

VÁSÁROSNAÉNYI HUMÁN SZOLGÁLTATÓ KÖZPONT

4800 Vásárosnamény Bartók Béla utca 22.

Telefon: 45/570-218



TÁJÉKOZTATÓ

KÖZÉTKEZTETÉS

A Vásárosnaményi Humán Szolgáltató Központ a hozzá tartozó négy főzőkonyhát és saját kezelésében üzemelteti.

Az ételmezési tevékenység feladata, az ellátásának rendszere:

Az ételmezési tevékenység feladata az ételmezést a vonatkozó jogszabályok betartásával, az igénybevevők táplálkozási igényeinek mennyiségi és minőségi kielégítése, kornak és egészségügyi állapotnak megfelelően, minél kisebb költségráfordítással, minél nagyobb hatékonysággal és kihasználtsággal.

Az étkezésben részt vevők köre

- Bölcsődei étkezők: bölcsődés gyermekek
- Óvodai étkezők: óvodás gyermekek,
- Iskolai étkezők: általános iskolás gyermekek, középiskolás gyermekek, kollégisták
- Szociális étkezők
- Vendégétkezők: az étkeztetést egyénileg igénybe veheti bármely személy (un. vendég) is, amennyiben a Konyha kapacitása azt lehetővé teszi, illetve, ha a vendégétkeztetés nem akadályozza az ellátottak étkeztetését. A vendégétkeztetésnél az ételkészítés az ellátottakéval azonos módon, a térítés fizetése egyénileg történik.
- Rendezvényen való étkezők: bármely rendezvény esetén is sor kerülhet csoportos étkeztetésre, ha a konyha kapacitása azt lehetővé teszi, illetve, ha az nem akadályozza az ellátottak étkeztetését. A rendezvényeken történő étkeztetés esetén az ételkészítés igény – és írásban előre leadott megrendelés – szerint, míg a térítés megfizetése a rendezvény után történhet.

Az étkeztetés ellátásának rendszere

A „Nagykonyha” látja el:

- a Lónyay Menyhért Baptista Szakközép-és Szakképző Iskola intézményébe járó tanulók és dolgozók;
- a II. Rákóczi Ferenc Gimnáziumba járó tanulók és dolgozók;
- a Babus Jolán Középiskolai Kollégiumban elhelyezett tanulók és dolgozók étkeztetését,
- az Vásárosnaményi Eötvös József Általános Iskola tanulóinak és dolgozóinak étkezését az ott található tálalókonyhában.

- amennyiben igény van rá a külső vendégek étkeztetését.

A „Petőfi Konyha” látja el:

- a Petőfi Sándor ÁMK intézményébe járó iskoláskorú gyermekek, és dolgozók, szociális étkezők
- a Kölcsey Ferenc ÁMK intézményébe járó iskoláskorú gyermekek, és dolgozók,
- amennyiben igény van rá a külső vendégek étkeztetését, valamint
- a szociális étkeztetést a Vásárosnamény-Gergelyugornyai és Vitkai városrészen.

Tálalási forma

Éttermi tálalási forma alkalmazása: a főzőkonyhán.

Csoportos ételkiosztási forma: a tálalókonyhákön.

Mindkét helyszínen önkiszolgáló jellegű felszolgálással-tálalással történik az ételek kiosztása, mely szerint az étkezők a tálaló pult előtt elhaladva a tányérra kitálalt ételféleségeket a korábban kézbevett tálcára helyezik.

A tálalókonyhákra különböző űrtartalmú szállítóedényekben szállítjuk ki az ételt, és az étkeztetés helyszínén történik az adagolás és a tárolás.

A szociális étkezők, és külső étkezők részére az étel, ételhordóban kerül adagolásra és kiadásra.

