

3. napirend

Balatonakali Községi Önkormányzat
Képviselőtestületének
Balatonakali

TIHANYI KÖZÖS ÖNKORMÁNYZATI HIVATAL BALATONAKALI KIRENDELTSÉGE	
15/464-2 Szám	2021 JÚN 21. Érkezés napja.
K. I.	
ügyint	dh. mell.

Beszámoló az óvodai konyha működéséről

Tisztelt Polgármester Úr!

Tisztelt Képviselő-testület!

Balatonakali Község Önkormányzata és köztem, mint egyéni vállalkozó között 2019. 08. 05-én határozott idejű, 5 évre szóló vállalkozási szerződés jött létre, a közétkeztetésre. A konyha üzemeltetésére kötött vállalkozási szerződés szerint minden évben beszámolót kell készíteni a konyha működéséről, melynek a 2020-2021 nevelési év vonatkozásában ezen beszámolóval teszek eleget.

A konyha tisztaságát napi, heti kisebb és havi nagytakarítással, fertőtlenítéssel, tartom az üzemeltetést megfelelő higiéniai környezetben.

Főbb tevékenységünk a gyermekétkeztetés, illetve a falu igényeinek kielégítése és a szabad kapacitásban rendezvények főzését is vállaljuk.

2016 évben sikeresen elvégeztem a diétás szakácsképzést, így a jövőben készen állunk, ha ételallergiás gyermek érkezik óvodánkba.

Az óvodában jelenleg egy gyermek laktóz érzékeny, egyéb különleges táplálkozási étrendeket nem készítünk. A normál étrendből óvodás, iskolás, 60 év alatti és 60 év feletti felnőtt étkeztetés is megoldott.

Balatonakali községben és az ahhoz kapcsolódó környező településeken- elvitellel vagy kiszállítással érhető el a szolgáltatás. Az ellátást igénybe vevőknek kell biztosítaniuk az éthordókat, azok tisztántartásáról a fogyasztó és mi a konyhán fertőtlenítő mosogatással gondoskodunk. Igény esetén, ünnepnapokon is van főzés.

Az étlapok készítésénél az óvodavezetővel egyeztetve, és a jogszabályokban előírtak alapján a gyermekek számára leginkább megfelelőt, és a tízórai illetve uzsonnánál is figyelembe vesszük az óvonók véleményét, hogy mit fogyasztanak szívesen a gyermekek. A

gyermeknek napi rendszerességgel adunk ivólevet, friss zöldséget, változatos gyümölcsöt, joghurtot. Az étlapot mindig igyekszünk úgy összeállítani, hogy a gyermekeknek a fejlődéséhez szükséges egészséges ételeket, minél többféle zöldségekből készített főzelékeket, leveseket biztosítsunk. A főzés során inkább friss zöldségeket alkalmazunk, nem fagyaszott áruból állítjuk össze az ételleket. A nyersanyagokat az étlapnak megfelelően szerezzük be, kivéve a fűszereket, egyéb tartós élelmiszereket, szárazárúkat, ezeket folyamatosan készleten tartjuk az ellátás biztosítása érdekében.

Folyamatosan ügyelünk a korcsoportos étkeztetés mennyiségi és minőségi összetételére, illetve a jogszabályi változások előírásainak betartására is.

A konyhában az alapvető eszközök rendelkezésre állnak, azonban szükséges volt eszközbeszerzés és javítás is.

A zsírfogó kitisztítása minden évben sor kerül.

Karbantartjuk a konyhát a folyamatosan felmerülő apróbb hibákkal szemben, és minden év nyarán fertőtlenítő meszelést végzünk.

Az épület padlója (a csúszásmentes) már elöregedett némely részen törött és rettentően nehéz tisztán tartani, és ez komoly problémát jelent a jövőben is.

Az átlagos dolgozói létszám 3 helyi alkalmazott, a főzőkonyha hétfőtől szombatig működik folyamatos üzemben.

A konyha napi kihasználtsága átlagban 50 %-os, sajnos a téli hónapokban még ezt sem éri el.

A nagy épület rezsi költsége (különösen a téli hónapok alatt a fűtés miatt) nagyon magas.

Ezúton szeretném megköszönni a polgármester úrnak és a képviselő testületnek, hogy az elmúlt években segítséget nyújtottak a nyugdíjas korúak ételkiszállításában.

HACCP dokumentációját is az előírásoknak megfelelően elkészítettem, felülvizsgáltattam, és ennek betartásával működik a konyha.

Azt is szeretném kifejezni, hogy ilyen széleskörű szolgáltatásnál, mint a közétkeztetés lehetetlen a „mindenkinek” megfelelésre törekedni, mert az ízlések különbözőek, de naponta 2 féle menüt főzünk, hogy megpróbáljunk ennek eleget tenni.

Az óvodai ünnepekre (karácsony, húsvét, anyák napja, évzáró) saját költségemen vállaltam az óvónők által megbeszélte süteményeket, pogácsák elkészítését.

A cukor és a só tartalmakon a népegészségügy szerencsére enyhített.

Az ételhordó tálalása is elrendeződött, fertőtlenítő mosogatás után bárhol a főzőkonyha területén tálalhatóak.

A jövőben is szeretném az önkormányzat támogatását, hogy tovább működjön az óvoda, és ha valamiféle pályázati kiírásra kerül sor, kérem, pályázzanak, mert ez a hivatal tulajdona és sajnos az épület már 20 évnél öregebb. (beltéri ajtók cseréi, gépészet, elektromosság)

Köszönöm szépen hogy a külső nyílászárók megújultak és hőszigetelést kapott a konyha. Vannak pár hiányosságok, amit szeretném itt is jelezni. Szúnyoghálók még nincsenek az ablakokon és ajtókon, valamint a fehér mosogató ablaka nem nyitható fix, szellőztetés nem megoldott. Pár hónap alatt nagyon penészesek lettek a falak. Erről a problémákról már beszéltem a falugondnokkal ő azt mondta, hogy hamarosan ezek is rendbe lesznek hozva. Nagy köszönet az Önkormányzat csapatának.

Kérem a Tisztelt Testületet, hogy a beszámolót megvitatni és elfogadni szíveskedjenek.

Balatonakali, 2021. 06. 20.

Tisztelettel:

Szegvári Tibor

EV