemzői:.....	7
2.2. Ellátási szükségletek:	7
2.3. A nyújtott szolgáltatások tartalma:.....	8
2.4. A szolgáltatás térítési díja:	8
2.5. Kapcsolattartás, tájékoztatás:	8
3. Általános iskolai intézményi gyermekétkeztetés	8
3.1. A célcsoport jellemzői:.....	8
3.2. Ellátási szükségletek:	9
3.3. A nyújtott szolgáltatások tartalma:.....	9
3.4. A szolgáltatás térítési díja:	9
3.5. Kapcsolattartás, tájékoztatás:	9
4. Szünidei gyermekétkeztetés	9
5. Intézményen kívüli gyermekétkeztetés	10
5.1. A célcsoport jellemzői:.....	10
5.2. Ellátási szükségletek:	10
5.3. A nyújtott szolgáltatások tartalma:.....	10
5.4. A szolgáltatás térítési díja:	10
5.5. Kapcsolattartás, tájékoztatás:	10
6. Diétás gyermekétkeztetés	11
6.1. A célcsoport jellemzői:.....	11

6.2.	Ellátási szükségletek:	11
6.3.	A nyújtott szolgáltatások tartalma:	11
6.4.	A szolgáltatás térítési díja:	11
6.5.	Kapcsolattartás, tájékoztatás:	11
IV.	Felnőtt étkeztetés	12
1.	Munkahelyi étkeztetés.....	12
1.1.	A célcsoport jellemzői:.....	12
1.2.	A nyújtott szolgáltatások tartalma:.....	12
1.3.	A szolgáltatás térítési díja:	12
1.4.	Kapcsolattartás, tájékoztatás:	12
2.	Vendégétkeztetés	12
2.1.	A célcsoport jellemzői:.....	12
2.2.	A nyújtott szolgáltatások tartalma:.....	12
2.3.	A szolgáltatás térítési díja:	12
2.4.	Kapcsolattartás, tájékoztatás:	13
3.	60 év feletti intézményi és szociális étkeztetés	13
3.1.	A célcsoport jellemzői:.....	13
3.2.	Ellátási szükségletek:	13
3.3.	A nyújtott szolgáltatások tartalma:.....	13
3.4.	A szolgáltatás térítési díja:	14
3.5.	Kapcsolattartás, tájékoztatás:	14
4.	Fogyatékkal élő felnőttek étkeztetése	14
4.1.	A célcsoport jellemzői:.....	14
4.2.	Ellátási szükségletek:	14
4.3.	A nyújtott szolgáltatások tartalma:.....	14
4.4.	A szolgáltatás térítési díja:	14
4.5.	Kapcsolattartás, tájékoztatás:	14
V.	Rendezvényi étkeztetés.....	15
5.1.	A célcsoport jellemzői:.....	15
5.2.	A nyújtott szolgáltatások tartalma:.....	15
5.3.	A szolgáltatás térítési díja:	15
5.4.	Kapcsolattartás, tájékoztatás:	15

I. Bevezetés

A Nebuló Közétkeztetési Intézmény 2016. január 01. napján kezdte meg működését Szigethalom városában a városban nyújtott közétkeztetési szolgáltatás gazdasági és szervezeti racionalizálása, technológiai korszerűsítése céljából.

II. Alapvető meghatározások

1. A közétkeztetés fogalma

A közétkeztetésnek számos tankönyvi és gyakorlati meghatározása történt már, de talán a legrövidebben, a leginkább lényege törően az alábbiak szerint lehet meghatározni:

A közétkeztetés különböző korú, nemű és foglalkozású népességcsoportok szervezett ételmezési ellátása.

