

# VÁRADI ÉTKEZTETÉSI BETÉTI TÁRSASÁG

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

---

Beszámoló a Napközi Konyha működéséről a vállalkozásba átadott önkormányzati vagyon hasznosításának tapasztalatairól a Dévaványa Város Önkormányzat Képviselő-testülete 2014. október 30-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 megvalósul. A gépek berendezések jó műszaki állapota fenntartása érdekében a karbantartási és javítási munkák folyamatosan elvégzésre kerültek 2014-ben is.

A nyári meszelés, takarítás az iskolai szünet kezdetén elvégzésre került.

### A jelenleg általunk étkeztetettek köre:

- bölcsődés 17 fő
- óvoda 180 fő
- iskolás 360 fő (háromszori étkezők)
- menza 65 fő
- gimnázium és kollégiumi étkezők 40 fő
- szociális otthonban étkezők 100 fő
- szociális étkező 50 fő
- vendégétkező 180 fő, 2014-es évben jelentősen megemelkedett a Kondoros Humán Szolgáltató Központ által kedvezményesen étkeztetettek száma.

## VÁRADI ÉTKEZTETÉSI BETÉTI TÁRSASÁG

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

---

Étlap összeállítás négy hetes turnusokban 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
- az óvodás és iskolás gyerekeknél az új ételek elfogadását is figyeljük, nézzük, hogy milyen mennyiségben fogyasztják el, hogyan fogadják el az adott ételt
- a bentlakásos időseknél időközönként étkezési megbeszélést tartunk.

Fokozatosan változtatjuk meg az étkezési szokásokat a korszerű ételek felé(pl. krémlevesek).

Az élettani szükségletnek megfelelő minőségű, és tápértékű étkezést biztosítunk a különböző korosztályoknak.

A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokra az emberi erőforrások minisztere 37/2014.(IV.30)EMMI rendeletet hozta, amelyet a Megyei Kormányhivatal járási népegészségügyi intézete ellenőrzi a következő szempontok szerint :

- nyersanyag-kiszabati ív vezetése
- étrend tervezés szabályainak figyelembevétele
- az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények betartása
- tájékoztatási követelményeknek való megfelelés
- naponta biztosítandó élelmiszerek, ételkészítési csoportok megléte
- felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és italok vonatkozásában
- diétás étkeztetés
- személyi feltételek megléte.

A módosítások radikálisan felülírják a gyümölcs és zöldség szerepét az eddigi kiegészítő szerepéhez képest a napi étkezésben fő mennyiségi többségében, fordul elő.

A 71/2013.(XI.20.) EMMI rendeletnek megfelelően került ebben az évben is az alapanyag beszerzés, a 2014-es évben végre hajtott Nébih ellenőrzés során megfeleltünk az élelmiszerekben lévő transz-zsírsavak megengedhető mértékének jogszabály szerint előírt mértékének.

A rendelet bevezetése kényszeríti az üzemeltetőket, hogy már az alapanyagoknál változtassanak, ezáltal változnak az ételek összetétele, valamint technológiai elkészítésük is. Az ételkészítési technológiánál még nagyobb hangsúlyt kell adni

## VÁRADI ÉTKEZTETÉSI BETÉTI TÁRSASÁG

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

---

a párolással, gőzben sütött készített ételeknek ahhoz, hogy 37/2014 rendeletnek eleget tudjunk tenni. Az ételkészítési technológia követelményeihez kapcsolódó háttért, gépek, berendezések felmérése folyamatban van, fel kell, mérjük, hogy az adott követelmény rendszernek eleget tudunk-e tenni a most meglévő adottságainkkal. Kell-e fejlesztésekben gondolkoznunk?

A fejlesztést lehetne még esetleg a konyhához tartozó közterületen is végrehajtani. Ez érintené az árok lefedése után létrejött szabad területet, még pedig olyan formában, hogy egy gyephézagos parkolót létrehozni, melyből természetesen a Bt is kivenné a részét költségek szempontjából.

A napközi konyha a raktározási lehetőségeit kihasználta a 2014-es évben is. Az őstermelőktől való felvásárlást a szakhatóságok is támogatják, ésszerű megoldás, az hogy a belföldi piacot védjük, hazai termékeket fogyasszuk.

A 2014-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 Nébih a nyár folyamán laboratóriumi vizsgálatra vitt egy adag ételsort a napközi konyhán főzött ebédből, a minta megfelelt a követelményeknek.

A több mint 200000 adag ebéd elkészítése során semmiféle humán egészségügyi probléma nem merült fel ebben az évben sem.

A vállalkozás a kötelezettségeit az állam fele, a szolgáltatók fele és a munkavállalók részére is folyamatosan teljesíti, stabil kiszámítható működést végez.

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 2014 évi beszámoló elfogadását.

Dévaványa, 2014-10-15

Váradi Károly  
ügyvezető