

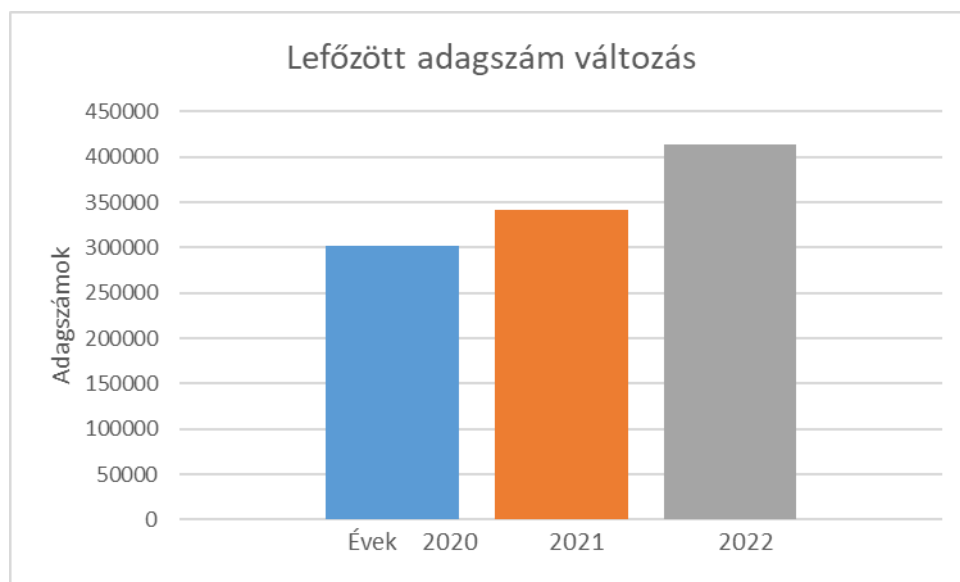
TISZTELT POLGÁRMESTER ÚR, KÉPVISELŐ-TESTÜLET, SZOCIÁLIS BIZOTTSÁG!

Szeretném Önöket tájékoztatni a 2022.01.01-től eltelt időszakról!

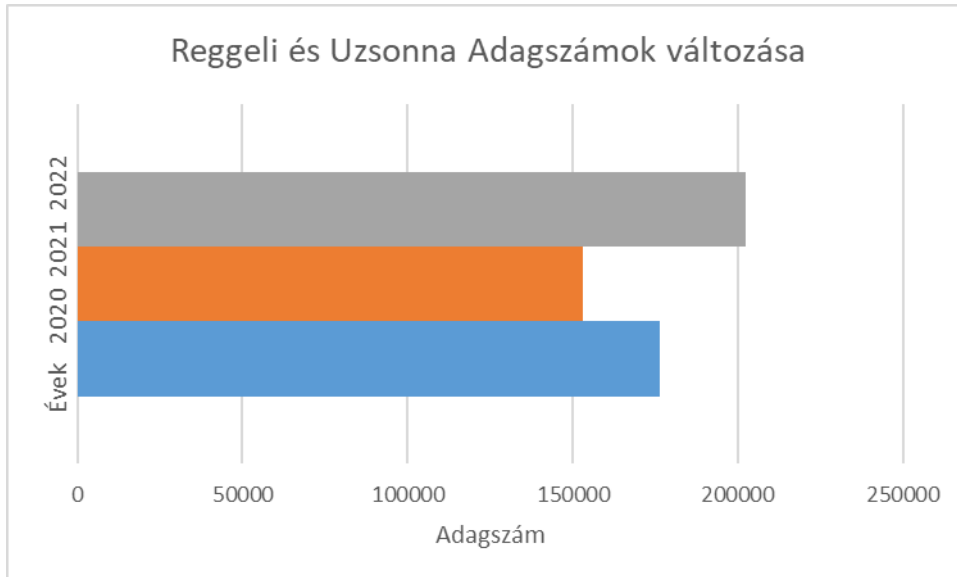
Az Oktatási Intézmények Központi Konyhája a 2022-es évet a bizonytalanság és az infláció évének nevezheti, a kialakult világjárvány és a szomszédban zajló háború hatásai miatt.

Az elmúlt években elért eredményeinktől, teljesítményeinktől partnereink elégedettségét, 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 járványhelyzet hatása alatt is, 2250 fő volt. Az ételek kiszállítása jelenleg 18 helyszínrre történik.

A beszámoló néhány számszaki adatainak kimutatása.



Az elmúlt években hasonló lefőzött adagszámokkal működtünk, de a fokozatosan javuló járványügy hatására tavalyhoz képest, már emelkedő tendenciát mutattak. Az ebéd étkeztetések száma, és a reggeli és uzsonnai étkeztetések száma is növekvő létszámokat mutat, az előző évekhez képest. Természetesen a fogyasztói szokások módosulása is befolyásolja az étkezési formák 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. Szülőkkkel és nevelőkkel, szakemberekkel karöltve, működtetve és irányítva.

