

Beszámoló

Központi Konyha 2022. évi munkájáról

Tisztelt Képviselő-testület, Polgármester Úr, Jegyző Asszony!

A központi Konyha 2022. évi munkájáról Süllyás városban az alábbiak szerint számolok be.

Központi konyhánk négy étkezési területet szolgál ki:

- óvodai étkezés
- iskolai étkezés
- fiatalokú felnőtt étkezés (saját dolgozók)
- szociális étkeztetés (szépkorúak)

Ezen intézmények vezetőivel szakmai kapcsolatot építettünk ki, mely folyamatos kapcsolattartásban jelenik meg.

A 2022. –es év gazdálkodási szempontból elég vészterhes idők jártak. Nem kell messzire tekintenünk, ha áremelést keresünk, bizony találunk. Az alapanyagárak, az energiahordozók árai csillagászati magaslatoiban járnak. Ennek sajnos elszenvedői vagyunk. A költségvetésünkben meghatározott összeget sajnálatos módon túl léptük.

Minden irányból meg kellett vizsgálnunk működésünket, milyen módon tudjuk költségeinket csökkenteni, ezáltal nyerni egy kicsit, hogy máshol feltudjuk használni az így nyert puffert. Ami mégis legjobban szorongat bennünket az az alapanyaghiány félelme. Olyan ez mint egy Blackbox verseny, amit találok a kamrában abból főzök. Persze képletesen, de a szakmaiságunkat nem feladva, mindig tudunk és kell is megújulni, és a nehézségeink ellenére kihívásként tekinteni erre az élénk álló helyzetre. Több költség hatékony intézkedést vezettünk be (felvásároltunk, kihasználtuk az erőt mely a biztos számla kiegyenlítésben rejlik a cégek felé), ám így sem tudtunk sokszor alapanyaghoz jutni, ami nehezítette a mindennapokat. Sajnos ezen lépések megtétele ellenére is túl költekeztünk.

2022.évben ellátottak intézményi, havi bontása

Központi Konyha

ÓVODA			
			összesen
2022	TÁ	100% kedv	
január	581	3710	4291
február	573	3733	4306
március	695	4149	4844
április	578	3425	4003
május	743	4397	5140
június	467	2744	3211
július	124	858	982
augusztus	212	1095	1307
szeptember	1035	4130	5165
október	729	3531	4260
november	877	3823	4700
december	560	2295	2855
összesen	7174	37890	45064

Az áremelkedés mellett egyéb súlyos problémákkal is küzd a szektor. 2015. szeptember 1-én lépett hatályba az új közétkeztetési rendelet, amely többek között korcsoportokra, tápanyag-összetételre, alapanyag-gyakoriságra vonatkozóan is részletesen szabályozza a menzán adható ételek összetételét és elkészítésének módját. Ennek értelmében tilos többek között magas zsírtartalmú húskészítményt felszolgálni, és nem szabad az ételekhez sótartalmú ételport, leveskockát, ételízesítő krémeket adni. Előírták, hogy fokozatosan csökkenteni kell a napi bevitt só mennyiségét. A rendelet szerint 2021 szeptemberéig a napi háromszori étkezés során az óvodás korosztálynál 2,5, a nagyobbaknál pedig 3,5 grammra kellett volna csökkenteni a bevitt só mennyiséget, ami kivitelezhetetlen, hiszen ennyi sót például már tíz dekagramm párizsi is tartalmaz, nem is beszélve a reggelire berendelt pékárukról, sajtokról. Tovább súlyosbítja a problémát, hogy a legtöbb család otthon kifejezetten sósan főz, így a gyerekek egyáltalán nem vagy nem szívesen fogyasztják el a sószegegy fogásokat. Véleményem szerint a rendelet módosítása mellett nemcsak a főzőkonyhákat, hanem az alapanyag-előállítókat is kötelezni kellene a sótartalom csökkentésére, és fontos lenne, hogy a családoknál is elkezdődjön egy összehangolt, kampányszerű szemléletformálás. Mérésekből kiderült, hogy nemegyszer 8-15 percnél is kevesebb idő jut az ebédre. Emiatt a forró leves és a további fogások elfogyasztására szinte esély sincs. **Jóindulatú becslések szerint a megfőzött ételek húsz százaléka hulladék lesz.** Az élelmiszer-pazarláshoz az is hozzájárul, hogy **akik szociális alapon, állami támogatással „ingyen” kapják az ételt, gyakran el sem mennek az ebédért.** Saját adataink szerint például az óvodások 90 százaléka

ingyen kapja az ebédet, ami nem a költségmentes előállítás jelenti, hanem azt, hogy a szülőnek nem kell fizetni érte. A támogatottak köre az iskoláskorúaknál is folyamatosan növekszik. Számos család szociális alapon ingyen vagy kedvezményesen kapja a szolgáltatást.

