



## Oktatási Intézmények Központi Konyhája

2220 Vecsés Tinódi u. 22. Adószám:16795097-2-13  
számlsz:11742283-16795097 vecsesikozpontikonyha.hu  
☎: 29/ 350-437, e-mail: info@vecsesikozpontikonyha.hu

### Beszámoló

**2023.évi**

**Oktatási  
Intézmények  
Központi  
Konyhája  
Működéséről**



**Vecsés Város Képviselő Testülete és Szociális Bizottsága  
részére**

**Készítette: Nagy László  
Intézményvezető**

TISZTELT POLGÁRMESTER ÚR, KÉPVISELŐ-TESTÜLET, SZOCIÁLIS BIZOTTSÁG!

### **Szeretném Önöket tájékoztatni a 2023.01.01-től eltelt időszakról!**

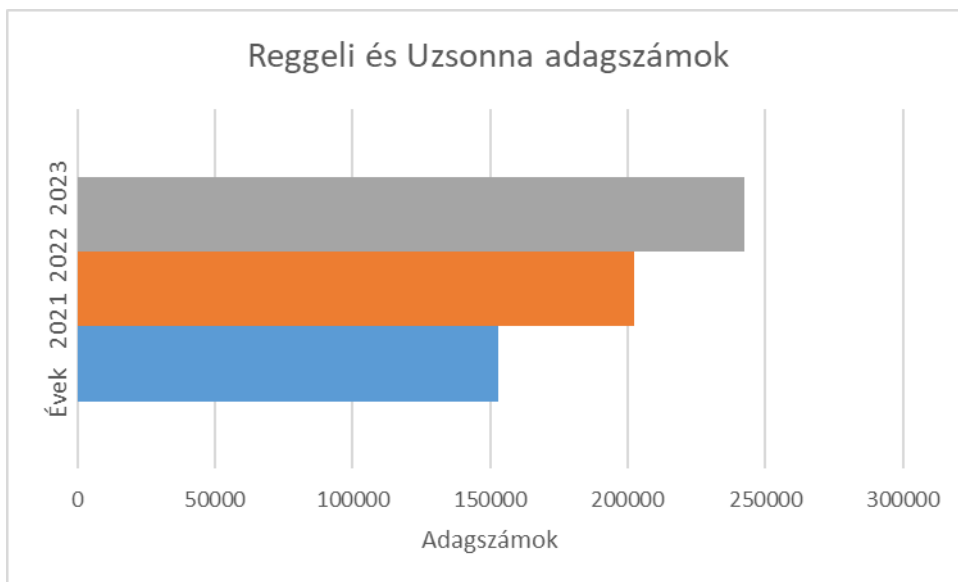
Az Oktatási Intézmények Központi Konyhája a 2023-as évet a bizonytalanság és az inflációs hatások évének nevezheti, a járványok és a folyamatosan zajló háborúk hatásai miatt.

Az elmúlt években elért eredményeinktől, teljesítményeinktől partnereink elégedettségeit, a kötelező jogszabályi előírásokkal, és a járványhatásokkal együtt, magas szinten tudtuk tartani. Konyhánk 3500 adag/nap ebéd lefőzésére szóló, kibővített működési engedéllyel rendelkezik. Az átlagos napi főzési létszám, a kialakult nehéz helyzetek alatt is, 2300 fő volt. Az ételek kiszállítása jelenleg 18 helyszínre történik.

### **A beszámoló néhány számszaki adatainak kimutatása.**



Az elmúlt időszakban hasonló lefőzött ebéd adagszámokkal működünk. A reggeli és uzsonnai étkeztetések száma növekvő létszámokat mutat, az előző évhez képest közel 40 ezer számmal. Természetesen a fogyasztói szokások módosulása is befolyásolja az étkezési formák - egyszeri, vagy háromszori- változásait.



Napjainkban hatályos, rendelet szerint előírt közétkeztetés, nehéz feladatok elé állítja mind a szakembereket, mind a dolgozóinkat. Intézményeinkkel együttműködve végezzük a gyermekek részére, minőségi hazai alapanyag felhasználásával, az egészséges életmód kialakítást és étkeztetést. Az alapvető értékek, szokások a családi modellekben kezdődnek, rejlenek, amit a kisgyermek magával hoz az oktatási intézményekbe. Az egészséges közétkeztetési gyermekprogram jól működő folyamata társadalmi érdek és feladat. Szülőkkel és nevelőkkel, szakemberekkel karöltve, működtetve és irányítva a mindennapokban.

