

A Forrás Intézmény által 2017. évben elvégzett települési és intézményüzemeltetési munkái

A Forrás Intézményüzemeltető Központ, látja el a helyi közintézmények étkeztetését, a takarítási és karbantartási feladatokat illetve a településüzemeltetési feladatokat. Intézményünk a Képviselő-testület által elfogadott éves költségvetése alapján működik, mintegy útmutatást adva feladatainknak. A Forrás munkájának alapját a költségvetésben meghatározott célok teljesítése adta. A tevékenység napi szintre lebontva összetettebb képet ad, mivel jellemző, hogy a gyakran felmerülő, saját erőből elvégezhető új feladatok, meghibásodások elhárítása, ill. hivatali, intézményi igények kielégítése azonnali megoldást igényelnek. Ez gyakran nehezíti a munka tervezhetőségét. A feladatok sokrétősége ellenére a karbantartási feladatokon túl felújítási és beruházási munkákat is el tudtunk végezni.

A 2017-es évi működésünk során elvégzett jelentősebb beruházási és felújítási munkálatainkat szeretnénk bemutatni.

2017 évvégi településüzemeltetési létszámok:

Létszám	2017 év	
Intézményvezető		1 fő
Műszaki irányító, adminisztrátor		1 fő
Karbantartó, Szakmunkás		4 fő
Segédmunkás		2 fő
Takarító		2 fő
Postás		2 fő

Út- és járdaépítési munkák:

- Az Andrássy utca 34. szám alatti önkormányzati telken a régi épület bontása után parkoló kialakítása történt, tereprendezéssel, murvaterítéssel. A két utcai oldalon térkőből készült járdát építettünk. A szomszéd felé az elbontott fal helyén ideiglenes kerítést építettünk.



- A telephely Wesselényi utcai oldalán parkolók számát bővítettük, 4 térkövezett hellyel. A kerítés mellett a füves részen kialakult gyalogösvény helyén burkolt járdát építettünk, biztonságos lejáróval az óvoda felé. A ruhagyűjtő konténerek alá is térkő burkolat került.



- Temetőben a ravatalozó körül elkészült a teljes burkolat. Az előző években megépített burkolatot folytattuk, a ravatalozó épület körül. Az így elkészült területhez kapcsolódóan készülhetnek el a parcellákba vezető utak. A munkálatok során a kiépítendő urna falnál is készült területrendezés.



- Saját kivitelezésben kis felületű útjavításokat is el tudtunk végezni pld. az Arany J. utcában.



- A Fő tér 8. szám alatti önkormányzati tulajdonú ingatlan kerítését és kapuját felújítottuk, udvarán térkő burkolatot készítettünk, amely ez által lehetőséget ad rendezvények háttér kiszolgálásának.



- A Spar mögött, az Alkotmány utca elején életveszélyessé vált járdaszakaszt felbontottuk és vízelvezetésre is figyelve betonból újra építettük.



- Arany János utcában a bedőlt burkolt árkot újjá kellett építeni.

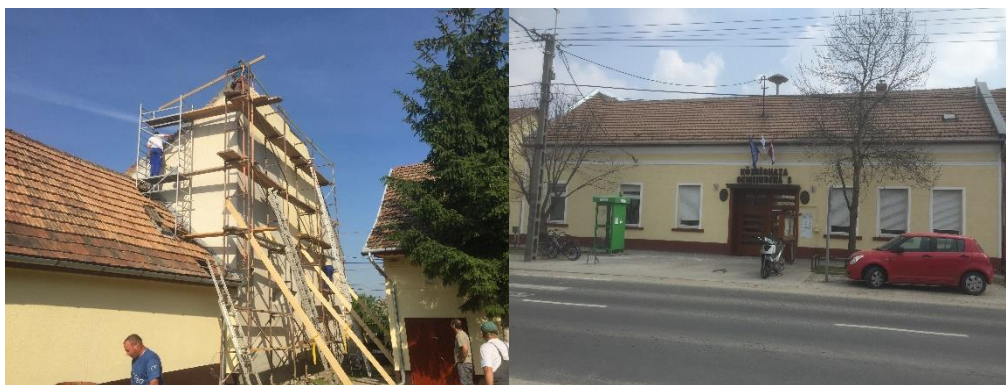
Megnevezés	m2	Beruházás munkadíja
Andrássy u. 34. járdaépítés	60	390 024
Fő tér 8. térkövezés		

anyagbeszerzés	89	579 276
Temető	340	2 221 654
Wesselényi utca, parkoló és járda	130	849 455
Összesen		4 040 408

Önkormányzati intézményekben történő munkálatok:

Polgármesteri hivatal

- Az épület homlokzatának és lábazatának teljes újra színezését végeztük el.



- Az udvaron esővíz elvezető- és gyűjtőrendszert alakítottunk ki. Az ereszekről lefolyó víz kettő, egyenként 5 köbméteres tartályba kerül, ahonnan szivattyú segítségével, a kertet öntözhetjük.
- Az irodákban új padlóburkolat kialakítása folytatódott.



Bölcsőde

- Az épület homlokzatának, lábazatának teljes felújítását, színezését elvégeztük. Az ablakok köré díszszegély került. Az ereszalját, széldezkázatot kicseréltük.



- A rövid nyári szünetben a termék festését és mázolását is sikerült befejeznünk.
- A hivatal falánál lévő repedezett esővíz elvezető, betonsávot felbontottuk és új, szélesebbet építettünk ki.

Művelődési ház

- Régi belső ajtók felújítása
- Könyvtári polcok készítése
- Világítás korszerűsítés, LED lámpák cseréje
- Öltöző és folyosó festése

Egyéb munkák:

- Takarítás közterületeken: illegálisan elhelyezett hulladék, sirt, rossz gépek, bútor stb. olyan mértékben rontja településünk arculatát, ami már elviselhetetlen. Egy nagyobb gyűjtést követően több kamionnyi szemetet szállított el a szolgáltató, melynek egy részét az önkormányzatnak ki kellett fizetnie.
- Több alkalommal kellett közérdekű kaszálás elrendelése után a tulajdonosok által nem lakott, erősen elhanyagolt épületeknél, olykor az ingatlan udvarán belül is kaszálni.



