

Beszámoló a 2018. évi étkeztetésről

Tisztelt Vép Város Önkormányzat és Bozzai község Önkormányzat képviselő testülete !

A Konyha 2012.Április 01.-től működik a VADVIRÁG MŰVÉSZETI ÓVODÁBAN található főzőkonyhán, melynek üzemeltetője a VÉP VÁROS ÖNKORMÁNYZAT GAMESZ .

A konyha kapacitása jelenleg 330 adag biztosítását teszi lehetővé. Rendelkezik az ÁNTSZ által kiadott működési engedéllyel, a jogszabályok által előírt élelmiszer- higiéniai és szakmai követelményeknek megfelel. 2014.Januártól a HACCP élelmiszer biztonsági kézikönyv újra írása is megtörtént. Diétás étkezést nem tudtuk még biztosítani . A 2017.- évben az egyik szakácsnőnk elvégezte a diétás szakács képzést ,sikeres vizsgát tett .Csak ahhoz hogy tudjuk alkalmazni a tudását , meg kell felelnünk még az ÁNTSZ előírásainak .
/pl. nem lehet együtt főzni egy gluténmentes ételt ,a normál menüvel ./

Az ellátás a három korosztályra történik:

1. Gyermek étkeztetés 3 éves kortól – 6 éves korig
 2. Gyermek étkeztetés 7éves kortól - 14 éves korig
 3. Szociális , vendég, és alkalmazotti étkeztetés
- 15 évtől -

A gyermekek részére három étkezést tudunk biztosítani, tízórait, ebédet, uzsonnát
A szociális és vendégétkeztetésnél ebédet.

Az Óvodában helyben átlag 2018-ban 90 gyermek étkezett.

A Bozzai csoport 2016.08.31.-vel megszűnt .

A jelenlegi étkezői létszám 110 fő /2019.09/

2017.-es évtől biztosítjuk a rászoruló gyermekek részére a szünidei étkezést .
Mind a tavaszi –nyári – őszi –téli szünetben is. 2018-ban átlag 11 gyermek vette igénybe .

A Hatos Ferenc Alapfokú Művészeti Iskola intézménynek is kiszállítás történik

Tízórai átlag : 80 adag

Ebéd átlag : 125 adag

Uzsonna átlag : 71 adag

Kiszállítás történik még az Idősek Napközi Otthonába , átlag 11 fő .

A Szociális étkeztetés átlag 70 fő

Vendég ,dolgozói étkezők: átlag 12 fő

A kiszállítás az elírásnak megfelelő melegen tartó badellákban történik . A szociális étkeztetésnél az ellátást igénybe vevőknek kell biztosítaniuk az éthordókat .

Az Önkormányzat által üzemben tartott gépjárművel, mely szintén rendelkezik a megfelelő élelmiszer- higiéniai engedéllyel

Az étkeztetés hétköznapokon történik. Hétfévén és ünnepnapokon nincs étkeztetés.

Az étlap összeállításánál az élelmezésvezetőnek és a szakácsnőknek figyelembe kell venni az étkezők összetételét, korát, fogyasztási igényeiket a rendelkezésre álló pénzkeretet, az évszakok változásait, tálalási, szállítás és raktározási lehetőségeket.

Mivel az étkezők összetétele 75%-ban óvodás és iskolás gyermek a tápanyag-összetétel aránya meg kell, hogy feleljen a nagyobb mozgás igényeknek és fokozott szellemi fejlődésüknek. Elsődlegesnek tartjuk, hogy az étlap gerincét a főzelék félék jó minőségű fehérjék, szezonális gyümölcsök alkossák.

Hús féle (sertés, csirke, pulyka, marha)kevés kivétellel minden nap szerepel az étlapon. Az étel készítés során törekszünk a komplettálásra, hogy a szervezetbe a különböző fehérjék azonos időpontban kerüljenek.

2015. Szeptember elsejétől hatályba lépet [a 37/2014 \(IV.30.\) EMMI rendelet](#)

amely részletesen szabályozza a többek között az óvodai, iskolai menzákon, adandó ételek elkészítését és tápanyagtartalmát. Tilos többek között a szénsavas vagy cukrozott üdítő, a magas zsír tartalmú húskészítmény, és rögzítették azt is, hogy nem tehetnek az asztalra só- és cukortartót. Előírták továbbá, hogy a közétkeztetésben fokozatosan csökkenteni kell a napi bevitt só mennyiségét.

Az emberi erőforrások minisztere által jegyzett jogszabály rögzíti az étrendtervezés szabályait, például, hogy egymást követő kétszer tíz ételmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő. Továbbá, hogy állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, is tartalmaznia kell.

A legnagyobb meg szorítást a napi só bevitel használatával vezették be :

Megengedett napi só bevitel korosztályonként (gramm)

| Korosztály | 4-6 éves korosztály | 7-10 éves korosztály | 11-14 éves korosztály |
|--------------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Napi háromszori étkezés esetén | 2 gr (legfeljebb 5.5 g) | 3,5 g (legfeljebb 6,6 g) | 3,5 g (legfeljebb 6,6 g) |

Igaz 2017 . évben valamennyivel emelték a só mennyiséget .

Az eddigi 2 gr –ot módosították 5.5 gr –ra .Ez a felső határ értéke .

Ezen értékek eléréséhez az óvodás korosztály számára az ételkészítés során **hozzáadott só**t gyakorlatilag **teljesen ki kell zárni**, mivel az alapanyagok sótartalmát is bele kell számolni a megengedett napi mennyiségbe.

