



ATROPLUSZ

ATROPLUSZ Közétkeztetési és Szolgáltató Kft.

SÁVOLY

BESZÁMOLÓ A GYERMEKÉTKÉZTETÉS ELLÁTÁSÁRÓL, TAPASZTALATAIRÓL

ATROPLUSZ Közétkeztetési és Szolgáltató Kft.
9800 Vasvár, József Attila u. 23-25.
14581094-2-18

BESZÁMOLÓ

A település közétkeztetési feladatainak teljes ellátásáért cégünk Iharosberényi Főzőkonyhája felel az Önkormányzattal kötött szolgáltatási szerződés alapján. Munkánkat 2018. év elején kezdtük meg a településen, immáron közel 7 éve igyekszünk megfelelni mind a hatósági követelményeknek, mind pedig az ellátottak igényeinek. Szolgáltatási és a bérleti szerződésünket is évente újítjuk meg az Önkormányzattal a gyermekétkeztetés tekintetében. A szociális étkeztetés ellátására a Marcali Szociális és Egészségügyi Szolgáltató Központtal állunk szerződésben, mely szintén évenként kerül megújításra.

A sávolyi étkezők részére az ebéd elkészítése Iharosberényben történik az iskolai főzőkonyhán, valamint az ételmezésvezetőnk is feladatait ezen telephelyen látja el, aki napi kapcsolatban áll a sávolyi intézmények vezetőivel, valamint az Önkormányzattal is.

A sávolyi önkormányzat számára a zökkenőmentes, biztonságos és gazdaságos működés érdekében átvettük a Sávolyi Általános Iskola tálalókonyhájának teljeskörű üzemeltetését. A bérlemény használatáért külön díjat nem fizetünk, azonban vállaljuk az üzemeltetéssel kapcsolatban felmerülő összes költség megfizetését, illetve a tálalószemélyzet biztosításáért is cégünk felel. A tálalókonyhán jelenleg 1 fős személyzettel dolgozunk. Bogdán Violetta 2023. év eleje óta csapatunk tagja, napi 6 órában foglalkoztatjuk egész évben.

Az óvodai tálalókonyhát az önkormányzat működtetésében hagytuk, ugyanis több évtized tapasztalata azt bizonyítja számunkra, hogy ez a legmegfelelőbb döntés, hiszen az óvodai étkeztetés teljesen más szokásrendszerben működik és más szakmai hozzáértést igényel, mint az iskolás gyermekek étkeztetése.

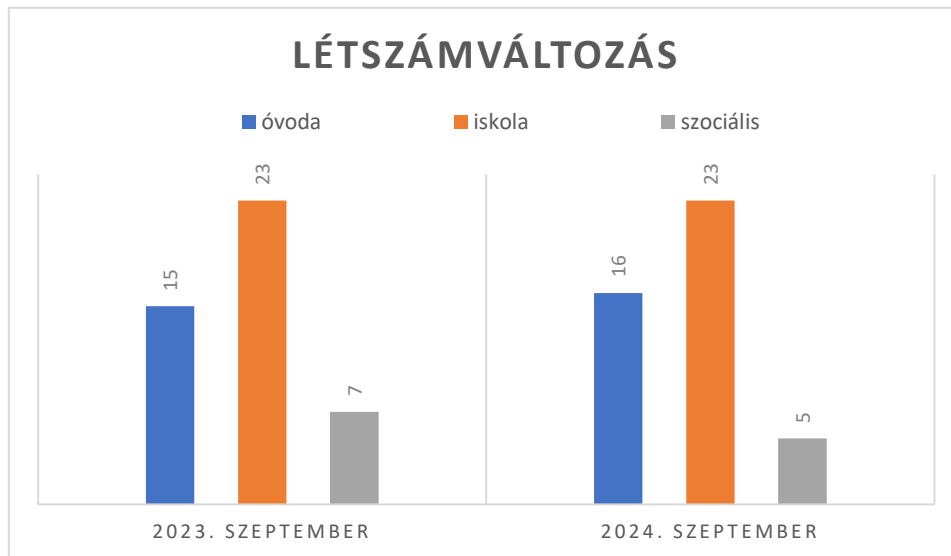
Az iskolások részére történő tálalást alkalmazottunk végzi a tízórai és uzsonna elkészítését követően az iskola étkezőjében.

Szolgáltatásunkat a település igényeinek és a körülményeket figyelembe véve legjobb tudásunk szerint végezzük. Az elkészült ételt az intézmények részére badellákban, a szociális étkezők részére ételhordó edényekben biztosítjuk, a megrendelő által jelzett időpontban. A pékárut minden napra frissen rendeljük, melyet partnerünk, a Csányi Pékség a hajnali órákban szállít ki minden intézmény részére.

