

VÁRADI ÉTKEZTETÉSI BETÉTI TÁRSASÁG
5510 Dévaványa Széchenyi u. 1 Tel.:66/483-277

Beszámoló a Napközi Konyha működéséről a Dévaványa Város Önkormányzat
Képviselő-testülete 2012. október 25-i ülésére.

Tisztelt Képviselő Testület!

1996 augusztusában alakult meg a Váradi Étkeztetési BT a dévaványai közétkeztetési feladatok ellátására, ami a bölcsődések, óvodások, iskolások idősek, és vendégek étkezését foglalja magában. Az alap feladatok ellátása mellett számos családi és intézményi rendezvény lebonyolítását végeztük és célunk volt az, hogy mindenkit a lehetőségeinkhez mérten maximálisan kiszolgáljunk, és rugalmasan alkalmazkodjunk megrendelőink igényeihez.

Személyi feltételek:

A napközi konyhán 4 fő szakképzett szakács, 7 fő konyhalány, 1 fő ételkiosztó, 1 fő sofőr, 1 fő raktáros, 1 fő adminisztratív alkalmazott dolgozik. A napi feladatok ellátását a 15 főből 14 fő dolgozó napi 8 órás foglalkoztatásban és 1 fő 4 órás foglalkoztatásban végzi.

Tárgyi feltételek:

A konyhán az alapvető eszközök rendelkezésre állnak. A fogyóeszközök (tálcák, tányérok, poharak, evőeszközök) folyamatos pótlása történik. A gépek berendezések jó műszaki állapota fenntartása érdekében a karbantartási és javítási munkák folyamatosan elvégzésre kerültek 2012-ben is.

A napi karbantartási munkák elvégzésén felül a következő munkálatokra, cserékre volt szükség a biztonságos, higiénikus feladatellátáshoz:

-2012-ben a fűtéskorszerűsítés teljes mértékben megtörtént.

-a fűtési rendszer átalakításával járó kőműves, villanszerelési munkálatok befejeződtek, valamint ezt követően a helyreállító és tisztasági meszelés is elkészült.

A jelenleg általunk étkeztetettek köre:

- bölcsődés 18 fő
- óvoda 200 fő
- iskola 380 fő (háromszori étkezők)
- menza 80 fő
- szociális otthonban étkezők 97 fő
- szociális étkező 45 fő
- vendégétkező 120 fő

VÁRADI ÉTKEZTETÉSI BETÉTI TÁRSASÁG

5510 Dévaványa Széchenyi u. 1 Tel.:66/483-277

Étlap összeállítás havi szinten történik, igyekszünk a változatosságra, egyúttal figyelembe vesszük a korosztályok igényét, mivel a főzésünk kiterjed bölcsődés, óvodás, iskolás gyerekekre, felnőttekre valamint időskorú ellátottakra. Az intézmények felé mindig nyitottak vagyunk kéréseiket lehetőségeinkhez mérten, teljesítjük:

- a bölcsődés étlapot a Kossuth úti telephelyen tervezik
- óvodák ajánlatokat adnak az étlapszerkesztéshez
- az iskolás gyerekek egy táblázatba írják be a kedvenc ételeiket külön telephelyenként
- a bentlakásos időseknél augusztus hónap folyamán saját részükre készítették az étlapot, amelyet változtatás nélkül elfogadtuk.

A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű, és tápértékű étkezést kell biztosítani.

Az OÉTI ajánlásnak a figyelembe vételével történtek a 2012 hatósági ellenőrzések, amelyek az ajánlás betartására irányulnak.

Az OÉTI által közzé tett ajánlás a következőkre fektet nagy hangsúlyt:

- Az ellátás során biztosítandó étkezések száma
- Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok
- Tejtermékekre vonatkozó ajánlás
- Sűrítésre és zsiradék felhasználásra vonatkozó ajánlás
- Folyadékpótlásra vonatkozó ajánlás
- Tíz ételmezési napra vonatkozó ajánlások
- Magas zsírtartalmú nyersanyagokra vonatkozó ajánlások
- A közétkeztetésben biztosított étkezések sótartalmára vonatkozó ajánlás
- A felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok felhasználásának gyakoriságára vonatkozó ajánlás
- Nyersanyag-kiszabati útmutató

Az ajánlás az eddigi ajánlásokat radikálisan felülírja, mivel a gyümölcs és zöldség szerepét az eddigi kiegészítő szerepéhez képest a napi étkezésben fő mennyiségi többségében írja elő. A napközi konyha a raktározási lehetőségeit maximálisan kihasználta a 2012-es évben és a társaság bővítette az őstermelői felvásárlást minden héten friss árú beszerzése történik a betárolt árúk mellé.

VÁRADI ÉTKEZTETÉSI BETÉTI TÁRSASÁG

5510 Dévaványa Széchenyi u. 1 Tel.:66/483-277

A 2012-es hatósági ellenőrzések nagy hangsúlyt fektettek a 62/2011 (VI.30) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételei betartására.

A rendelet foglalkozik:

- az anyaghányad nyilvántartással,
- az épület, eszköz és személyi higiéniaival,
- a tárolási szabályokkal, a vendéglátás keretében végzett fagyasztás feltételeivel,
- a konyhai előkészítésekkel,
- a kiszolgált meleg élelmiszer ellenőrzésével és a forgalomba hozatal szabályival,
- az ételmintával,
- a fagyalt előállításra, az adagolva forgalmazott fagyalatra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó szabályokkal,
- az elejtett vad vendéglátó-ipari alapanyagként történő felhasználásával.

A Bt. a vállalkozásba átadott önkormányzati vagyon állagát nemcsak megtartja (megőrzi) hanem fejlesztéseket is hoz létre ezáltal az önkormányzati vagyon nő. A társaság sajátjaként kezeli és óvja az általa üzemeltetett napközi konyhát, vállalt feladatokat maradéktalanul megfelelő minőségben próbálja a jövőben is végrehajtani.

Kérjük a Tisztelt Képviselő testületet a 2012 évi beszámoló elfogadását.

Dévaványa, 2012. október 10.

Várad Károly
ügyvezető