

BESZÁMOLÓ

A gyermekétkeztetési feladatok 2021. évi ellátásáról

Tisztelt Képviselő-testület!
Tisztelt Bizottság!

A Hajdúszoboszlói Gazdasági Szolgáltató Intézmény beszámolója a gyermekétkeztetési feladat ellátását és a feladat ellátásának személyi és tárgyi feltételeit mutatja be.

Közétkeztetés

Az 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról a következőket mondja ki

„18. §¹²⁶ (1)¹²⁷ A jogosult gyermek számára

(1a)¹³⁰ A **települési önkormányzat** vagy a fenntartó az e törvényben meghatározott módon, természetbeni ellátásként biztosítja a **gyermekétkeztetést**.”

Hajdúszoboszló város közétkeztetési és szociális étkeztetési feladatait 6 saját főzőkonyhával és vásárolt élelmiszer útján látja el.

Saját főzőkonyha biztosítja az ellátást:

- Hajdúszoboszlói Gyermeksziget Bölcsőde bölcsődébe járó gyermekek részére
- Thököly Imre Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola,
- Hajdúszoboszlói Bárdos Lajos Általános Iskola,

- Pávai Vajna Ferenc Általános Iskola,
- Szép Ernő Kollégium tanulóinak
- Éltes Mátyás Általános Iskola és Kollégium, EGYMI tanulóinak
- Hajdúszoboszlói Egyesített Óvodába járó gyermekeknek a HGSZI működtetésében.

Hajdúszoboszlói Gyermeksziget Bölcsőde

A bölcsőde közfeladata a Gyvt. 41-42. §-ai szerinti személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátás keretében gyermekek napközbeni ellátásának biztosítása, bölcsődei ellátása.

Gyermekétkeztetés keretében napi négyszeri étkezés biztosítása egy főétkezés (ebéd) és három kísétkezés (reggeli, tízórai, uzsonna) keretein belül történik a közétkeztetési rendeletnek megfelelően.

Konyha szakfeladaton foglalkoztatottak száma: 5 fő az alábbi megoszlásban:

- ✓ 1 fő élelmezésvezető
- ✓ 4 fő konyhai dolgozó (1 fő szakács, 1 fő raktáros-kézilány, 2 fő kézilány)

A konyhán a szakácsnő gyermekvárása miatt volt változás, ismét új szakácsunk lett, ami szintén felborította a megszokott rendet.

A szakács pozícióban lévő többszöri személyi változás komolyan megnehezítette a konyha működését, bár eddig sikerült kisebb-nagyobb nehézségekkel megoldani a helyzeteket. Mindenképpen jó lenne, ha 2 konyhai dolgozó is rendelkezne szakács végzettséggel, így a szabadságolás vagy táppénz miatti hiányzás alatti helyettesítés is megoldódna.

A konyhai dolgozók szervezett higiéniai oktatása ez évben is megtörtént, kiemelt figyelemmel a pandémia okozta fertőzésveszélyre. Dolgozóinkat igyekszünk minél jobban elkülöníteni, és magas higiéniai szabályokat betartani, hogy a konyhára ne kerüljön be a covid vírus, mert a konyha lezárása, karanténba kerülése a kisgyermekellátásra komoly veszélyt jelentene.

Az étkezésért fizetendő térítési díjat rendelet szabályozza, a jövedelmi viszonyok mellett jogosultsági tényező lehet az ingyenes gyermekétkeztetésre a rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény, a 3 vagy több gyermek, tartósan beteg gyermek és/vagy testvére, nevelésbe vétel.

A Gyed Extra mellett többen még fizetnek, majd a gyermek két éves kora, a gyed lejártá után jogosultak lesznek az ingyenes étkezésre. Ez év közben a jövedelmi és egyéb, támogatásra való jogosultság függvényében változhat.

2021-ben átlagosan 13 fő fizetett az étkezésért.

Május 31-ei állapot:

Fizetős	ingyenesen étkezők					összesen
	rgyvk	tartósan beteg	3 vagy több gyermek	nevelésbe vett	jövedelem alapján	
13 fő	2 fő	1 fő	13 fő		61 fő	90 fő
ö: 13 fő	ö: 77 fő					90 fő

2018 szeptemberétől bölcsődénkben a speciális, valamely ételallergia miatti gyermekek diétás étkezését is megoldjuk saját konyhánkon, a gluténmentes kivételével. Megbízott dietetikus az ételmezésvezető által elkészített heti étlapot a megfelelő diétára átírja, az alapanyagok tekintetében kiveszi a nem megfelelőeket, és azokat mással helyettesíti. A konyhában elkülönített részen tároljuk az edényeket, és az étel elkészítése, a tálalása is külön történik. A tavalyi évben 3 fő ételallergiás gyermeket láttunk el, közülük egy fő többféle élelmiszerre érzékeny, így ételmezése nagy odafigyelést kíván.

Sajnos a sok betegség, karantén az étkezési normatíva mutatóra rossz hatással volt. Nagy nehézséget okoz az is, hogy nem lehet normát emelni, miközben az élelmiszerárak komoly növekedést mutatnak az elmúlt két évben, viszont ennek fedezete a központi költségvetésből nem biztosított. Szükség lenne a norma komoly emelésére a továbbiakban.

2022 nyarán a bölcsőde főzőkonyhája teljes felújításon esik majd át.

Hajdúszoboszlói Gazdasági Szolgáltató Intézmény

Az intézmény közétkeztetési és szociális étkeztetési feladatokat 5 saját főzőkonyhával és vásárolt ételmezés útján látta el

Naponta háromszori étkezést biztosítunk az azt igénylő általános iskolai tanulóknak és óvodásoknak, a középiskolai korosztálynak déli meleg főétkezést, valamint a város kollégistáinak napi ellátását. A konyhák szabad kapacitását kihasználva biztosítjuk a munkahelyi étkezést és a vendég étkezők kiszolgálását.

Az étkezés igénybevétele szolgáltatási szerződés megkötésével kezdődik, a szülők ekkor nyilatkoznak a normatív kedvezmények igénybevételéről való jogosultságukról is. A szerződések és nyilatkozatok szülőkhöz való eljuttatásában segítségünkre vannak az oktatási intézmények. Minden évben részt veszünk a leendő első osztályosok szülői értekezletén, ahol tájékoztatjuk a szülőket az étkezés igénybevételének lehetőségéről és feltételeiről. 2021 évben ismételten megtartásra kerülhettek ezek a szülői értekezletek

Az ételek elfogyasztására az iskolák tekintetében a konyhákhoz tartozó ebédlőkben van lehetőség, 11³⁰-tól 14³⁰-óraig terjedő időszakban. Az óvodások ellátása a főzőkonyháról kiszállítással történik, a működési engedélyekben meghatározott előírások szerint. Minden

konyha rendelkezik Működési Engedéllyel. Ebben az évben a konyhák felülvizsgálatát követően új HACCP kézikönyvek készültek. A dolgozók oktatására és vizsgáztatására szeptember hónapban sor került. A minden konyhára kiterjedő Élelmezési Szabályzat felülvizsgálata megtörtént.

A konyhákat a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás – egészségügyi előírásokról vonatkozó szabályok szerint üzemeltetjük.