A a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet az alábbiak szerint határozza meg a fogalmat:

„közétkeztetés: olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott, különböző korú és egészségi állapotú személyek részére, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban nyújtanak;”

2. A közétkeztetés feladata

Feladata az ellátottak számára étkezési időben, élettani igényeiknek megfelelő jellegű és összetételű táplálékot biztosítani, és ezen személyek táplálkozási szokásait, ízlését, magatartását és étkezési kultúráját kedvező irányba befolyásolni. Az ételeknek mennyiségileg és minőségileg is meg kell felelniük a különböző korcsoportok elvárásainak és a szakmai, táplálkozás-egészségügyi és közegészségügyi előírásoknak.¹

3. Területei

A közétkeztetés magában foglalja:

- a) gyermek- és ifjúsági ételmezést (bölcsődések, óvodások, általános és középiskolások, szakmunkástanulók, kollégiumok és gyermekotthonok lakóinak, valamint felsőoktatásban résztvevő hallgatóknak az ételmezését);
- b) munkahelyi étkeztetési (ideértve a honvédségi és büntetésvégrehajtási intézményekben történő ételmezést);
- c) a szociálisan rászorultak, ill. üdülésben részt vevők ellátását;
- d) betegételmezést (kórházakban, egyéb egészségügyi és szociális gondoskodást nyújtó intézményekben);
- e) az idősek otthonában élők ellátását;
- f) a bölcsődékben, óvodákban és iskolákban nyújtott diétás étkeztetést.

¹ Forrás: InfoSzolg, Infojegyzet, 2015/60. (2015. november 16.) Gyermekétkeztetés (módosított változat)

4. Az intézmény működési területe

A Nebuló Közétkeztetési Intézmény a közétkeztetés szinte valamennyi területén továbbá a vendéglátás körébe tartozóan is végez tevékenységet, amelyet a helyi területi és intézményi adottságok alapján az alábbiak szerint csoportosíthatunk:

- A. Gyermekélelmezés
 - a) bölcsődei
 - b) óvodai
 - c) általános iskolai;
 - d) szünidei;
 - e) intézményen kívüli gyermekétkeztetés;
 - f) diétás gyermekétkeztetés.

- B. Felnőtt étkeztetés:
 - a) munkahelyi étkeztetés;
 - b) vendégétkeztetés;
 - c) 60 év feletti intézményi és szociális étkeztetés;
 - d) fogyatékkal élő felnőttek étkeztetése;

- C. Rendezvényi étkeztetés:

Az intézmény Alapító okiratában meghatározott korlátokon belül, az intézményi infrastruktúra használatával végzett vállalkozási tevékenység, melynek gazdasági célja a saját bevétel növelése.

5. Vonatkozó jogszabályok

- a) az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény
- b) a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény
- c) a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról szóló 328/2011. (XII. 29.) Korm. rendelet
- d) a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet
- e) a munkaköri, szakmai, illetve higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló 33/1998. (VI.24.) NM rendelet,
- f) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- g) Szigethalom Város Önkormányzat Képviselő-testületének 5/2016. (IV.26.) Rendelete az étkeztetés nyersanyag-költségeiről és térítési díjairól

* * *

III. Gyermekétkeztetés részletes jellemzői

1. Bölcsődei intézményi gyermekétkeztetés

1.1. A célcsoport jellemzői:

- 1-3 éves korú gyermekek.
- Nyitottak az új dolgokra, ételekre, színekre, ízekre, ezért még könnyen ismerkednek meg új ételekkel, nyersanyagokkal. Szívesen kóstolnak új ízeket, amelyeket könnyebben elfogadnak.
- Fontos a tálalás jellege, mert a hívogató, figyelemfelkeltő, színes ételek könnyebben megragadják kíváncsiságukat.
- Ebben az életszakaszban lehet a gyermekeket sokféle étellel, zöldséggel, gyümölcssel (akár nyers formában is), élelmiszercsoportokkal, alapanyagokkal megismertetni.
- Vannak olyan ellátott gyermekek, akik – akár családi, akár szociális okokból – a bölcsődét megelőzően nagyon egysíkú táplálást kaptak, nem ismerik a főtt ételeket, ízeket, bizonyos élelmiszer csoportokat.
- Az étkezéshez használt eszközök használatát ebben a korban sajátítják el a gyermekek.