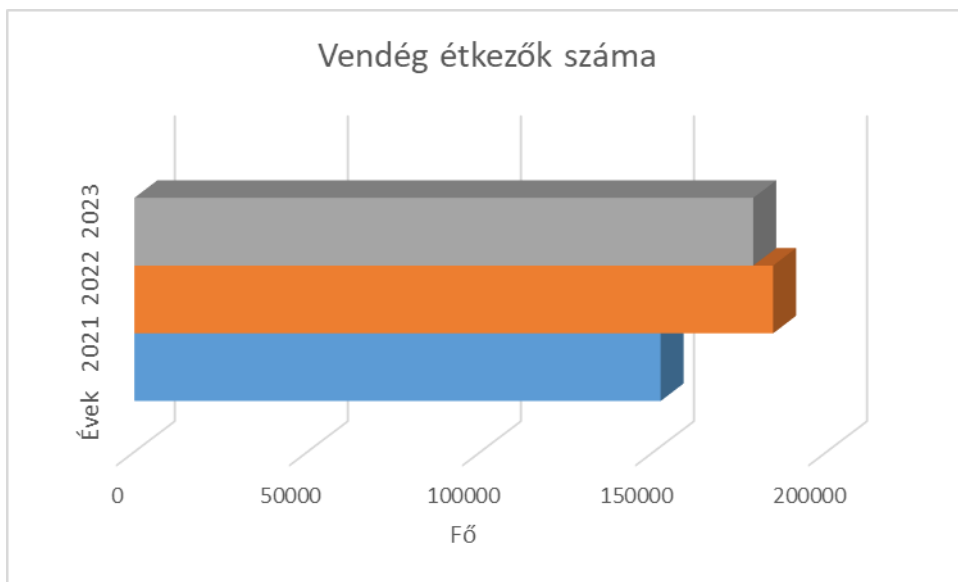
**Norma szerint felhasznált összeg a 2023. december 31.-ig:** 248.956.684.-Ft  
**Tényleges anyagfelhasználás 2023. december 31.-ig:** 342.040.868.-Ft

**Vendég étkező számok:** 178.803 fő  
**Vendég norma szerinti összege:** 109.467.710.-Ft  
**Vendég tényleges befizetett összege:** 116.186.930.-Ft

A Központi Konyha a feladatának megfelelően zárta az elmúlt évet.

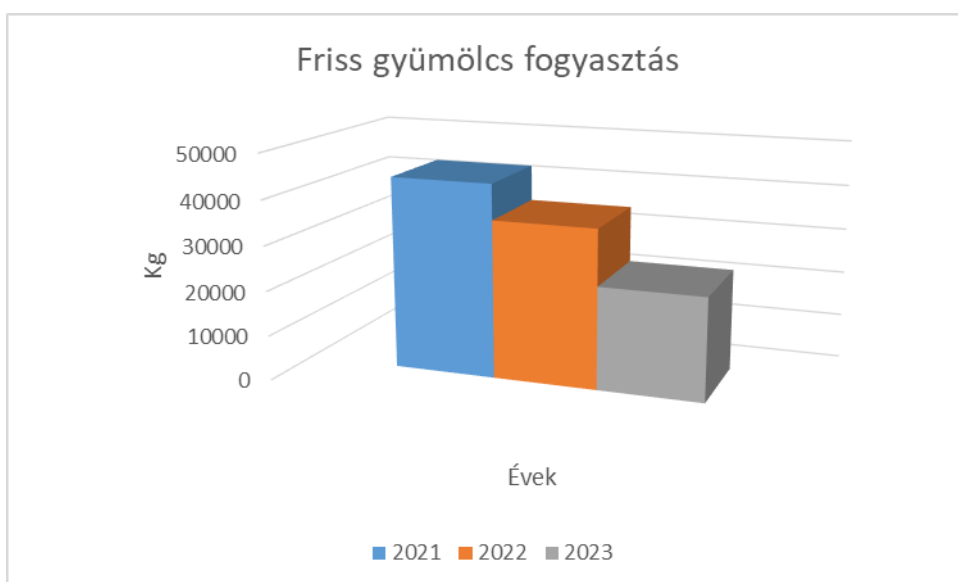
Az Oktatási Intézmények Központi Konyhájának 2023. évi költségvetése 238.395.012.- Ft önkormányzati támogatást, és 126.363.102.- Ft állami feladatalapú támogatást tartalmazott.

