



ATROPLUSZ

ATROPLUSZ Közétkeztetési és Szolgáltató Kft.

SÁVOLY

BESZÁMOLÓ A GYERMEKÉTKEZTETÉS ELLÁTÁSÁRÓL, TAPASZTALATAIRÓL

ATROPLUSZ Közétkeztetési és Szolgáltató Kft.
9800 Vasvár, József Attila u. 23-25.
14581094-4-18

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 8. éve igyekszünk megfelelni mind a hatósági követelményeknek, mind pedig az ellátottak igényeinek. Szolgáltatási szerződésünket 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 Általános Iskola tálalókonyhájának teljes körű üzemeltetését korábban cégünk látta el annak érdekében, hogy a település számára biztosítsuk a zökkenőmentes, biztonságos és gazdaságos működést. A bérlemény használatáért külön díjat nem fizettünk, ugyanakkor vállaltuk valamennyi üzemeltetési költség megfizetését, valamint a tálalószemélyzet biztosítását. A tálalókonyhán a megszűnésig egy fő – Bogdán Violetta, aki 2023 eleje óta volt munkatársunk – látta el feladatait napi 6 órában.

A Sávolyi Általános Iskola részére nyújtott tálalási szolgáltatás, valamint a tálalókonyha üzemeltetése 2025. augusztus 31. napjával megszűnt, így a helyszínen jelenleg már nem dolgozik személyzet, és ott üzemeltetési tevékenység nem folyik.

Az óvodai tálalókonyha működtetését továbbra is az önkormányzat látja el, mivel az óvodai étkeztetés speciális szakmai igényei miatt ez bizonyult a legmegfelelőbb megoldásnak.

Szolgáltatásunkat a település igényeinek és a körülményeket figyelembe véve legjobb tudásunk szerint végezzük. Az elkészült ételt az intézmény 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.

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.

A 2024. és 2025. októberi létszámadatok összehasonlítása jól mutatja a települési étkezők számának jelentős változását. Míg 2024 októberében az óvodai étkezők száma 17 fő, az iskolai étkezők száma 23 fő, a szociális étkezők száma pedig 7 fő volt, addig 2025 októberére az óvodai létszám 14 főre, a szociális étkezők száma 5 főre csökkent. Az iskolai étkezők száma pedig 0 főre esett vissza, mivel az általános iskolában az étkeztetés iránti igény teljes mértékben megszűnt.



Ez a létszámcsökkenés különösen jelentős hatással volt a működésre. Az iskolai étkezők teljes megszűnése miatt a tálalókonyha fenntartása szakmailag és gazdaságilag is indokolatlanná vált. A nagyon alacsony igényszint mellett a tálalókonyha működtetése nem volt tovább fenntartható, ezért került sor a Sávolyi Általános Iskola tálalókonyhájának 2025. augusztus 31-i megszüntetésére.

Cégünk számára kiemelten fontos az ellátás minőségének folyamatos nyomon követése. Ennek érdekében évente két alkalommal intézménylátogatást végez éllelmezésvezetőnk, mely során személyesen tájékozódik az étkeztetés körülményeiről és az igényekről. A látogatásokhoz elégedettségfelmérés is kapcsolódik, amely segítséget nyújt számunkra abban, hogy szolgáltatásainkat folyamatosan fejlesszük és az intézmények igényeihez igazítsuk.

Célunk, hogy minden partnerünk számára megbízható, kiszámítható és jó minőségű szolgáltatást biztosítsunk, ezért az észrevételeket és a visszajelzéseket minden esetben beépítjük a működésünk fejlesztésébe.

Kelt.: Zalaegerszeg, 2025. december 05.

Kulcsár Gábor
ügyvezető
ATROPLUSZ Kft.

BELSŐ ELLENŐRI BESZÁMOLÓ

Ferencz Attila vagyok több mint 4 éve az Atroplusz Kft-nél belső ellenőr munkakörben dolgozom.

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 ételmezésvezetőinknek 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 2025. szeptember 1. óta nem Cégünk üzemelteti az iskolai létszámok alakulása miatt. Az ezelőtti időszakban a helyszíni szemle során minden esetben rendben találtam a dolgozó személyi higiéniáját, a tisztaságot a tálalón és kiszolgáló helyiségekben is. 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.

A fent írtakat az is alátámasztja, hogy 2024. májusában a tálalókonyha 87%-os „JÓ” minősítést ért el a Nébih ellenőrzésen. Szemben a legutóbbi 2018-as vizsgálattal, 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. Ilyenkor az adott napi ételből is visznek el bevizsgálásra, valamint étlapot is bekérnek 10 ételmezési napról.

Minden konyhánk HACCP ételmszerbiztonsági rendszerrel kerül szabályozásra.

