***HAJDÚSZOBOSZLÓI GAZDASÁGI SZOLGÁLTATÓ INTÉZMÉNY***

***4200 Hajdúszoboszló, Rákóczi út 58-64.***

 ***Tel.:52-273-135***

 ***Email:hgszi@hgszi.hu***



|  |
| --- |
|  |

**BESZÁMOLÓ**

**A gyermekétkeztetési feladatok 2020. 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](http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=29687.331680" \l "foot126) (1)[127](http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=29687.331680" \l "foot127) A jogosult gyermek számára

(1a)[130](http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=29687.331680" \l "foot130) A **települési önkormányzat** vagy a fenntartó az e törvényben meghatározott módon, természetbeni ellátásként biztosítja a **gyermekétkeztetést**.”

Hajdúszoboszló város közétkeztetési és szociális étkeztetési feladatait 7 saját főzőkonyhával és vásárolt élelmezés útján látja el.

***Hajdúszoboszlói Gyermeksziget Bölcsőde***

A bölcsődében napi négyszeri étkezést biztosítunk, főétkezésként ebédet és mellette kisétkezésként reggelit, tízórait, uzsonnát.

A felvett gyermekek nagy része ingyenesen étkezik. Ez év közben a jövedelmi és egyéb, támogatásra való jogosultság függvényében változhat.

A jövedelmi viszonyok mellett jogosultsági tényező lehet a rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény, a 3, vagy több gyermek, tartósan beteg gyermek vagy gyermek testvére, nevelésbe vétel.

Jellemző, hogy a Gyed Extra mellett többen még fizetnek térítési díjat, majd a gyermek két éves kora, a gyed lejárta után jogosultak lesznek az ingyenes étkezésre.

2020-ban 32 fő fizetett hosszabb-rövidebb ideig az étkezésért.

Május 31-ei állapot:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Fizetős | ingyenesen étkezők | összesen |
| rgyvk | tartósan beteg | 3 vagy több gyermek | nevelésbe vett | jövedelem alapján |
| 15 fő | 1 fő | 2 fő | 14 fő |  | 55 fő | 87 fő |
| **ö: 15 fő** | **ö: 72 fő** | **87 fő** |

A 2020-as normatíva adataink lényegesen alacsonyabbak a tervezettnél, illetve az előző éveknél, melynek oka a koronavírus járvány okozta zárások, korlátozások.

A bölcsőde 2020 tavaszán 4 hétre bezárt, majd április közepétől is csak ügyeleti jelleggel, létszámkorlátozással fogadhattuk a gyermekeket. Ez a létszám hétről hétre nőtt, és júniusban már majdnem teljes kapacitással működtünk, bár így is volt csoportonként 2-3 szülő, akik hosszabb-rövidebb ideig nem, vagy csak időszakosan hozták a gyermekeket.

Novemberben két hétre ismét bezárt a bölcsőde, mert dolgozóink között is felütötte fejét a vírus, a kollektíva egyharmada beteg lett, és ők, valamint több csoportunk is karanténba került.

Bár az étkezést a tavaszi zárás alatt el lehetett vinni, ezt csak 4 család igényelte, így sajnos az adagszámot nem emelte meg jelentősen.

Ezek miatt a normatíva az előző évvel összehasonlítva az alábbi módon alakult:

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2020** |
| **normatíva 2019** | 64,15 |
| **alapozó normatíva** | 62 |
| **záró normatíva** | 49,57 |
| **ebből ingyen étkezők mutatója** | 39,76 |

2018 szeptemberétől bölcsődénkben a speciális, valamely ételallergia miatti gyermekek diétás étkezését is megoldjuk saját konyhánkon, a gluténmentes kivételével, melyhez nincs megfelelő tárgyi feltételünk.

Megbízott dietetikusunk az élelmezésvezető 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 tálalás, a mosogatás is külön történik.

2020-ban 1 fő ételallergiás gyermekünk volt, aki azonban sokféle élelmiszerre volt érzékeny, az ő élelmezése nagy odafigyelést kívánt. Szeptembertől óvodás lett.

Személyi feltételek:

* *konyha szakfeladaton 5 fő:*
* 1 fő élelmezésvezető
* 4 fő konyhai dolgozó (1 fő szakács, 1 fő raktáros-kézilány, 2 fő kézilány)

Ezen felül megbízási szerződéssel 1 fő dietetikus segíti a munkát. Ő az, aki az étlap alapján elkészíti a kibővített étlapot, melyen szerepel a kalória-bevitel, a só, cukor mennyisége, és az allergén összetevők, és a normál étlap alapján elkészíti a diétás étlapot is.