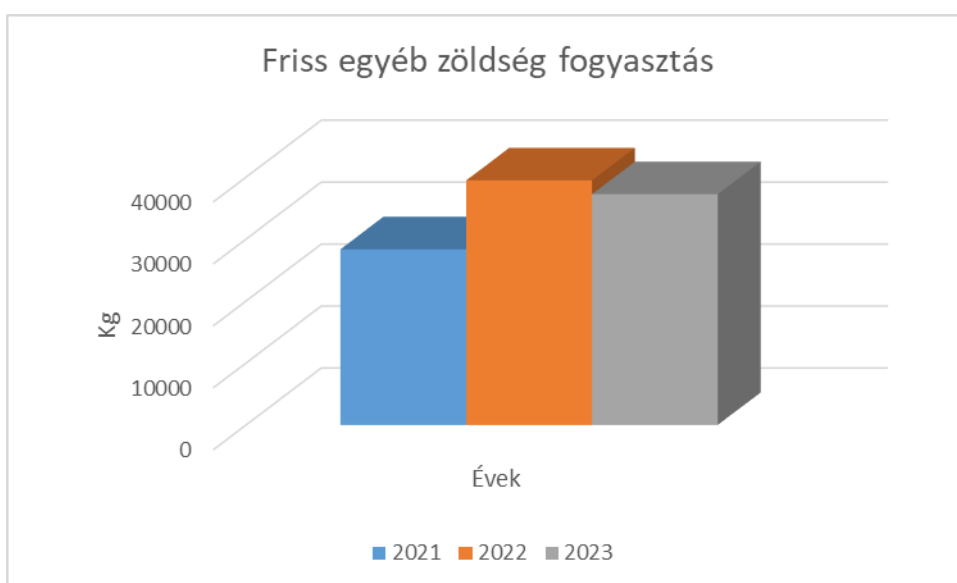
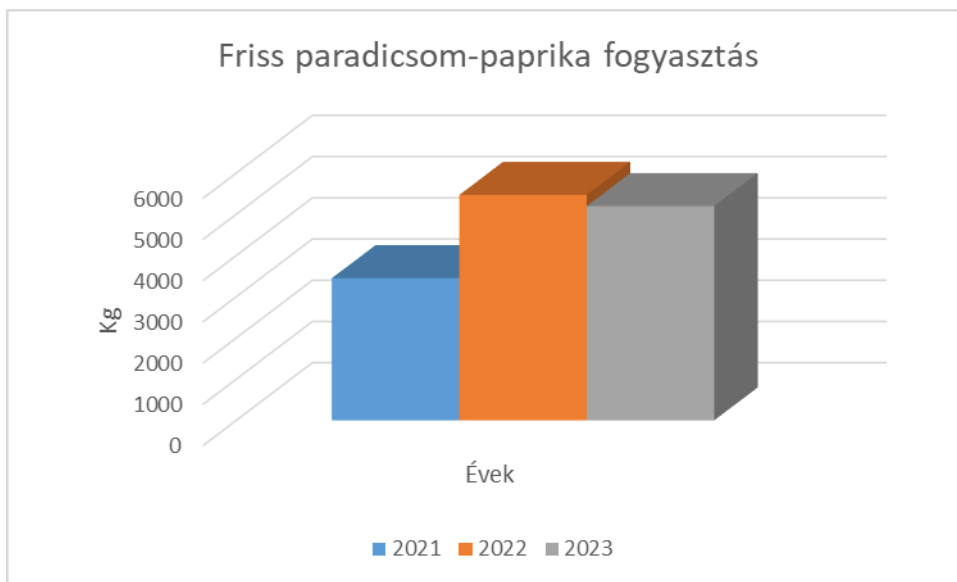
A 2023-as évben a nehéz helyzetek ellenére is hasonlóan, mint az eddigi években, Vecsés Város Önkormányzatának gyermekétkeztetési programja és egyéb vecsési és budapesti nyári táborozók ellátása, folytonosságot hozott a vendég étkezők számában.



A Központi Konyha állandó figyelmet fordít a gyermekélelmezésen belül a mindenkori hatályos előírás a 37/2014.(IV.30) EMMI rendeletben, különböző étkezéseknél előírt, értékek betartására. Többek között a napi szintű friss zöldségek és gyümölcsök étlapra kerülésének és változatosságának, gyakoriságának az előírt adagok/fő biztosítására. Továbbá, a teljes kiőrlésű gabonafélék napi szintű rendszeres fogyasztására, a tejtermékek-készítmények fogyasztására, illetve a cukor és só (2-5 gr/fő) napi megengedett felhasználóságára.