Sávolyban 2025. szeptembertől az ellátott korosztály 3-6 éves, valamint 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 ételmezésvezetőink egy nevelési évben 2 alkalommal, egy általunk összeállított kérdőívvel személyesen felkeres minden a cégünkkel kapcsolatban álló vezetőt.

Eszter kolléganőm novemberben is személyesen felkereste Ildikót a Szedervirág Óvoda vezetőjét.

A kérdőívben leírtak alapján 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. Szeretik a gyümölcsöket és a zöldségeket. Picit intenzívebb ízeket is fogadnának.

Dicsérte, Tamás (ételszállító sofőr) munkáját, segítőkészségét.

Az élelmezésvezetővel pedig tökéletes a kommunikáció és nagyon jó az együttműködés.

Összegégében Ildikó az óvoda vezetője meg van elégedve a Cégünk által biztosított szolgáltatással, valamint látják évről-évre a 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.

Az Atroplusz Kft. részéről bízunk a további közös együttműködésben.

Tisztelettel:

Ferencz Attila

ÉLELMEZÉSVEZETŐI BESZÁMOLÓ

Szegváriné Béres Eszter vagyok, az Iharosberényi Főzőkonyha élelmészvezetője. Mindennapi feladataim mellett 2025-ben is rendszeresen – évente két alkalommal – intézménylátogatást végeztem, melyek során személyesen tájékozódok az étkeztetés körülményeiről, az intézmények igényeiről és az esetleges fejlesztési javaslatokról. A látogatásokhoz minden esetben kérdőíves elégedettségfelmérés is kapcsolódik, amely segíti szolgáltatásunk folyamatos fejlesztését.

A település intézményeiben szerzett tapasztalataim alapján továbbra is kihívást jelent a gyermekek étkezési szokásainak formálása és az ételek ismeretének hiánya. Az otthoni étkezési minták és a közétkeztetés egészségtudatos szemlélete gyakran eltér egymástól, ezért kiemelt feladatunk a változatos, korszerű és szabályozott étrend megismertetése a gyerekekkel. Ennek érdekében folyamatosan próbálunk ki új ételeket, és törekszünk a főételek megújítására, miközben a szigorú jogszabályi előírásokat továbbra is maradéktalanul betartjuk.

Az étlapok készítésekor idén is figyelembe vettük a tápanyag- és kalóriaértékekre vonatkozó előírásokat. A felhasznált alapanyagok tekintetében változatlanul tartottuk magunkat a jogszabályokhoz:

- kizárólag jódozott sót használunk, tálalókonyhára nem adunk sót,
- a tej és késztermékek nem kapnak hozzáadott cukrot,
- zsírt nem használunk, csak étolajat,
- kerüljük a bő olajban sült ételeket,
- napi szinten biztosítunk nyers zöldséget vagy gyümölcsöt,
- a húsok és húskészítmények zsírtartalmára vonatkozó határértékeket továbbra is betartjuk.

A 37/2014. EMMI rendelet 2024. november 14-i módosítása 2025. február 9-én lépett hatályba, amely többek között enyhítette a sóhasználat korlátozásait, továbbá kizárta a közétkeztetésből az allergén diófélék és a szezámmag alkalmazását. Az új előírásokat konyhánk maradéktalanul átültette a gyakorlatba.

A speciális étrendet igénylő gyermekek száma évről évre növekszik; 2025-ben egy gyermek részére biztosítunk diétás étkezést dietetikusunk és diétás szakácsunk szakmai irányítása alapján.

2025-ben jelentős változás volt, hogy a Sávolyi Általános Iskola étkeztetési igénye teljes mértékben megszűnt, ami az iskolai étkezők számának 0 főre csökkenését eredményezte. Ennek következtében a tálalókonyha működtetése szakmailag és gazdaságilag indokolatlanná vált, így annak üzemeltetése 2025. augusztus 31-én megszűnt. A korábbi tálalókonyhai feladatokat ellátó munkatárs, Bogdán Violetta 2025-ben már nem dolgozik a telephelyen, mivel ott étkeztetési feladatok nem folynak.

Az óvodai étkeztetés változatlanul az önkormányzat működtetésében zajlik, amely szakmailag továbbra is indokolt, tekintettel az óvodai ellátás sajátos szabályaira és igényeire.

Az idei évben is jó együttműködést tapasztaltam az intézményvezetőkkel. Kéréseiket és észrevételeiket igyekszem a lehető legrövidebb időn belül, a rendeleti keretek között teljesíteni.

Fő célkitűzésünk 2026-ra is változatlan:

- a már elért szakmai színvonal megtartása,
- az egészséges táplálkozási szokások támogatása,
- a jogszabályi előírások teljeskörű betartása,
- az intézmények igényeinek folyamatos figyelemmel kísérése és beépítése a működésbe.

Tisztelettel:

Szegváriné Béres Eszter

Iharosberény főzőkonyha élelmezésvezető