- Településen belüli betonárkok kitakarítása. A taksonyiak jelentős része rendben tartja az előtte lévő utcaszakaszt árokkal együtt. Viszont van ahol nincs lehetőségük ezt megtenni, ill. nem gondolnak rá, hogy az együttműködésükre is szükség lenne. Munkatársaink elvégzik a feladatot.
- Tanösvény térbútorainak, valamint a híd átfestése



- Térkö burkolatok javítása: Gyakran válik szükségessé nagyobb esők utáni süllyedések elhárítása.
- Intézmények udvarán fűnyírások, kaszálások, lomb gyűjtés, zöldhulladék elszállítása a vegetációs időszakban szükséges.
- Viharban kidőlt fák eltakarítása és gallyazási és fakivágási munkák nagy részét elvégzi a Zöld Korona, de kisebb, szerződésünkben nem szereplő esetekben, a Forrás munkatársai oldják meg a problémát.
- Kivágott fák darabolása, kiszállítása rászorulóknak a téli hónapokban a szociális bizottság javaslatával, rendszeresen.
- Karitas és Családsegítő részére szállítási munkák (élelmiszer, bútor, használt háztartási gépek, ruha) elvégzése.
- Intézmények homlokzatán található zászlók leszedése, cseréi, mosása ünnepnapok előtt illetve amennyiben szakadt, kifakult állapotban vannak.
- Kerekesszékek biztosítása a rendelkezésünkre álló készletből. Az eszközök helyszíni ellenőrzése, leltározása, esetleges javítása is szükséges.
- Mérők leolvasása havonta.
- Karácsonyi díszkivilágítás karbantartása és az adventi időszak előtti kihelyezése Tavaly is jelentős bővítése történt az előző évekhez képest.
- Rendezvények berendezése, színpad állítás. A Búcsú, a Mostra, az adventi vásár mellett az ünnepélyek, az NNŐ valamint különböző civilszervezetek által kért módon.
- Taksony más településén való megjelenésének előkészítése. Pld. Bugyi községben rendezett kiállítás és Krumpflifesztivál.



Konyha

A konyhai dolgozóink hozzáállása példaértékű, magas színvonalon látják el munkájukat. Különböző Önkormányzati illetve egyéb rendezvényeken jó kedvvel, határozott fellépéssel, tálalják, főzik, készítik a megrendelt ételleket. Szinte nem lehet olyat kérni tőlük, amit ne teljesítenének.

2017-es évben két nagyobb rendezvényünk volt, tavasszal egy esküvő, télen pedig német egyházzenei találkozó. Ez utóbbinál 270 főt láttunk vendégül.

Az esküvőnél az alapanyag elkészítéstől, a főzés, a tálalás, italok és ételek felszolgálása a mi feladatunk volt.

Mindkét rendezvényről pozitív visszajelzések érkeztek.

Települési rendezvényen való részvételünkéből kettő jelentősebb volt a Forrás 2018-as évében. A taksonyi búcsú és a Szüreti mustra. A rendezvényeken a költségvetésben jóváhagyott és megvásárolt sátor és 2 db üvegajtós hűtő adta a megjelenésünk minőségi hátterét. Illetve sikerült egy új bútort is beállítanunk. Így rendezetebb képet adva intézményünkről.

A nagyobb rendezvényeken nem csak a konyhai dolgozók, hanem volt kollégák, diákok, és a karbantartó dolgozók is aktívan részt vállaltak a feladatokból. 39 kisebb nagyobb rendezvényünk volt a 2017-es évben.

2017 – évben a NÉBIH ellenőrzésen az alábbi problémák merültek fel:

(Az ellenőrzést végző hölgy kiemelte, hogy a hibák ellenére egy jól működő, tiszta, egészséges ételleket előállító közintézményt ismert meg, a hibák jelentős része azonnal orvosolva lett, a 2018- évi ellenőrzésen külön kiemelték, hogy minden javítva lett, és megfelelő a működésünk)

Nem megfelelő	Jogháttér	Javítási javaslat	Intézkedés elkészült	Intézkedési határidő	Intézkedés módja

A HACCP dokumentációhoz tartozó takarítási utasításban a konyhai textíliák mosása és a takarító eszközök (textíliák, törölőkendők, moppok) tisztítása nincs le szabályozva. A takarítószer tároló zsúfolt, rendezetlen volt. A falikutat nem lehetett rendeltetésszerűen használni, mert telepakolták takarító szerekkel, törölő rongyokkal.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) 62/2011. (VI.30) VM rendelet 22. GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)	A takarításhoz használati textíliákat egyértelműen el kell különíteni az egyéb konyhai textíliáktól és le kell szabályozni a konyhai textíliák mosását is. A takarító szereket rendezetten kell elhelyezni a tároló helység polcain, a falikutat szabadon hagyva.	Takarító szertár rendbe tétele azonnal.		HACCP felülvizsgálata- jelzés megtörtént 08.22-én
A konyhaterében lévő kézmosónál nem volt kitéve hulladékgyűjtő, az előkészítőkben lévőknél pedig papírkéztörölő.	852/2004/EK rendelet II. melléklet i. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	Minden kézmosónál szükséges a fertőtlenítő kézmosás tárgyi feltételeinek biztosítása (kéztörölő/kézszáritó, kéztisztító és fertőtlenítőszer, körömkefe, hulladékgyűjtő edény).	Azonnal		Hulladékgyűjtő vásárlása megtörtént
Az étel-miszerbiztonsági oktatás rendszeres, de a konyhai dolgozók és az ételmezésvezető étel-miszerbiztonsági kapcsolatos ismeretei hiányosak, a GHP-t nem ismerték (pl. ételminta eltétel szabályai, eltérő higiéniai megítélésű étel-miszerek kezelése, nyomon követhetőség biztosítása stb.) Az óvodában a tálalást végző és a gyerekek által használt tényérok, poharak mosogatását végző óvodai dajkák étel-miszerbiztonsági oktatásban nem	852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet (1) (2) 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM rendelet 4 (1) és (5) GHP 5.11.1.1 Oktatás GHP. VII. melléklet	javasolt az oktatási anyagot felülvizsgálni és az oktatást ismételtten megtartani a konyhai dolgozóknak, az ételmezésvezetőnek és az óvodai tálalást végző dajkáknak.	GHP azonnali letöltése, tanulmányozása		Oktatás megszervezése 09.04-én