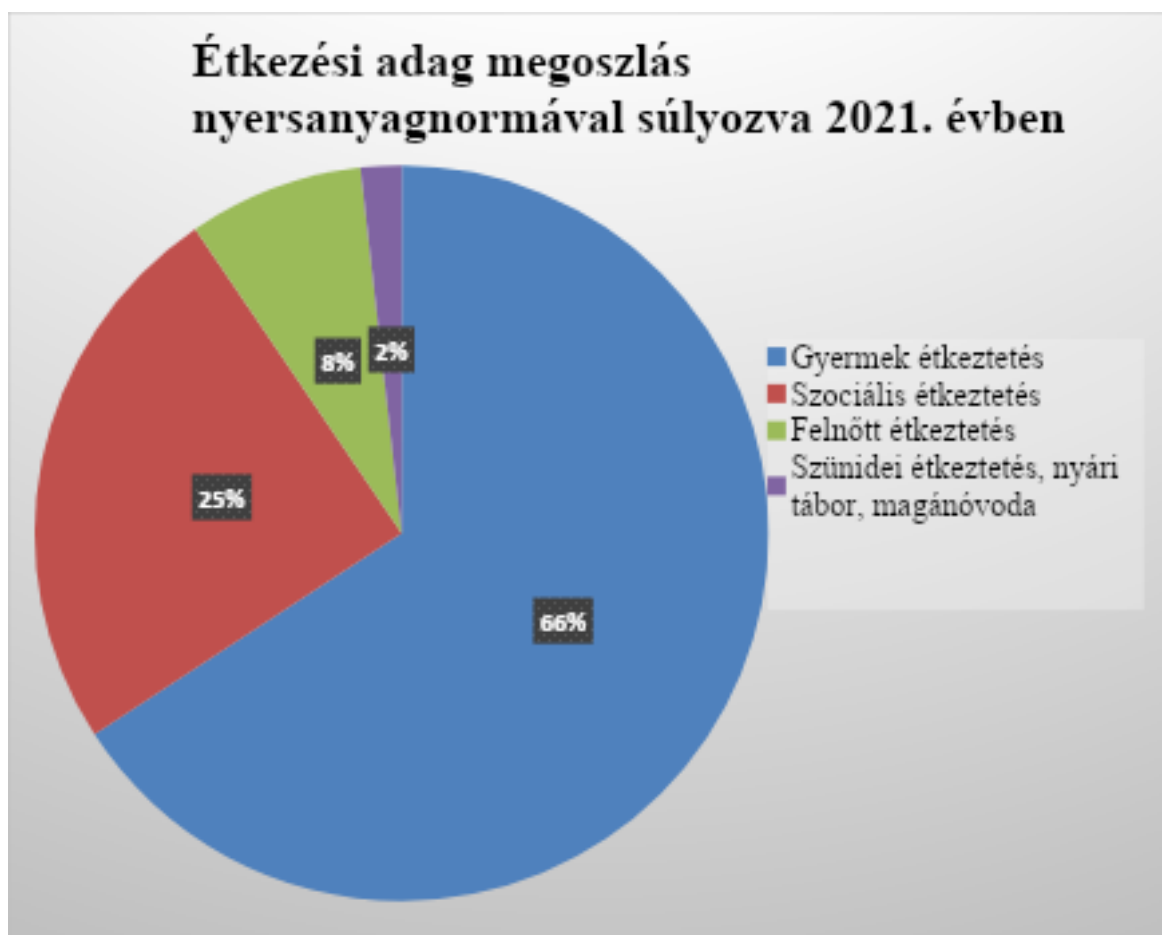
- A fenti jogszabály előírásainak figyelembevételével kerül kialakításra az étlap. Az iskolákban az ebéd megegyezik, a tízórai és uzsonna lehet eltérő. (Helyi sajátosságok, gyermek vélemények figyelembevétele). A járványhelyzetre tekintettel az uzsonna és tízórai étkezéseket az iskolák igényeinek megfelelően alakítottuk ki. (Kevesebb kenőlékes kenyér, több darabos pékáru, inkább dobozos ivólevelek, tejtermékek kerültek az étlapra.).
- Nyersanyag – kiszabati ív vezetése. Egy napra vonatkozóan az étkezést igénybevevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek előállításához szükséges nyersanyagok pontosan meg vannak nevezve, valamint a mennyiségük is.
- Az ellátás során a jogszabályi követelmények betartásra kerülnek. Korcsoportonként figyeljük az energiatartalmat, amely egész napos ellátásnál 100 %, háromszori étkezés esetén 65 %, ebédnél pedig 35 %.
- Az ételek korcsoportonkénti adagolását az előírásnak megfelelően a szakácsok végzik.
- Minden intézményben jól látható helyre kihelyezésre kerülnek az étlapok, illetve az iskolák honlapjára is feltöltésre kerülnek.
- A rendelet 7 §. –a szerint naponta biztosítjuk az előírt élelmiszereket. (pld. napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább két adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában, két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie. Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, a tíz élelmezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.).
- Betartjuk a 8.§.-ban előírt felhasználási előírásokat és tilalmakat az egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában. (pld. a 3 év alatti korcsoport részére 2,8 % vagy az alatti zsírtartalmú tej biztosítandó. Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat stb.).
- Az orvosi szakvéleménnyel igazolt speciális étkezési igényeket vásárolt élelmezés útján tudja biztosítani az Önkormányzat, jelenleg 10 fő óvodáskorú és 1 fő általános iskolás veszi igénybe ezt a lehetőséget. A speciális személyre szabott étel egyszer használatos névvel ellátott edényekben Debrecenből a Klinika konyhájáról saját gépjárművel kerül kiszállításra. A speciális ételek elkülönített tárolása és kitálalása megoldott.

2020. év február hónapjától a jogszabálynak megfelelő feltételek kialakításával biztosítani tudjuk a speciális étkezést igénylők kísétketését az Óvoda konyháról. A

feladat ellátásához a jogszabályi követelményeket betartva szerződéssel dietetikust alkalmazunk. 2021. évben a kísétkezéseket az iskolás korosztályból 1 fő az óvodásból 4-10 fő vette igénybe.

Étkeztetés alakulása 2021. évben

A HGSZI konyháin étkezést igénybe vevők 2021. évi megoszlását az alábbi grafikon mutatja.



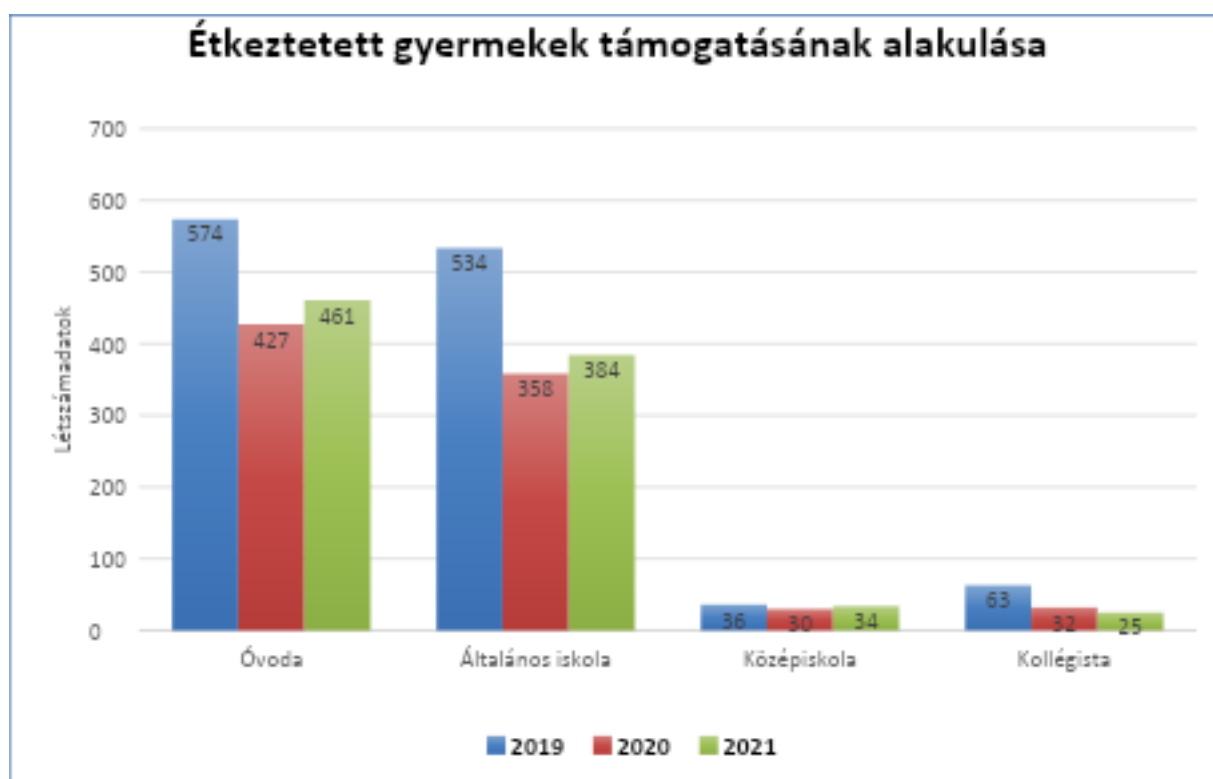
Az ábra jól mutatja, hogy intézményünk étkeztetési feladatainak túlnyomó részét, 90%-át a közétkeztetési feladatok ellátása és a szociális étkeztetés teszi ki.