1.2. Ellátási szükségletek:

- Olyan konyhatechnológiai eljárásokat kell alkalmazni, amelynek eredményeképp a gyermekek az ételt segítség nélkül, vagy minimális segítséggel el tudják fogyasztani.
- Fontos, hogy kellemes élmény, emlék kapcsolódjon az ételhez és az étkezéshez, hogy később is nyitott legyen a változatos étrendre.

1.3. A nyújtott szolgáltatások tartalma:

- Napi 4x étkezés: reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna.
- Olyan formában, halmazállapotban, hogy az 1-3 éves gyermek el tudja fogyasztani lehetőleg egyedül, vagy minimális gondozói segítséggel.
- Az étkezések tápanyagtartalmát, energiatartalmát, a használható alapanyagokat, azok ismétlődését és felhasználható mennyiségét, valamint az étlap elvárt változatosságát jogszabály írja elő.
- Intézményünk közvetlenül a Nobilis Humán Szolgáltató Szivárvány Bölcsőde épületében levő főzőkonyháról látja el a bölcsődés étkezőket. A bölcsőde külön épületben működő telephelyére, a Tipegő Bölcsődébe a bölcsődei főzőkonyháról történik kiszállítás naponta 2-szer, ahol a Nebuló Közétkeztetési Intézmény által működtetett tálalókonyhán történik az ételek kitalálása.
- Adagszám meghatározása: a bölcsőde által leadott létszám alapján történik.

1.4. A szolgáltatás térítési díja:

- Az önkormányzati rendeletben foglaltak szerint.
- Normatív kedvezmények a tv. szerint.
- Az étkezési térítési díjakról az intézmény az ellátott gyermek nevére szóló számlát bocsát ki.

1.5. Kapcsolattartás, tájékoztatás:

- A. Intézményen belül:
- bölcsődei főzőkonyha élelmezésvezetőjével
- B. Intézményen kívül:
- az ellátott bölcsőde vezetőségével és dolgozóival
 - gyermekorvossal
 - védőnővel
 - a gyermeket érintő ügyekben elsődlegesen a bölcsődével, de szükség esetén a szülővel

2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés

2.1. A célcsoport jellemzői:

- 3-6 éves korú gyermekek.
- Életkori sajátosság, hogy a saját akarat már erősen érvényesül, az otthonról hozott szokások, ízlés már érezhető, de még befolyásolható, alakítható.
- Ez a korosztály többnyire nyitott az új ételekre, ízekre, még szívesen kóstol meg új ételeket, nyersanyagokat.
- Az étkezés és annak előkészítése, a terítés, a tálalás ill. az utómunkák fontos részei az étkeztetésnek. A gyermekek igénylik, hogy részt vegyenek a tálalás (esetleg az ételkészítés befejező) műveleteibe: pl. szendvics megkenése, az étel kiszedése a tálalóedényből. Ettől a korcsoporttól már elvárható az étkezések előkészítése (terítés), amelynek megszervezéséről a nevelési intézmény gondoskodik.
- Az óvodai nevelési program fontos része általában az étkezési kultúra kialakítása, fejlesztése. Ebben a korban sajátítják el a gyermekek az evőeszközök helyes használatát, az önálló étkezést, ekkor tudatosul bennük a étkezések rendje, a rendszeresség.
- Fejlődésben levő szervezetüknek fontos a sok zöldség, gyümölcs fogyasztása, jellegüktől függően minél többet nyersen is javasolt fogyasztani.
- Problémát jelenthet, ha elmarad a korai kisgyermekkorban a megfelelő ismerkedés az ételekkel, az étkezésekkel, ha a kisgyermek egyoldalú ízlésvilággal (pl. chips, cola) érkezik az óvodába. Ebben a korban már nehezebb a rendszeres és egészséges táplálkozás útjára visszaterelni, de a közétkeztetés egyik célja ennek korrigálása is.
- Figyelemmel a szociális és családi háttérre, vannak gyermekek, akik csak az óvodában kapnak étkezést, ill. otthon házilag készített főtt ételt nem kapnak, csak hideg vagy készételeket. Előfordul, hogy nem ismerik az alapanyagokat (pl. a nyers zöldségfélét), mert csak a készételekkel találkoznak otthon.