részesültek.					
A hűtendő élelmiszereket nem előírás szerűen tárolták a hűtőkben: ugyanabban a hűtőben volt elhelyezve a fertőtlenített tojás, a vakum csomagolt tisztított zöldség, alatta levő polcon egymással érintkezve, de külön csomagokban a nyers csirkemell, nyers csirke szárny.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) d, IX. fejezet (2), (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 11. (1) (2) GHP alapanyagok tárolása GHP 6.5.3. Hűtve tárolás GHP 6.5.4. Fagyasztva tárolás	A hűtőkben az előírt elkülönített tárolás szerint kell a termékeket tárolni, az előírt hőfokon és a helységek funkciójának figyelembe vételével. Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék, valamint a késztermék csak külön hűtőtérben tárolható a jogszabályi előírások szerint. A fertőtlenített tojást nem szabad egy hűtőben tárolni a nyers, előkészítetlen húsokkal.	Rendezvény alapanyagai voltak. Aznap felhasználásra került minden.		
Élelmiszercsomagolásra nem alkalmas fehér nylon zacskóban tárolták a hűtőben a nyers tökehúst, csirke szárnyat és darált húst. Ugyanilyen zacskóban fagyasztották le a zöldségeket, húsokat.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3) GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtő csomagolására alkalmazandó rendelkezések	Csak tiszta, ép, egészségre ártalmatlan anyagtól mentes, élelmiszer csomagolására alkalmas csomagolóanyagokat szabad használni a tárolás, helyben fagyasztás során is (hulladékgyűjtő zacskó, bevásárló táskák nem megfelelő).	Erre a célra gyártott hűtőtasakok másnap beszerzésre kerültek. Kifogásolt élelmiszerek újra csomagolása megtörtént.		Hűtőtasak vásárlása

<p>A csomagolt alapanyagok csomagolását megbontás után nem zárták vissza és a felbontás idejét nem jelezték a csomagoláson, sem a szárazáru raktárban, sem a fagyasztóládákban, sem a hűtőkben. Át csomagolásnál nem címkézték fel megfelelően az élelmiszereket, így a nyomon követhetőség nem biztosították (pl, fűszerek, uborka).</p>	<p>178/2002/EK rendelet 18 cikk GHP 4.8. Nyomon követhetőség GHP 5.9.1 Alapanyagok tárolásának általános szabályai GHP 6.5. Alapanyagok tárolása</p>	<p>A felbontott élelmiszereket - az eredeti minőség megőrzési időn belül- addig szabad felhasználni, amíg érzékszervileg megfelelőek. A felbontás idejét a csomagoláson fel kell tüntetni. Amennyiben a megbontott csomagolású termék az eredeti csomagolásban nem tárolható, biztosítani kell a jelölések folytonosságát, az azonosíthatóságot , illetve a lejáratí idő feltüntetését. Az alapanyagok raktározása, tárolása során is biztosítani kell azok azonoíthatóságát, egyértelmű jelölését</p>	<p>Másnap minden a javaslatok szerint fel lett tüntetve.</p>		
<p>A helyben fagyasztott zöldségeknél (pl paprika, pirított hagyma) a fehér nylon zacskókat illetve fém és műanyag tároló edényeket nem látták el címkével vagy a jelölésen hiányos volt az információ (pl pirított hagyma 2017.05.05.) AZ eredetileg elő hűtött vakum csomagolt termékeket nem címkéztek fel lefagyasztás előtt. Így a rajtuk lévő fogyaszthatósági idő alapján fogyasztásra alkalmatlan, lejárt termékeknek minősülnek (Tamási Hús Kft 20.04-2017. fogyaszthatósági</p>	<p>178/2002/EK rendelet 18 cikk (1) 852/2004/EK rendelet II melléklet IX. fejezet (3) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 16. (3) és 3. melléklet GHP 4.8. Nyomon követhetőség GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolás ársra alkalmazandó rendelkezés GHP 6.7.5. Fagyasztás és fagyasztva tárolás</p>	<p>A lefagyasztott alapanyag csomagolásán fel kell tüntetni: - a fagyasztott termék pontos megnevezését, - azonítását biztosító jelölést (pl. szállítólevél száma) - a fagyasztás dátumát - a - lefagyasztott termék minőségmegőrzési határidejét, amelyet a feldolgozott élelmiszeripari termékek kivételével, vendéglátó vállalkozás állapít meg. Feldogozott termék (pl bacon, virslifogyaszthatós ági idejét fagyasztással meghosszbbítani nem lehet.</p>	<p>Másnap minden a javaslatok szerint fel lett tüntetve.</p>		

<p>idejű Prémium bacon, Új-Plini Hús ZRT. Csemege Debreceni védőgáz csomagolásban fogy.idő. 02-03-2017, Hyza virsli) A fagyasztott húsok jelölésén azok fogyaszthatóság időpontját nem szerepel.</p>					
<p>A hűtőben fehér nylon zacskóban elhelyezett előre darált húst, friss csirkeszárnnyat és csirkemellet helyeztek el, de a csomagoláson nem szerepelt semmiféle jelölés, számlaszám vagy szállítólevél számra történő utalás. A beszállítótól átvettek jelölés, címke nélküli műanyag vödrös savanyúságot, uborkát.</p>	<p>178/2002/EK rendelet 18. cikk GHP 4.8. Nyomon követhetőség GHP5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai GHP 6.5. Alapanyagok tárolása</p>	<p>Az alapanyagok nyomon követhetőség érdekében a csomagolatlan élelmiszereket is el kell látni azonosításukat lehetővé tevő jelöléssel, ami alapján egyértelműen hozzárendelhető a beszerzési ideje, számla/szállítólevél száma, fogyaszthatósági/ minőségmegőrzési idő).</p>	<p>Minden nyersanyag szállítólevéllel érkezik. Melyek aznap mind felhasználásra kerülnek. Az esetleg fel nem használt alapanyagokat az utasítások szerint ellátjuk a fagyasztott termék pontos megnevezésével , szállítólevél számával, fagyasztás dátumával - a - lefagyasztott termék minőségmegőrzési határidejével.</p>		