***Hajdúszoboszlói Gazdasági Szolgáltató Intézmény***

Az intézmény közétkeztetési és szociális étkeztetési feladatokat 6 saját főzőkonyhával és vásárolt élelmezés útján látta el 2020. augusztus 31-ig. 2020. szeptember 1-től fenntartó váltás miatt a Gönczy Pál Sport és Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola tanulóinak ellátása kikerült az Önkormányzat feladatai közül. Az új fenntartó a gyermekek étkeztetését saját maga kívánta megoldani, így a Gönczy Pál utca 7. szám alatt működő főzőkonyhánk megszűnt.

Naponta háromszori étkezést biztosítunk az azt igénylő általános iskolai tanulóknak és óvodásoknak, a középiskolai korosztálynak déli meleg főétkezést és biztosítjuk 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 lehetőséget kapunk a leendő első osztályosok szülői értekezletén való részvételre, ahol tájékoztatjuk a szülőket az étkezés igénybevételének lehetőségéről és feltételeiről – erre a tájékoztatásra 2020. évben nem volt lehetőség a szigorú járványügyi előírások miatt, de a nehézségek ellenére sikeresen átadásra kerültek az információk. Az élelmezésvezetők napi kapcsolatban vannak az oktatási intézményekkel.

Az ételek elfogyasztására az iskolák tekintetében a konyhákhoz tartozó ebédlőkben van lehetőség, 1130-tól 1430-óráig terjedő időszakban, az óvodások ellátása a főzőkonyháról kiszállítással történik, a működési engedélyekben meghatározott előírások szerint. Minden konyha rendelkezik Működési engedéllyel, HACCP kézikönyvvel. A kézikönyvek éves felülvizsgálata megtörtént. A dolgozók oktatására és vizsgáztatására augusztus hónapban sor került. A minden konyhára kiterjedő Élelmezési Szabályzata 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 – van, ahol nagyon kedvelik a padlizsánkrémet, a kenőlékes kenyereket, máshol nem.) A járványhelyzetre tekintettel az uzsonna és tízórai étkezéseket az iskolák igényeinek megfelelően alakítottuk ki. (Kevesebb kenőlékes kenyér, több darabos pékáru, inkább dobozos ivólevek, 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 és az iskolák honlapjára is ezek megtalálhatók.
* 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 3 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 kisétkezését az Óvoda konyháról. A feladat ellátásához a jogszabályi követelményeket betartva szerződéssel dietetikust alkalmazunk. A kisétkezéseket az iskolás korosztályból 3 fő az óvodásból 4-10 fő vette igénybe.

*Képviselői igényként megfogalmazódott, hogy vizsgáljuk meg a speciális étkezés biztosításának lehetőségét helyi vállalkozók által.*

*A speciális étkezés biztosításának lehetőségével megkerestünk több hajdúszoboszlói vendéglátó egységet. Egyik vállalkozástól előzetes megbeszélés alapján árajánlatot is kértünk, de sajnálatosan erre már nem kaptunk választ. A Hajdúszoboszlói Vendéglátó Egyesület vezetőjével is egyeztettünk a speciális étkeztetéssel összefüggésben, tagjaiknak kiküldésre került a megkeresésünk, melyre visszajelzést nem érkezett.*

**Étkeztetés alakulása 2020. évben**

A HGSZI konyháin étkezést igénybe vevők 2020. évi megoszlását az alábbi grafikon mutatja.

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)** |
|  | **2020. terv** | **2020. tény** | **2020. terv** | **2020. tény** | **2020. terv** | **2020. tény** | **2020. terv** | **2020. tény** |
| Óvoda | 570 | 427 |  |  | 49 | 39 | 619 | 466 |
| Általános iskola | 209 | 149 | 322 | 209 | 699 | 411 | 1230 | 769 |
| Középiskola | 3 | 4 | 31 | 26 | 68 | 41 | 102 | 71 |
| Kollégista | 21 | 10 | 42 | 22 | 30 | 15 | 93 | 47 |
| **Összesen** | **803** | **590** | **395** | **257** | **846** | **506** | **2044** | **1 353** |