2.2. Ellátási szükségletek:

- Olyan konyhatechnológiai eljárás alkalmazása, amelynek eredményeképp a gyermekek az ételt segítség nélkül vagy minimális felnőtt segítséggel, helyes evőeszköz-használattal, önállóan el tudják fogyasztani.
- Fontos továbbra is, hogy kellemes élmény, emlék kapcsolódjon az ételhez és az étkezéshez, hogy a gyermek később is nyitott legyen a változatos, egészséges, hasznos tápanyagokban gazdag étrendre.

2.3. A nyújtott szolgáltatások tartalma:

- Napi 3x étkezés: 2 kisétkezés, 1 főétkezés, ami tízórai, ebéd, uzsonna.
- Az étkezések tápanyagtartalmát, energiatartalmát, a használható alapanyagokat, azok ismétlődését és felhasználható mennyiségét, valamint az étlap elvárt változatosságát jogszabály írja elő.
- Iskolai főzőkonyháról történik a kiszállítás az óvoda épületében helyt kapó, de a Nebuló Közétkeztetési Intézmény által működtetett tálalókonyhára. A tálalókonyhai intézményi személyzet végzi a kitálalást, csoportonként adagolva. A tálalás befejező fázisa a csoportokban történik az óvodai dolgozók által, ezért ezen szakasznak a szabályozása az óvoda hatáskörébe tartozik.
- Adagszám: az óvoda által leadott létszám alapján.

2.4. A szolgáltatás térítési díja:

- Az önkormányzati rendeletben foglaltak szerint.
- Normatív kedvezmények a tv. szerint.
- Az étkezési térítési díjakról az intézmény az ellátott gyermek nevére szóló számlát bocsát ki.

2.5. Kapcsolattartás, tájékoztatás:

A. Intézményen belül:

- iskolai főzőkonyhák élelmezésvezetőivel
- az óvodai tálalókonyhák dolgozóival

B. Intézményen kívül:

- az óvoda vezetésével és dolgozóival
- a gyermeket érintően elsődlegesen az óvodával, de szükség esetén közvetlenül a szülővel

3. Általános iskolai intézményi gyermekétkeztetés

3.1. A célcsoport jellemzői:

- 7-14 éves korú gyermekek.
- A korosztály sajátossága, hogy a saját akaratuk érvényesül, az otthonról hozott szokások, a kialakult ízlésük érezhetően rögzültek, nehezen befolyásolható, alakítható. Ezért sok ételt kóstolás nélkül elutasítanak a gyermekek, érvényesül „csoport-pszichológia”, vagyis hajlamosak a hangadó kisebbség véleményével azonosulni az étkezések, az ízlés terén is. Általános tapasztalat, hogy erősen érezhető az egyoldalú ízlésvilág, a zöldségek, gyümölcsök, a helyes táplálkozás körébe tartozó, „reformételek” elutasítása.
- A városban az általános iskolák az állami intézményfenntartó kezelésében vannak, így az iskolai étkező helyiségek is. A nevelési intézmény gondoskodik az étkezés megszervezéséről.
- Ebben a korban a gyermekek már önállóan étkeznek, a felsős korosztály már gyakran pedagógus felügyelete nélkül.
- Elsősorban szociális okokból, vannak gyermekek, akik csak az iskolában kapnak étkezést, ill. háziilag készített főtt ételt otthon egyáltalán nem kapnak, csak hideg vagy készételeket.