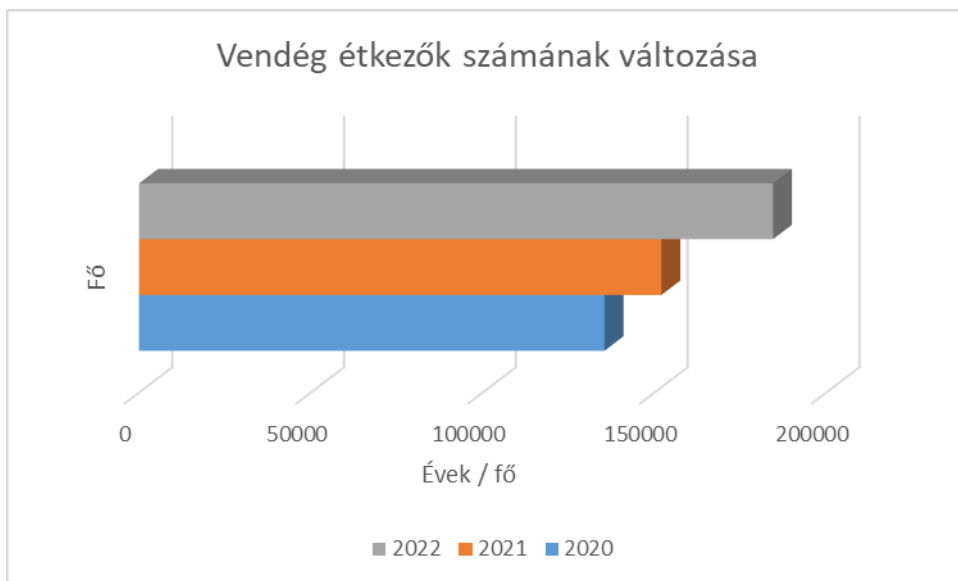
Norma szerint felhasznált összeg a 2022. december 31.-ig: 209.501.244.-Ft
Tényleges anyagfelhasználás 2022. december 31.-ig: 292.992.679.-Ft

Vendég étkező számok: 184.551 fő
Vendég norma szerinti összege: 93.094.146.-Ft
Vendég tényleges befizetett összege: 98.455.706.-Ft

A Központi Konyha a feladatának megfelelően zárta az elmúlt évet.

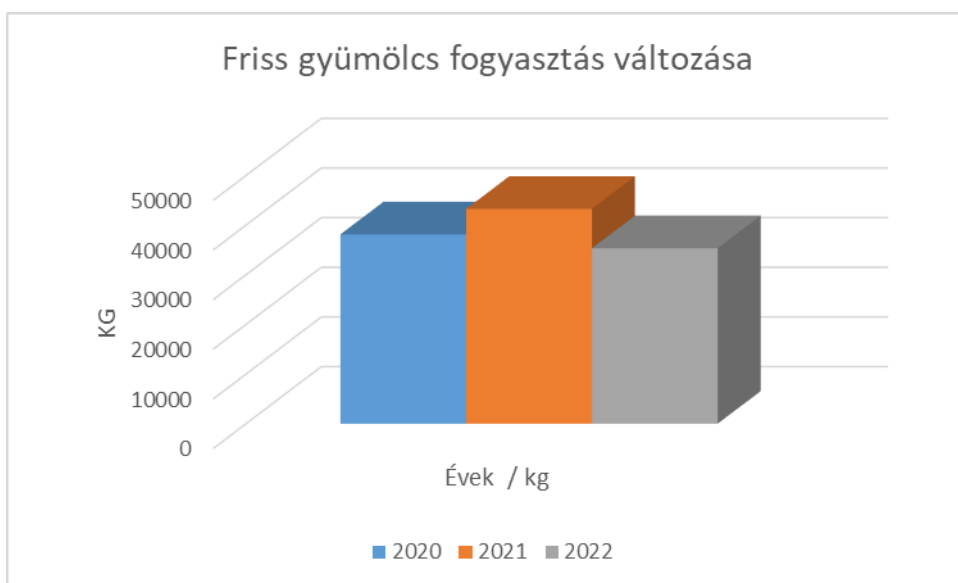
Az Oktatási Intézmények Központi Konyhájának 2022. évi költségvetése 192.020 e Ft önkormányzati támogatást, és 122.204 e Ft állami feladatalapú támogatást tartalmazott.