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

A gyermekétkezésben résztvevők számának alakulását korcsoportonként, konyhánként és kedvezmény típusonként 2019. és 2020. szeptemberi tényleges létszám (fő) szerint az alábbi táblázat tartalmazza.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Megnevezés** | **100%-ban támogatott** | **50%-ban támogatott** | **Tartósan beteg** | **Nem támogatott** | **Összesen** |
| **2019** | **2020** | **2019** | **2020** | **2019** | **2020** | **2019** | **2020** | **2019** | **2020** |
| **Óvodák** | 694 | 649 |   |   |   |  23 | 71 | 64 | 765 | 736 |
| **Általános Iskolák:** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **Bárdos**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  1-4 évfolyam | 14 | 17 | 51 | 57 | 6 | 3 | 121 | 124 | 192 | 201 |
|  5-8 évfolyam | 13 | 11 | 49 | 43 | 6 | 3 | 67 | 86 | 135 | 143 |
|  középiskolás |   |   | 10 | 9 | 2 | 1 | 10 | 7 | 22 | 17 |
| **Gönczy** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  1-4 évfolyam | 25 | 0 | 38 | 0 | 2 | 0 | 147 | 0 | 212 | 0 |
|  5-8 évfolyam | 22 | 0 | 21 | 0 | 2 | 0 | 66 | 0 | 111 | 0 |
|  középiskolás |   |   | 3 | 0 |   |   | 20 | 0 | 23 | 0 |
| **Pávai** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  1-4 évfolyam | 36 | 38 | 34 | 38 | 5 | 6 | 39 | 37 | 114 | 119 |
|  5-8 évfolyam | 42 | 43 | 30 | 31 | 5 | 5 | 28 | 28 | 105 | 107 |
|  középiskolás |   |   |   |   1 |   |   | 11 | 9 | 11 | 10 |
| **Thököly** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  1-4 évfolyam | 5 | 7 | 37 | 58 | 4 | 0 | 178 | 162 | 224 | 227 |
|  5-8 évfolyam | 11 | 7 | 30 | 3 | 8 | 0 | 117 | 103 | 166 | 113 |
|  középiskolás |   |   | 6 | 5 | 1 | 1 | 15 | 18 | 22 | 24 |
| **Kollégium** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  Kollégista |   |   5 | 59 | 57 | 1 | 0 | 43 | 42 | 103 | 104 |
|  Középiskolás |   |   15 | 15 | 17 | 2 | 5 | 33 | 39 | 50 | 76 |
| **Éltes**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  Kollégista | 18 | 11 |   |   | 4 | 3 |   |   | 22 | 14 |
|  Általános iskolás | 34 | 26 |   |   | 13 | 18 |   |   | 47 | 44 |

**2020. évi normatíva elszámolás létszámadatok (tény)**

** fő**

A táblázatok adataiból látszik, hogy a tervezetthez képest 34%-kal csökkent a normatíva elszámolásban étkezők száma. A csökkenés oka a 2020. március 16-tól bevezetésre kerülő online oktatás, és a 2020. augusztus 31-én megszűnt Gönczy Pál u. 7. szám alatt működő konyha átadása.

Az étkezők átlagos létszámából 43,6% 100%-os normatív támogatásban, 19% 50%-os támogatásban részesül, és 37,4% nem részesül támogatásban.

A szeptemberi tényleges létszámadatok mutatják, hogy a Gönczy konyha megszűnése miatt 389 fővel csökkent az ellátottak száma.

**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.

|  |  |
| --- | --- |
|  **Gyermekétkeztetés köznevelési intézményben kiadások megoszlása** |  |
|  |  |  |  adatok Ft-ban  |
| Kiemelt előirányzat  | **2018.** | **2019.** | **2020.** |
| Személyi juttatások | 123 170 266 | 132 237 266 | 130 028 966 |
| Járulék | 25 582 549 | 26 077 478 | 22 176 983 |
| Dologi kiadások | 250 219 179 | 258 065 439 | 188 320 486 |
| Felhalmozás | 5 271 913 | 5 206 075 | 6 589 383 |
| Felújítás | 3 304 418 | 15 561 666 | 3 034 201 |
| **Összesen** | **407 548 325** | **437 147 924** | **350 150 019** |

A személyi juttatások kiadásai a minimálbér emelkedésének köszönhetően nagyobb mértékű emelkedést mutatnak (a pótlékoktól eltekintve minden dolgozó bére a minimálbér vagy a garantált bérminimum).

2020. szeptemberében fenntartó változás miatt a Gönczy P. u. 7. szám alatti főzőkonyha HGSZI által történő üzemeltetése megszűnt. Így 8,5 álláshely 3 havi bére visszavonásra került Intézményünktől.

A járulékok változásának oka a szociális hozzájárulási adó 2019. és 2020. évben történő 2%-2%-os csökkenése.

A Gönczy konyha étkezési adag kiesése, valamint a vírushelyzet alakulásának következménye a megfőzött ételadagok számának csökkenése, melynek következtében a felhasznált élelmiszer nyersanyag is csökkent. Csökkentette még a dologi kiadásainkat a Gönczy konyha megszűnésének következtében elvonásra került tételek összege. (energia költség, tisztítószer, karbantartási ktg.)

A konyha fenntartó váltása kapcsán átadásra került konyhai eszközök értékét független értékbecslő értékelése alapján fizette meg az átvevő Református Egyház, mely összeg pénzmaradvány elszámolásnál elvonásra került.

Az élelmiszer alapanyag beszerzésre kiírt közbeszerzési eljárás lebonyolítási díjának felét 2020. évi költségvetésünkből gazdálkodtuk ki.

A felhalmozási kiadások a biztonságos ellátáshoz szükséges eszközök pótlását, cseréjét tükrözik.

2020-ban a szükséges felújítási munkák elvégzésre kerültek. 2019. évben az Óvoda konyha átfogó felújítása emelte meg a felújításra szánt keretet.

