

Kéthely főzőkonyha 2017.szeptember 01-től került át az ATROPLUSZ Kft. működtetéséhez.

Az étkezést már 5 korcsoportnak biztosítjuk. Bölcsőde, óvoda, általános iskola alsó és felső tagozat, felnőtt és a Szociális Szolgáltató központ részére.

### **Veszélyhelyzeti időszak**

A veszélyhelyzeti szabályok jelentős változást hoztak az étkeztetésben.

A nevelési -oktatási intézmények időszakos bezárásával a napi lefőzött adagszám 50%-kal tartósan csökkent, még amellet is, hogy a szülők igénybe vehették a távoktatás, illetve óvoda szüneteltetése alatt is, illetve az önkormányzat házhoz szállította a veszélyhelyzet ideje alatt.

Jelentős feladat volt, hogy ebben az időszakban is megfeleljünk a hatályos előírásoknak, és az ételek csomagolása is okozott bonyodalmakat, de sikeresen vettük végül az akadályokat.

Meg kellett küzdenünk a meredeken emelkedő nyersanyagárakkal, a fertőtlenítő eljárások okozta többletmunkával és az akadozó beszállítói ellátással is.

Mindezek mellett az ellátás folyamatosan biztosítva volt, amiért hálásak vagyunk a munkatársainknak, akik szülőként, nagyszülőként is bejártak dolgozni, kitéve magukat a fokozott fertőzésveszélynek, illetve az önkormányzat dolgozóinak is, akik mindenben segítő kezet nyújtottak.

### **Étkezésről általánosságban, illetve a felmerült panaszok kezelése**

Minden korcsoport a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásoknak megfelelően elkészített étlap alapján étkezik.

A különböző korosztályoknak étkezéstől függően eltérő a napi energia szükségletük, amit figyelembe veszünk az étlap tervezésnél és a napi anyagkiszabásnál is.

### 3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

#### ***Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)***

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1100-1300	1350-1650	1700-2050	2000-2400	2000-2600	2000-2500	2000-2400
4.	Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	1000-1200	1200-1500	1550-1850	1800-2200	1800-2200	1800-2200	1800-2200
5.	Bölcsődei étkeztetés	800-950						
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900-1100	1100-1320	1300-1550	1300-1700	1300-1650	1300-1550
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450-600	600-750	700-850	700-900	700-900	700-850

### 4. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

**Adagolási előírás**  
**(1 adag elkészített ételre)**

	A	B	C	D	E	F
1.	Ételsorelem	Korcsoportok				
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
3.	Friss zöldség (dkg)	2-5	3-7	4-8	5-9	6-10
4.	Friss gyümölcs (dkg)	4-9	6-11	7-12	7-15	8-15
5.	Gyümölcslé/zöldséglé (dl)	1-2	1-2	1-2	1-2	2-3
6.	Saláta (dkg)	4-8	6-9	7-10	8-11	10-15
7.	Savanyúság (dkg)	3-7	5-8	6-9	7-10	8-13
8.	Zöldség köretek (dkg)	8-15	13-18	15-20	18-23	20-25
9.	Főzelékek (dl)	1,5-2	2-2,5	2-2,5	2,5-3	3-4
10.	Hal (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
11.	Szelet hús (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
12.	Ragu, tokány, pörkölt hús (g)	20-35	30-45	40-55	50-65	56-70
13.	Levesek (dl)	1,5-2	2-2,5	2,5-3	2,5-3,5	2,5-4
14.	Burgonya (dkg)	10-15	15-20	18-23	20-25	25-30
15.	Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	7-15	10-20	10-20	15-25	25-30
16.	Mártás (dl)	1-1,5	1,5-2	1,5-2	2-2,5	2-2,5
17.	Tej/ízesített tejkészítmény/tea (dl)	1-2	1-2	2-2,5	2-2,5	2-3

5. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

**Az étkeztetés típusától függően a korcsopontonként megengedett napi sóbevitel  
(g/fő)**

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	2	3	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 12)	5 (legfeljebb: 12)
4.	Bölcsődei étkeztetés	1,5	-	-	-	-	-	-
5.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	-	2	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)
6.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	-	1	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)

A konyha a jogszabályoknak és előírásoknak megfelelően működik és az vonatkozó EMMI rendelet betartásával készülnek naponta az ételek.

Jelentős változás 2019-hez képest, hogy a napi létszám lejelentés mikéntje megváltozott, minden intézmény elektronikusan az weboldalunkon, saját belépési kóddal írja be a másnapi létszámot, így biztosítva, hogy ne legyen hónap végén eltérés az elszámolásban. Ez már működik és használják, azonban fejlesztés alatt áll egy napi jelenléti ív modul is, ami az intézményvezetők munkáját fogja könnyíteni, hiszen elektronikusan felületen tartja nyilván név szerint a gyerekeket, és automatikusan összesíti az étkezőket, illetve azt is, hogy hányszori étkezést rendelt a szülő. Terveink szerint szeptemberre működőképes lesz ez a felület is.

