

Beszámoló

Központi Konyha 2024. évi munkájáról

Tisztelt Képviselő-testület, Polgármester Úr, Jegyző Asszony!

Szeretném megköszönni, hogy újabb öt évre bizalmat szavazott, Polgármester Úr és Képviselő testület. Minden erőmmel azon leszek, hogy munkámmal és a mindennapokhoz való hozzáállásommal meg szolgáljam a belém vetett bizalmat.

A központi Konyha 2024. évi munkájáról Süllysáp 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 2024-es év gazdálkodási szempontból az előző évekhez képest nyugodtabb időszaknak mondható. Az alapanyagárak folyamatos emelkedése, előre tervezésre kényszerített, (több felvásárlást eszközöltünk). A költségvetésünkben meghatározott összeget nem léptük túl.

Folyamatos kontroll alatt tartva, vizsgáljuk működésünket, milyen módon tudjuk költségeinket csökkenteni, ezáltal nyerni egy kicsit, hogy máshol feltudjuk használni az így nyert puffert. Mára normalizálódott alapanyagellátás, de tisztán látszik az átrendeződés. Észrevehető, hogy új cégek jelentek meg a piacon, melyek nagy erővel teszik tönkre a régi 30- 40 éve működő családi cégeket, kik a teljes ellehetetlenítés miatt felszámolják tevékenységüket. A megjelent trónbitorló cégek közül nehéz kiszűrni kik azok, akikkel érdemes foglalkozni, a sok új között, kérész életű cégek jelentek meg, megnövekedtek a bizonytalan pénzügyi háttérrel rendelkező cégek.

Újabb beszállítókat vontunk be a konyha működését biztosítva-, illetve megversenyeztetve a régebb óta beszállító cégeket. Jobb árakat próbáltunk kiharcolni, több – kevesebb sikerrel.

2024.évben ellátottak intézményi, havi bontása

ÓVODA			
2024	TÁ	100% kedv	összesen
január	728	3543	4271
február	720	3772	4492
március	649	3413	4062
április	731	3607	4338
május	727	4093	4820
június	595	3268	3863
július	199	790	989
augusztus	150	759	909
szeptember	699	4079	4778
október	616	3836	4452
november	630	4204	4834
december	468	3079	3547
összesen	6912	38443	45355

A táblázatból észrevehető, hogy minimálisan növekedet a létszám az előző évhez képest, melynek több oka is van. Elsősorban felvehető óvodai csoport létszám normalizálása következtében, másodsorban pedig a szociális támogatás bővülése, ösztönzően hat a szülőkre, több gyermeket vállalnak.

A iskolai ellátásban is változás tapasztalható, növekedő tendenciát mutat támogatott ellátásban részesülők száma, mely szintén jelzés értékű. A központi Móra iskolában közel 200 gyermek veszi igénybe az ebédet, ami igen magas adat. Megváltozott a szülők anyagi helyzete, jó anyagi helyzetben lévő és a kevés anyagiakkal rendelkezők szétválása figyelhető meg, ami középréteget jelentette az eltűnik. Saját adataink szerint például az óvodások 90 százaléka ingyen kapja az ebédet, ami nem a költségmentes előállítást 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.

2024.évi ellátottak intézményi, havi bontása

ISKOLA	T+E	E	E+U	N	
TÁ					összesen
2024					
január	885	697	319	1306	3207
február	1086	843	405	1491	3825
március	917	700	342	1229	3188
április	899	666	327	1188	3080
május	1131	802	370	1399	3702
június	671	486	231	883	2271
szeptember	1185	866	311	1677	4039
október	1026	818	268	1464	3576
november	1186	895	314	1691	4086
december	926	702	259	1336	3223
összesen	9912	7475	3146	13664	34197
50%					
január	1003	304	194	913	2414
február	1187	397	251	1080	2915
március	1058	390	179	845	2472
április	1021	383	182	819	2405
május	1260	454	211	984	2909
június	692	265	131	614	1702
szeptember	1015	439	197	1112	2763
október	960	354	180	996	2490
november	1060	416	206	1138	2820
december	828	330	175	900	2233
összesen	10084	3732	1906	9401	25123
100%					
január	426	0	0	365	791
február	544	0	0	461	1005
március	461	0	0	415	876
április	454	0	0	391	845
május	558	0	0	470	1028
június	312	0	0	293	605
szeptember	540	0	0	485	1025
október	524	0	0	389	913
november	654	0	0	455	1109
december	507	17	0	360	884
összesen	4980	17	0	4084	9081
					68401

Növekedés figyelhető meg az egyéni étrendű gyermekek esetében is. Gyermekek között állandó egyéni étrendű étkezésünk volt: **13 fő tejmentes**, 1 fő gluténmentes, 1 fő szója érzékenység, 1 fő zöldborsó, rizs allergén, 2 fő tojás érzékenység, **1 fő hal-rozs**, **2 fő olajos magvak**, **1 fő eper-mogyoró érzékeny**.

Új több figyelmet kívánó diéta is jelnetkezet ami még jobban nehezíti a mindennapokat. ráadásul a választott étkezési típus is nagy figyelmet kíván az elkészítés során. 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.