**Élelmiszer alapanyag beszerzés**

2020 évben az élelmiszer alapanyagok beszerzése tizenhárom keretszerződéssel rendelkező beszállítótól történt. Egyes termékcsoportokra több szerződéssel is rendelkeztünk, az élelmezés vezetők a helyi szokások, igények figyelembevételével rendelték az alapanyagokat. Az élelmezés vezetők az étlap alapján leadják a következő hétre szükséges alapanyagokra vonatkozó megrendelést napi bontásban és az aktuális héten a napi létszám változással korrigálják azt.

2020 október hónapban intézményünk „Élelmezési alapanyagok beszerzése 14 önálló részben a Hajdúszoboszlói Gazdasági Szolgáltató Intézmény részére” tárgyban nyílt közbeszerzési eljárást indított melynek beadási határideje 2020. december 07-e volt.

Az ajánlatok bírálata során felmerült kérdések miatt több hiánypótlásra került sor, így az eljárásról szóló összegzés 2021. január 15-én került publikálásra a szerződéskötési moratórium 2021. január 25-én járt le.

Az eljárás 12 részben lett eredményes 2 részben új eljárást kell kezdeményezni.

**Térítési díj**

A gyermekvédelmi törvényben megfogalmazottak alapján az étkezésért fizetendő térítési díj az Önkormányzat által megállapított nyersanyagnorma összege áfával növelve. 2020. évi térítési díjak bölcsődei, óvodai és kollégiumi ellátottak tekintetében 3 %-kal, általános iskola alsó tagozatos ellátottak tekintetében 6 %-kal, középiskolai és általános iskola felső tagozatos ellátottak tekintetében 5 %-kal emelkedtek 2019-hez képest. A szülők a Gyvt 21/B§ meghatározott kedvezményeket vehetik igénybe a 238/2011. (XII.29.) kormányrendelet 6-os vagy 8-as mellékletének kitöltésével.

|  |
| --- |
| **Térítési díj (nyersanyagnorma) összege 2020. 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. Intézményünk megteremtette a csoportos beszedési megbízással történő fizetés lehetőségét, bevezetését 2021 szeptemberében tervezzük remélve, hogy így még több szülő él a személyes találkozást csökkentő fizetés lehetőségével.

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 közétett 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 2020. évben nem kerültek leírásra.

2020. évben a tervezett ellátási díj bevétel 86 497 097.- Ft a módosított előirányzat 55 365 662.- Ft, a tényleges bevétel 52 901 379.- Ft volt. A folyamatos vírushelyzet miatt, a jelenléti oktatás szüneteltetése jelentősen befolyásolta a bevételeinket, így 4,5%-os csökkenés realizálódott a módosított előirányzathoz képest.

Az alábbi táblázat a térítési (ellátási) díj bevételeket áfával növelt értékben tartalmazza:

**Térítési díj bevételek (gyermekétkezés) konyhánkénti összesítése 2020.**

 adatok Ft-ban



Az alábbi grafikonok a konyhák étkeztetéssel kapcsolatos összes bevételének megoszlását mutatják. (adatok Ft-ban)



**Pandémia hatásai**

2020. március 13-án az esti órákban bejelentett online oktatás tevékenységünk gyors átszervezését igényelte.

* + Meg kellett szervezni (6 főzőkonyhán) a már megrendelt élelmiszer alapanyagok visszamondását, a még raktáron lévő alapanyagok felhasználását úgy, hogy lehetőség szerint minél kevesebb nyersanyagot keljen leselejteznünk.
	+ A gyermekek ellátását az Önkormányzattal és a Polgármesteri Hivatallal egyeztetve szerveztük meg. Már március 16-án biztosítottuk a szociálisan rászorult gyermekek részére az ebéd elvitelének lehetőségét.
	+ A Bölcsőde zárva tartása idején a bölcsödébe járó és étkezést igénylő gyermekek étkezését is biztosítottuk.
	+ A közétkeztetésre jogosultak részére az étkezés igénybevételének lehetőségéről és módjáról szóló tájékoztatást - Hirdetményt - az oktatási intézmények bevonásával, intézményünk honlapján és a Polgármesteri Hivatal honlapján keresztül jutattuk el.

A tavaszi pandémiás időszakban 2 főzőkonyhánk működött. A Szép Ernő Kollégiumban továbbra is a Hajdúszoboszlói Kistérségi Szociális, Család- és Gyermekjóléti Központ által igényelt étel elkészítése történt. A gyermekétkezést az Óvoda konyháról biztosítottuk. Az étkezést igénybe vevőknek három konyhánkról volt lehetősége az ebédet saját ételhordóban elvinni. A napi létszám folyamatosan változott április hónaptól 250-300 fő között mozgott. Előírásoknak megfelelően, igénylés esetén biztosítottuk a Hajdúszoboszlón élő, de nem helyben tanulók részére is az étkezés lehetőségét. (10 fő)

A gyermekek ellátásában rugalmasan alkalmazkodtunk a megjelent rendeletekhez tájékoztatókhoz, folyamatosan egyeztetve a Polgármesteri Hivatal Egészségügyi Szociális irodájával. (Ügyeletben lévő gyermekeket az intézményekben láttuk el az étkezést igénylő, de ügyeletet nem igénylő gyermekek étkezését pedig elvihették a szülők.)