Az alábbi táblázat mutatja a napi étkeztetett gyermek létszám alakulását a tervezethez képest.

Korosztály	100%-os normatív támogatás (fő)		50 %-os normatív támogatás (fő)		Nincs támogatás (fő)		Összesen (fő)	
	2021. terv	2021. tény	2021. terv	2021. tény	2021. terv	2021. tény	2021. terv	2021. tény
Óvoda	547	461			51	43	598	504
Általános iskola	158	144	271	240	536	457	965	841
Középiskola	4	4	30	30	66	53	100	87
Kollégista	21	7	41	18	41	14	103	39
Összesen	730	616	342	288	694	567	1766	1471

(A táblázat adatai átlagos létszám adatok – összes kiszolgált adag osztva normatívában meghatározott étkezési nappal.)

Az alábbi táblázat összevontan, mutatja a támogatások alakulását.



A gyermekétkezésben résztvevők számának alakulását korcsoportonként, konyhánként és kedvezmény típusonként 2019- 2021. szeptemberi tényleges létszám (fő) szerint az alábbi táblázat tartalmazza.

Megnevezés	100%-ban támogatott			50%-ban támogatott			Nem támogatott			Összesen		
	2019	2020	2021	2019	2020	2021	2019	2020	2021	2019	2020	2021
Óvodák	694	649	666				71	64	83	765	736	749
Általános Iskolák:												
Bárdos												
1-4 évfolyam	14	17	18	57	60	67	121	124	146	192	201	231
5-8 évfolyam	13	11	14	55	46	47	67	86	97	135	143	158
középiskolás				12	10	1	10	7	5	22	17	6
Pávai												
1-4 évfolyam	36	38	40	39	44	45	39	37	45	114	119	130
5-8 évfolyam	42	43	48	35	36	33	28	28	29	105	107	110
középiskolás					1	3	11	9	7	11	10	10
Thököly												
1-4 évfolyam	5	7	10	43	58	50	178	162	195	224	227	255
5-8 évfolyam	11	7	8	38	3	40	117	103	114	166	113	162
középiskolás				7	6	4	15	18	15	22	24	19
Kollégium												
Kollégista		5	3	60	57	42	43	42	34	103	104	79
Középiskolás		15	3	17	22	16	33	39	36	50	76	55
Éltes												
Kollégista	18	11	8	4	3	5				22	14	13
Általános iskolás	34	26	19	13	18	20				47	44	39

2021. évi normatíva elszámolás létszámadatok (tény)

fő

Megbontás	étk. napok száma	100 %-os normatív kedvezményben részesülők adag száma					50 %-os normatív kedvezményben részesülők adag száma					Normatív kedvezményben nem részesülők adag száma					Étkezési adagszámok összesen					
		5 * étkezés ben részesül	4 * étkezés ben részesül	3 * étkezés ben részesül	tízórai + ebédben részesül	csak ebédbe n részesül	5 * étkezés ben részesül	4 * étkezés ben részesül	3 * étkezés ben részesül	tízórai + ebédben részesül	csak ebédben részesül	5 * étkezés ben részesül	4 * étkezés ben részesül	3 * étkezés ben részesül	tízórai + ebédben részesül	csak ebédben részesül	5 * étkezés ben részesül	4 * étkezés ben részesül	3 * étkezés ben részesül	tízórai + ebédben részesül	csak ebédben részesül	Mind- összesen
Alsó				63					126		4			274	1	10	0	0	463	1	14	478
Felső				61	4	2			32	31	31			58	42	72	0	0	151	77	105	333
Éltes M.		6		14			3		15								9	0	29	0	0	38
Speciális étkezés									1								0	0	1	0	0	1
Összesen	185	6	0	138	4	2	3	0	174	31	35	0	0	332	43	82	9	0	644	78	119	850
Gimnázium	185										20					28	0	0	0	0	48	48
Szakközépi.	185					1					8					23	0	0	0	0	32	32
Szakiskola	185					3					2					2	0	0	0	0	7	7
Kollégium	200			1					15					14			0	0	30	0	0	30
Óvoda	220			441	14									40	3		0	0	481	17	0	498
Óvoda spec.étk	220			4	2												0	0	4	2	0	6
Összesen		6	0	584	20	6	3	0	189	31	65	0	0	386	46	135	9	0	1159	97	206	1471

A táblázatok adataiból látszik, hogy a tervezetthez képest 16,7%-kal csökkent a normatíva elszámolásban étkezők száma. A csökkenés oka a bevezetésre kerülő online oktatás.

Az étkezők átlagos létszámából 41,8 % a 100%-os normatív támogatásban, 19,6% az 50%-os támogatásban részesül, és 38,6% nem részesül támogatásban.

Térítési díj

A gyermekvédelmi törvényben megfogalmazottak alapján az étkezésért fizetendő térítési díj az Önkormányzat által megállapított nyersanyagnorma összege áfával növelve. Térítési díj emelés kezdeményezésére a 2020 évi kedvező közbeszerzés következtében nem volt szükség. A szülők a Gyvt 21/B §-ban meghatározott kedvezményeket vehetik igénybe a 238/2011. (XII.29.) kormányrendelet 6-os vagy 8-as mellékletének kitöltésével.

Térítési díj (nyersanyagnorma) összege 2021. évben

Ft

Intézmény	Napi ellátási díj		
	alap	áfa	összesen
Bölcsőde	408	110	518
Óvoda	446	121	567
Általános iskola			
1-4 osztály	470	127	597
5-8 osztály	494	133	627
Középiskola	342	92	434
Kollégium	762	206	968
Speciális étkezés			
Óvoda	465	126	591
1-4 osztály	611	165	776
Éltes M. iskola	662	178	841

A térítési díjak megfizetése a szülő választása alapján átutalással vagy készpénzben történhet. A pandémiás helyzetre való tekintettel a térítési díj befizetésével kapcsolatban a szülők figyelmébe ajánlottuk, hogy a banki átutalás lehetőségét válasszák kerülve a készpénzzel történő fizetést. A közoktatási intézményekbe való belépés szigorítása miatt is sok szülő választotta az átutalással történő fizetést.

Az étkezés lemondására tárgynapot megelőző nap 11 óráig van lehetőség az élelmezés vezetőknél. A fizetési morál jónak mondható, bár vannak olyan szülők, akiket rendszeresen keresnünk kell a térítési díj rendezése ügyében. A Szolgáltatási szerződés a következőket tartalmazza:

Az étkezési térítési díj tárgyhónapban esedékes az előre közzétett napokon. Ha legkésőbb a pótbefizetés napjáig nem kerül sor a díj megfizetésére, étkezést a következő hónapban nem tudunk biztosítani mindaddig, míg a térítési díj befizetése meg nem történik.

A fentiek ellenére is megkeressük a szülőket és felhívjuk figyelmüket a fizetési határidő betartására, akiket nem tudunk a megadott telefonszámon elérni azokat tértivevényes levélben szólítjuk fel a díj megfizetésére, ha a szülő megkeresi intézményünket lehetőséget biztosítunk fizetési határidő meghosszabbítására vagy részletfizetésre.