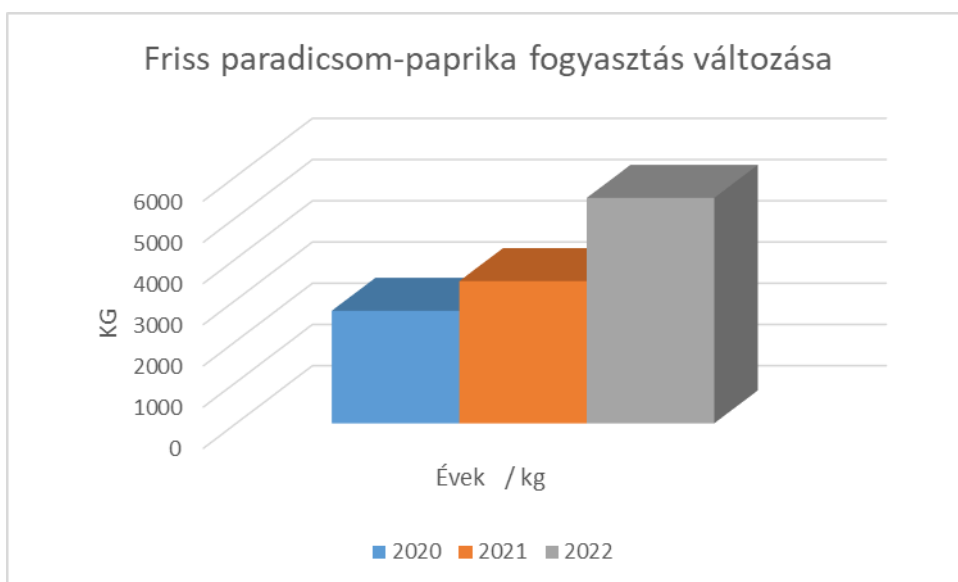
A 2022-es évben a járványhelyzet ellenére is hasonlóan, mint az eddigi években, Vecsés Város Önkormányzatának gyermekétkeztetési programja és egyéb vecsési és budapesti nyári táborozók ellátása, emelkedést hozott a vendég étkezők számában.



A Központi Konyha állandó figyelmet fordít a gyermekélelmezésen belül a mindenkori hatályos előírás a 37/2014.(IV.30) EMMI rendeletben, különböző egységekben előírt, táplálkozás 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 felhasználhatóságára.

Zöldség és Gyümölcs felhasználás kimutatása 2022. 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, **kozpontikonyha.lapunk.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. A kialakult járványhelyzetekben nekünk is a dolgozóink egészsége természetesen a legfontosabb, ezért a Központi Konyha a kötelezően előírt mindenkori védőintézkedésekkel együtt végzi a napi feladatait.

Intézményünk szállító gépkocsi állományának karbantartása, megújítása folyamatosan történik. Az épület állagának óvása, védelme érdekében az előírásokat megfelelően betartva dolgoznak munkavállalóink. 2022-es év nyári hónapjaiban történő, felújítások, karbantartások során Intézményünk tovább, szépült, modernebbé vált az előírásoknak megfelelően. A Központi Konyha alkalmazottainak biztonság és komfortérzete fokozatosan tovább növekedett.

Karbantartás-korszerűsítés keretében, 3800 e Ft értékben, megtörténtek a következők:

- nagykonyhai rozsdamentes ételszállító edényzet beszerzése
- tisztasági-higiénias, előírt teljeskörű, intézményi tisztasági festés-mázolás fertőtlenítés

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 elvart 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 2022-es 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 járványhelyzetben történő sokoldalú feladatok ellátását is, a széleskörű korosztályok előírt ellátása érdekében.

A Központi Konyha az NNK, NÉBIH és a különböző szakhatósági szervek előírásainak megfelelően működik. Ellenőrzött számítógépes rendszereken dolgoznak munkatársaink, a napra kész adatszolgáltatás érdekében. Az integrált és megújított közétkeztetési előírásokat, követelményeket betartva állítjuk elő ételsorainkat, dietetikus alkalmazásával. Az NNK hivatalos referencia program csomagja az OÉTI-ben, OGYI-ben engedélyezve van a munkavégzésünk segítéséhez. A legújabb NutriComp 4.0 Étrend bázisa a hatályos 37/2014.(IV.30) EMMI rendelet előírásait, értékeit alkalmazza, felhasználja.

Vecsés Városának Oktatási Intézmények Központi Konyhája folyamatosan jelen van minőségi szolgáltatásaival és segítőkész kollégáival a közétkeztetésben, vendéglátásokban, Vecsésen és Budapesten egyaránt. Megrendelőink elégedettségüket és köszönetüket fejezik ki Vecsés Város Önkormányzatának, a rendszeresen ellenőrzött magas szintű szolgáltatásokért. A gyorsan változó környezetben, és a rendkívül nehéz helyzetekben is, biztonságos kiszolgálást kapnak étkezőink nap mint nap.

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

Tisztelettel:

Nagy László
intézményvezető

Vecsés, 2023. március 14.