Az „Óvoda Konyha” látja el

- Játékkország Óvodái Hétszínvirág Óvoda (4800 Vásárosnamény, Bartók Béla u. 24.),
- Játékkország Óvodái Aranyablak Tagóvodája (4803 Vásárosnamény, Óvoda u. 2.),
- Játékkország Óvodái Tündéerkert Tagóvodája (4804 Vásárosnamény, Damjanich u. 25.),
- Játékkország Óvodái Olcsvai Tagóvodája, Platán Óvoda (4826 Olcsva, Petőfi u. 5.),

elnevezésű tagóvodákba járó óvodás gyermekek és dolgozók étkeztetését, továbbá

- Beregi Mesevarázs Birodalom Bölcsődéje (4800 Vásárosnamény, Alkotmány utca 10.) elnevezésű bölcsődébe járó gyerekek étkeztetését külön megállapodás alapján.
- 2017. december hónaptól szociális étkeztetésben résztvevő ellátottak
- 2018. szeptembertől az idősek otthona lakói és dolgozói étkeztetését.

Tálalási forma

A Hétszínvirág Óvoda esetében az étkeztetés lebonyolítása helyben, csoportos ételkiosztási forma mellett történik, míg a többi óvoda és a bölcsőde esetében a fogyasztásra alkalmas készített az erre a célra rendszeresített speciális szállító edényekben az étkező helyekre szállítják (csoportos ételkiosztás).

Az étkezés igénylésének menete

Az étkezés iránti kérelmet gyermekétkeztetés esetén az érintett oktatási-nevelési intézmény vezetőjénél nyújtja be az ellátást igénylő minden tanév kezdetén. Az év közbeni

módosításokat, illetve az év közben felmerülő új igényeket közvetlenül a közétkeztetési ügyintézőnek kell jelezni.

Az intézményen kívüli (szünidei) étkezés igénybevételének menete

Az intézményen kívüli (szünidei) étkezésre való jogosultságot az önkormányzat vizsgálja és az igények felmérését az önkormányzat felé kell jelezni.

Az önkormányzat a közétkeztetési csoportvezetővel egyeztetve küldi ki az étkezés igénybevételére vonatkozó tájékoztató levelet az érintetteknek.

A szünidei étkeztetéshez az önkormányzat által igényelt adagszámot az intézmény főzőkonyhája biztosítja.

Az átvett adagszámokkal való elszámolás az önkormányzat feladata.

Vendég és rendezvényi étkezés igénylésének menete

Vendégétkezés igénylését minden esetben a közétkeztetési csoporthoz kell írásban jelezni.

Rendezvényi étkezés megrendelése ajánlatkérő nyomtatványon történik a közétkeztetési csoportvezetőnél.

Az étrend összeállításának szempontjai

Az étrendet az étkezésben résztvevők összetételének és életkorának megfelelő táplálkozás-élettani szükségletekhez és a jogszabályban előírtakhoz (37/2014. (VI. 30.) EMMI rendelet) kell igazítani.

A különböző tényezők összehangolását oly módon kell elvégezni, hogy érvényesüljenek a **változatosság**, az **idényszerűség** és a **tápanyagszükséglet** követelményei.

Az étlapkészítés során törekedni kell a kiegyensúlyozott tápanyag-ellátásra, figyelembe kell venni, mint általános szabályt, hogy:

- nagy hangsúlyt kell fektetni arra, hogy az étkeztetésben résztvevő ellátottak milyen ellátotti körből tevődnek össze, hogy más a gyermekek korcsoportonkénti, illetve a felnőttek **tápanyagszükséglete**.

Gondoskodni kell a gyermekek egészséges fejlődését biztosító étrendről. Ezen belül szükséges a **főétkezés (ebéd)**, valamint a **tízórai és az uzsonna** összehangolása. A növényi eredetű élelmiszerek, mellé kell rendelni az állati eredetű élelmiszereket is. Biztosítani kell az ásványi anyagok és a vitaminok folyamatos bekerülését az étrendbe. A különböző tápanyagok szerepeltetésének összhangjára különös hangsúlyt kell fektetni.