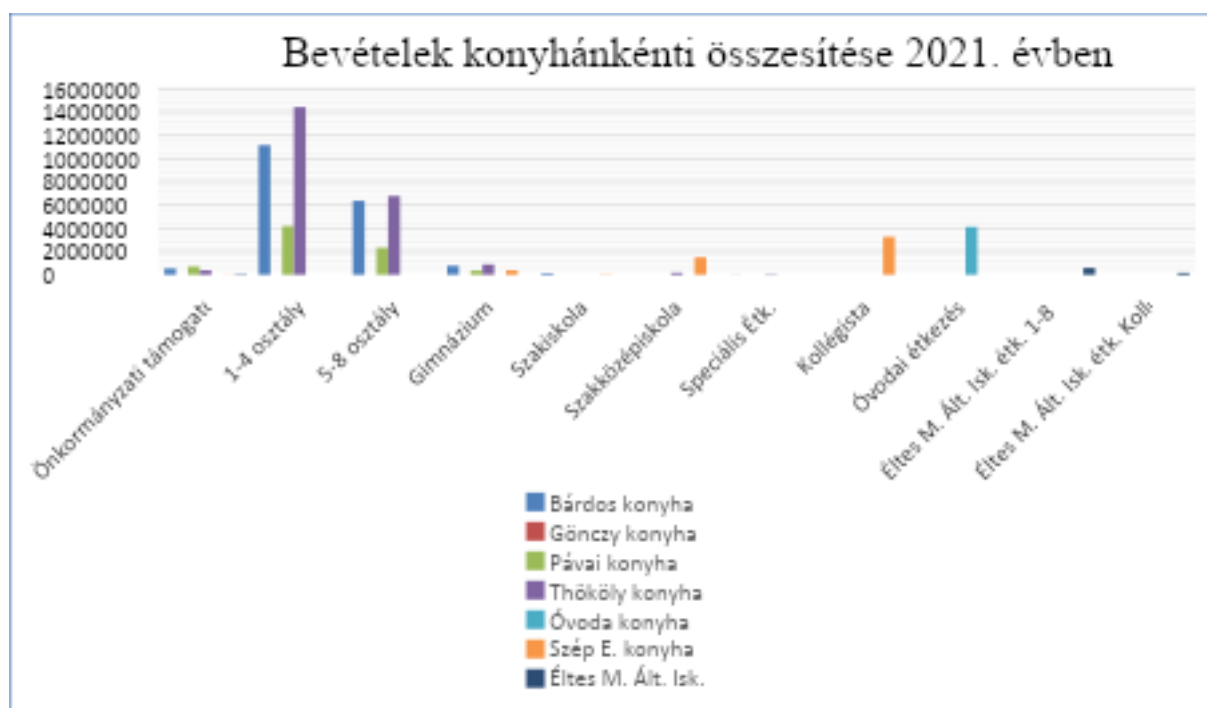
Behajthatatlan követelés 2021. évben 26 349 Ft összegben került leírásra.

2021. évben a tervezett ellátási díj bevétel 73 524 441,- Ft a módosított előirányzat 58 894 692,- Ft, a tényleges bevétel 58 512 667,- Ft volt. A bevételek teljesülése 10%-os emelkedést mutat az előző évihez képest, mivel a COVID járvány még ebben az évben is éreztette hatását. A jelenléti oktatás szüneteltetése jelentősen befolyásolta a bevételeinket. Az eredeti előirányzathoz képest 79%-ban teljesült az elvárt bevétel.

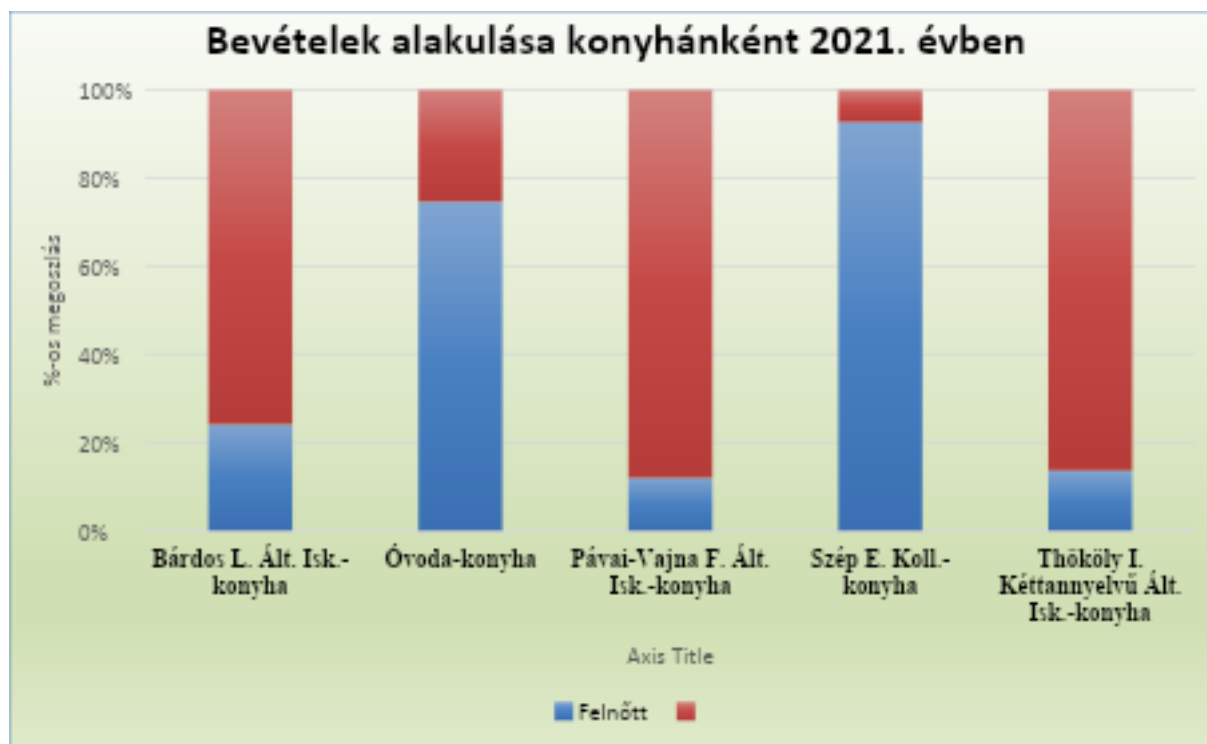
Térítési díj bevételek (gyermekétkezés) konyhánkénti összesítése 2021.

adatok Ft-ban

Megnevezés	Bárdos konyha	Gönczy konyha	Pávai konyha	Thököly konyha	Óvoda konyha	Szép E. konyha	Éltes M. Ált. Isk.
Önkormányzati támogatott	533 963		707 800	385 483		17 934	60 226
1-4 osztály	11 164 558		4 186 544	14 445 436			
5-8 osztály	6 371 202		2 321 099	6 783 871			
Gimnázium	768 731		355 913	887 552		382 740	
Szakiskola	139 427					38 446	
Szakközépiskola				179 406		1 498 214	
Speciális Étk.	15 590			54 892			
Kollégista						3 259 997	
Óvodai étkezés					4 116 706		
Éltes M. Ált. Isk. étk. 1-8 osztály							583 437
Éltes M. Ált. Isk. étk. Kollégium							167 059
Összesen:	18 993 471	-	7 571 356	22 736 640	4 116 706	5 197 331	810 722

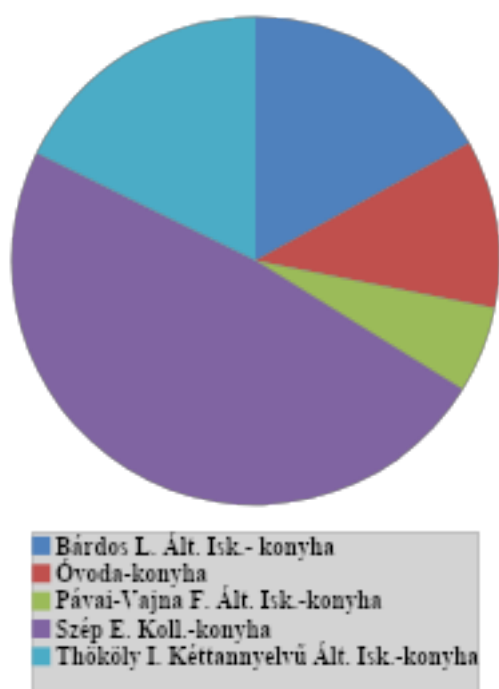


Az alábbi grafikonok a konyhák étkeztetéssel kapcsolatos **összes** bevételének megoszlását mutatják.



N

Bevételek megoszlása konyhák között 2021. évben





Gyermekétkeztetéssel kapcsolatos kiadások

A gyermekétkeztetési feladat finanszírozása az intézmény költségvetésében betervezett saját bevételből és önkormányzati támogatásból történik. A tervezetten felül realizálódó többletbevétel vagy élelmiszer kiadás megtakarítás a pénzmaradvány elszámolásakor az Önkormányzat Költségvetési rendeletében meghatározottak szerint elvonásra kerül.