<p>A mosogatószeres kimérése nem megfelelő az előkészítőkben lévő mosogató medencéknél. A dolgozók nem ismerték a medencék úrtartalmát, nem volt mérce biztosítva a mosogatószer pontos kiméréséhez.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) 62/2011 (VI. 30.) VM rendelet GHP 8.3. Mosogatás</p>	<p>A tisztító és fertőtlenítőszeres használatkor figyelembe kell venni a gyártó által megadott használati útmutatót. A mosogatószeres kiméréséhez mérőpoharat kell biztosítani, medence úrtartalmát ismerni szükséges. A dolgozókat a helyes használatra ki kell oktatni.</p>	<p>Használati útmutatók újboli tanulmányozása.</p>		<p>Mosogató medence bejelölése és mérőpoharak beszerzése szükséges.</p>
<p>Az ételminták egy részének a mennyisége kevesebb volt, mint 100g (felvágott stb.) Az ételminták a tálalás elején tették el és a csomagoláson nem tüntették fel az ételminta vétel pontos idejét.</p>	<p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 4. sz. melléklet GHP 6.8.4. Ételminta</p>	<p>Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell venni- napi 29 adag fölött - valamennyi ételféleségek közül, legalább 100 gramm mennyiségben, az eltétel pontos idejét (óra, perc) szükséges feltüntetni. A kereskedelmi csomagolásban érkező termékeknél (felvágottak, sajtok, kis kiszerelésű margarin stb.) a csomagolás megőrzése vagy az azonosító adatok (élelmiszer megnevezése, fogyaszthatósági ideje, gyártója) feljegyzése is elegendő. A dolgozók oktatása, az ételminta eltevés szabályainak betartása szükséges.</p>	<p>Intézkedés azonnal megtörtént</p>		

<p>Kockázatosnak minősített készételek is kiszállításra kerülnek a helyi bölcsődébe, a dunaharaszti családi napközikbe, valamint egyéni éthordós előfizetőknek és időseknek. A szemle napján túrógombóc (mirelit) volt joghurtöntettel. Az étlap szerint készítenek, kiszállítanak: tartármártást (receptúra szerint nem helyben készített majonézből), tejbegrízt, tzazikit. Az ételmezésvezető elmondta, hogy esetenként tojásos nokedlit is kiszállítanak.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5) 62/2011 (VI.30.) VM rendelet 19. (1)-(2) és 16 GHP 6.1. Étlaptervezés GHP 6.8 Készétel kezelés, tárolása GHP 6.10. Kiszállítás</p>	<p>A közétkeztetésben előállított és kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni. Ezért rendkívül kockázatosak és közétkeztetésben kiszállítva kizárólag egyedi veszély- elemzés alapján hozhatók forgalomban például az alábbi ételek: tojásos galuska, különféle sodók, vaníliaöntet, madártej, somlóigaluska, lágy tojás és tükörtojás, friss tojással készült majonéz, tartármártás, sárgakrémek, máglyarakás. Az étlaptervezési, ételkészítési, melegen tartási és szállítási technológiát át kell szervezni a fentiek figyelembe vételével, a lehető legmagasabb fokú ételmiszerbiztonságra törekedve.</p>	<p>Intézkedés azonnal megtörtént, étlaptervezés ennek figyelembe vételével történik.</p>		
--	--	--	--	--	--

<p>A családi napközike műanyag, nem hőtartó vödrökben szállították ki az ételt. A műanyag edényzetben elhelyezett túrógombóc magashőmérséklete kiszállítás előtt a mérve 32,8 C volt. Az egyes készételek elkészültének pontos idejét nem dokumentálják, megfelelő tálalási lapot nem vezetnek.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX fejezet (5) 62/2011 (VI. 30.) VM rendelet 19. GHP 6.8. Készételkezelés, tárolása GHP 6.10. Kiszállítás</p>	<p>Javaolt ételszállításra alkalmas, hőntartó edényzet beszerzése. A kiszállítás alatt is folyamatosan biztosítani kell az ételek jellegének megfelelő, melegen vagy hidegem tartás feltételeit. Amennyiben az elkészült ételek folyamatosan melegen tartása, gyors lehűtése vagy hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatóak ki. Ezért fontos tudni a tálalókonyhán is, mikor készültek el az ételek. A 3 órán át bizonytalan hőmérsékleten tárolt ételt újra forrósítás után sem szabad kiszolgálni. A meleg étel minimum +63C-on addig tartható, amíg az étel minősége nem károsodik. Ha a melegen tartás ellenére +63, C alá csökken az étel hőmérséklete, legfeljebb egyszer újra melegíthető. A szállítóedénybe tálalás során törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztandó ételeket a lehető legforróbban, a hűtést igénylőket pedig a lehető leghidegebben tálalják. Az útvonal tervezésekor arra kell törekedni, hogy a kiszállítás</p>	<p>Tálalásai napló vezetése július 24-től</p>	<p>Családi napközik értesítése a megfelelő edényzet beszerzéséről-</p>
--	---	---	---	--

		minél rövidebb ideig tartson.			
Kísérőjegyet nem vezetnek. Kizárólag a bölcsőde küldött ételeknél dokumentálják az ételek megnevezését és mennyiségét. Az ételek elkészültének időpontját, illetve magashőmérsékletét és a kiszállítás és tálalókonyhai átvétel idejét és az ételek magashőmérsékletét nem jegyzik fel.	178/2002/EK rendelet 18 cikk 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet GHP 6.10. Kiszállítás	A szállított ételhez kísérőjegyet kell biztosítani, amelyen fel kell tüntetni az étel nevét, elkészítésének időpontját (óra, perc) mennyiségét, az étel kiszállítási hőmérsékletét, az expedálás időpontját (óra, perc) tálalókonyhai átadás hőmérsékletét és időpontját (óra, perc)	Szállítólevél május 16. nappal készül a családi napközikbe.		
A bölcsődei ételszállító badellák egy részét a padozatra közvetlenül letéve tárolták.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX fejezet GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai GHP	Szállítóedényeket közvetlenül a padozatra helyezni és ott tárolni tilos.	Intézkedés azonnal		

