

Beszámoló a 2023. évi étkeztetésről

Tisztelt Vép Város Önkormányzat és Bozzai Község Önkormányzat Képviselő testülete!

A Konyha 2012. április 1-től működik a VÉPI VADVIRÁG MŰVÉSZETI ÓVODÁBAN található főzőkonyhán, üzemeltetője VÉP VÁROS ÖNKORMÁNYZAT GAMESZ.

A konyha 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 ételek elkészítésére konyhánk nem alkalmas, így ennek biztosítását készétel beszerzéssel oldjuk meg.

Az ellátás 2022.10.01-től négy korosztályra történik:

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Bölcsődei étkeztetés | 6 hónapos kortól - 3 éves korig |
| 2. Gyermek étkeztetés | 3 éves kortól - 6 éves korig |
| 3. Gyermek étkeztetés | 7 éves kortól - 14 éves korig |
| 4. Szociális, vendég és alkalmazotti étkeztetés | 15 évtől - |

A bölcsődei korosztálynak négy étkezést: reggelit, tízórait, ebédet és uzsonnát, az óvodás gyermekek részére három étkezést: tízórait, ebédet és uzsonnát biztosítunk. A szociális és vendégétkeztetésnél ebédet készítünk.

Az Óvodában helyben átlag 120 gyermek étkezik, a Bozzaiba kihelyezett csoport 2016. augusztus 31-ével megszűnt, azóta az ott élő óvodás korú gyermekek is a Vépi óvodába járnak át, így az étkeztetésük is itt történik.

2023-es évben is biztosítottuk a rászoruló gyermekek részére a szünidei étkezést, ezt 3 fő bozzai-i és 5 fő vépi illetőségű gyermek is igénybe vette.

A Hatos Ferenc Alapfokú Művészeti Iskola intézménynek kiszállítás történik:

Tízórai átlag : 110 adag
Ebéd átlag : 160 adag
Uzsonna átlag : 90 adag

A Dr. Zmertych Aurél Gondozási Központba átlag 12 fő részére szállítunk ebédet, emellett a szociális étkezést átlag 90 fő, a vendég és dolgozói étkezést átlag 40 fő veszi igénybe.

A kiszállítás az előírásnak megfelelő melegentartó badellákban történik. Az ételszállító gépjárművel szintén rendelkezik a megfelelő élelmiszer- higiéniai engedéllyel. Az étkeztetés hétköznapokon történik. Hétfőn 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, szállítási 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 főzelékfélék, jó minőségű fehérjék, szezonális gyümölcsök alkossák.

Húsféle (sertés, csirke, pulyka, marha) kevés kivétellel minden nap szerepel az étlapon.

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 zsírtartalmú húskészítmény és rögzítették azt is, hogy nem lehet az étkezőasztalokra só- és cukortartót kihelyezni. 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 élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő. Továbbá, hogy állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek tartalmaznia kell.

A legnagyobb megszorítást a napi só bevitel használatával vezették be:

Az előírt értékek eléréséhez már minden korosztály számára az ételkészítés során **hozzáadott sót** gyakorlatilag **teljesen ki kell zárni**, mivel az alapanyagok sótartalmát is bele kell számolni a megengedett napi mennyiségbe.

A só használat ilyen mértékű csökkentésére, annak túlzott bevitele által okozott betegségek megelőzése miatt van szükség.

A nyersanyagok beszerzése az árban, minőségben megfelelő beszállítóktól történik:

1. Halker Kft
2. Food- Contact Ker .és szolg.Kft
3. Hangya Top Fruit Kft
4. EC.Kereskedelmi és Vállalkozási Kft
5. Katona Kenyér Kft
6. Szombathelyi COOP Kereskedelmi Zrt
7. Illker Kft.

A szolgáltatás biztosításának személyi háttere:

Szakmai létszám:

Élelmezés vezető : 1 fő

Szakács: 2 fő

Konyhai kisegítő személyzet: 5 fő

Az önkormányzat által biztosított közétkeztetésre vonatkozó nyersanyag normák összegét az Önkormányzat aktuális rendelete tartalmazza.

Kedvezményezettök 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.

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 nyugdíjjárulékkal csökkentett összegének 130%-át (mely 2023. évben: 200.564,-

Ft/hó). A kedvezmény igénybevétele esetén a szülőnek egy nyilatkozatot kell kitöltenie, melyet az ételmezésvezetőnek kellet benyújtani.

Az óvodába járó gyermekeknek csak kb. 25 %-a fizet étkezési, térítési díjat.

A szociális étkeztetési díj beszedése a hónap első hetében történik létszám egyeztetés alapján. A számlákat az Önkormányzat Pénzügyi Osztálya készíti el, kiállítás után a díjat a Dr. Zmertych Aurél Gondozási Központ dolgozói szedik be és számolnak el vele a GAMESZ pénztár felé.

A konyha eszközökkel való ellátottsága jónak értékelhető, ez, és a személyzet megfelelő létszáma lehetővé teszi az intézményi, vendég, alkalmazotti és a szociális étkezés maradéktalan kiszolgáltatását.

Az étkezés minőségének értékelése és annak javítása az étkezők visszajelzésének tükrében történik.

A közétkeztetésről szóló rendelet betartásához továbbra is kérjük az intézményvezetők segítségét, hogy könnyebb legyen mind a szülőkkel, mind a gyermekekkel való elfogadtatás az egészséges táplálkozás érdekében.

Köszönjük a Képviselőtestület és az intézményvezetők segítségét.

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

Vép, 2024. április 19.


.....
INTÉZMÉNYVEZETŐ
GAMESZ




.....
ÉLELMÉZÉSVEZETŐ