2024. májusában a tálalókonyha NÉBIH minősítésen esett át, ahol 87%, azaz „JÓ” eredményt ért el. Az ezt megelőző, 2018. évi minősítéshez képest a működés a hatóság megállapítása alapján is javult. Az idej ellenőrzésen feltárt hibákat, melyek főként az épület rossz állapotára utalnak (burkolatok, nyílászárók, régi berendezések), az ételbiztonság megfelelő biztosítása érdekében a közeljövőben szükséges lenne javítani. A bérleti szerződés alapján ezen dolgok javítása a bérbeadó kötelessége.

Az évek során bevezettünk egy online platformot is, ahol az intézményeknek lehetősége van a másnapi adagszámait rögzíteni, valamint igény esetén az étkezői jelenléti ívét is vezetni. Ez a rendszer mindkét fél számára kedvező és könnyen kezelhető, biztosítja az egymás közti pontos elszámolást is.

Figyelemmel kísérjük az intézmények létszámainak alakulását is, melyről éves szinten statisztikát készítünk. Összevetve a 2023. szeptemberi és 2024. szeptemberi napi átlagléttszámokat:



Cégünk számára fontos az ellátottak visszajelzése mind az ételek, mind a szolgáltatásnyújtás minőségével kapcsolatban. Évente többször is igyekszünk étlapjainkon újítani, új, reform ételeket bevezetni. Étlapjaink éves szinten többször is ellenőrzésre kerülnek a hatóságok által, melynek eredménye az idei évben is 80 % feletti.

Szívesen fogadjuk a pozitív véleményeket, illetve a negatív, de építő jellegű kritikákat egyaránt. Éves szinten készítünk több elégedettség felmérési kérdőívet is, melyet az intézmények vezetőivel töltetünk ki.

Az intézménylátogatásokat 2024. májusában élelmezésvezetőnk, Szegváriné Béres Eszter, az ősszel pedig Ferencz Attila belső ellenőrünk végezte. A vezetők részéről a kérdőívekben adott válaszok, vélemények összességében pozitívak. Az ételek ízesítését, megjelenését vezetőink rendszeresen ellenőrzik, a jelzett hiányosságok javítására külön figyelnek, illetve bízunk abban, hogy az új szakmai személyzet által az igényeket jobban kielégíthetjük. A kérdőíveket beszámolóink mellékleteként csatoljuk.

Úgy gondoljuk, hogy az elmúlt évek során együttműködésünk eredményes volt, a személyes látogatásoknak köszönhetően a kapcsolatok erősödtek, mely szintén hozzájárul ahhoz, hogy a szolgáltatásunkat megfelelően tudjuk biztosítani.

Bízunk benne, hogy az Önkormányzat részéről is pozitív vélemény alakult ki cégünkről és támogatják a további együttműködést.

Kelt.: Zalaegerszeg, 2024. november 15.

Kulcsár Gábor
ügyvezető
ATROPLUSZ Kft.

BELSŐ ELLENŐRI BESZÁMOLÓ

Ferencz Attila vagyok, az ATROPLUSZ Kft-nél belső ellenőri munkakörben dolgozom több, mint 3 éve.

Feladataim közé tartozik főzőkonyháink és tálalókonyháink rendszeres látogatása és ellenőrzése. Új dolgozóink segítése, tanítása a HACCP-ben előírt szabályok szerinti munkavégzésre, kötelezően töltendő dokumentumok helyes vezetésére. Valamint új konyháinkon az élelmezésvezetőinknek átadni az általunk használt számítógépes programok hatékony és magas szintű használatának elsajátítását.

Az ellenőrzéseket a Nébih honlapján található szigorú checklista alapján végzem. Az esetleges hibákat javítjuk, betartatjuk és visszaellenőrizzük.

A Sávolyi tálalókonyhát is rendszeresen látogatom. A helyszíni szemle során minden esetben rendben találtam a dolgozó személyi higiéniját, a tisztaságot a tálalón és kiszolgáló helyiségekben. Ellenőriztem a kiadott ételek mennyiségét. A dokumentációk naprakészen voltak vezetve, ahogy azt Cégünk elvárja minden egyes munkatársától. Csak pozitív visszajelzéseket kaptam és szereztem az ott eltöltött idő alatt. Violetta kolléganőnk példa értékű hozzáállást tanúsít minden tekintetben.

A fent írtakat az is alátámasztja, hogy idén májusban a tálalókonyha **87%-os „JÓ”** minősítést ért el a Nébih ellenőrzésén, szemben a legutóbbi 2018-as vizsgálatnál, amely **75%-os „KÖZEPES”** értékeléssel zárult.

Az eredmények publikusak, Önök is meg tudják tekinteni a Nébih hivatalos honlapján.