3.2. *Ellátási szükségletek:*

- Fontos továbbra is, hogy kellemes élmény, emlék kapcsolódjon az ételhez és az étkezéshez, hogy később is igénye legyen a rendszeres és változatos étrendre.
- Az iskolában a fokozott szellemi és fizikai terhelés miatt a fejlődésben levő szervezetnek fontos a megfelelő kalória bevitel.
- Az étlapok összeállításánál figyelemmel kell lenni a jogszabály előírásaira, a korosztály megnövekedett tápanyag-szükségletére, de a gyermekek ízlését is figyelembe venni.

3.3. *A nyújtott szolgáltatások tartalma:*

- Napi 3x étkezés: 2 kísétkelés, 1 főétkezés, ami tízórai, ebéd, uzsonna. Az igényelt étkezés egyénileg módosítható, a szülő kérelmére lehet csak ebéd, vagy tízórai + ebéd.
- Jogszabályban meghatározott tápanyagtartalom, energiatartalom, alapanyagok és változatosság.
- Az iskolai főzőkonyháról helyben, önkiszolgálással történik az ételek tálalása, vagy a közétkeztetési intézmény kezelésében levő iskolai tálalókonyhára történik a kiszállítás. A tálalás minden esetben adagonként, önkiszolgáló rendszerben történik.
- Adagszám: a közétkeztetési intézmény által összegyűjtött létszám alapján. Az étkezés lemondása közvetlenül az ételmezésvezetőnél történik, előző nap reggel 9:00 óráig.

3.4. *A szolgáltatás térítési díja:*

- Az önkormányzati rendeletben foglaltak szerint.
- Normatív kedvezmények a tv. szerint.
- Számlázás közvetlenül a gyermek nevére történik.
- Számlázást és a normatív kedvezményekre való jogosultság nyilvántartását a közétkeztetési intézmény végzi.

3.5. *Kapcsolattartás, tájékoztatás:*

A. Intézményen belül:

- iskolai főzőkonyhák ételmezésvezetőivel
- az iskolai tálalókonyhák dolgozóival
- az intézmény gazdasági ügyintézőjével

B. Intézményen kívül:

- az iskola vezetésével és pedagógusaival
- a gyermeket érintően a szülővel
- a család- és gyermekjóléti szolgálattal
- a Polgármesteri Hivatal szociális ügyintézőjével

4. Szünidei gyermekétkeztetés

Külön szakmai program tartalmazza a feladat ellátásának részletes jellemzőit.

5. Intézményen kívüli gyermekétkeztetés

5.1. A célcsoport jellemzői:

- általában 3-14 év közötti, vagyis óvodás és általános iskolás korú gyermekek
- olyan gyermekek, akik a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet hatálya alá nem tartozó helyszíneken (pl. magánvállalkozások, egyesületek, egyéb szervezetek és személyek által szervezett táborokban) veszik igénybe az intézmény szolgáltatásait.

5.2. Ellátási szükségletek:

- Olyan konyhatechnológiai eljárás alkalmazása, amelynek eredményeképp a gyermekek az ételt segítség nélkül, vagy minimális felnőtt segítséggel, helyes evőeszköz használatával, önállóan is el tudják fogyasztani.
- Az étkezés helyszínétől és a helyi felszereltségtől függően, igény esetén az ételt adagonként előre csomagoltan kell átadni.
- Kiemelten fontos szempont, hogy kellemes élmény, emlék kapcsolódjon az ételhez és az étkezéshez.
- Az egészséges és változatos étrend követelményén belül, a gyermekek ízlésvilágát, kívánságait nagyobb mértékben figyelembe tudjuk venni.

5.3. A nyújtott szolgáltatások tartalma:

- Napi 3x vagy 4x étkezés igény szerint: 2 kisétekzés (tízórai, uzsonna) és 3 főétkezés (reggeli, meleg ebéd, meleg vagy hideg vacsora) közül választható igény szerint;
- Ezek az étkeztetési szolgáltatások nem tartoznak a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet hatálya alá, de az itt kínált étlap is megfelel az egészséges, változatos, a fejlődő szervezet számára szükséges tápanyagokban gazdag ételek követelményének.
- A kijelölt iskolai főzőkonyháról történik a kiszállítás a megrendelő által megjelölt helyszínre badellában vagy adagonként előre csomagoltan. Badellás kiszállítás esetén az adagolás és tálalás a megrendelő feladata és felelőssége. Külön megállapodás alapján az intézmény vállalja a tálalást a külső helyszínen is.
- Adagszám: a megrendelésben megadott létszám alapján.