	6.7. Étel és termékkészítés				
A megvizsgált anyaghányad nyilvántartások és a napi nyersanyag kiszabatok, valamint raktárkészlet alapján használnak kényelmi termékeket (ízfokozókat tartalmazó ételízestősb).	37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet 14. GHP 6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények.	A kényelmi termékek kiváltása zöldségfélék, fűszernövények felhasználásával, konyhatechnológiai műveletek módosításával javasolt. Felhívjuk a figyelmüket, hogy édesítőszer étel készítéséhez- a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével- nem használható.	Édesítőszer nem használunk, kényelmi termékekből a közétkeztetőknek szánt hozzáadott só nélküli változatot használjuk.		
A minőségi tájalásról/adagolásról megfelelő dokumentáció a szemle során nem került bemutatásra. Erre vonatkozó oktatásban nyilatkozatuk alapján a közelmúltban nem részesültek a dolgozók.	62/2011 (VI. 30) VM rendelet GHP 6.9 Tálalás, felszolgálas, értékesítés	Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt szabad. Javasolt a tevékenységet végző dolgozók oktatása.	GHP erre vonatkozó részének megismertetése a dolgozókkal. Tálalásai napló vezetése július 24-től		
A HACCP elveken alapuló önellenőrző élelmiszer biztonsági rendszer nem a végzett tevékenységre van kidolgozva. Például a CCP4 a tojásfertőtlenítés, holott már régebb óta ózonnal fertőtlenített tojást használnak.	852/2004/EK rendelet GHP 10.5. HACCP rendszer alapelvei	Szükséges a HACCP rendszer ismételt felülvizsgálata, a kritikus pontok meghatározása és az önellenőrző lapok aktualizálása.	A felülvizsgálatot végző személlyel történt egyeztetés. Elővigyázatossá g szempontjából benne hagyjuk a HACCP-ben, mint kritikus pont. Jó, ha ismeri a dolgozó, mit és hogyan kell csinálni, ha nem fertőtlenített tojást kell használni.		

2017 évvégén belsőellenőrzés is lefolytatásra került intézményünknel:

„ A vizsgált területről, folyamatról kialakított, összesített vélemény lehet:

- megfelelő
- korlátozottan megfelelő
- gyenge
- kritikus
- elégtelen

Jelen ellenőrzés nyomán kialakított véleményünk a vizsgált területről, illetve folyamatról összességében: megfelelő

Az ellenőrzés „megfelelőnek” ítélt területei szinte minden tekintetben megfelelő belső kontrollokkal rendelkeznek, és minőségi teljesítményt mutatnak. A megállapítások alapvetően nem jeleznek komolyabb hiányosságot a belső ellenőrzési pontok vagy folyamatok rendszerében. Az ellenőrzési jelentésben közölt megállapítások nem utalnak alapvető gyenge pontokra a szervezeti egységek szintjén alkalmazott irányelvekben és eljárásokban. Az ilyen területeken gyakorlott, hozzáértő munkaerő dolgozik, amely már bebizonyította, hogy képes a célkitűzések megvalósítására, a kockázatok megfelelő kezelésére.”

Összefoglalás, következtetések:

A Forrás Intézményüzemeltető Központnál működtetett főzőkonyha rendelkezik alapító okirattal, szakhatósági engedélyekkel. Szakmai működési rendjét jelenleg élelmezési szabályzat nem rögzíti.

Az élelmezésvezető és a szakácsok megfelelő szakképesítésűek.

Az élelmezési üzem kapacitásának kihasználtsága a vizsgált időszakban elmarad az elméleti kapacitástól, melynek jelentős részét vásárolt élelmeként értékesítik.

A tárolt alapanyagok értéke a jelenleg alkalmazott elszámolási mód szerint nem állapítható meg hitelt érdemlően az alaptevékenység tekintetében.

Az élelmezési nyersanyagok felhasználása azonos mértékű az alkalmazott normával. Ez utóbbi értékei vonatkozásában írásos dokumentumot nem tudtak a rendelkezésünkre bocsátani, melynek következtében ez az arány fenntartással kezelendő.

Az egyes étkezési típusok esetében alkalmazott normaértékek aránya nem megfelelő, fedezetet biztosít az esetleges túllépés kompenzálására.

Az ellenőrzés javaslatokat fogalmazott meg a helyszíni tapasztalatok alapján.