**Zöldség és Gyümölcs felhasználás kimutatása 2023. december 31-ig az előző időszakokhoz képest.**





Az Oktatási Intézmények Központi Konyhájának működése az éves jóváhagyott költségvetéséből történik. A bevételünk növelése érdekében tevékenységünket folyamatosan hirdetjük, honlapunkon keresztül, **vecsesikozpontikonyha.hu**

A napi feladatok ellátásában 28 fő dolgozó vesz részt, a hozzánk tartozó kiszolgáló, tálaló intézményekkel együtt. A raktárak, hűtőkamrák, tároló, előkészítő helyiségek - szakszerűen, térben vagy ha kell időben, de elkülönítve használatra készen - rendelkezésre állnak. Az áruk forgási sebességeinél, rendeléseinél figyelembe kell venni a kb. 1-2 heti mennyiségű készletek megfelelő raktározási feltételeit, lehetőségeit. A napi főzéshez szükséges eszközök adottak, amelyeket folyamatosan, ha kell, javítunk és pótolunk az előírásoknak, és létszám változásoknak megfelelően. Munkavégzésünk során nekünk is a dolgozóink egészsége a legfontosabb, ezért a Központi Konyha a kötelezően előírt aktuális járványügyi intézkedésekkel együtt végzi a napi feladatait.

Intézményünk szállító gépkocsi állományának karbantartása, megújítása folyamatosan történik. A 2023-as év folyamán új szállító gépkocsit kaptunk. Az épület állagának óvása, védelme érdekében az előírásokat megfelelően betartva dolgoznak munkavállalóink.

2023-as év nyári hónapjaiban történő, felújítások, karbantartások hatására Intézményünk tovább, szépült, modernebbé vált az előírásoknak megfelelően. A Központi Konyha alkalmazottainak biztonság és komfortérzete fokozatosan tovább növekedett.

Karbantartás-korszerűsítés keretében, 19.612.900.- Ft értékben, megtörténtek a következők:

- közlekedők, raktárak, járó és fali burkolatok lecserélése, felújítása, szellőzők újraszabályozása, elektromos hálózat részleges felújítása
- tisztasági-higiénias, előírt teljeskörű, intézményi tisztasági festés-mázolás fertőtlenítés
- elvizesedett mosogató falak bontása, építése nyílászárók cserélése
- gázüzemű berendezések felújítása, cserélése, szellőzők, elszívók zsírtalanítása

A honlapunkon keresztül hirdetjük heti étlapjainkat, kínálatainkat a vendégéltelők létszámának növelése érdekében. Intézményünk, bármilyen városi és egyéb, kiemelt rendezvényre, ebben az évben is elkészítette a megrendelt menüsorokat, ételeket az elvárt minőségben és mennyiségben. Megrendeléseket kaptunk, Vecsés városán kívüli - XVIII. kerületi intézményektől. Több magánóvoda folyamatos partnere a vecsési Oktatási Intézmények Központi Konyhájának. Készítettünk ünnepi ételeket is különböző városi, budapesti rendezvényekre, fogadásokra.

Intézményünk a rendkívül széles korcsoportú vendégeit az elmúlt évekhez hasonlóan, külön összeállított étlapkínálattal szolgálja ki, a különböző oktatási intézményekben étkező gyermekek, felnőttek és időskorúak minőségi étkeztetése érdekében. A 2023-as évben az előírt higiéniai, tisztasági festés-mázolás és fertőtlenítés is megtörtént. Együttműködve az önkormányzattal, a folyamatos működés érdekében, intézményünk biztosítja a nyári és év végi megrendelt ügyeleti szolgáltatásokat, és a sokoldalú feladatok ellátását is, a széleskörű korosztályok előírt ellátása érdekében.

A Központi Konyha az NNGYK, NÉBIH és a különböző szakhatósági szervek előírásai szerint működik. Jól használható, modern technikai számítógépes rendszereken dolgoznak munkatársaink, a megfelelő nyilvántartás, adatszolgáltatás érdekében. Az integrált és megújított közétkeztetési előírásokat, követelményeket betartva állítjuk elő ételsorainkat, dietetikus alkalmazásával. Az NNGYK hivatalos referencia program csomagja engedélyezve van a munkavégzésünk segítéséhez. A NutriComp 4.0 Étrend bázisa a hatályos 37/2014.(IV.30) EMMI rendelet előírásait, értékeit alkalmazza, felhasználja.

Vecsés Városának Oktatási Intézmények Központi Konyhája meghatározóan jelen van minőségi szolgáltatásaival és segítőkész munkavállalóival a közétkeztetésben és vendéglátásban. Vecsésen és Budapesten egyaránt. megrendelőink elégedettségüket és köszönetüket fejezik ki Vecsés Város Önkormányzatának, a rendszeresen ellenőrzött magas szintű ellátásokért. A gyorsan változó környezetben, és a rendkívül nehéz helyzetekben is, biztonságos kiszolgálást kapnak étkezőink minden nap.

Kérem a Tisztelt Szociális Bizottságot és a Képviselő-testületet, hogy beszámolómat elfogadni szíveskedjenek.

Tisztelettel:

Nagy László  
intézményvezető

Vecsés, 2024. március 12.