5.4. A szolgáltatás térítési díja:

- Az önkormányzati rendeletben meghatározott minimális nettó térítési díj figyelembe vételével az intézményvezető saját hatáskörben állapodik meg a megrendelővel.
- Normatív kedvezmények nem érvényesíthetők.
- Számlázás a megrendelő felé történik.

5.5. Kapcsolattartás, tájékoztatás:

- A. Intézményen belül:
- iskolai főzőkonyhák élelmezésvezetőivel

- B. Intézményen kívül:
- a megrendelővel

6. Diétás gyermekétkeztetés

Az intézmény diétás főzőkonyhával nem rendelkezik, ezért diétás étkeztetésre nincs engedélye. Az ételérzékeny gyermekek számára a közétkeztetés biztosítása önkormányzati feladat.

Ennek keretében az ételérzékeny gyermekeknek külső beszállító által biztosítjuk a déli meleg főétkezést.

6.1. A célcsoport jellemzői:

- 3-14 éves korú, vagyis óvodás és iskolás korú gyermekek.
- Az étel valamely alkotóelemére érzékeny gyermekek, akiknek állapotát és az előírt diétát szakorvosi igazolás dokumentálja.

6.2. Ellátási szükségletek:

- A dokumentált étel intolerancia mellett alkalmazható, a szakorvos által előírt diétás étrend.
- A leggyakrabban előforduló érzékenységek: glutén, tejcukor (laktóz), tejfehérje, szója, mogyoró, olajos magvak.

6.3. A nyújtott szolgáltatások tartalma:

- Jelenleg napi 1x meleg főétkezést (ebédet) biztosítunk.
- Az intézmény távlati célja egy olyan diétás konyha létrehozása és engedélyeztetése, ahol a fenti étel intoleranciával élő gyermekek és felnőttek étkeztetési igényeit ki tudjuk elégíteni.

6.4. A szolgáltatás térítési díja:

- Az önkormányzati rendeletben foglaltak szerint.
- Normatív kedvezmények a tv. szerint.
- Az étkezési térítési díjakról az intézmény az ellátott gyermek nevére szóló számlát bocsát ki.

6.5. Kapcsolattartás, tájékoztatás:

A. Intézményen belül:

- iskolai főzőkonyhák élelmezésvezetőivel
- az óvodai tálalókonyhák dolgozóival

B. Intézményen kívül:

- az óvoda vezetőségével és dolgozóival
- az iskola vezetőségével és dolgozóival
- a gyermeket érintően elsődlegesen a nevelési intézménnyel, de szükség esetén közvetlenül a szülővel
- a speciális ételeket előállító és kiszállító céggel

IV. Felnőtt étkeztetés

1. Munkahelyi étkeztetés

1.1. A célcsoport jellemzői:

- felnőtt munkavállalók és nyugdíjasok, ill. az önkormányzatnál és intézményeinél dolgozó diák munkavállalók;
- Az alkalmazott étkezők körét önkormányzati rendelet határozza meg.
- A változatos, tápanyagokban gazdag, egészséges alapanyagokból készült déli meleg főétkezéssel segítséget nyújtunk a napi teljes értékű tápanyagbevétel biztosításában.

1.2. A nyújtott szolgáltatások tartalma:

- Napi 1x étkezés: meleg főétkezés a gyermekétkeztetési étlapról.
- Az ételek a kijelölt iskolai főzőkonyhán készülnek.
- Adagszám: az egyes megrendelések szerint számítva.

1.3. A szolgáltatás térítési díja:

- Az önkormányzati rendeletben foglaltak szerint.
- Az étkezési térítési díjakról az intézmény a megrendelő munkavállaló nevére szóló számlát bocsát ki.