- Figyelembe kell venni a **változatosság** követelményét, a fontos tápanyagokat tartalmazó élelmiszerek nem maradhatnak le az étlapról, de az egyoldalúság elkerülése érdekében ezek túlsúlyát is ki kell küszöbölni. Fő szempont, hogy az étrendben az egyes ételek **két héten belül ne ismétlődjenek**. Ügyelni kell az egy napon belüli étrend, illetve az egyes fogások közötti változatosságra is. A változatosságnak érvényesülnie kell az alapanyagban, ízben, színben, halmazállapotban, hőmérsékletben és készítési módban egyaránt. Nem szabad az egyes étkezésen belül feltálat ételeknek azonos jellegűeknek lenniük. A sokszínű, nem gyakran ismétlődő ételsorokat tartalmazó étrend komoly biztosítékot jelent arra, hogy a szükséges tápanyagot megkapja az emberi szervezet. Az étrendet ezért a különböző ételkészítési formák alkalmazásával többféle alapanyagból kell összeállítani. A zöldségféléket párolással, habarással, töltött, rakott formában, hússal, tojással, tejtermékkel kiegészítve célszerű az étrendbe állítani. Az étrend nyújtson megfelelő élvezeti értéket is.

- Az étrend összeállításánál figyelme kell venni az **idényszerűség** követelményét is. Lehetőség szerint az idénynek megfelelő ételek, elkészítését kell előtérbe helyezni. A nyári időszakban arra kell figyelmet fordítani, hogy a meleg miatt elvesztett folyadékmennyiséget visszapótolják az étkezésekkel. Téli időszakban pedig fontos feladat, hogy a test hőmérsékletének fenntartása érdekében a kalorikus tápanyagokat fokozottabb mértékben szükséges biztosítani.

Az étlapok tervezése, jóváhagyása

Az étlap az élelmezési egység munkaterve. Az étrendet hetenként étkezési típusonkénti és naponkénti részletezettséggel kell összeállítani. A heti étlapot a **tárgyhetet megelőző hét szerdájáig kell** elkészíteni.

Az étlap elkészítésért felelős: az élelmezésvezető.

Az étlapot az élelmezésvezető megtervezi, a közétkeztetési csoportvezetője azt gazdaságossági szempontból is felülvizsgálja, jóváhagyja.

A heti étlapon megtervezett ételféleségek elkészítéséhez a naponta szükséges élelmezési anyagok mennyiségét

A térítési díjak megállapítása, megfizetése és behajtása

Az ellátást igénybe vevő jogosultak az ellátásért (étkezésért) a SZEM rendeletben meghatározott (nyersanyagköltséget tartalmazó) térítési díjat kötelesek megfizetni.

A gyermekétkeztetés intézményi térítési díjának alapja az élelmezés nyersanyag költségének egy ellátottra jutó napi összege.

A gyermekétkeztetésért fizetendő személyi térítési díj az előzőek szerinti összeg általános forgalmi adóval növelt összege és az igénybe vett étkezések számának a szorzata, figyelemmel az esetleges normatív kedvezmény összegére.

A gyermekétkeztetés személyi térítési díjának megfizetésére a szülői felügyeleti joggal rendelkező szülő, vagy más törvényes képviselő köteles.

Normatív kedvezmény igénybevétele

A normatív kedvezmény megállapításánál minden esetben a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény az irányadó.

A normatív kedvezmény megállapításához a térítési díj fizetésére kötelezett 328/2011. (XII.29) korm. rend. szerinti nyilatkozatát be kell szerezni.

A normatív kedvezmény megállapításához ezen kívül csatolni kell a jogszabályban meghatározott dokumentumokat.

Térítési díj megfizetése, behajtása

A térítési díjat az ellátottaknak az étkezés igénybevétele követő hónapban – a számla kiállítását követő 14 napon belül – kell megfizetni számla alapján.

Negyedévente a be nem fizetett számlákról a közétkeztetési ügyintéző kimutatást készít és a 30 napon túli lejárt számlákkal rendelkező fizetésre kötelezett személyeket a *Humán Szolgáltató közétkeztetési ügyintéző* írásban felszólítja az elmaradt térítési díj befizetésére, és egyúttal figyelmezteti a mulasztás következményeire.