Jelentős változás továbbá az is, hogy ételmezésvezetőnket havonta egyszer személyesen is ki kell látogatni az ellátott intézményekbe és megvitatni az étkezést az intézményvezetővel. Ezen felül pedig naponta jelentést kell írnia a központunkba közvetlenül a tulajdonosok emailcímére, amivel azt értük el, hogy azonnal értesülünk a minőségi és egyéb kifogásokról, így gyorsabban tudunk reagálni rá. Mindezekon felül pedig minőségellenőreink átlagosan kéthetente ellenőrzik a konyháinkat szakhatósági, minőségi és anyagfelhasználási szempontok alapján. Természetesen időnként ők is meglátogatják az ellátott intézményeket.

Változás történt a szociális ellátásban is:

A veszélyhelyzeti időszakban szüneteltetjük a két fajta menüválasztási lehetőséget, szeptembertől azonban terveink szerint újra elérhető lesz.

Panaszok, kérések a szociális ellátásban:

Többször jelezték felénk, hogy kevés ételt adunk, amire az alábbi intézkedést hoztuk:

Az éthordóba kerülő ételek mennyiségét naponta mérlegben kimérjük minden egyes adagnál. Ezt a minőségellenőrnöknek minden látogatáskor kötelezően ellenőriznie kell.

A legjelentősebb módosítás, hogy júliustól a szociális étkeztetésben 15-20%-kal több étel adunk, a felhasznált nyersanyagmennyiség emelésével (több leves és betétek, köret, hús, egyebek....szóval nem arról van szó, hogy több vizet öntünk a leveshez), a meglévő árak megtartása mellett, amitől a rendelési mennyiség emelkedését reméljük.

Panaszok, kérések az óvodában, bölcsődében:

Az utóbbi időben az óvoda részéről minőségi és egyéb kifogással élt az intézményvezető asszony.

Többször találtak bogarakat az ételben, ami a fagyasztott zöldségek (Karfiol, zöldbab) miatt kerültek az ételbe. A termékeket lecseréltük egy másik márkára, illetve a főzés előtt forró vízbe áztatjuk, hogy elkerüljük a hasonló eseteket. A beszállító felé azonnali írásbeli panasszal éltünk. Szeretnénk a teljes cég nevében elnézést kérni az okozott problémáért.

Problémaként merült fel továbbá az ételek „túlfűszerezése”, ezt úgy oldjuk meg, hogy az óvodások adagját kivesszük a végső íz kialakítása előtt. Megjegyzés: receptjeink azonban megfelelnek a hatályos EMMI rendeletnek.

Az ételek sűrítési módja sem találkozott az intézmény elképzeléseivel, „túl lisztesnek” találták őket. A sűrítési eljárásokon finomítottunk. Megjegyzés: sűrítési eljárásaink és az ahhoz felhasznált anyagmennyiségek azonban megfelelnek a hatályos EMMI rendeletnek.

Panaszként merült fel, hogy kevés gyümölcsöt adunk, majdnem minden nap „csak” zöldség van. Az EMMI rendelet azt írja elő, hogy ebben a korosztályban minden nap nyers zöldséget vagy gyümölcsöt kötelező adni. Az elbillenést a zöldség irányába az okozza, hogy a központi beszerzés miatt nehéz megőrizni a friss gyümölcs minőségét az „asztalra jutásig”. Példa: Ha péntekre van beírva a gyümölcs, de mi azt nagytételben a Nagybani piacon vasárnap vesszük meg, 5 nap telik el, míg az óvodások hozzájutnak. További gond, hogy az étlapjainkat hetekre előre tervezzük, hiszen az alapanyagokat be

kell szerezni, de friss gyümölcsöt nem lehet, mert lehet, hogy „kifut” mire étlap szerint adnunk kellene. A zöldségek mind minőségben, mind tervezhetőség szempontjából könnyebben kezelhetőek.

Azonban éreztük mi is, hogy ezzel kezdeni kell valamit (más intézményből is jelezték), így az alábbi döntést hoztuk, amit már be is vezettünk: Minden kedden az étlapon szereplő ételsoron felül az óvodások friss gyümölcsöt fognak kapni, amit vasárnap éjjel szerzünk be, és hétfőn már ki szállítatunk a konyháinkra. A zöldségek pedig továbbra is szerepelnek az étlapokon. Ezen a héten például dinnyét adtunk. Szeretnénk ezt egész évben tartani, és bízunk benne, hogy sikerül ezzel a döntéssel eleget tenni a kívánságnak.

A bölcsődei étlap tekintetében felmerült, hogy több főzelék legyen, az étlapokat átírva eleget tettünk a kérésnek.

Összegzésként:

Mi, az Atroplusz Kft tulajdonosai úgy gondoljuk, hogy a településen az étkeztetés jól működik, a fent leírt panaszok egy jó része általános, bármely szolgáltatóval felmerülhetne, vagy felmerült már a múltban is, amikor az önkormányzat működtette. A fent leírtakból reméljük kitűnik, hogy kiemelt figyelmet fordítunk arra, hogy a felmerülő kéréseket teljesítsük, illetve a panaszokat elkerüljük, vagy ha már van, akkor kijavítsuk.

A minőségbiztosítás érdekében szolgáltatásunkba új elemeket építettünk, az egyedi kéréseknek pedig lehetőségeinkhez mérten igyekeztünk eleget tenni.

A konyha a hatályos jogszabályok betartásával működik, az étlaptervezés és kivitelezés az EMMI rendeletnek megfelelő.

Üdvözlettel,

Kóbor Attila és Kulcsár Gábor tulajdonos

Zalaegerszeg, 2020. 07. 27.