1.4. Kapcsolattartás, tájékoztatás:

A. Intézményen belül:

- iskolai főzőkonyhák élrelmezésvezetőivel

B. Intézményen kívül:

- az étkezést igénybe vevő munkavállalókkal

2. Vendégétkeztetés

2.1. A célcsoport jellemzői:

- 18 év feletti, felnőtt étkezők, akik nem tartoznak az alkalmazotti étkezők körébe.
- A változatos, tápanyagokban gazdag, egészséges alapanyagokból készült déli meleg főétkezéssel hozzájárulunk a napi teljes értékű tápanyagbevétel biztosításában.

2.2. A nyújtott szolgáltatások tartalma:

- Napi 1x étkezés: déli meleg főétkezés a gyermekétkeztetési étlapról.
- Az ételek a kijelölt iskolai főzőkonyhán készülnek.
- Adagszám: az egyes megrendelések szerint számítva.

2.3. A szolgáltatás térítési díja:

- Az önkormányzati rendeletben foglaltak szerint.
- Az étkezési térítési díjakról az intézmény a megrendelő nevére szóló számlát bocsát ki.

2.4. Kapcsolattartás, tájékoztatás:

- A. Intézményen belül:
- iskolai főzőkonyhák élelmezésvezetőivel
- B. Intézményen kívül:
- az étkezést igénybe vevő személyekkel

3. 60 év feletti intézményi és szociális étkeztetés

3.1. A célcsoport jellemzői:

- 60 év feletti felnőtt korú személyek.
- Az ide tartozó ellátottak a Szigethalmi Egyesített Népjóléti Intézmény által működtetett idősek otthonában bentlakó személyként él, vagy nappali ellátást vesz igénybe az idősek nappali klubjában, vagy saját otthonában szociális rászorultsági alapon részesül ellátásban.
- Időskorú személyek, akiknek általános állapota legyengült, egészségi állapota megromlott, ezért speciális roboráló étrendet igényelnek.
- Az ételek önálló elfogyasztása és/vagy megemésztése betegségük vagy fizikai állapotuk miatt nehézséget jelenthet számukra.
- Korukból eredően az ételeket illető ízlésük, ízlelésük folyamatosan változik, emellett igénylik a régi, megszokott ízeket – gyakran az előírt orvosi diétára tekintet nélkül.
- Elsősorban az intézményben bentlakó személyek esetében az étkezés a napnak egy nagyon fontos eseménye, ezért fokozott várakozással néznek az étkezések elé.
- Különösen érzékenyek a megkülönböztetésre, tekintet nélkül arra, hogy az étkeztetés során alkalmazott eltérések orvosilag indokoltak.

3.2. Ellátási szükségletek:

- A bentlakó ellátottak számára egész napos étkezést biztosítunk az év minden napján.
- Az étrend kialakításánál figyelembe kell venni az időskorú emberek szervezeti sajátosságait, életvitelét és egészségi állapotát.
- Az orvos által előírt diétát követni kell.
- Az ételeket olyan formában kell tálalni, hogy az adott állapotban levő idős személy önállóan vagy gondozói segítséggel el tudja fogyasztani (pl. fogazat hiánya).
- A speciális tálalási szempontok mellett fontos, hogy az étel az élvezeti értékéből ne veszítsen.

3.3. A nyújtott szolgáltatások tartalma:

- Az idősek otthonában bentlakó személyeknél egész napi étkezés: napi 3x főétkezés és 2x kísétkezés.
- Az idősek nappali klubjában: napi 2x kísétkezés, 1x étkezés.
- A szociális étkezést igénybe vevőknek: napi 1x meleg ebéd.
- Jogszámban és az orvos által előírt speciális diétában meghatározott tápanyagtartalom, energiatartalom, alapanyagok és változatosság.