Dr. Gáspár István Humánszolgáltató Központ		
ADAG 2024. év	Ebéd	3x étk.
január	950	122
február	984	122
március	914	98
április	931	103
május	903	101
június	840	96
július	927	110
augusztus	805	96
szeptember	869	91
október	900	104
november	754	92
december	603	72
mindösszesen:	10380	1207

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	
Év	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Előirányzat	67.000.000 Ft	69.615.000 Ft	140.415.000 Ft	149.000.000 Ft	33.000.000 Ft	50.810.000 Ft
Teljesítés	66.181.303 Ft	67.858.460 Ft	143.275.084 Ft	154.492.569 Ft	40.453.268 Ft	54.208.340 Ft

Korábban, amíg nem volt táplálkozás-egészségügyi rendelet, addig a közétkeztetőknek és az intézményfenntartóknak mindössze annyi volt a feladatuk, hogy a viszonylagos fogyasztói elégedettséget elérjék a lehető legkedvezőbb áron. Ma már szó sincs erről, hiszen megannyi jogszabályi feltételnek kell eleget tennünk: a rendelet például azt is meghatározza, hogy melyik ételből mennyit adhatunk, így hiába imádják a gyermekek, tézstafőételeket kéthetente csupán kétszer kínálhatunk, és az ételkészítés során naponta felhasználható só-, valamint cukormennyiség is végletekig lecsökkentett benne, nagy hangsúly került a transzsírsavak csökkentésére, mely újabb kihívás elé állította a konyhákat.

Amíg régen a megmaradt élelmiszer-hulladékokat a TSZ-ekbe szállították állattakarmányozásra, ma már szigorú jogszabályok tiltják és írják elő, hogyan kell ezeket elszállítani és megsemmisíteni, ami évente több száz millió forintba kerül.

Az előző év kihívásokkal teli ellenőrzésből állt, április hónapban kétféleképpen is lettünk mérve. NÉBIH szemle, mely 93 %-os (jeles) eredménnyel zárult.

Majd a hónap végén étlap ellenőrzés volt a konyhán. Az elbírás lényege maga a változatosság, a rendeletben meghatározott alapanyag felhasználás, só-, cukormennyiség, és maga az adagok megfelelése korcsoportonként. Eredmények a következők, óvodás korosztály 77 %, alsótagozat 77%, felsőtagozat 77%, szépkorúak 76%, az eredmények alapján, az erős középmezőnyben foglalunk helyett a közétkeztető konyhák között. Vizsgálva a kapott %-ot jónak ítélem, mert EMMI rendelet nagyon szorosan szabályozott, ha kevesebb cukrot, sőt teszünk az ételkészítés során akkor ízetlen a megítélésem szerint.

Tovább folytattuk, 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. Az egészség nevelésben is igyekszünk részt venni, rendszeresen konzultálunk a felmerülő kérdésekkel kapcsolatosan az óvodai-iskolai alkalmazottakkal és a szülőkkel.

A Központi Konyha személyi feltételei:

Főzőkonyha/tálalókonyha:

- 1 fő szakács
Csalaminé Szvitek Tünde
- 5 fő kézilány
Jandó Piroska
Csergő Margit
Surányi Attiláné
Kui Eliza
Dócziné L. Ilona (kilépett)
Lichnerné Éva
- 1 fő gépkocsivezető
Kecser Barna
- 5 fő tálaló konyha alkalmazott
Horváth Istvánné 4 ó látja el feladatát
Kármán Erzsébet
Nagy Tiborné
Búzás Istvánné
Motollai Ferencné 4 ó látja el feladatát

Jól látható, a konyha dolgozói létszámában az átrendeződés, ez elősorban más munkakörben való elhelyezkedés miatt alakult ki. A szakács kolléga nyugdíjba kíván menni a következő év elején, nyugodt pihenést kívánunk neki. Az alkalmazottak kiváló hozzáállást tanúsítottak a

tanév alatti és a szünidei étkeztetések idején is. A mindennapi munka során jelentkező kihívásokat problémamegoldó készségüknek köszönhetően jól kezelték. Ezt mi sem bizonyítja jobban, mint hogy NÉBIH ellenőrzés során (április 17.), konyhánk 93%-os (jeles) minősítést kapott. Egy kedvező beszerzési konstrukciónak köszönhetően a BAHAMAS kft, 1.200.000 ft értékben vásárolt a konyhánkra eszközöket, (ételszállító badellákat, ipari mosogatógépet). 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, néptánc tábor visszatérő elégedett táborozók. A nyári időszakban ellátjuk óvodát és a szociális ellátottakat, biztosítjuk a 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. Ez évben a biztosabb ellátás érdekében összefogtunk a szomszédos (Tápiószecső) konyha fenntartójával, mely munkakapcsolat mindkét fél elégedettségét mutatta. A megegyezés lényege az volt, hogy amikor a karbantartások elkezdődnek a különböző konyhákon ellátjuk egymás étkezőit. Az ellátás mindkét fél részéről, az étkezők visszajelzéséből is látszik remekül sikerült, zökkenőmentesen. Jövőben is folytatjuk a közös munkát.

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: Kocsis Andrea, Szabóné Selmei Marianna, 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 beszámolóim elfogadását, 2025-ös év terveiben való támogatást.

Kelt: Süllyás, 2025.03.12.

Tisztelettel:

Kisné Kiss Anna s.k.
intézményvezető