

## Közétkeztetés, újragondolva



A „Nebuló” története ott kezdődött, hogy Sziget-halom város polgármestere és képviselő-testülete mert egy nagyot álmodni, és elhatározták, hogy egy eddig mellőzött működési területet megpróbálnak korszerűsíteni, bővíteni: vagyis lépéseket tenni egy modern és rentábilis közétkeztetés érdekében.

Ennek első fontos állomásaként 2016. január 01-én megkezdte működését a **Nebuló Közétkeztetési Intézmény**. Az új intézményhez helyezte át az önkormányzat a településen működő főző- és tálalókonyhákat (az általános iskolai és a bölcsődei főzőkonyhákat, az óvodai, bölcsődei, iskolai, az idősek otthonában és a fogyatékosok nappali intézményében működő tálalókonyhákat), valamint a konyhákban dolgozó munkavállalókat. Az új intézmény úgy kezdte meg működését, hogy egyetlen konyhai dolgozónak sem szűnt meg a közalkalmazotti jogviszonya létszámleépítés miatt.

Az élelmezésvezetőink és konyhai dolgozóink áldozatos munkájának, valamint rugalmas hozzáállásának köszönhetően az átalakulás zökkenőmentes volt. Jelenleg is folyamatosan dolgozunk azon, hogy minőségi és a szigorú, néha számunkra is vitatható jogszabályi előírásoknak megfelelő közétkeztetési szolgáltatást tudjunk nyújtani.

Szeretnénk egyre több **helyi rendezvényen megjelenni**, aktívan támogatni a lakosság

számára szervezett programokat. Intézményünk történetében először a **Városi Gyermeknapon** az érdeklődő gyermekek számára tortillakészítő foglalkozást tartottunk. A foglalkozás közben kollégáim segítségével a gyermekek játékosan ismerkedtek meg az ételkészítés folyamatával, az alapanyagokkal, a higiénia és az egészséges táplálkozás alapjaival.

Nyáron új irányba lépünk a közétkeztetés területén. A nyári táborozó gyerekeknek, illetve bármely egyéni megrendelőnek kínálunk egy különleges „Szünidei kedvenc” nevet viselő étlapot, amely valóban a gyermekek kedvenc ételeit tartalmazza. Természetesen a szünidei étlapon is maximálisan biztosítani kívánjuk az egészséges, változatos, hasznos tápanyagokban gazdag étkezést. Miután erre az étlapra nem vonatkozik a szigorú tápanyag-korlátozásokat (pl. sómentességet) előíró jogszabály, lehetőségünk volt fokozottabban figyelembe venni a gyermekek körében népszerű ételeket, ízeket. Erről az étlapról minden szigetalmi lakos rendelhet 2016. június 20-tól. A szolgáltatás részleteiről szórólapokon, a szigetalmi újság hasábjain, illetve a szigetalmi önkormányzati, iskolai honlapokon is fogunk tájékoztatást adni. A nyári szünidő másik nagy változása a Széchenyi István Általános Iskola konyhájának **korszerűsítése**, amelynek előkészületei, többek között a közbeszerzés kiírása jelenleg folyamatban van. Reményeink szerint a nyári szünidő alatt megtörténik a korszerűsítés, melynek eredményeképp egy műszakilag korszerű, 1500 adag étel készítésére alkalmas konyhát vehetünk birtokba 2016 szeptemberében.

Ezen kívül további tervünk egy saját fenntartású **diétás konyha** kialakítása és üzemeltetése, amely a speciális diéták szerint étkező, illetve ételallergiás gyermekek és felnőttek számára tud megfelelő, friss ételeket kínálni. Nagy reményeket fűzünk ennek a speciális területnek a kialakításához és fejlesztéséhez, azért, hogy egyre szélesedő társadalmi igényt tudjunk a térségben reális áron kielégíteni.



A konyhák technikai fejlesztésén túl személyes küldetésemnek tartom, hogy a szigetalmi közétkeztetésben is bevezetésre kerüljön a **modern információs technológia**: a kommunikáció, a számlázás, a fizetések stb. elektronikus úton történjen mindazok számára, akiknek az elektronikus csatornák a mindennapokban rendelkezésre állnak. Reményeim szerint ez az intézkedés sok szülő és más megrendelőnk dolgát megkönnyíti majd.

Az önkormányzat pozitív hozzáállásának köszönhetően hamarosan elkezdjük a konyha felújítását. Bízunk benne, hogy terveinket siker koronázza, hiszen mindez Szigetalom számára teremt **értéket**: az itt élők, az itt dolgozó emberek, a szigetalmi gyermekek javát szolgálja majd a mindennapokban.

Dr. Petyi Beáta  
intézményvezető

NAPOK	„SZÜNIDEI KEDVENC” EBÉDEK											
	Napok	Hétfő	2016.06.20	Kedd	2016.06.21	Szerda	2016.06.22	Csütörtök	2016.06.23	Péntek	2016.06.24	
			2016.07.11		2016.07.12		2016.07.13		2016.07.14		2016.07.15	
			2016.08.01		2016.08.02		2016.08.03		2016.08.04		2016.08.05	
Ebéd	Tejfölös burgonyaleves Milánói spagetti Alma, Túró Rudi	Csontleves Párizsi sertészelet Petrezselymes burg. Savanyú uborka	Paradicsomleves Borsos tokány Bulgur mexikói módra Savanyúság Almalé	Olasz zöldségleves Csirke pörkölt Tarhonya Savanyú uborka	Palócleves Kenyér Vargabéles Banán							
Napok	Hétfő	2016.06.27	Kedd	2016.06.28	Szerda	2016.06.29	Csütörtök	2016.06.30	Péntek	2016.07.01		
		2016.07.18		2016.07.19		2016.07.20		2016.07.21		2016.07.22		
		2016.08.08		2016.08.09		2016.08.10		2016.08.11		2016.08.12		
Ebéd	Zöldborsóleves Milánói sertésborda Almalé	Magyaros burg. leves Sült csirkecomb Rizi-Bizi Tavaszi savanyú	Friss brokkolikrém leves Panírozott halfilé Sültburgonya, tartár Tejszelet	Lebbencsleves Gyros csirke Tzatziki, pita Friss zöldség	Jókai bableves Tiroli túrós rétes 2db Alma							
Napok	Hétfő	2016.07.04	Kedd	2016.07.05	Szerda	2016.07.06	Csütörtök	2016.07.07	Péntek	2016.07.08		
		2016.07.25		2016.07.26		2016.07.27		2016.07.28		2016.07.29		
		2016.08.15		2016.08.16		2016.08.17		2016.08.18		2016.08.19		
Ebéd	Zöldbableves Tejszíne-sonkás penne Almalé	Húsleves Sós burgonya Vegyes gyümölcsmártás Főtt hús Túró rudi	Gulyásleves Aranygaluska Vanília sodó Cseresznye	Daragaluska leves Rakott burgonya, tejföllel, Cékla Teljes kiörlésű kenyér Nektarin	Zellerkrémleves Rántott csirkemell Kukoricás rizs Csemege uborka Őszibarack							