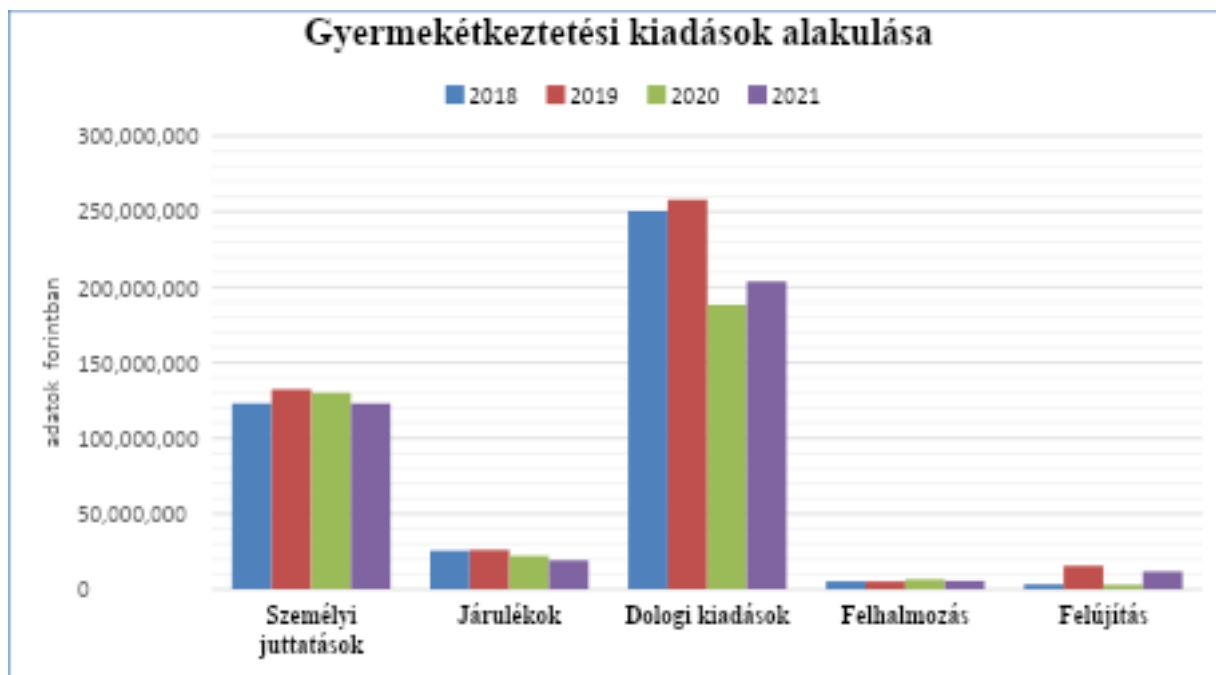
Az alábbi táblázat és grafikonok mutatják a „Gyermekétkeztetés köznevelési intézményekben” COFOG-ra elszámolt kiadások alakulását.

Gyermekétkeztetési kiadások alakulása:

adatok

Ft-ban

Kiemelt előirányzat	2018.	2019.	2020.	2021
Személyi juttatások	123 170 266	132 237 266	130 028 966	123 127 554
Járadék	25 582 549	26 077 478	22 176 983	19 175 156
Dologi kiadások	250 219 179	258 065 439	188 320 486	203 908 726
Felhalmozás	5 271 913	5 206 075	6 589 383	5 589 504
Felújítás	3 304 418	15 561 666	3 034 201	11 795 883
Összesen	407 548 325	437 147 924	350 150 019	363 596 823



A személyi juttatások kiadásai a minimálbér és a garantált bérminimum emelkedésének köszönhetően emelkedtek, a Gönczy konyha átadása miatt azonban 8,5 fő bérkiesésének következtében a személyi juttatások csökkenést mutatnak (amely látható volt már 2020.évben is, bár erre az évre csak az iskolai időszak második fele vonatkozott).

A pótlékoktól eltekintve minden dolgozó bére a minimálbér vagy a garantált bérminimum.

A járulékok változásának oka a szociális hozzájárulási adó ismételt csökkentése.

A dologi kiadásokat már a Gönczy konyhára eső kiadások nélkül terveztük. Az év folyamán a vírushelyzet alakulásának következményeként az önkormányzati támogatásunk terhére csökkent elsősorban az élelmiszer, a vásárolt ételmezés előirányzat, valamint a karbantartás előirányzat. Év végén a megfőzött ételadagok számának figyelembevételével, a bevételi előirányzataink csökkentése mellett felhasznált élelmiszer nyersanyag előirányzatot ismételten csökkentettük.

Az élelmiszer alapanyag beszerzésre kiírt közbeszerzési eljárás lebonyolítási díja, a működési kiadások növekedése mutatkozik a dologi kiadások emelkedésének összegében. Novemberben, az Éltes tálaló-konyha működésének beindításához szükséges eszközöket beszereztük, és a szükséges karbantartási feladatok elvégeztettük.

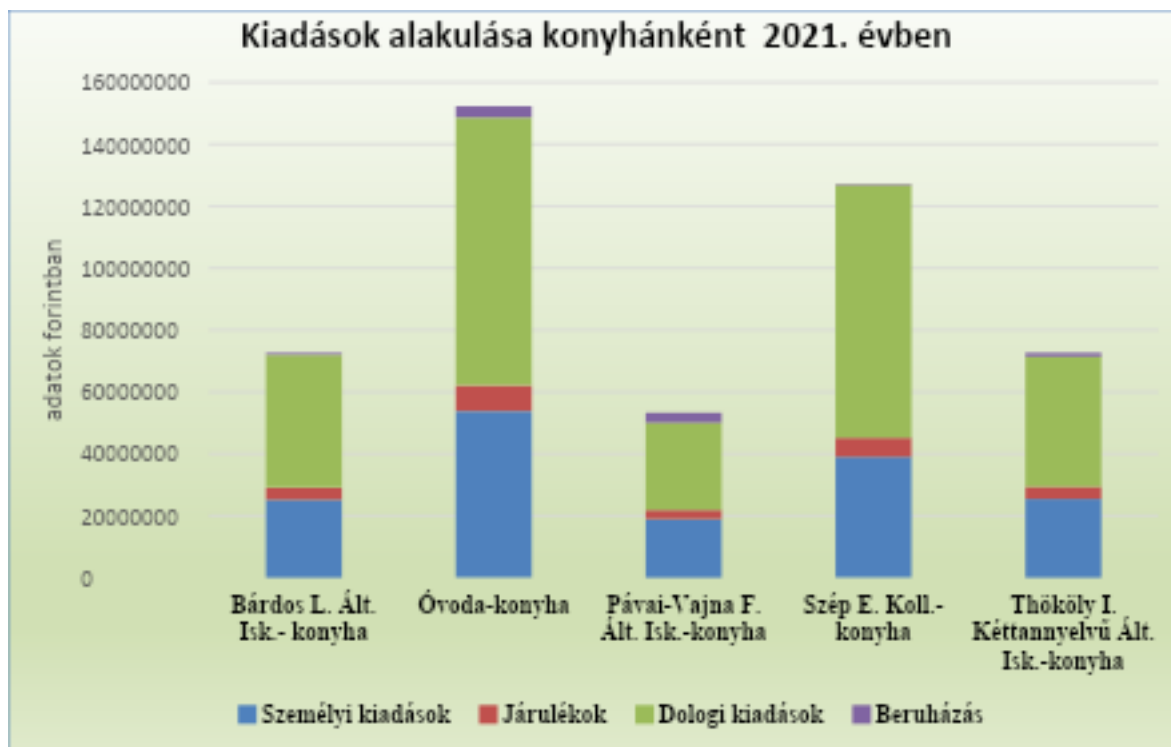
A felhalmozási kiadások a biztonságos ellátáshoz szükséges felszerelések pótlását, cseréjét tükrözik. Kiadásainkat a dologi előirányzatokból történő átcsoportosítással tudtuk fedezni.

2021-ben megvalósult önkormányzati támogatásból a Pávai konyha elektromos rendszerének felújítása, valamint az óvoda konyha elektromos kapacitásának bővítése.

Konyháinkon a szükséges javításokat saját karbantartóinkkal, speciális képzettséget igénylő munkákat külső vállalkozók bevonásával valósítottuk meg.

Megtörténtek a jogszabályokban előírt felülvizsgálatok, szükséges karbantartási munkák:

- konyhai szellőző rendszerek tisztítása
- rovarirtások.



Élelmiszer alapanyag beszerzés

Az étkeztetés biztosításához szükséges nyersanyagokat a közbeszerzési eljárás eredményeként megkötött szerződések alapján szereztük be 12 partnertől. A kenyér pékáruk és a speciális élelmiszerek beszerzésére kiírt pályázat eredménytelen volt, e termékeket két beszállítótól vásároljuk meg.