A konyhákon kialakításra kerültek a biztonságos ételosztás feltételei, fokozott figyelmet fordítottunk a konyhák fertőtlenítésére, rendszeresen használjuk a fenntartótól térítésmentesen juttatott ózon generátort.

A szeptemberi nyitás előtt egyeztettünk az oktatási intézményekkel és a helyi sajátosságokat igényeket lehetőségeket figyelembe véve kialakításra kerültek a járványhelyzet megkívánta távolságtartási, higiéniás szabályok. Fő szempont volt az étkezést igénybevevők és dolgozóink egészségének védelme. Ennek köszönhetően konyháink nagyobb fennakadások nélkül tudtak üzemelni.

Novemberben a középiskolákban bevezetett online oktatás idejére, az étkezést igénylő tanulók számára minden konyhánkról biztosítottuk az ebéd elvitelének lehetőségét.

**Szünidei étkezés**

2020. 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 nem volt nyári zárás, így az ezekbe az intézményekbe járó szünidei étkezésre jogosult gyermekek az intézményben vehették igénybe az étkezést.

***Szünidei étkezést igénybe vevők létszáma***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Megnevezés** | **Ellátási napok száma** | **Étkezést igénylő fő (átlagos létszám)** | **Kiszolgált adag** |
| Tavaszi szünet2020.04.09.-14. | 2 | 65 | 130 |
| Nyári szünet2020.06.16.-08.31. | 55 | 77 | 4256 |
| Őszi szünet2020.10.26.-31. | 5 | 69 | 345 |
| Téli szünet2020.12.21.-2020.12.31. | 7 | 85 | 551 |

**Nyári napközis tábor**

2020 évben az önkormányzat által szervezet nyári napközis táborban résztvevő gyermekek részére a HGSZI biztosította a déli meleg főétkezést a tábor helyén a Pávai Vajna Ferenc Általános Iskolában működő konyhán.

A tábort igénybevevők az elmúlt évek gyakorlata szerint az étkezésért a tanítási időre meghatározott norma szerint térítési díjakat fizették a kedvezmények figyelembevételével. A kedvezményes étkezés értéke 146.251 Ft.

A tábort naponta átlagosan 30-41 gyermek látogatta, amely összesen 1357 kiszolgált adagot jelent.

Kedvezményesen kiszolgált adag:

* 100 % támogatás 273 adag
* 50 % támogatás 234 adag

**Személyi és tárgyi feltételek**

Az élelmezési csoportot az élelmezési 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 és Speciális Szakiskola Kollégium és Gyermekotthonban.

***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 délelőttös 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.

*Személyi állomány:* engedélyezett álláshely 1 fő élelmezésvezető, 3 fő szakács, 7 fő konyhalány. A szakácsok közül egy fő mesterszakács két fő pedig diétás szakács végzettséggel is rendelkezik, egy konyhalánynak cukrász végzettsége van.

*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. 2020. évben az ebédlő asztalok asztallapjának cseréje történt meg saját kivitelezésben, és karbantartóink átalakították a kiadó pultot is.

A konyha a NÉBIH Közétkeztetés minősítése témában végzett 2020 évi ismételt minősítésének eredménye 81 % azaz jó (2017. évi minősítése 74 % volt.) **„ Az ismételt minősítésen a konyha működésében, élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági állapotában érdemi változás tapasztalható, az elért érdemjegy a teszt-üzemben végzett minősítéshez képest javult. Az előző audit során feltárt hibák, nem megfelelősségek nagy részét javítottuk, azonban új típusú nem megfelelősségek is megállapításra kerültek. A dolgozók rendszeres oktatásával, megfelelő munkaszervezéssel, a munkafolyamatok ellenőrzésével a hibák többsége kiküszöbölhető.”**

***Gönczy P. utca 7.:*** a konyha a Gönczy Pál Sport és Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola tanulóinak ellátását biztosította 2020. augusztus 31-ig. Az iskola tanulói közül 389 fő vette igénybe az étkezést.. Az iskolában fenntartó váltás történt és az új fenntartó a Református Egyházközség, aki a tanulók étkeztetését maga kívánta ellátni, ezért Hajdúszoboszló Város Önkormányzat üzemeltetésre átadta a Református Egyházközségnek a konyhát. Az ellátás biztosításához szükséges eszközöket az egyház megvásárolta intézményünktől.