A hatósági szemlék előre nem egyeztetett időpontban (váratlanul) történnek. Előfordul, hogy az adott napi ételből is visznek el bevizsgálásra, valamint étlapot is bekérnek 10 élelmezési napról.

Minden konyhánk HACCP élelmiszerbiztonsági rendszerrel kerül szabályozásra.

Sávolyban az ellátott korosztály 3-6 éves, 7-11 éves gyermekekből és felnőtt (szociális) ellátottakból tevődik össze. Az étkezéseket az Iharosberényi főzőkonyhánk biztosítja, melynek vezetőjével, Szegváriné Béres Eszterrel napi kapcsolatban vagyok.

Fontos számunkra a folyamatos visszajelzés az intézmények vezetőitől, dolgozóitól és maguktól az ellátottaktól is. Ennek érdekében élelmezésvezetőink egy nevelési évben 2 alkalommal, egy általunk összeállított kérdőívvel személyesen felkeres minden a cégünkkel kapcsolatban álló vezetőt.

Pár hete magam is személyesen felkerestem Ildikót, a Szedervirág Óvoda vezetőjét.

Beszélgetésünk során elmondta, hogy az óvodában étkező gyerekek nem válogatósak, mindent megesznek és nyitottak az új ételekre is. Köszönte, hogy tudnak (több esetben is) repetát adni a gyerekeknek, mely részünkről nem törvényi kötelezettség. Szívesen fogyasztának többször savanyúságot, illetve a kenyeret hiányolják néha a főzelék mellé. Természetesen elmondtam, hogy bele kell férniük a rendeletben (37/2014 EMMI) szigorúan szabályozott napi kalória

beviteli értékekbe és ezért nem tudunk adni kenyeret minden olyan ételhez, amit esetleg otthon családi környezetben azzal fogyasztanak.

Dicsérte Eszter (élelmezésvezető) és Tamás (ételszállító sofőr) munkáját, segítőkészségét.

Kingával, a Sávolyi Általános Iskola vezetőjével is találkoztam aznap.

Hasonló hangulatú beszélgetés zajlott köztünk is, valamint nagyjából az észrevételek is ugyanazok voltak.

Említette az intenzívebb ízvilág lehetőségét.

Violetát (tálalókonyhánk dolgozóját) kedves, precíz embernek tartja.

Összességében mindkét vezető elégedett a Cégünk által biztosított szolgáltatással, valamint látják az évről-évre való fejlődést, az előre mutató, a további közös munkához való pozitív hozzáállást.

Az eredményeket felhasználva elsődleges célunk, hogy tovább fejlődjünk és próbálunk megfelelni minden egyes Vendégünknek és Ügyfelünknek.

Szeretnék még pár mondatot a 2024.11.14-én módosított 37/2014 EMMI rendeletről is írni mely 2025.02.09-től lép érvénybe.

Többek között, a rendelet engedékenyebb lett a sófelhasználással kapcsolatban, például egy háromszori étkezésre jogosult iskolás (alsós és felsős egyaránt) napi sóbeviteli értékét legfeljebb 6,6 grammra változtatta az eddigi 3,5 grammról. Ez egy átmeneti rendelkezés melyet 2028.08.31-ig lehet alkalmazni.

Az óvodás korosztály részére Cégünk évek óta heti egy alkalommal biztosít az étlapon felül ajándék gyümölcsöt, melyet most a rendelet is alátámaszt.

A hatályba lépést követően a közétkeztetésben nem használhatók a következő allergiát vagy intoleranciát, okozó anyagok vagy termékek: földimogyoró, diófélék, szezámag.

Az ATROPLUSZ Kft. részéről bízunk a további közös együttműködésben.

Tisztelettel:

Ferencz Attila

ÉLELMÉZÉSVEZETŐI BESZÁMOLÓ

Szegváriné Béres Eszter vagyok, az Iharosberényi Főzőkonyha élelmészvezetője. Mindennapi teendőim mellett évente több alkalommal felkeresem az ellátott intézményeket személyesen. Intézménylátogatásaim során kérdőívvel és elbeszélgetéssel keresem fel az Intézményvezetőket. Véleményüket, tapasztalataikat, kérésüket átbeszéljük, valamint rögzítem további intézkedésre.

Saját tapasztalatom, és az információk alapján a legnagyobb probléma a körzetemben, az étkezési szokások, ételek ismeretének hiánya a gyerekek körében. Sajnos az otthoni étkezések, rohanó világ miatt teljesen eltérnek az általunk nyújtott szolgáltatástól.

Minden erőnkkel azon vagyunk, hogy rendeleteknek és az intézmények elvárásainak megfeleljünk. Folyamatosan próbálunk ki új ételeket. Kisebb-nagyobb döccenőkkel.