Beszállító partnereinkkel az együttműködés megfelelő, a szerződések betartásával történik. Sajnos előfordul, hogy a beszállítóink a fellépő áruhiány miatt nem tudják a megrendelt terméket biztosítani, ilyenkor a szerződésben foglaltak szerint helyettesítő terméket ajánlanak, mely néha az étlap módosítását is szükségessé teszi.

Beszállító partnereink éltek a szerződésben foglalt ármódosítás lehetőségével, így 2021 októberében 11 szerződéssel kapcsolatban nyújtottak be áremelési igényt a Kbt.141§. (1) bekezdése alapján, a módosított szerződések 2022 január 1-től érvényesek.

Az áremelkedés indokai a forint/euro árfolyam változás, üzemanyagárak jelentős emelkedése, beszerzési árak jelentős emelkedése, energiaköltségek megemelkedése, csomagolóanyagok költségeinek emelkedése, bérköltségek jelentős emelkedése voltak. Az alapanyag árak a 2020-as eredeti szerződésekhez képes átlagosan 9,9%-kal emelkedtek. Sajnos a gazdasági - és háborús helyzet következtében 2022-ben már aláírásra került a Kbt. 141. § (4) bekezdés alapján módosított szerződés, amely átlagosan további 26 %-os emelés (termék csoportonként eltérően 11 és 37 % közötti) a nyersanyag árak tekintetében, mely várhatóan az élelmiszerkiadásokra tervezett előirányzatunk emelését fogja jelenteni.

Pandémia hatásai

Intézményünk 2021. évi munkáját a pandémiás helyzet alakulása jelentős mértékben befolyásolta.

2020. november 11-től a középiskolások online oktatásra álltak át. Az előírásoknak megfelelően biztosítottuk azt igénylőknek az étkeztést (ételhordóban elvitelre).

2021. március 8-tól az óvodákban ügyelet volt, az általános iskolák pedig szintén online oktatásra álltak át. Kérésre az étkeztést saját ételhordóban történő elvitellel biztosítottuk a szolgáltatási szerződésben igényeltek szerint (háromszori étkezés, kétszeri étkezés, csak ebéd). Az iskolák és az óvoda igényeihez igazodva próbáltuk a tízórait és uzsonnát darabos, könnyen csomagolható formában megoldani. Az Éltes Mátyás Általános Iskolába járó gyermekek ellátását a felmerülő igénynek megfelelően a Pávai Vajna Ferenc Általános Iskolában működő konyhánkról biztosítottuk. Ebben az időszakban minden konyhánk működött, így csökkenteni tudtuk a személyes találkozásokat. Naponta átlagosan 530 fő gyermek és 510 fő felnőtt étkeztetését biztosítottuk.

Előírásoknak megfelelően igénylés esetén biztosítottuk a Hajdúszoboszlón élő, de nem helyben tanulók részére is az étkezés lehetőségét.

A középiskolások 2021. május 10-től vehettek részt jelenléti oktatásban, így a Szép Ernő Kollégiumba is ekkor költözhetek vissza a gyermekek. A több mint 4 hónapos kiesés miatt,

és a folyamatos osztály és csoport karanténok miatt a kollégisták átlagos, éves létszáma jelentősen lecsökkent a tervhez képest.

Az általános iskolás és az óvodás korosztályban nem csökkent olyan nagymértékben a létszám, mint a kollégistáknál, mert a szülők éltek azzal a lehetőséggel, hogy elvigyék a megrendelt étkezést.

2021. június 16-29-ig szülő kérelmére az iskolák ellátták a gyermekek felügyeletét, intézményünk az önkormányzat határozatának megfelelően biztosította az étkezést. (Minden kedvezményt figyelembe vettünk.)

A legnagyobb odafigyelés ellenére a konyhai dolgozókat is elérte a járvány. A legsúlyosabb helyzetet jelentette, hogy április 27-től május 01-ig egyik konyhánk dolgozói covid19 fertőzés miatt karanténba kerültek, a konyhát fertőtlenítettük és dolgozók átcsoportosításával biztosítottuk az ellátást.

Összességében elmondhatjuk, hogy a rendkívüli helyzetben biztonságosan tudtuk a gyermekek ellátását biztosítani, mindig alkalmazkodva az aktuális előírásokhoz és az oktatási intézmények igényeihez. *A pandémia idején végzett munkáját az intézmény minden dolgozójának köszönöm.*

Szünidei étkezés

2021. évben szünidei gyermekétkeztetést intézményünk konyháiról biztosítottuk. Az étkezést két konyháról saját ételhordóban volt lehetősége elvinni az arra jogosultaknak. A Hajdúszoboszlói Gyermeksziget Bölcsődében és a Hajdúszoboszlói Egyesített Óvodában volt nyári zárás, így az ezekbe az intézményekbe járó szünidei étkezésre jogosult gyermekek ebben az időszakban vehették igénybe a szünidei étkezést.

Szünidei étkezést igénybe vevők létszáma

Megnevezés	Ellátási napok száma	Étkezést igénylő fő (átlagos létszám)	Kiszolgált adag
Tavaszi szünet 2021.04.01.-06.	2	73	146
Nyári szünet 2021.06.16.-08.31.	54	77	4132
Őszi szünet 2021.10.25.-29.	5	70	350
Téli szünet 2021.12.22.-2021.12.31.	7	80	563

Nyári napközis tábor

2021. évben az Önkormányzat által szervezett nyári napközis táborban résztvevő gyermekek részére a HGSZI biztosította a déli meleg főétkezést a tábor helyén a Bárdos Lajos Általános Iskolában működő konyhán.

A tábor igénybevevők az elmúlt évek gyakorlata szerint az étkezésért a tanítási időre meghatározott norma szerint térítési díjakat fizették a kedvezmények figyelembevételével. A kedvezményes étkezés értéke 133.500 Ft.

A tábor naponta átlagosan 34 gyermek látogatta, amely összesen 1342 kiszolgált adagot jelent.

Kedvezményesen kiszolgált adag:

- 100 % támogatás 260 adag
- 50 % támogatás 192 adag

Személyi és tárgyi feltételek

Az ételmezési csoportot az ételmezési csoportvezető irányítja. A központi irodában dolgozik még egy fő pénztáros, aki a térítési díjak nyilvántartását és beszedését végzi a Szép Ernő Kollégiumban és az Éltes Mátyás Általános Iskola és Kollégium, EGYMI-ben.

Gönczy P. utca 15.: ez a konyha biztosítja a Szép Ernő Középiskolai Kollégium lakóinak és a városban található három középiskola diákjainak ellátását. A konyhán két műszakban történik a főzés, mivel a város erről a konyháról oldja meg a szociális étkeztetési feladatokat, ez azt is jelenti, hogy ez a konyha az év minden napján működik. Hétvégén és ünnepnapokon csak délelőtti műszak van (műszak beosztás: 5 -13:20 és 12 – 20:20). A konyha működési engedélye 700 adagról szól, naponta maximum 600 adag étel készül. A kollégium lakói napi háromszori étkezésben részesülnek, a szakmai gyakorlat időpontjai miatt az előírásokat is betartva három óráig ebédelhetnek a tanulók.

A tavaszi-őszi és téli szünetben ezen a konyhán történik a szünidei étkeztetésre jogosult gyermekek részére a főzés és az ételosztás, nyári szünetben pedig csak az étel kiosztása.

Ez év novemberétől ebből a konyhából látjuk el az Éltes Mátyás Ált. Isk. kollégistáit reggeli és vacsora vonatkozásában.

Személyi állomány: engedélyezett álláshely 1 fő ételmezésvezető, 3 fő szakács, 8 fő konyhalány. A szakácsok közül egy fő mesterszakács két fő pedig diétás szakács végzettséggel is rendelkezik, egy konyhalánynak cukrász végzettsége van. 2021. év folyamán az ételmezésvezető nyugdíjba vonult, pótlását belső erőforrásokból oldottuk meg.

Technikai feltételek: a konyha elektromos hálózata elavult 2020. évben megtörtént a már meglévő tervek felülvizsgálata így a felújítás bármikor elvégezhető, amelyre nagyon nagy szükség lenne, a konyha megbízható és biztonságos működéséhez. A páraelszívó elavult, csak gravitációs levegőáramlás van.

A konyha a NÉBIH Közétkeztetés minősítése témában végzett 2020 évi ismételt minősítésének eredménye 81 % azaz jó.

