

Beszámoló

Központi Konyha 2023. Évi Munkájáról

Tisztelt Képviselő-testület, Polgármester Úr, Jegyző Asszony!

A központi Konyha 2023. évi munkájáról Süllysap 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 2023. –es év gazdálkodási szempontból az előző évekhez képest nyugodtabb időszaknak mondható. Ugyanakkor a tervezett évet sem kímélte a folyamatos áremelés. 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 a kérész életű cégek jelentek meg, megnövekedtek a bizonytalan pénzügyi -, stb. háttérrel rendelkező cég.

2023.évben ellátottak intézményi, havi bontása

Központi Konyha

ÓVODA			
			összesen
2023	TÁ	100% kedv	
január	680	3372	4052
február	794	3727	4521
március	789	3950	4739
április	685	3331	4016
május	870	4033	4903
június	667	2472	3139
július	317	956	1273
augusztus	225	1089	1314
szeptember	763	3765	4528
október	773	3615	4388
november	844	3663	4507
december	584	2732	3316
összesen	7991	36705	44696

A táblázatból észrevehető, hogy minimálisan csökkent a létszám az előző évhez képest, melynek több oka is van. Elsősorban felvehető óvodai csoport létszám normalizálása következtében, másodsorban pedig a szülő sok esetben viszi gyermekét magával a munkahelye irányába (nincs aki vigyázzon a gyermekre amíg dolgozik).A iskolai ellátásban is változás tapasztalható, növekedő tendenciát mutat támogatott ellátásban részesülők száma, mely szintén jelzés értékű. 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.

2023.évi ellátottak intézményi, havi bontása

ISKOLA	T+E	E	E+U	N	
TÁ					összesen
2023					
január	728	442	332	1540	3042
február	821	576	371	1834	3602
március	878	625	415	1930	3848
április	593	431	312	1418	2754
május	838	632	432	1806	3708
június	395	331	213	971	1910
szeptember	1035	786	394	1560	3775
október	868	760	377	1470	3475
november	936	848	375	1445	3604
december	754	598	298	1060	2710
összesen	7846	6029	3519	15034	32428
50%					
január	955	239	169	914	2277
február	1115	288	207	1063	2673
március	1231	314	216	1191	2952
április	878	222	160	845	2105
május	1134	286	196	1092	2708
június	549	131	105	605	1390
szeptember	1106	291	256	1030	2683
október	1085	298	223	984	2590
november	1084	318	226	1039	2667
december	793	241	159	780	1973
összesen	9930	2628	1917	9543	24018
100%					
január	509	17	0	441	967
február	583	19	0	482	1084
március	660	22	0	547	1229
április	463	15	0	411	889
május	607	21	0	550	1178
június	251	11	0	280	542
szeptember	402	0	0	404	806
október	446	0	0	359	805
november	467	0	0	402	869
december	357	0	0	304	661
összesen	4745	105	0	4180	9030
					65476

Növekedés figyelhető meg az egyéni étrendű gyermekek esetében is. Gyermekek között állandó egyéni étrendű étkezésünk volt: 10 fő tejmentes, 1 fő gluténmentes, 3 fő szója érzékenység, 1 fő zöldborsó, rizs allergén, 3 fő tojás érzékenység, **1 fő hal, 2 fő mogyoró, 2 fő olajos magvak.**

Új több figyelmet kívánó diéta is jelentkezett 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.

Kiszámlázott adagok:		
Dr. Gáspár István Humánszolgáltató Központ		
ÖNO		
ADAG	Ebéd	3x étk.
2023.-év		
január	562	114
február	729	148
március	871	162
április	644	125
május	895	147
június	956	141
július	890	138
augusztus	963	152
szeptember	870	143
október	845	148
november	910	122
december	654	75
mindösszesen:	9789	1615

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	2022	2023	2022	2023	2022	2023
Előirányzat	55.000.000 Ft	67.000.000 Ft	115.545.000 Ft	140.415.000 Ft	27.000.000 Ft	33.000.000 Ft
Teljesítés	62.455.352 Ft	66.181.303 Ft	127.912.259 Ft	143.275.084 Ft	33.720.869 Ft	40.453.268 Ft

Új Trend van kialakulóban, ami nyomással van a kisebb konyhákra, (bevezetés ?) :

„A svédasztalos, vagyis a szabad szedéses menza lehetőségét a Hungast még tavaly, az előző tanévben kezdte el tesztelni. Az ország legnagyobb közétkeztetési cége eddig negyven intézményben alakította ki, illetve át a menzákat, hogy a fiatalok maguk döntsék el, miből és mennyit esznek – írja a [Magyar Nemzet](#).”

Ezekon a menzákon szélesebb kínálatból, kétféle menü közül választhatnak a gyermekek, miközben egy hidegszortiment is a kínálat része, ha esetleg egyik sem tartozik a kedvenceik közé.

Mindez ráadásul **egy igen költséges beruházást is igényel**, hiszen másfajta pult- és tárolókialakításra van szükség a szabad szedéses étkeztetés esetén, valamint nagy fokú konstruktivitást a pedagógusok részéről!

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, tésztafőőteleket kéthetente csupán kétszer kínálhatunk, és az ételkészítés során naponta felhasználható só-, valamint cukormennyiség is végletekig lecsökkentett benne.

Szerinte érdekes, hogy a szülők jelentős része ragaszkodik ahhoz, hogy mindennap legyen leves a menzákon, viszont a gyerekek nem igénylik ezt. Közben a gyermekek túlnyomó része otthon nem eszik, sőt nem ismeri az otthon elkészített, hagyományos ételeket, többnyire a feldolgozott gyorsételek határozzák meg az étkezési kultúrájukat.

Azt látjuk, hogy az 1980 előtt születettek ragaszkodnak a levesekhez, a 1980–1990 között született szülők szeretik, de nem feltétlenül gond nekik, ha helyette gyümölcsle kerül a menübe, míg az 1990 után születetteknek egyáltalán nem fontos ez a fogás. Ami pedig a gyerekeket illeti, tekintve, hogy milyen kevés idejük van ebédelni, még ha jó szívvel el is fogyasztanak, egyszerűen nincs idejük megvárni, hogy kihűljön, hiszen a rendelet szerint (ételbiztonsági szempontok miatt) 63 fok felett kell a levest kínálni. Ha pedig mégis sikerül

megenniük, a másodikra, ami táplálóbb, tartalmasabb tápanyagokban is, vagy nem marad idő, vagy nem marad hely a gyomrukban.

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 elképzelés szerint a szabad szedéses menza nemcsak környezetkímélő, de rengeteget segíthet a gyerekek döntési képességének fejlesztésében is, hogy megismerjenek olyan ízeket és ételeket, amelyeket otthon nem ettek, vagy már azért nem készítenek el ezeket az ételeket, mert a kialakult válogatóság miatt már inkább nem is próbálkoznak.

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. 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
Jandó Piroska
Csergő Margit
Surányi Attiláné
Kui Eliza
Dócziné L. Ilona
- 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. 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. 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, néptánc tábor visszatérő elégedett táborozók. A nyári időszakban ellátjuk óvodát és a szociális ellátottakat, biztosítjuk a vendégek étkeztetését 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 étkeztést 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, 2024 – es év terveiben való támogatást.

Kelt: Süllysáp, 2024.03.21.

Tisztelettel: Kisné Kiss Anna
Intézményvezető