A konyha feladatainak ellátására 8,5 álláshellyel rendelkeztünk. A dolgozók közül 5 főnek (4,5 álláshely) tudtunk intézményen belüli átszervezéssel további foglalkoztatást biztosítani. (Üres álláshely betöltése, közeljövőben nyugdíjba vonuló pótlása.) 3 fő dolgozónk az átvevő állományába került foglalkoztatásra, 1 fő pedig felmondási idejét töltötte.

A konyha átadása előtti időszakban a tavaszi nagy viharok során megrongálódott előtető teljes felújítása történt meg, és kifestésre került a teljes konyha területe.

***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 konyha a NÉBIH minősítő rendszerében 88%-os jó minősítést kapott.

 2020 évben a konyha főzőterének fali burkolata újult meg és ehhez kapcsolódóan történt meg a festés mázolás.

***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. 2020. év folyamán élelmezésvezető nyugdíjba vonult, pótlását belső erőforrásokból oldottuk meg.

*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). A konyhához tartozó ebédlő vizesblokkjának felújítása megtörtént, a vízszerelési munkákat saját kivitelezésben végeztük a vizes blokk falának burkolását vállalkozó bevonásával oldottuk meg. Az ebédlőasztalok lapjának cseréje is megtörtént a leállás idején.

A konyha a NÉBIH általi minősítési rendszerben 92 %-os. Jelenleg a legmagasabb minősítéssel ez a konyha rendelkezik.

***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 konyha elektromos hálózata elavult, kevés az elektromos kapacitás.

2020 február 4-én konyha dolgozói tapasztalták, hogy ráznak a fém eszközök a villanyszerelő méréseket végzet és megállapította, hogy a munkavégzés a továbbiakban veszélyes ezért a konyha működését felfüggesztettük a gyermekek étkeztetését más konyháról oldottuk meg a hiba elhárításáig. Egy hét múlva megint észlelték a dolgozók, hogy ráznak az eszközök ekkor Az EON szakemberei megállapították, hogy életveszélyes meghibásodás van az épületbe bejövő vezetéken ezért leállították az áramszolgáltatást. Az iskolában a tanítás nem szünetelt ezért a gyerekek ellátását másik konyháról oldottuk meg. Az EON elhárította a hibát, de több szakember véleménye szerint is szükségessé vált az elektromos hálózat teljes körű felújítása. A felújításához a tervek elkészültek, a munka elvégzésére 2021. első félévében kerül sor. Az elektromos kapacitás gondja viszont még megoldásra vár. A nyár folyamán kicserélésre került egy főzőzsámoly a konyha bejárati ajtaja és két ablak.

A konyha a NÉBIH Közétkeztetés minősítése témában végzett 2020-es ellenőrzése során 87%-os jó minősítést kapott. Az előző minősítéshez képest 4%-kal jobb eredményt értünk el.

A fenti konyhákon a készletnyilvántartásra a Repetaprogramot alkalmazzuk.

***Rákóczi utca 21.:*** A konyha főzőkonyhaként üzemel, nincs ebédlője. A konyhán elkészített ételt két gépkocsival nyolc tagóvodába 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. Két dolgozónak szakács.

*Technikai feltételek:*

A konyha teljes körűnek mondható felújítása (gépészet, burkolatok, festés) 2019. november 31-ig tartott. A konyha átadása 2019. december hónapban megtörtént, ezt követően teljes üzemmel működött. A működés során jelentkező garanciális hibák javításra kerültek.

Az elektromos kapacitás ezen a konyhán is nagyon kevés, mely befolyásolja az összes elektromos készülék használhatóságát.

A kapacitás bővítéséről a tervek 2020. decemberében elkészültek.

A speciális étkezés jogszabályi előírásoknak megfelelően biztosítani szükséges a kis étkezéseket is. Ahhoz, hogy ezeket a speciális ételeket biztosságosan elő tudjuk állítani szükség volt egy helyiség átalakítására, melyet karbantartóink végeztek el.

A konyha felújítása után elkészült az új HACCP kézikönyv.

A konyhát a beruházást követően a NÉBIH minősítette, melyen 91%-os jeles értéket kapott az előző 78%-os közepes értékhez képest. „ **Az ismételt minősítésen a konyha működésében, élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági állapotában érdemi változás tapasztalható, az elért érdemjegy a teszt-üzemben végzett minősítéshez képest javult. Az előző audit során feltárt hibákat, nem megfelelősségeket javították, azonban új típusú nem megfelelősségek is megállapításra kerültek.”**

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. Ebben az évben új gumiabroncs garnitúrák is beszerzésre kerültek.