- Ennek következtében a felvágottak, pácolt húsok is nehezen beilleszthetők az étrendbe, így ritkábban szerepelnek majd az étlapon.
- Illetve a pékáruk, száraz tészták, kész termékek só tartalmával is számolunk.
- A rendelet meghatározza, hogy a **7–10 éves és a 11-14 éves korosztálynál** a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a **2014–2020. közötti időszakban** a napi bevitt só mennyiségét évente legalább **10%-kal csökkenteni** kell az előző évi értékhez képest a **3,5 g/nap bevitel** eléréséig.

A só ilyen mértékű megszorítására a túlzott bevitele által okozott betegségek miatt van szükség, pl: magas vérnyomás, szív-és érrendszeri-, illetve vesebetegségek.

Ezeknek a mennyiségeknek nagyon nehéz meg felelni ,mivel ha tízóráira és uzsonnára is pékárut kapnak a gyerekek meg van egy székelykáposzta főzelék ebédre /főleg az óvodás korosztálynál/ ,el is értük a meg engedett só mennyiségét. .

A nyersanyagok beszerzése az árban, minőségben megfelelő beszállítóktól történik :

- 1.Halker Kft
2. Food- Contactt Ker .és szolg.Kft
- 3.Vitamin Zöldség gyümölcs Kereskedés
- 4.EC.Kereskedelmi és Vállalkozási Kft
- 5.Sül-Már Kft
- 6.Szombathelyi COOP Kereskedelmi Zrt
- 7.Varga és Társai Kereskedelmi és Ügynöki Bt.

A szolgáltatás biztosításának személyi háttere:

Szakmai létszám:

Élelmezés vezető : 1 fő

Szakács: 2 fő

Konyhai kisegítő személyzet: 3 fő

Az élelmezési feladatok zavartalan ellátásának érdekében, időszakosan 2 fő közcélú dolgozó foglalkoztatására is sor került. Mivel közfoglalkoztatottak is dolgoznak, így az iskolában a tálalókonyha üzemeltetését is zavartalanul el tudjuk látni.

A konyha besegít a városi rendezvények alkalmával az ételek elkészítésében.

Vadvirág Művészeti Óvoda

A gyermekétkeztetésben

2015. szeptember 01. napjától több jogszabály hatályba lépését követően megváltoznak gyermekétkeztetés szabályai.

Az önkormányzat által biztosított közétkeztetésre vonatkozó nyersanyag normák összegét a személyes gondoskodást nyújtó ellátásokról, a közétkeztetésről, azok igénybevételéről és a fizetendő térítési díjak megállapításáról 83/2011. (XII.22.) önkormányzati rendelete tartalmazza.

Kedvezményezették köre:

Továbbra is az intézményi térítési díj 100%-át normatív kedvezményként kell biztosítani az óvodai nevelésben részesülő gyermek után, ha: rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesül, tartósan beteg vagy fogyatékos, vagy olyan családban él, amelyben tartósan beteg vagy fogyatékos gyermeket nevelnek, olyan családban él, amelyben három vagy több gyermeket nevelnek.

2017.Szeptember 1-től a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény hatályba lépő módosítása következtében az ingyenes óvodai gyermekétkeztetésben részesülők köre kibővült.

Azon óvodai nevelésben részesülő gyermekek is jogosulttá váltak az ingyenes étkezésre, akik olyan családban élnek, amelyben a szülő nyilatkozata alapján az egy főre jutó havi jövedelem összege nem haladja meg a kötelező legkisebb munkabér személyi jövedelemadóval, munkavállalói, egészségbiztosítási és nyugdíjjárulékkel csökkentett összegének 130%-át (mely 2018. évben: 119.301,- Ft/hó). A kedvezmény igénybevétele esetén a szülőnek egy nyilatkozatot kell kitöltenie, melyet az élelmezésvezetőnek kellett benyújtani.

Így az óvodába járó gyermekeknek csak kb20 % -a fizet étkezési ,térítési díjat .

A szociális étkeztetés díj beszedése , a hónap első hetében történik

létszám egyeztetés alapján, melyet számla kiállítás után az Idősek Otthona dolgozói szedik be és számolnak el vele a GAMESZ pénztár felé .

A 2012-ben átadott konyha eszközökkel való ellátottsága jónak értékelhető. A fenti eszközökkel való ellátottság és a a személyzet létszáma lehetővé teszi az intézményi ,vendég, alkalmazotti és a szociális étkezés maradéktalan kiszolgálását.

2016.-ban beüzemelésre került 150 literes üstök , nagymértékben meg könnyítik szakácsnők munkáját. Az étkezés minőségének értékelése és annak javítása az étkezők vissza jelzésének tükrében történik .Nagyon fontos számunkra a kapcsolattartás az intézményekkel ,hogy a felmerülő kérdéseket, meg tudjuk beszélni illetve

ennek tükrében a maradéktalan megoldásban segíteni.

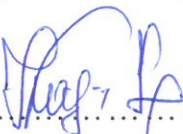
Az intézmény vezetők megfelelő tájékoztatása illetve tájékozottsága az étkezés terén is jó problémamegoldó képessége lehetővé teszi a zökkenőmentes együttműködést.

A közétkeztetésről szóló rendelet betartásához ,még mindig kérjük az intézményvezetők segítségét, hogy könnyebb legyen mind a szülőkkel, mind a gyermekekkel ,való elfogattatás ,az új egészséges táplálkozás sikeres betartásához

Megköszönjük a képviselőtestület és az intézményvezetők segítségét.

Kérjük a képviselőtestületet, hogy a beszámolót vitassák meg és észrevételeikkel tanácsaikkal segítsék további munkánkat.

Vép ,2019. Szeptember 11.


.....
GAMESZ vezető




.....
Élelmezésvezető