2022.évi ellátottak intézményi, havi bontása

ISKOLA	T+E	E	E+U	N	
TÁ					összesen
2022					
január	1133	373	186	1690	3382
február	1136	389	207	1716	3448
március	1273	468	217	1846	3804
április	902	261	148	1337	2648
május	1198	379	229	1814	3620
június	451	145	93	770	1459
szeptember	1033	483	376	1948	3840
október	999	458	389	1897	3743
november	1048	495	431	2055	4029
december	676	351	284	1263	2574
összesen	9849	3802	2560	16336	32547
50%					
január	823	150	235	1101	2309
február	887	150	218	1084	2339
március	955	160	231	1260	2606
április	685	123	167	892	1867
május	994	188	257	1211	2650
június	389	56	106	428	979
szeptember	1008	210	188	1097	2503
október	988	227	174	1110	2499
november	1141	266	219	1121	2747
december	811	174	144	763	1892
összesen	8681	1704	1939	10067	22391
100%					
január	796	0	0	521	1317
február	776	0	0	468	1244
március	866	0	0	521	1387
április	636	0	0	364	1000
május	857	0	0	519	1376
június	305	0	0	192	497
szeptember	469	20	0	396	885
október	559	20	0	458	1037
november	551	21	0	549	1121
december	415	15	0	369	799
összesen	6230	76	0	4357	10663
					65601

Gyermekek között állandó egyéni étrendű étkezésünk volt: 11 fő tejmentes, 1 fő gluténmentes,, 1 fő szója érzékenység, 1 fő zöldborsó és rizs allergén, 3 fő tojás érzékenység, 1 fő crohn betegség miatti diétásunk van. Ezen étkezők ellátása igen magas költséget jelent, amit nem áll módunkban az étkezőkre hárítani, ezt saját forrásból szükséges biztosítani. Számuk az előző évhez képest növekedést mutat, melyre a jövőben is számítani lehet. Számukra az ételkészítés a közétkeztetési rendelet szerint történik. A helyi adottságok miatt időben elkülönítve készülnek az ételek. Az ételkészítéshez használt edények külön tárolva, jelölve vannak egyes diétákra. Ez raktári alapanyagainkra is vonatkozik.

Kiszámlázott adagok:		
Dr. Gáspár István Humánszolgáltató Központ		
ÖNO		
ADAG	Ebéd	3x étk.
2022.-év		
január	645	177
február	556	176
március	612	186
április	533	150
május	678	193
június	652	186
július	691	185
augusztus	586	158
szeptember	747	159
október	607	121
november	605	159
december	445	102
mindösszesen:	7357	1952

Szépkorúak esetében figyelmet fordítottunk, hogy más étkezési szokásaik vannak, melyet igyekeztünk az ételkészítés esetében figyelembe venni. Ez a változás nemcsak az adag méreteket érinti, hanem magát az étlapon szereplő ételsor is más, mint a gyermek étkezők esetében.

Összehasonlító táblázat						
	Üzemeltetési anyagok		Összes Kiadás		Bevétel	
Tárgy év	2021	2022	2021	2022	2021	2022
Előirányzat	55.000.000 Ft	55.000.000 Ft	106.343.000 Ft	115.545.000 Ft	21.000.000 Ft	27.000.000 Ft
Teljesítés	47.787.567 Ft	62.455.352 Ft	102.230.016 Ft	127.912.259 Ft	26.433.093 Ft	33.720.869 Ft

A közétkeztetők is a piacról szerzik be az élelmiszert. Az elszabadult energia-, gáz -, és alapanyag beszerzési árai a közétkeztetőket kivégezteti, hiszen ők nem kedvezményezettek az ár stoppos beszerzésben sem. Kikerültek a rezsicsökkentésre jogosultak köréből, és már az üzemanyagot is piaci áron kell venniük, miközben nap mint nap jelentős logisztikai tevékenységet folytatnak. Az üzemanyagár drasztikus emelkedése, illetve hiánya további nehézséget okozott. Nem tudtuk megállítani az emelkedés hatásait, mely előre nem látható költség növekedést generált. A következő költségvetési évben törekszünk a ktg. normalizálására.