Első célunk a főételek (ebéd) megreformálása. Kisétkezés (tízórai, uzsonna) esetében nehéz dolgunk van, azok a szabályok miatt, amit be kell tartanunk. Elkövetkező időszakokban többször találkozhatnak majd az étkezők új ételekkel a napi étkezésben.

Célunk egyben az is, hogy a gyerekek több tapasztalatot szerezzenek a gasztronómiáról. Ez azt jelentheti, természetesen a törvények, szabályok betartásával, hogy nem feltétlenül a kenyérral lakjanak jól. „Nem szeretem” ez a legegyszerűbb.

Például a 8 hetes forgó étlapunk nem mindig tartalmaz a főételekhez (főzelékek) kenyeret. Nagyon sok értéket kell figyelembe venni az étlapok elkészítésénél. Nem mindig fér bele a kalória és egyéb határértékek miatt a kenyér, pékáru adása.

Felhasználási előírásokat, korlátozásokat, tilalmakat betartjuk. 12 %-os tejfölt, 1,5 %-os zsírtartalmú tejet használunk. Csak jódozott sót alkalmazunk a főzés során. Tálalókonyhára nem adunk só további ízesítés céljára.

A tejhez nem teszünk cukrot, kész termékeket nem édesítjük. Zsírt nem használunk, csak olajat. Bő olajban készült ételeket próbáljuk mellőzni. Teljes kiőrlésű gabonafélék szerepelnek az étrendben. Napi szinten biztosítunk nyers gyümölcsöt vagy zöldséget. 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst nem használunk. 23% -nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt nem használunk.

Az egészséges táplálkozás alapvető fontosságú a megfelelő fejlődéséhez, mentális, szociális és fizikai jóllétéhez. A zöldségekben, gyümölcsökben, teljes kiőrlésű gabonafélékben gazdag emellett alacsonyabb zsír-, hozzáadott cukor-, és só-tartalmú étrend az egészséges testtömeg megőrzésének, valamint a szív- és érrendszeri-, daganatos betegségek megelőzésének egyik kulcsa.

Gyerekeknél a megfelelő étkezés bizonyítottan javítja az iskolai teljesítményt és mérhetően csökkenti a betegség miatti hiányzások számát.

A 37/2014 EMMI rendelet fő célja, hogy meghatározza az egészséges fejlődéshez, a betegségek megelőzéséhez és a betegek megfelelő gyógyulásához szükséges, a közétkeztetésben nyújtott energiatartalmat és egyes tápanyagok mennyiségét, emellett célként tűzi ki többek között a kellő mennyiségű zöldség- és gyümölcs-, tej- és tejtermékfogyasztást, valamint a só-, cukor- és a telített zsírsavak bevitelének csökkentését.

E rendeletet 2024.11.14.-én módosították, ami 2025.02.09-től lép életbe. Só használata engedékenyebb lett valamint a közétkeztetésben az allergiát okozó alapanyagokat kizárták. Pl.: diófélék, szezámag

A köznevelési intézményekben egyre több olyan gyermek van, aki orvos által diagnosztizált betegség miatt diétás étrendre szorul.

A 37/2014.(IV.30) EMMI rendelet 15.§ (1) és (2) bekezdése rendelkezik a diétás étrend biztosításáról „a nevelési-oktatási intézményben minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítani.

Jelenleg 1 gyermek részére biztosítunk diétás étrendet. Dietetikusunk és diétás szakácsunk szakmai tudásával készülnek el a diétás étlapok.

Ezért is nagy a felelőssége a szolgáltatásban résztvevőknek, hiszen tevékenységük alapvetően befolyásolja ennek a generációnak a további életminőségét.

Konyhai dolgozóink szívüket, lelküket kiteve készítik nap mint nap az ebédet, tízórait, uzsonnát.

Primőr zöldséget napi szinten kapnak a gyerekek. Gyümölcsöt heti 1-2 alkalommal. Óvodások bonusz gyümölcsöt kapnak heti egy alkalommal az étlapon kiírtan kívül.

Kapcsolatom az Intézmény vezetőkkel megfelelő. Kéréseiket mihamarabb igyekszem teljesíteni. Természetesen a megengedett kereteken belül.

Tálalókonyhánkon Bogdán Violetta segíti munkánkat 6 órában. E mellett 4 órás munkaidőben segít a Siófoki Tankerületi Központ alkalmazásában az iskolai feladatokban. Munkatársammal, Violettaival jó a munkakapcsolatunk. Mindent megbeszélünk. Magánjellelű problémáival is felhív, ha akadályozná a feladatai ellátásában. Nem tudok olyan dologról, aminek a végeredménye nem lett volna mindkettőnk számára megfelelő eredményű.

Feladatok, célkitűzések:

A már elért szakmai színvonal megtartása, ha lehetséges annak fokozása.

Tisztelettel:

Szegváriné Béres Eszter

Iharosberény főzőkonyha ételmezésvezető