**Az elhasználódott javíthatatlan eszközeink pótlására 2020. évben a konyhákra a következő eszközök kerültek beszerzésre:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Telephely | Nagykonyhai eszközök | Egyéb konyhai eszközök |
| Gönczy Pál u. 15. Szép Ernő kollégium konyha | Gázüzemű főzőzsámoly 2 db | Konyhai mérleg 2 dbSzeletelő kés 5 dbMikrohullámú sütő 1 dbGőzölős vasaló 3 dbLázmérő infrasugaras 1 dbMobiltelefon 2 dbMákörlő 1 db |
| Arany János u. 2. sz. Bárdos konyha | Hűtőszekrény 1 dbMelegentartó pult 1 db | Rozsdamentes asztal 1 dbSalgó polc 1 dbLázmérő infrasugaras 1 dbMobiltelefon 1 db |
| Hőforrás 143. sz. Pávai konyha | Tolósúlyos mérleg 1 dbGázüzemű főzőzsámoly 4 db | Konyhai mérleg 1 dbRozsdamentes asztal 1 dbLázmérő infrasugaras 1 dbMobiltelefon 1 db |
| Kölcsey u. 2-4 sz. Thököly konyha | Hűtőszekrény 1 dbStatikus sütő 2 dbMosogatógép 1 db | Rozsdamentes asztal 1 dbGaluskaszaggató 1 dbLázmérő infrasugaras 1 dbMákörlő 1 dbKézimixer 1 dbKávédaráló 1 dbMobiltelefon 1 db |
| Rákóczi u. 21. Óvoda konyha | Fagyasztó láda 1 dbSzárítógép 1 db | Kézimixer 1 dbKonyhai mérleg 1 dbLábas alacsony 6 dbSalgópolc 1 dbÁlló ventilátor 1 dbBécsiszelet sütő 2 dbGaluskaszaggató 3 dbSzeletelő kés 5 dbHokedli 6 dbRozsdamentes asztal 2 dbMobiltelefon 2 dbMákőrlő segédgép 1 db |

A következő táblázat a konyhák műszaki ellátottságát mutatja be:

**Nagykonyhai berendezések állománya**

 darab



**Konyhai dolgozók életkor szerinti összetétele 2020. december 31.-én**



**Konyhai dolgozók szakképzettség szerinti összetétele**



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 2020. évben egy fő konyhalánynak nyújtottunk támogatást a szakács szakképesítés megszerzéséhez.

Ebben az évben a Thököly Imre Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola élelmezésvezetője vonult nyugdíjba pótlását az előző években élelmezésvezetői szakképesítést szerző dolgozónkkal tudtuk biztosítani.

A Gönczy P. u. 7. szám alatt működő konyhánk átadása során, a telephelyen dolgozók közül 5 főnek (4,5 álláshely) tudtunk intézményen belüli átszervezéssel további foglalkoztatást biztosítani. (Üres álláshely betöltése, közeljövőben nyugdíjba vonuló pótlása.) 3 fő dolgozónk az átvevő állományába került foglalkoztatásra, 1 fő pedig felmondási idejét töltötte.

Az **Éltes Mátyás Általános és Speciális Szakiskola Kollégium és Gyermekotthon** lakóinak ellátása vásárolt étkeztetéssel történik, az ellátást a Sörpark kft. biztosítja. Az intézményben a kollégiumi ellátás napi ötszöri étkezést jelent, a bejáró tanulók részére napi háromszori étkezés biztosítása történik. Az étkezést igénybe vevők száma 2020 december 31.-én 53 fő volt.

Intézményünknél folyamatban van annak vizsgálata, hogy milyen módon lehetne a Gyermekotthon lakóinak ellátását átszervezni Terveink szerint az előírásoknak megfelelően az ellátás 2 konyha bevonásával valósítható meg a reggeli és a vacsora a Szép Ernő Kollégiumban működő konyháról a tízórai, ebéd, uzsonna valamelyik általános iskolai konyháról. A konyha kiválasztásánál figyelembe kell venni, hogy hogyan oldhatók meg a meglévő eszközeinkkel a legoptimálisabban mindenki megelégedésére az étel szállítási feladatok. A feladat biztonságos végzésére 3 fő munkavállaló felvétele szükséges – 2 fő a gyermekotthonba váltott műszakban, 1 fő pedig a Szép Ernő Kollégiumba.

Az Éltes Mátyás Általános és Speciális Szakiskola Kollégium és Gyermekotthon épülete és berendezései a Berettyóújfalui Tankerületi Központ vagyonkezelésében vannak. A konyha használatára bérleti szerződős kötése szükséges.

**Ellenőrzések**

Konyháinkat rendszeresen ellenőrzik belső ellenőreink és külső hatóságok is.

Belső ellenőrzés:

* a 2019. évi helyi önkormányzatok általános működéséhez és ágazati feladataihoz kapcsolódó támogatások és központosított előirányzatok elszámolásához az intézmény által teljesített adatszolgáltatás helyszíni ellenőrzése történt meg 2020. 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.