Tovább folytattuk, és az év második felében elértük a kidobott étel mennyiségének normalizálását, csökkentés tovább nem lehetséges. Figyelmet fordítunk a hatékony munkavégzésre, mellyel javítjuk a gazdálkodás eredményének mutatóit. Megvizsgáltuk a beszállítók által kínált termékek ár/érték arányát, a beszerzések során nem automatikusan a legalacsonyabb árat választjuk, hanem a minőségi, rövid ellátási láncból származó magyar alapanyagokat. Ellátottak körében rendszeresen szóbeli visszajelzéseket kérünk a fogyasztói elégedettségről, mely hatásosabbnak bizonyult a legutóbbi írásbeli felméréshez képest. Többen ismerik a közétkeztetési rendeletet és elégedettek az ellátással. Az egészség nevelésben is igyekszünk részt venni, rendszeresen konzultálunk a felmerülő kérdésekkel kapcsolatosan az óvodai-iskolai alkalmazottakkal és a szülőkkel. A korábbi évekhez képest sajnos nem sikerült az iskolában táplálkozási prezentációt tartani, de reméljük a következő tanév során erre is sor kerül.

A Központi Konyha személyi feltételei:

Főzőkonyha/tálalókonyha:

- 1 fő szakács
Csalaminé Szvitek Tünde
- 5 fő kézilány
Szvitek Józsefné
Csergő Margit
Surányi Attiláné
Kui Eliza
- 1 fő gépkocsivezető
Kecser Barna
- 5 fő tálaló konyha alkalmazott
Balázs Istvánné 4 ó látja el feladatát
Kármán Erzsébet
Nagy Tiborné
Búzás Istvánné
Motollai Ferencné (szeptembertől látja el feladatát 2 ó.)

Jól látható, a konyha dolgozói létszámában a fluktuáció - ez elősorban más munkakörben való elhelyezkedés, magasabb bérezés miatt következett be. Az alkalmazottak kiváló hozzáállást tanúsítottak a tanév alatti és a szünidei étkeztetések idejekor is. A mindennapi munka során jelentkező kihívásokat problémamegoldó készségüknek köszönhetően jól kezelték. A diétákkal járó többletmunkához rugalmasan állt szakácsnőnk is. Kreatív tevékenységükkel hozzájárultak rendezvényekhez és a települést érintő egyéb programokhoz.

Az idei évben is folytatjuk a fejlesztéseket, innovációs célok elérését. Nyári időszakban konyhánk ellátja az iskolai táboroztatás, a Tápió tábor, a röplabda tábor, az óvoda működését és a szociális ellátottak, vendégek étkezését is. A konyha leállítását az óvodai munkarenddel párhuzamosan igazítjuk: ezalatt megtörténik a főző- és tálalókonyhák karbantartása, valamint a dolgozók szabadságolása is, hogy szeptembertől teljes létszámban tudjunk dolgozni.

Örömmel fogadtuk, hogy a hivatal továbbra is kedvezményes étkezést kínál a tálaló-, főzőkonyha alkalmazottaknak, mely 13 fő számára jelent szignifikáns kedvezményt a mindennapokban, ezúton is szeretnénk megköszönni az idei támogatásokat.

Köszönöm az eddigi bizalmat, igyekszem továbbra is fennakadás nélkül, a lehető legjobb tudásom szerint vezetni az intézményt, és erre ösztönözni munkatársaimat is. Köszönöm szépen a vezetőségnek a dolgozóim nevében a cafatériát, a munkaruha pénzt és az évvégi jutalmat, nagy örömet szereztek mindenkinek.

Intézményeink vezetőivel, és munkatársaikkal jó a kapcsolatom, egymás segítségére vagyunk, gyakran cserélünk információkat, ügyes – bajos gondokban tanácsokat adunk és kapunk.

Szeretném továbbá megköszönni intézményvezető kollégáim segítségét, melyet egész évben nyújtottak: Mészáros Mónika, Szabóné Selmei Mariann, Puskás Réka, és kérem engedjék meg, hogy ide soroljam iskoláink vezetőit is: Hídvégi Melinda és Győri Marianna személyében jól működő munkakapcsolatot tartunk fenn. Az Önkormányzat minden dolgozójával jól tudok együtt dolgozni, ezt szeretném megőrizni a jövőben is, köszönöm segítségüket.

A TÁVÜSZ Kft. vezetőjének, kollégáinak köszönöm egész éves segítségüket, remélhetőleg ez a jó kapcsolat sokáig megmarad.

Köszönöm megtisztelő bizalmukat, kérem, évértékelő beszámolóm elfogadását, 2023 – es év terveiben való támogatást.

Kelt: Süllysáp, 2023.03.22.

Tisztelettel: Kisné Kiss Anna
Intézményvezető