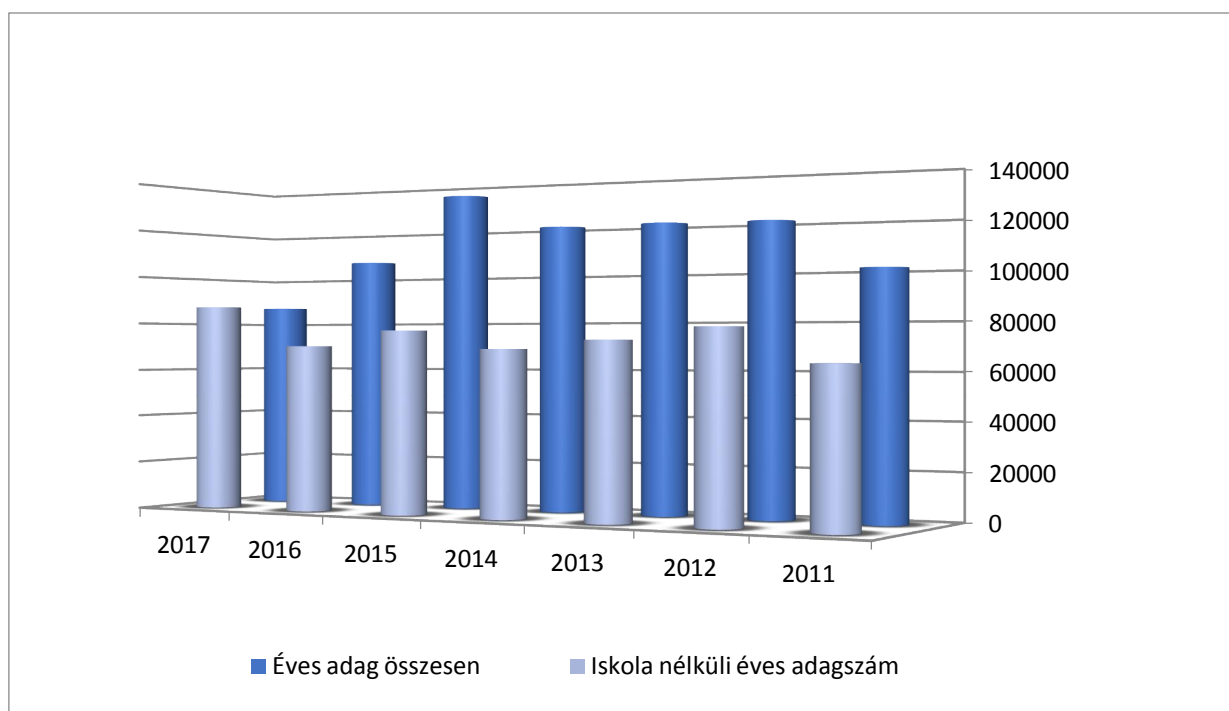
Javaslatok:

- 1. Javasoljuk** az élelmezési szabályzat elkészítését és az abban foglaltak alkalmazását.
- 2. Javasoljuk** a figyelembe vehető élelmezési normák írásbeli rögzítését.

3. Javasoljuk a Gyt. előírásainak alkalmazását a szolgáltatói szerződések elkészítése során.

Adagszámok alakulása 2011-2017 között:

	Bölcsőde	Óvoda	Napközi	Menza	Szociális étkeztetés	Dolgozók	Külsős	Éves adag összesen	Iskola nélküli éves adagszám
2011	4 886	41 062	35 537	1 513	-	9 965	7 933	100 896	63 846
2012	3 531	42 882	40 330	2 200	-	6 125	25 235	120 303	77 773
2013	4 326	40 072	46 534	1 231	4 428	3 234	20 711	120 536	72 771
2014	4 210	41 531	49 608	1 470	4 988	2 826	15 518	120 151	69 073
2015	3 766	39 054	56 097	1 759	5 390	11 390	17 067	134 523	76 667
2016	3 889	38 826	31 885	4 734	6 354	4 913	16 185	106 786	70 167
2017	4 594	38 699	-	-	6 379	5 506	31 822	87 000	87 000

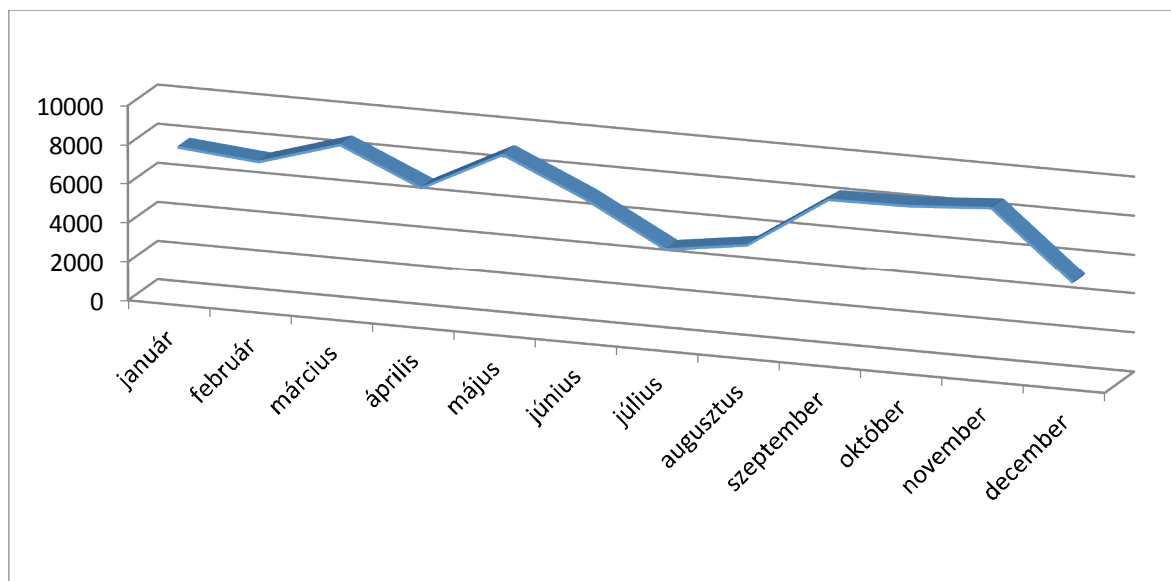


Adagszámok alakulása havonkénti bontásban:

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
január	9 582	12 425	12 618	12 295	13 252	13 311	7735
február	9 212	11 682	11 437	11 695	13 017	12 662	7375
március	10 115	11 973	13 670	12 695	15 370	11 765	8639

április	8 504	10 314	12 463	11 310	12 172	14 247	6823
május	11 092	12 601	12 389	11 916	12 375	13 680	8928
június	6 099	8 182	7 848	6 915	9 347	9 217	7079
július	2 770	4 097	3 155	3 258	3 649	2 978	4864
augusztus	2 050	3 634	2 551	3 525	3 818	3 567	5472
szeptember	11 650	12 266	11 873	13 446	15 142	6 800	8190
október	11 247	11 312	11 520	11 127	11 953	6 926	8254
november	10 158	12 558	11 807	12 891	14 834	6 579	8551
december	8 417	9 259	9 205	9 078	9 594	5 054	5090
Összesen	100 896	120 303	120 536	120 151	134 523	106 786	87 000

2017-es év diagram adag/hó:



Bruttó étkezési térítési díjak 2017 évben:

- ✓ Bölcsőde: 525,- Ft
- ✓ Óvoda: 685,- Ft
- ✓ Szociális étk. szállítás nélkül: 720,- Ft
- ✓ Szociális étk szállítással: 810,- Ft
- ✓ Dolgozói szállítással: A: 660/B:720,- Ft
- ✓ Saját dolgozó szállítás nélkül: A: 600/ B: 660 Ft
- ✓ Külsős szállítással: 810,- Ft

Konyhán dolgozók 2017 évvégén:

Mózerne Szappanos Anett	Élelmezésvezető
Rédlinger Kitti	Adminisztrátor
Veress Tibor Józsefné	Főszakács
Grimm Józsefné	Szakács, cukrász
Muzsai Mónika	Konyhalány
Balogh Ágnes	Konyhalány
Winkler Mátyásné	Konyhalány
Filvigné Machalek Katalin	Konyhalány

A nyersanyagokat az étlapnak megfelelően szerezzük be, kivéve a fűszerek, egyéb tartós élelmiszerek, szárazárak, ezeket folyamatosan készleten tartjuk az ellátás biztosítása érdekében. Az étlapok két hónapra előre készülnek. Az étlap összeállításánál az élelmezésvezetőnek figyelembe kell venni az étkezők összetételét, korát, fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, az évszakok változásait, tálalási, szállítási-és raktározási lehetőségeket.

Mínőségi ellenőrzés:**Húsok, töltelékárak esetében:**

Beszállítás csak hatóságilag engedélyezett működésű vágóhídról történik, szállítása hűtőkocsikban, a hűtőlánc megszakítása nélkül. Átvételkor, amely mennyiségi, majd minőségi, szigorúan megköveteljük az alábbiakat:

- ✓ A szállítóedény/csomagolás feleljen meg az előírásoknak, legyen tiszta és sérülésmentes
- ✓ Szavatossági idő érvényes legyen
- ✓ A szállítási szerződésben előírt minőségi követelményeket elégítse ki
- ✓ Mennyiségi ellenőrzések
- ✓ Érzékszervi (pl.: szaglás, látás, ízlelés) vizsgálatnak feleljen
- ✓ Szűrőpróba szerűen maghőmérséklet mérést végzünk, amely húsok esetében 5 C kell, hogy legyen.

Tej, tejipari termékek:

Átvételekor szintén elsődlegesen vizsgáljuk a hőmérsékletet, csomagolás épségét, minőség lejáratát, a göngyöleg tisztaságát.

Zöldségfélék és gyümölcsök:

A zöldségfélék és gyümölcsök esetében is több a kritikus pont, hiszen számos mikrobával, talajbaktériummal fertőződhet. Ezért a ládák tisztaságára gondot fordítunk, gyümölcsös ládákban földes árut nem tárolunk, valamint a nyersen fogyasztandók, csapvízzel történő mosása elengedhetetlen. A szállítótól minden esetben megkérjük az igazolást, hogy a növény egészségügyi várakozási idő lejárt-e?

Kenyér pékáruk:

Könnyen szennyeződő termékek, ezért különösen fontos a tiszta szállítóedény, valamint az, hogy tárolás és kiosztás során ne szennyeződjön. Ennek kiküszöbölésére külön helyiség áll rendelkezésére, valamint a dolgozóknál latex védőkesztyű használata általános.

A tojás:

Tárolása és előkészítése nagy gondot és figyelmet kíván, mivel potenciális szalmonellahordozó. Kizárólag csak fertőtlenített és ózon kezelt héjú tojást rendelünk. Tojásraktár híján a zöldségraktár elkülönített részében, hűtőszekrényben tároljuk. Törekszünk minden szabályt betartani, főként az élelmiszerbiztonságról szóló 62/2011.VI.30.VM rendelet 13§(1) bekezdésében foglaltakat.

Az élelmiszer anyagok biológiai és kémiai tisztasága érdekében a beérkezett árut jellegének megfelelően szakosítottan tároljuk. A tárolás során is folyamatosan ellenőrizzük a minőség megőrzési és a szavatossági idő lejártát.