* Június hónapban a Szép Ernő Kollégiumban működő főzőkonyhán közérdekű bejelentés miatt közegészségügyi járványügyi ellenőrzést tartott a HB Megyei Kormányhivatal Hajdúszoboszlói Járási Hivatala. Az ellenőrzés során hiányosság nem került megállapításra.
* A Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági Főosztálya tartott hatósági ellenőrzést az óvoda konyhán. A vizsgálat nem állapított meg hiányosságot.
* A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal ismételt minősítést tartott az alábbi konyháinkon:
	+ Óvoda konyha minősítés eredménye 91 % (2016-os minősítés 78 %-os volt) a nagyfokú javulás részben a konyha 2019 évi felújításának eredménye
	+ A Pávai Vajna Ferenc Általános Iskolában működő főzőkonyhánk 87 %-os minősítést ért el (2017 évi minősítése 83 % volt).
	+ A Szép Ernő Kollégiumban működő konyha minősítési eredménye 81 % (a 2017 évi minősítés 74 %-os volt).

***Az ismételt minősítéseken a konyhák működésében, élelmiszer higiéniai, élelmiszer biztonsági állapotában érdemi változás tapasztalható az elért minősítési eredmények javulást mutatnak***.

**Étkezéssel kapcsolatos észrevételek**

* Szociális étkeztetéssel kapcsolatosan egy panasz bejelentés érkezet a Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Hajdúszoboszlói Járási Hivatal Népegészségügyi Osztályához, aminek következtében intézményünk Gönczy P. u. 15. szám alatt működő konyháján közegészségügyi járványügyi ellenőrzés történt. Az ellenőrzés hiányosságot nem állapított meg.
* Szociális étkezést igénybe vevők részéről egy ízben az ételhordók fertőtlenítő mosása miatt telefonos észrevétel érkezett, fertőtlenítés után az ételesekben víz maradt.

A higiéniás előírások betartása mellet a kialakított gyakorlaton változtattunk, dolgozóink még jobban figyeltek arra, hogy ne maradjon víz az ételesekben így ezzel kapcsolatban jelzés felénk a továbbiakban nem érkezett.

* Polgármesteri Hivatal Egészségügyi, Szociális Irodájához telefonos bejelentés érkezett a szociális étkezés minőségével kapcsolatban. (Levesek sűrítésének módja, gyümölcslevesek nagyon sűrűek, étlap összeállítás, hús és köret összeillősége.) A bejelentésre tájékozattuk Irodavezető asszonyt, hogy telefonon ez ügyben hozzánk is érkezett bejelentés. A megkeresés után egyeztettünk a HKSZK vezetőjével, aki tájékoztatott, hogy az étkezéssel kapcsolatban panasz feléjük nem érkezett.

Irodavezető asszonnyal szúrópróba szerűen végeztünk ellenőrzést a konyhán, az aznapi menü megfelelő minőségű, ízű volt.

* A szociális étkezéssel kapcsolatosan nem csak panasz, hanem köszönet is érkezik dolgozóink felé az alábbi üzenet egy ételhordóban volt:

***„ Figyelem! A mai napon átléptem a 78. évem határát. Nagyon köszönöm a sok finom ebédet, amit Önöktől kapok nap-mint nap! Ezt a kort megéltem, hogyan tovább?- Csak a Teremtő Isten tudja, hogy még mennyi időt tartogat számomra:***

***Köszönöm a Kedvességüket. Üdvözlettel: „***

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

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

A kérdőívek kiértékelését követően az alábbi megállapítások szűrhetők le:

* A menzával kapcsolatban főleg elégedettek, vagy teljes mértékben elégedettek.
* A fogyasztók az étlap változatosságával, és az ételek érzékszervi tulajdonságaival /íz, szag, állag, külső megjelenés/ szintén elégedettek.
* A gyermekek véleményéből kitűnik, hogy a hagyományos magyar ételek /töltött káposzta, pörkölt körettel, rántott húsok/ mellett kedvelik, a gyros sült krumplival, rántott sajt, majonézes, illetve tésztás ételeket.
* Az egészséges köretek közül a barna rizset, illetve a bulgurt kezdik megszeretni, de a kuszkusz, köles, illetve hajdinával felkínált ételeket nem szeretik.
* A kérdőívekben a konyhai személyzet megjelenését, személyi higiéniáját, segítőkészséget is vizsgáltuk. A válaszadók nagy része teljes mértékben megelégedett a dolgozók és a környezet tisztaságával, illetve a konyhai alkalmazottakat kedveseknek, barátságosnak jellemezték.
* Az étkezők kivétel nélkül azt preferálják, hogy a konyhán csak friss alapanyagból, és csak kevés készétellel készítsük el az ételeket.

A 2020-as évben a kialakult rendkívüli változásokat figyelembe véve a gyermekétkezetés folyamatosan zökkenőmentesen biztosítva volt, a kialakult igényeknek megfelelően a szülők folyamatos tájékoztatása mellett.

Kérem a Tisztelt Képviselő- testületet intézményünk beszámolójának elfogadására.

Hajdúszoboszló, 2021. május 10.

 Nagyné Dede Adél sk.

 igazgató