

Tisztelt Polgármester Úr!

Kérésére az alábbiakban számolok be a konyha működéséről.

Tájékoztatom a jelenlegi létszámadatokról és térítési díjakról:

Étkezők összetétele	Fő	Bruttó ár (Ft-ban értendő)
Óvoda	68	400
Napközi	29	455
Menza (1-4. osztály)	24	305
Menza (5-8. osztály)	35	
Szociális étkezők	38	mindenkori nyugdíj függvénye
Munkahelyi étkezők	5	785
Vendég	8	850

Az óvodás gyermekek 94%-a térítésmentesen étkezik. Az iskolások 15%-a ingyenesen, 43%-a pedig ötven százalékos támogatással veszi igénybe az étkeztetést. Jelenleg étkezési térítési díj tartozása senkinek nincs.

#### **Személyi feltételek:**

1 fő vezető szakács: Szarka Lászlóné

1 fő szakács: Simon Balázs

Mindketten felelősség tudattal, több éves szakmai tapasztalattal rendelkeznek.

3 fő konyhai kisegítő (közfoglalkoztatott)

1 fő élelmezésvezető

Itt szeretném megköszönni, Polgármester Úr azonnali segítségét a menetközben felmerült betegségek létszám problémáinak megoldására.

Jelenleg nincs diétás szakácsunk. Az 5 fő diétás gyermek (tejmentes, tej-, és tojásmentes, laktóz mentes, diabetikus) részére vásárlással oldjuk meg az étkeztetést.

## Étlaptervezés:

Az étlapok 10 élelmezési napra készülnek.

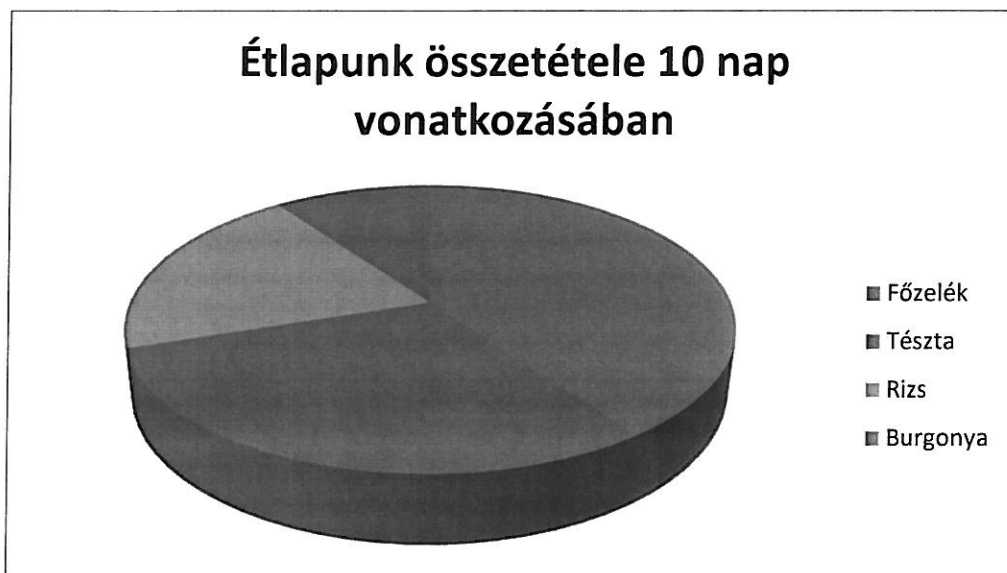
Étlapjainkat a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet szabályozza, mely a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás egészségügyi előírásokra ad utasítást. Nagyon kellemetlen volt számunkra, hogy 2016-ban sótlan és néha íztelen ételeket tudtunk felszolgálni. E rendelet módosításra került a 36/2016. (XII-8.) EMMI rendelet által, így lehetőségünk nyílt picit ízletesebb ételek készítésére.

Az étlap összeállításánál figyelembe kell venni az étkezők összetételét, korát, fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, az évszakok változásait, szállítási- és raktározási lehetőségeket.

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

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

Az ételkészítés során törekszünk új, egészséges ételek bevezetésére pld. párolt zöldségköret, bulgur, köles, almás-mazsolás zabkása, melyeket a gyerekek most már kedvezően fogadnak. Lehetőség szerint figyelembe vesszük a fogyasztók igényeit is, például közkedvelt ételeket sűrűbben főzünk, amit kevésbé szeretnek azokat ritkábban.



### **Felszereltség:**

A konyha technikai felszereltsége sokat javult a korábbi évekhez képest. Az alapvető eszközök rendelkezésre állnak Korszerű ételszállító GN edények, thermoboxok, saválló asztalok, polcok, ételt melegen tartó, konyhai botmixer, és elektromos mérleg segíti a munkánkat. A fogyóeszközök (tányérok, tálcák, poharak, evőeszközök) cseréje megtörtént. Meglévő konyhai eszközeink közül a hűtők, a villansütők fokozatosan cserére szorulnak.

### **Árubeszerzés:**

Beszállítóink: Halker, Egyed és Társa Kft, EC Kereskedelmi Kft → tőlük húst, tejterméket, szárazárut vásárolunk. Zöldségfélét, gyümölcsöt frissen szállítja be Jani Tamás. Kenyeret, péksüteményeket természetesen minden nap frissen szállítja a Somló pékség.

Alapanyagok beszerzésére nagy gondot fordítunk, kizárólag jó minőségű árukat vásárolunk, átvételénél ellenőrizzük is azok minőségét. Fontosnak tartjuk a gyermekek és mindenki más étkezőnk biztonságos étkeztetését.

### **A konyha törekvése arra irányul, hogy az élelmiszer biológiailag és kémiaiilag biztonságos legyen.**

A HACCP rendszert aktualizáltuk, a működéshez szükséges külön engedéllyel rendelkezünk.

A nyári kéthetes leállás alatt a halimbai Hársfa Óvoda konyhája látta el szociális étkezőinket és a szünidei gyermekétkezőket. Két hétre mi is főztünk az ottani szociális és nyári étkezőknek. Úgy gondolom, hogy ez a nyári leállási időszakban való együttműködés a két konyha között egyre jobban fog működni.

Bízunk a pályázat pozitív elbírálásában, hiszen egy étterem kialakításával kényelmesebbé tehetjük a gyermekek étkeztetését. A konyha fal és padozat burkolata, víz és villanyvezeték hálózata, fűtésrendszere nagyon leamortizálódott, gazdaságtalan. A felújítást követően a konyha működése költséghatékonyabbá válik és alacsonyabb önkormányzati hozzájárulás mellett tartható fenn.

Nyírad, 2017.október 31.

Nyírad Községi **Önkormányzati Hivatal**  
**KONYHA**  
8451 Nyírad, Szabadság u. 3.  
Adószám: 15803397-2-19  
Bérlő: ÖP TÁPOLCA 1174-15803397  
Szállítási cím: 8451 Nyírad, Rózsa u. 5/A.  
Kasza Istvánné  
élelmezésvezető