- A bölcsődei főzőkonyháról a közétkeztetési intézmény kezelésében levő idősek otthonában található tálalókonyhára történik a kiszállítás. A tálalás az idősek otthonában dolgozó gondozók feladata.
- A szociális étkezést igénybe vevők esetében a kiszállításról a szociális ellátást biztosító intézmény gondoskodik
- Adagszám: az időseket ellátó intézmény által naponta leadott létszám alapján.

3.4. A szolgáltatás térítési díja:

- Az önkormányzati rendeletben foglaltak szerint.
- Számlázás összesítve havonta utólag a Szigethalmi Egyesített Népjóléti Intézmény részére történik.

3.5. Kapcsolattartás, tájékoztatás:

A. Intézményen belül:

- a bölcsődei főzőkonyha élelmezésvezetőjével
- az iskolai tálalókonyhák dolgozóival
- az intézmény gazdasági ügyintézőjével

B. Intézményen kívül:

- a Szigethalmi Egyesített Népjóléti Intézmény vezetőségével és dolgozóival

4. Fogyatékkal élő felnőttek étkeztetése

4.1. A célcsoport jellemzői:

- 18 év feletti, felnőtt korú személyek.
- Jellemzőjük testi és/vagy szellemi fogyatéka, amely akadályozhatja őket az étel önálló elfogyasztásában.

4.2. Ellátási szükségletek:

- Az általános közétkeztetési előírásoknak megfelelő étrend biztosítása.

4.3. A nyújtott szolgáltatások tartalma:

- Napi 3x étkezés: 2 kisétkezés, 1 főétkezés, ami tízórai, ebéd, uzsonna.
- Jogszabályban meghatározott tápanyagtartalom, energiatartalom, alapanyagok és változatosság.
- A bölcsődei főzőkonyháról a közétkeztetési intézmény kezelésében levő iskolai tálalókonyhára történik a kiszállítás. A tálalás csoportos tálalási formában történik a nappali ellátást biztosító ellátó intézmény étkezőjében.
- Adagszám: a fogyatékkal élő személyeket ellátó intézmény által leadott létszám alapján.

4.4. A szolgáltatás térítési díja:

- Az önkormányzati rendeletben foglaltak szerint.
- Számlázás összesítve a fogyatékkal élő személyeket ellátó intézmény nevére történik.

4.5. Kapcsolattartás, tájékoztatás:

A. Intézményen belül:

- a bölcsődei főzőkonyha élelmezésvezetőivel
- B. Intézményen kívül:
- a fogyatékkal élő személyeket ellátó intézmény vezetőségével és dolgozóival

V. Rendezvényi étkeztetés

Fogalma: „a fogyasztóval kötött szerződéses megegyezésen alapuló vendéglátó tevékenység ellátása, a fogyasztó által meghatározott helyen és eseti alkalommal.”

5.1. A célcsoport jellemzői:

- jellemzői nem körülhatárolhatók, bármely cselekvőképes személy, jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet lehet megrendelő

5.2. A nyújtott szolgáltatások tartalma:

- A megrendelő igénye szerint összeállított és elkészített ételek, az intézmény működési engedélyében foglalt kereteken belül.
- A szolgáltatás részleteit a visszaigazolt megrendelés vagy külön szerződés tartalmazza.

5.3. A szolgáltatás térítési díja:

- Az önkormányzati rendeletben meghatározott minimális nettó térítési díj figyelembe vételével az intézményvezető saját hatáskörben állapodik meg a megrendelővel.
- Normatív kedvezmények nem érvényesíthetők.
- Számlázás a megrendelő felé történik.

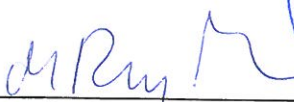

5.4. Kapcsolattartás, tájékoztatás:

- A. Intézményen belül:
- a közreműködő főzőkonyha élelmezésvezetőjével
- B. Intézményen kívül:
- a megrendelővel

* * *

Készült: Szigethalom, 2017. október 10.

Jóváhagyta:



Dr. Petyi Beáta
intézményvezető