Arany J. utca 2.: ezen a konyhán történik a Bárdos Lajos Általános Iskola tanulóinak ellátása. Működési engedélyében napi kapacitása 600 főben van meghatározva, naponta 390 adag a főzött mennyiség.

Személyi állomány: engedélyezett álláshelye 9 fő, ebből 1 fő élelmezésvezető, 2 fő szakács, 6 fő konyhalány. Két fő rendelkezik szakács végzettséggel.

Technikai feltételek: a páraelszívás nem megoldott, és a konyhai nyílászárók is igen elavultak. A konyhához tartozó ebédlő PVC burkolat erősen kopott és balesetveszélyes. A konyha a NÉBIH minősítő rendszerében a 2021 évi újraminősítés eredménye 87%-os azaz jó.

Kölcsey utca 2-4.: ez a konyha biztosítja a Thököly Imre Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola tanulóinak ellátását. Működési engedélyében meghatározott napi maximális adag szám 600, átlagosan 430 adag főzésére kerül sor naponta.

Személyi állomány: a feladatokat 9 fő látja el, 2 fő szakács, 1 fő élelmezés vezető, 6 fő konyhalány. Két dolgozónak szakács végzettsége van.

Technikai feltételek: a konyhán a páraelszívó elavult, a felújításhoz az előzetes tervek elkészültek. A melegen tartó pult cseréjére nagy szükség lenne, de elektromos kapacitás hiányába nem lehetséges. (Az oktatási intézménnyel közös az elektromos hálózat). Az épület nyílászárói nagyon elavultak, huzatosak. 2021 évben a meglévő 7 nyílászáróból a főzőkonyha egyik ablakának és az élelmezésvezetői iroda ablakának cseréje történt meg. A konyha a NÉBIH általi minősítési rendszerben a 2021 decemberi újraminősítése során 92 %-os azaz jeles eredményt ért el. Jelenleg a legmagasabb minősítéssel ez a konyha rendelkezik.

„Örömmel tapasztaltuk, hogy a főzőkonyha működése élelmiszer-biztonsági, élelmiszer-higiéniai és élelmiszer-minőségi szempontból a korábbi audit tapasztalataihoz hasonlóan továbbra is átlag feletti.”

Hőforrás utca 143.: ezen a konyhán történik a Pávai Vajna Ferenc Általános Iskola tanulóinak ellátása. Működési engedélyében napi kapacitása 350 főben van meghatározva, naponta 280 adag a főzött mennyiség. A szünidőben rászoruló gyermekek részére biztosított étkeztetés lebonyolításánál tálaló konyhai feladatokat lát el.

Személyi állomány: a feladatokat 6 fő látja el, 2 fő szakács, 1 fő élelmezés vezető, 3 fő konyhalány. Két dolgozónak szakács végzettsége van.

Technikai feltételek: gravitációs levegőáramlás van. A konyhán központi felújítási keretből történt meg a baleset veszélyes elektromos hálózat teljes körű felújítása, ehhez a munkához kapcsolódva megtörtént a főzőtér fali csempéjének cseréje a konyha teljes festése. A konyhán megtörtént a főzőüst cseréje melyre támogatást 2020 évben kaptunk.

A szakemberek véleménye szerint az intézményben megnövekedett elektromos berendezések (iskola és konyha) szükséges lenne a kapacitásbővítésre.

A konyha a NÉBIH Közétkeztetés minősítése témában végzett 2020-es ellenőrzése során 87%-os jó minősítést kapott.

A fenti konyhákban a készletnyilvántartásra a Repetaprogramot alkalmazzuk.

Rákóczi utca 21.: A konyha főzőkonyhaként üzemel, nincs ebédlője. A konyhán elkészített ételt két gépkocsival nyolc tagóvodába és az Éltés Mátyás Általános Iskola és Kollégium, EGYMI-be szállítják ki, naponta háromszor. Ez a konyha a város legnagyobb konyhája. Működési engedélye 1000 adagra szól. Napi átlagos főzési adagszám: 800.

Az óvodakonyhán készletnyilvántartásra a "QBWinÉlelem" program szolgál. Az étkezők nyilvántartására a Menza6 program speciális változatát használjuk, az óvodákban történik a létszám rögzítése. Ez az adat feladás útján töltődik a központi programba, ahol elkészülnek a számlák.

Személyi állomány: a feladatokat 17,5 fő látja el, 2 fő szakács, 1 fő élelmezés vezető, 0,75 álláshely pénztáros-ügyintéző, 2 fő sofőr, 11 fő konyhalány, 0,75 álláshely mosodai alkalmazott.

Technikai feltételek:

A konyha teljes körűnek mondható (gépészet, burkolatok, festés) 2019 évi felújításához kapcsolódó garanciális javítás keretében kicserélésre került két helyiség padló burkolata. Az újonnan felújított területen sajnos továbbra is jelentkeznek a problémák. A konyha és az Aprónép Óvoda biztonságos működéséhez szükséges elektromos kapacitás bővítéshez EON által jóváhagyott munkálatok elvégzésre kerültek

A konyha NÉBIH általi minősítése 2020-ban történt meg eredménye 91%-os jeles.

Ételszállítást végző gépjárműveink fertőtlenítő mosása folyamatos, különös tekintettel a járványhelyzetre. Biztonságos közlekedés érdekében biztosítjuk a gépjárművek megfelelő műszaki állapotát, szükséges műszaki vizsgáztatások és javítások elvégzésre kerültek.

Éltes Mátyás Általános Iskola és Kollégium, EGYMI

Az intézmény tanulóinak étkeztetését intézményünk vásárolt élelmezés formájában biztosította. A szolgáltatást végző vállalkozás a Sörpark Kft. volt, aki 2021. szeptember 9-én adta át írásban a szerződés felmondását. A szerződés felmondási ideje 60 napban került rögzítésre, de célszerűnek láttuk az őszi szünet után első naptól ellátni a feladatot. 2021. november 2-től a gyermekek részére az ellátást saját főzőkonyháinkról, szállítási kapacitásaink átszervezésével biztosítjuk.

A 2020. évi gyermekétkeztetési feladatok ellátásáról szóló beszámolóban is jeleztük, hogy ennek a feladatnak az ellátását már felmértük. A feladatellátást a 2022-es költségvetésben terveztük volna, de a vállalkozó felmondásával ezt előbbre kellett hoznunk.

Az Éltes Mátyás Általános Iskola és Kollégium, EGYMI épülete és berendezései a Berettyóújfalui Tankerületi Központ vagyonkezelésében állnak. A konyha használatára bérleti szerződést kötöttünk.

A tálalókonyha átadás-átvétele 2021. október 26-án történt meg

Az átvétel a tervezeteken felül nem várt feladatok megoldását is eredményezte számunkra.

A tálalókonyhán található elavult eszközöket, berendezési tárgyakat nem vettük át, csak azokat, amelyek az épület tartozékát képezik, így 2 db főzőüstöt, 1 db főzőzsámolyt, 1 db nagykonyhai tűzhelyet, 1 db kétmedencés mosogatót, illetve az előírásoknak megfelelő működés biztosítása érdekében nélkülözhetetlen 2 db hűtőszekrényt, 6 db erősen elhasználódott lemezborítású asztalt és 4 db felújításra szoruló konyhai hokedlit. Az átvételt követően beépítettünk még 2 db nagykonyhai mosogatómedencét. Átvizsgáltattuk az elektromos és gázüzemű berendezéseket illetve a vízhálózatot és megvalósult a tisztasági takarítás és a téli szünetben a konyha festése is

Beszerezésre kerültek a különböző étkezésekhez kapcsolódó szállítóedények, badellák. A gyermekétkeztetés mai színvonalának megfelelően megvásárlásra kerültek különböző eszközök (evőeszközök, tálcák, tányérok, poharak, kancsók, merőkanalak, vágódeszkák stb.).

A tálalókonyhán történő megfelelő adagoláshoz szükséges nagykonyhai asztalok, polcrendszerek, hűtő, mikrohullámú sütő beszerzése megtörtént.

Az előírásoknak megfelelő HACCP kézikönyv elkészült.

Az Éltes Mátyás Iskolában a napi ötszöri ellátás megszervezése az életkori sajátosságok figyelembevételével mellett kell, hogy megvalósuljon. Intézményeinkben eddig az általános iskoláinkban és az óvodában napi háromszori, a kollégiumban reggeli, ebéd és vacsora étkeztetést biztosítottunk.