Szociális étkezésben részesülők

Szociális étkezésre való jogosultság feltételeit a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló 1993. évi III. törvény, valamint a szociális rászorultságtól függő pénzbeli és természetbeni szociális ellátásokról szóló önkormányzati rendelet szabályozza.

A személyes gondoskodást nyújtó szociális ellátások térítési díjáról szóló, többször módosított 29/1993. (II. 17.) Kormányrendelet szerint meghatározott ellátottak térítési díja a Vásárosnamény Város Önkormányzata Képviselő-testületének SZEM rendeletében megállapított élelmezési nyersanyagnorma alapján kerül meghatározásra. Ha az ellátást betegség, vagy más ok miatt a jogosult nem kívánja igénybe venni, a távolmaradást az érintett felelős személynél, a távolmaradást megelőző napon 14⁰⁰ óráig értesíteni kell.

Ennek elmulasztása esetén a kötelezett a térítési díj megfizetésének kötelezettsége alól a távolmaradás kezdetétől számított 2. munkanaptól mentesül.

Vendégétkezők

A vendégétkezők a SZEM rendeletben meghatározott térítési díj megfizetésére kötelezettek.

Az ellátást igénybe vevőkről az élelmezésvezető nyilvántartást vezet, melyet hó végén átad a közétkeztetési csoportvezetőnek.

Önköltségnek tekinthető az adott évben felhasznált egy adagra jutó nyersanyagköltség és az anyagköltség arányában %-osan ráosztott rezsiköltség együttes összege.

A rendezvények

Rendezvényi ellátás csak abban az esetben vállalható, ha az nem veszélyezteti a napi munkamenetet, a gyermekétkeztetés ellátását.

Az alapanyagot a rendezvényt vállaló főzőkonyha biztosítja.

A napi teendők mellett 62 db önkormányzati, iskolai és egyéb rendezvényre biztosítottuk az étkezést 8 141 főt láttunk el 20 951 adagot főztünk.

Rendezvények igénybevétele:

- magánszemélyek által rendelt hidegtálak
- az iskolai rendezvények
- táborok
- lakodalmak
- Zoárd napi vendégek, résztvevők ellátása
- Tourinform iroda által látogatott turisztikai kiállítások
- önkormányzat által szervezett rendezvények

Ételeinket és süteményeinket határon innen és túl kóstolhatták a vendégek a Tourinform által látogatott rendezvényeken.

Az ételmezés szervezete, az ételmezési tevékenységben közreműködők feladatai

Az ételmezéssel közvetlenül foglalkozó dolgozók:

- ételmezésvezető,
- főszakács
- szakács,
- konyhai kisegítők.

A személyzeti létszámot az étkezők létszámához viszonyítva kell biztosítani. Ennek felülvizsgálatára minden évben legalább egy alkalommal (a költségvetési terv készítésekor) az ételmezésvezető javaslatára a közétkeztetési csoportvezető által sort kell keríteni.

A dolgozók feladatkörét, anyagi felelősségét munkaköri leírásuk tartalmazza. A dolgozók feletti munkáltatói, fegyelmi jogkört az Intézményvezető gyakorolja.

Az ételmezési részlegek felelős vezetője: az **ételmezésvezetők** (aki ételmezésvezetői képesítéssel rendelkezik). Fő feladata az ételmezés megvalósításának irányítása a szakmai és gazdasági szempontok megfelelő összehangolásával, a közételmezésre, a konyhaüzemek működésére, gazdálkodására vonatkozó jogszabályok maradéktalan betartásával.

ELÉRHETŐSÉGEK:

Közétkeztetési ügyintézők:

4800 Vásárosnamény Rákóczi út 32.

Telefonszám: 45-432-960

Vásárosnamény, 2020

Koncz Edina
Intézményvezető