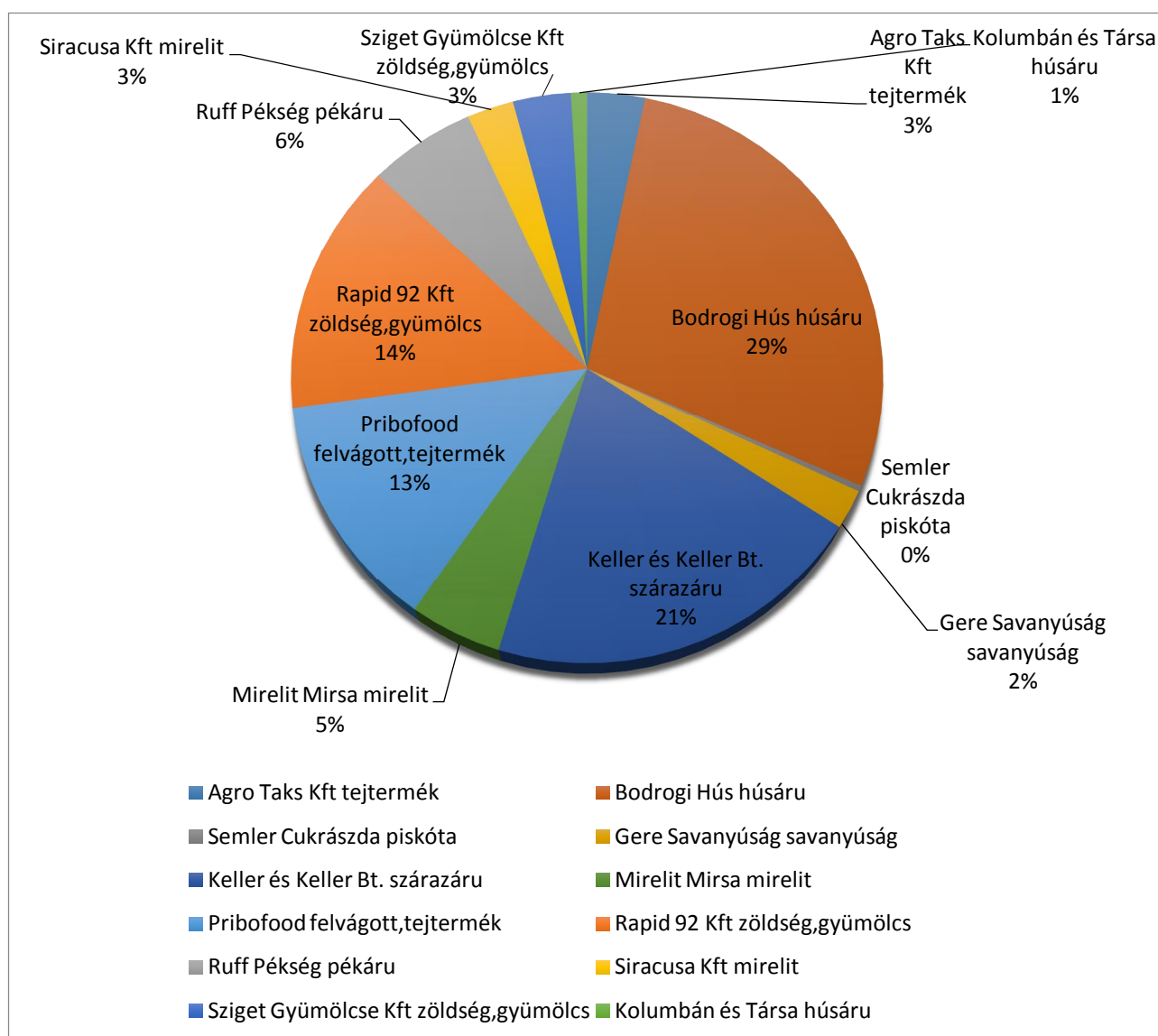
Ételek adagolása

Az étkeztetésre vonatkozó korcsoportonkénti tápanyagbevitelt, illetve élelmiszer-nyersanyagfelhasználási ajánlást a 67/2007. (VII.10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet tartalmazza, mely szerint kerül meghatározásra és elosztásra az óvodás, iskolás, a középiskolás, a felnőtt részére a felhasználandó nyersanyag. Kiszolgáláshoz adagolási útmutatóval rendelkezünk, melyet ugyancsak a fenti rendelet határoz meg. Az előírt mennyiségektől eltérni csak pozitív irányban szoktunk.

Adagolási útmutató					
(1 adag elkészített ételre)					
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
Tej /ízesített tejkészítmény/ tea (dl)	2	2	2	2,5	2,5
Gyümölcslé/Zöldséglé (dl)	2	2	2	2	2
Levesek (dl)	2	2	3	3	3
Főzelék (dl)	2	2	3	3	3
Mártás (dl)	1,5	2	2	2	2
Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	13	18	20	22	22

Burgonya (dkg)	13	17	20	25	25
Zöldség köretek (dkg)	13	17	20	25	25
Saláta (dkg)	5	7	8	10	10
Szelet hús nyersen (dkg)	6	7	8	9	10
Hal nyersen (dkg)	7	8	9	10	10
Ragu, tokány, pörkölt (dl)	0,8	1	1,5	2	2
Kenyér (dkg)	3	4	5	6	6
Felvágott (dkg)	1,5	2,5	3	3	3
Szalámi (dkg)	1	2	2	2	2
Zöldség (dkg)	2	3	4	5	5
Gyümölcs (dkg)	5	6	7	8	8
Sajt (dkg)	2	3	3	4	4
Margarin, vaj (dkg)	1	1	1	1	1

Éves nyersanyag felhasználásunk nettó 31.863 Eft. A következő diagramon a beszállítócégek százalékos felosztása látható:



Az étlap tervezéséhez és kalkulációkhoz felhasznált program:

<http://www.menza.hu/progism.php>

A program főbb funkciói:

- ✓ ételreceptek nyilvántartása (adagnorma 100 adagra)
- ✓ heti étlap készítése (reggeli, ebéd, stb. -A B C menü)
- ✓ étlap, létszám és anyagnorma alapján heti (napi) anyagigény összeállítása
- ✓ napi étlap, létszám alapján napi anyagfelhasználás és kivételezés előírás
- ✓ beállásfigyelés a létszám, a normakeret és az anyagfelhasználás alapján
- ✓ a beérkező élelmiszerek bevételezése (raktárra)
- ✓ az élelmiszerek kiadása raktárról (napi, esetleg módosított előírás szerint is)
- ✓ bevételi (kiadási) bizonylatok nyilvántartása, gyűjtése, nyomtatása
- ✓ bevételi (kiadási) bizonylatok szétválogatása mozgásművek szerint
- ✓ anyagkarton vezetése, nyomtatása (megadott dátum határok szerint is)
- ✓ leltárív nyomtatása (mai és megadott dátum szerinti állapot)
- ✓ raktárkészlet nyilvántartás mennyiségben, nettó értékben, +ÁFA nyilvántartása
- ✓ minimális és maximális készletfigyelés, kerekítés beállítás
- ✓ napi, havi (stb.) anyagfelhasználás többféle legyűjtése
- ✓ szervíz (javító) modul, amivel minden hiba könnyen javítható

- ✓ raktárkészlet nyilvántartás
- ✓ étlap tervezése
- ✓ étkező létszám nyilvántartása (naponként és menüként)
- ✓ több mint 1000 tételes anyagtörzs
- ✓ több mint 1000 ételrecept 4 korosztályra (óvodás, alsós iskolás, felsős iskolás és felnőtt)

Tisztelt Bizottsági és Képviselő-testületi tagok! Kollégáimmal igyekeztünk részletes, őszinte képet adni a munkánkról, feladatainkról. Szívesen fogadjuk jelzéseiket - lehetőleg írásban - ötleteiket munkánkhoz. Kérjük a beszámoló megtárgyalását és elfogadását!

Taksony, 2018. 04.12.

Rung Alíz

Intézményvezető