Az új feladat ellátási helyen az alábbiak szerint biztosítjuk az ellátást:

- a tízórait, ebédet és uzsonnát az óvoda konyháról szállítjuk,
- a reggelit és a vacsorát a Gönczy P. u. 15. szám alatt található főzőkonyháinkról biztosítjuk.

Az elhasználódott javíthatatlan eszközeink pótlására, illetve az tálalókonyhára 2021. évben a konyhákra a következő eszközök kerültek beszerzésre:

Telephely	Nagykonyhai eszközök	Egyéb konyhai eszközök
Gönczy Pál u. 15. Szép Ernő kollégium konyha	Gázüzemű főzőzsámoly 1 db	
Arany János u. 2. sz. Bárdos konyha		Rozsdamentes hokedli 2 db Rozsdamentes asztal 2 db
Hőforrás 143. sz. Pávai konyha	Főzőüst 200 l-es 1 db Fagyasztóláda 392-literes 1 db	Rozsdamentes asztal 2 db Rozsdamentes hokedli 4 db Rozsdamentes polc 1 db Rozsdamentes tároló állvány 1 db
Kölcsey u. 2-4 sz. Thököly konyha	Tűzhely 1 db Gázüzemű főzőzsámoly 2 db	
Rákóczi u. 21. Óvoda konyha	Fagyasztó láda 392-literes 1 db Elektromos üzemű sütőkemence 1 db	
Éltes Mátyás Általános Iskola (tálaló konyha)	Hűtőszekrény 1 db	Rozsdamentes tároló állvány 1db Badellák 5 db

A következő táblázat a konyhák műszaki ellátottságát mutatja be:

Nagykonyhai berendezések állománya

Telephely	Sütőkapacitás	Gáz számoly/ Tűzhely	Üst	Olajsütő	Hűtő szekrény/ Hűtőláda	Fagyasztó	Dagasztógép krémkeverő	Zöldség szeletelő, aprító	Burgonya koptató	Mázsa	Univerzális robotgép	Botmixer	darab Melegen tartó pult
Bárdos konyha (Arany j. u. 2.)	1 kombipároló	2	1 /280 l-es	0	5	2	2	1	1	1	1	1	1
	2 háromkemencés sütő		1 /200 l-es										
Thököly konyha (Kölcsey u. 2-4.)	2 háromkemencés sütő	5	2 /200 l-es	1	7	2	2	1	1	1	1	1	2 (elavult, gázos)
	1 légkeveréses sütő												
	1 elektromos sütő												
Pávay konyha (Hőforrás u. 143.)	1 háromkemencés sütő	4	1 /200 l-es	1	5	4	2	1	1	2	1	1	1
	1 sütő - pároló												
Szép Ernő konyha (Gönczy P. u. 15.)	1 háromkemencés sütő	5	2 /280 l-es	2	4	5	1	1	1	1	1	2	1
	2 elektromos sütő		1 /200 l-es										
	2 háromkemencés gázos sütő												
Óvodakonyha (Rákóczi u. 21.)	5 elektromos toronysütő	5	2 /300 l-es	2	6	6	1	2	1	1	2	2	0
	1 20 tepsis sütő-pároló		1 /300 l-es										
Éltes Mátyás Általános Iskola	1 elektromos sütőkemence	1			1								

Konyhai dolgozók életkor szerinti összetétele 2021. december 31-én



Az előző évhez viszonyítva az átlagéletkor eltolódott a 46-50 éves korosztály javára.

Konyhai dolgozók szakképzettség szerinti összetétele 2021. december 31-én



A fenti táblázat mutatja, hogy a konyhai dolgozók iskolai végzettsége kielégítő.

Gyermekétkeztetési feladatainkat megfelelő szakképesítéssel rendelkező felkészült dolgozók végzik. Több dolgozónk már több mint 30 éve látja el feladatát magas színvonalon.

Intézményünk támogatja dolgozóink továbbképzését.

Ebben az évben a Gönczy P. u. 15. szám alatt működő konyha élelmezésvezetője vonult nyugdíjba, pótlását az előző években élelmezésvezetői szakképesítést szerző dolgozónkkal tudtuk biztosítani. Az óvodakonyhánkról nyugdíjba vonult a több mint 30 éve ott dolgozó

szakácsnő, helyére a konyhán már hosszú évek óta konyhai kisegítőként foglalkoztatott, szakácsképesítéssel rendelkező dolgozó került megbízásra. A Pávai Vajna Ferenc Általános Iskolában működő konyhákon dolgozó egyik szakácsnő felmondott, helyére a 2020-ban intézményünk támogatásával szakácsképesítést szerzett dolgozó került kinevezésre.

Ellenőrzések

Konyháinkat rendszeresen ellenőrzik belső ellenőreink és külső hatóságok is.

Belső ellenőrzés:

- a 2020. évi helyi önkormányzatok általános működéséhez és ágazati feladataihoz kapcsolódó támogatások és központosított előirányzatok elszámolásához az intézmény által teljesített adatszolgáltatás helyszíni ellenőrzése történt meg 2021. január hónapban. Az ellenőrzés megállapította, hogy az adatszolgáltatást megalapozó dokumentumok és analitikus nyilvántartások rendelkezésre álltak, az adatszolgáltatásban megadott adatok és az ellenőrzött adatok között eltérés nem volt.

A hatóságok idén is több esetben végeztek konyháinkon ellenőrzéseket.

- A Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági Főosztálya tartott hatósági ellenőrzést 4 konyhán. Az ellenőrzések során feltárt hiányosságokat megszüntettük, hibákat javítottuk.
- A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal ismételt minősítést tartott az alábbi konyháinkon:
 - A Thököly Imre Általános Iskolában működő főzőkonyhánk 92%-os minősítést ért el,
 - A Bárdos Lajos Általános Iskolában működő konyha minősítési eredménye 87 %.

Étkezéssel kapcsolatos észrevételek

Gyermekétkeztetéssel kapcsolatban észrevétel nem érkezett intézményünkhöz.

Intézményünk célja, hogy a törvényi előírások betartása mellett, tevékenységünket a szolgáltatásainkat igénybe vevők megalégedésére végezzük.

Ennek érdekében a fogyasztók körében rendszeresen végzünk elégedettségi felmérést kérdőívek segítségével.

A kérdőívek kiértékelését követően az alábbi megállapítások szűrhetők le:

- A fogyasztók 64%-ka elégedett a menzával, 28%-ka közepesen elégedett.
- Az étlapot a válaszadók 78%-ka tartja változatosnak.
- A kérdőívekben a konyhai személyzet megjelenését, személyi higiéniáját, segítőkészséget is vizsgáltuk. A válaszadók nagy része teljes mértékben megalégedett a dolgozók és a környezet tisztaságával, illetve a konyhai alkalmazottakat kedveseknek, barátságosnak jellemezték.

- Arra a kérdésre, hogy miért ajánlaná a menzát másoknak a válaszadók többsége a „bőséges, ízletes és udvariasak a dolgozók” választ jelölték be.
- A gyermekek egészséges ételekkel való megismertetése, megszerettetése hosszú folyamat. A válaszokból kiderül, hogy például a brokkolit nem a kedvenc zöldségek közé tartozik, de a csőben sült brokkolit már szívesebben elfogyasztják.
- Köretek közül nagy kedvencek a tészta félék, a burgonyapüré és a rizs, viszont nem kedvelik a kölest és a hajdinát.
- Főzelékek közül szívesebben fogyasztják a paradicsomos káposztafőzeléket, és a burgonya főzeléket, mint a zöldbab vagy a kelkáposzta főzeléket.
- Levesek közül a klasszikus menzás paradicsomleves az örök kedvenc, emellett a húsleves és a gyümölcsleves is szeretik a gyerekek.
- Az étkezők kivétel nélkül azt preferálják, hogy a konyhán csak friss alapanyagból, és csak kevés készlettel biztosítsuk az ételeket.

A 2021-es évben a kialakult rendkívüli változásokat figyelembe véve a gyermekétkeztetés folyamatosan, zökkenőmentesen biztosítva volt, a kialakult igényeknek megfelelően a szülők folyamatos tájékoztatása mellett.

Kérem a Tisztelt Képviselő- testületet intézményünk beszámolójának elfogadására.

Hajdúszoboszló, 2022. május 09.

Nagyné Dede Adél sk.
igazgató