

Konyhai Beszámoló

Tápiószőlős Község Önkormányzat Központi Konyhájának a fő feladata az étkezés biztosítása.

Étkezést biztosítunk a helyi idősek otthona ellátottjai, illetve alkalmazottai részére, továbbá nyugdíjasok, szociális gondozottak, a református általános iskola és óvoda tanulói, dolgozói, valamint a meglévő kapacitásunk erejéig a vendégétkezők részére.

Az intézmények részére napi háromszori étkezést biztosítunk, bár időseket ellátó nappali és bentlakásos otthon nyújtó intézményekre a jogszabály 2017. január 1-től életbe lépő módosítása napi ötszöri étkezést ír elő. Az idősek napközi otthonának vezetője már jelezte igényelné is ezeket az ellátásokat, illetve már a diétás étkeztetésre is lenne igény, mivel az idős lakosoknál egyre többen jelentkeznek különböző betegségek. Erre azonban a nincs megfelelő kapacitásunk, sem a tárgyi, sem a személyi feltételek nem biztosítottak.

Az ÁNTSZ által engedélyezett létszámkeret 400 fő, amelyet 100%-ban kihasználunk, esetenként meg is haladunk.

A HACCP által előírt nyilvántartásokat továbbra is vezetjük.

- hűtők hőfokának ellenőrzéséről,
- ételek melegen tartásáról,
- ételszállításról,
- takarítások dokumentálásáról, /napi, heti, havi/
- külső hulladéktároló tisztításáról,
- áruátvételtől,
- rágcsáló irtásról
- tárolási rend
- sütőzsiradék felhasználása,
- tojás felhasználás,
- tálalási napló,
- eltérések és javító intézkedésekről,
- ételkészítési napló,
- ételkiadási napló, egyéni ételhordós,
- mirelitek felengedtetéséről,
- élelmiszer és higiéniai ellenőrző iv naplót nyilvántartás

E nyilvántartások vezetése a dolgozók bevonásával történik.

A jogszabály előír még korcsoportonkénti főzést, amely ránk nézve jelenleg 5 korcsoportot szabályoz (óvoda, iskola alsótagozat, iskola felsőtagozat, felnőtt, idős), mi azonban ezt nem tudjuk kivitelezni, mert ehhez nincsenek a feltételek megteremtve.

A dolgozói létszám 2 fő szakács, 3 fő konyhai kisegítő, 2 fő közfoglalkoztatott.
A korábbi főszakácsunk betegség miatt leszázalékolásra került, azonban szeptember 1-től 6 órási rehabilitációs könnyített munkával dolgozik, így is segítve munkánkat.

Az intézményekhez történő biztonságos ételszállításhoz az elavult ételszállító edényeink cseréje, pótlása szükséges. Valamint a rendezvények alkalmával használt berendezéseket, eszközöket kellene bővíteni, mert a folyamatos használatban amortizálódnak, és számuk csökken. A rendezvények száma folyamatosan nő, viszont a kiszolgálás minőségét a jelenleg rendelkezésünkre álló berendezésekkel és edényzettel nem tudjuk garantálni azok pótlása és korszerűsítése nélkül (asztalterítő, poharak, étkészlet, tálalóeszközök, székszeknya, asztalok, székek).

Annak ellenére, hogy berendezéseink nem a legkorszerűbbek igyekszünk minden tőlünk telhetőt megtenni, hogy időben tálalásra kerüljön az étel.

Ebben az évben is lehetőségünk volt több mázsa gyümölcs befőzésére, meggybefőtt, szilvabefőtt, szilvalekvár készítésére volt lehetőség, illetve az önkormányzat saját termesztésű paradicsomát is feldolgoztuk.

A vágóhid megnyitása óta friss hússal látja el a konyhát, mint tőkehús és húskészítmény formájában is. Utóbbi főként az idősek öröme.

A kistermelőkkel való együttműködés továbbra is nagyon jól működik, bár sajnos egyre kevesebb a termelő. Igyekszem minél több friss zöldséget és gyümölcsöt megvásárolni, hogy amíg csak lehet, addig a friss alapanyagokból főzzünk. Ez előírás is melynek eleget teszünk. Kihhasználom az akciókat, igyekszem minél színvonalasabbá tenni az étkezők részére a napi étkezéseket, de az élelmiszer árak folyamatos emelkedése miatt, nagyon nehéz a nyersanyag normát betartani.

Ettől függetlenül nem könnyű az étrendet előírásoknak megfelelően összeállítani. Ez azért is nehéz feladat, mert az egészségesebb alapanyagokból elkészített ételeket, de sokszor a hagyományosabb ételeket sem ismerik, szeretik a gyerekek. Az idősekre is igaz, hogy csak a hagyományos, régi ízeket látják szívesen a tányérjukon, nem akarnak az új egészségesebb ételekkel megismerkedni.

Az intézményekkel napi kapcsolatban állok, visszajelzéseket kérek, az ételek minőségének, illetve mennyiségének megfelelő biztosítása érdekében. A járványhelyzet óta a gyerekek az osztályteremben étkeznek és nagyon nehéz olyan darabos ételt biztosítani számukra amivel ott megfelelően tudnak étkezni. Nem minden esetben változatos részükre a tízórai és az uzsonna.

Az élelmezési norma alakulása:

	Tízórai/reggeli	Ebéd	Uzsonna/vacsora
Óvodás	92	187	71
Iskolás	125	260	102
Felnőtt	-	296	-
Vendég	-	296	-
Idősek Otthona	146	296	-
Területi gondozott	-	296	139
			-

Az idei évben is a tanév befejezése után egész nyáron a szeptember 1-jei iskolakezdésig 13 diák részére, ezen felül a tavaszi és az őszi szünetben 3 fő részére biztosítottuk a napi meleg étellel történő ellátást.

Szolgáltatásainkat lehetne bővíteni, pl. a konyha udvarának átalakításával, hogy kültéri rendezvényeket is lehessen tartani, azzal is vonzóbbá tudnánk tenni a konyhát az érdeklődők számára.. Az éves bálók sajnos az elmúlt 2 évben elmaradtak a járványhelyzet miatt, lakodalom azonban az idei évben több volt. A legnagyobb igény a kis családi rendezvényekre van / keresztelő, születésnap, házassági évforduló/ amelyek alkalmából nagyon szívesen igénybe veszik a konyha nyújtotta szolgáltatásokat.

A szabadnap, illetve a szabadságok kivétele a mostani létszámmal már megoldott.

Ebből kifolyólag már feszültség nincs a dolgozók között.

A napi működéshez a munkaruházat is elengedhetetlen, melynek beszerzése az elmúlt öt évben a dolgozók feladata volt saját költségen, amely szintén megterhelte a dolgozókat anyagi téren, ezért a lehetőségekhez mérten a munkabérek emelése is célszerű lenne.

Tápiószőlős, 2021. november 8.

