

2015. évi beszámoló

Forrás Intézményüzemeltető Központ a 2011. évi megalakulása óta folyamatos változásokon megy keresztül, mind létszám, mind feladat ellátás területén.

2015. évben foglalkoztatott dolgozók:

Létszám	2015 év
Intézményvezető	1 fő
Műszaki irányító, adminisztrátor	1 fő
Fizikai dolgozó	4 fő
Élelmezésvezető	1 fő
Főszakács	1 fő
Szakács	2 fő
Kiszolgáló személyzet konyhán	7 fő
Takarító	3 fő
Összesen létszám	20 fő

I. Településüzemeltető és Intézményüzemeltetői feladatok:

A településüzemeltetői, intézményüzemeltetői feladatokat 4 fő állandó dolgozó és 1 fő műszaki irányító látta el.

1. Állandó napi feladatok:

- ✓ Általános karbantartás intézményeknél
- ✓ Küldemények kézbesítése
- ✓ Intézmények takarítása
- ✓ Intézmények részére meleg étel főzése, kiszállítása
- ✓ Maretti vízállás leolvasása, szivattyú indítása szükség szerint
- ✓ Játsszóterek ellenőrzése, hibák napi javítása
- ✓ Parkok és zöldfelületek ellátása 2015. augusztus 31-ig

	Feladat	Alkalom	Helyszín	m2
1.	Kaszálási munkák. Közigazgatási határon belül. Kerítéstől, kerítésig	Havonta 1 alkalom, Március 15-november 15-ig, illetve Megrendelő kérésére, igény szerint	Temető előtti terület	5 360
			Tanösvény	9 699
2.	Parkok fenntartása, fűnyírás, szegélynyírás, metszések,	Hetente, Március 15-november 15-ig, illetve Megrendelő	Templom kert	1 380
			Fő tér	1 395
			Maretti tó környezete	11 296
			Szent Anna tér és környezet	2 493
			Szent Anna téri óvoda előtti	699

	locsolóhálózat karbantartása	kérésére, igény szerint	terület	
			Szent István tér	1 041
			Kisfaludy park	471
			Vörösmarty tér	54
			Taksony szobor	74
			Eu park	1 148
			Szent Mihály- Wesselényi keresztveződés park	54
			Mária- Szent Mihály	203
			Kinizsi	447
			Ady I.	199
			Ady II	254
			Buszforduló	1 280
			Baross tér	254
			Hősök tere	273
3.	Parkok fenntartása, fűnyírás, szegélynyírás, metszések,	Hetente, Március 15-november 15.-ig, Illetve Megrendelő kérésére, igény szerint	Polgármesteri hivatal, külső, belső	616
			Művelődési ház, külső, belső	163
			Bölcsőde, külső, belső	955
			Nyírfa utcai játszótér	1 286
			Attila utcai játszótér	60
			Szárcsa utcai játszótér	573
			Wesselényi 21/a	1 176
			Széchenyi orvosi rendelő	836
4.	Kaszálási munkák. Közigazgatási határon belül. Kerítéstől, kerítésig	Havonta 1 alkalom, Március 15-november 15.-ig, Illetve Megrendelő kérésére, igény szerint	Zselléردő 11. Hivatali telek	759
			Szőlőhegy árok	414
			Szigeti nyaraló utca telek 2617 hrsz.	628
			Keszeg utca telek 5431 hrsz.	462
			510 sz. Fő út buszmegálló 2 db	50
			Közösségi stég	
			Tájház	1 459
			Solt utca	275
			Gazdabolt előtti rész	89
			Zselléردő, Mezősor Árok	415
			Műfüves pálya körül	2 928
			Összesen	

2. Közterületen elvégzett jelentősebb munkák a 2015-ös évben:

- ✓ Külső vállalkozó által térkövezett buszmegálló alapa 6 db buszmegálló felépítmény telepítése

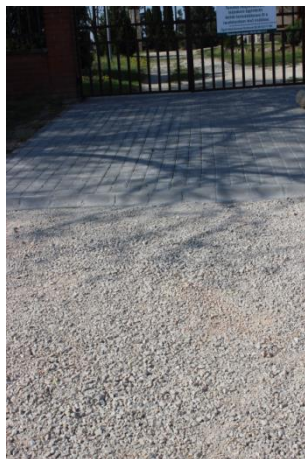
- ✓ Új buszmegállókhöz hulladékgyűjtők készítése és kihelyezése

- ✓ 5+1 db buszmegálló térköburkolási munkáinak kivielezése saját munkaerőforrásból, támfal építése két buszmegállónál.



Majd 6 db buszmegálló felépítmény telepítése. 1 db (Szent Imre- Attila utca) megállónál csak a térkövezés készült el, itt a későbbiekben lehetőség van a felépítmény elhelyezésére is. 1 db (Baross tér) buszmegálló kiépítése 2015-ben nem készült el, az időjárás miatt.

- ✓ **Temető bejáró térkövezése:**



Érces Ferenc mérnök úr által megadott paraméterek figyelembe vételével elkészült egy kb. 25,0 m²-es felület térkövezése a temető bejárónál. A térkövezés után a parkoló zúzott kővel történő rendbe tételére is megvalósult. A zöldterületről a gallyak elhordásra kerültek. (Zöldkorona Garden Kft. által) A későbbi lakossági zöldhulladék lerakásának megakadályozására tiltó tábla került kihelyezésre, illetve árokásás is történt. Ez idáig hatásosnak bizonyultak a megelőzésre tett intézkedések.

- ✓ **Kresz táblák cseréi és pótlásai:**

- ✓ A Fő útra két darab tábla került kihelyezésre a temető bejáró jelzésére
- ✓ KRESZ táblák cseréi a PES-1594-17/2014. levélben jelzetteknek megfelelően a Fő úton
- ✓ Keszeg Forrás találkozásánál 30 km/h tábla kihelyezése
- ✓ Wesselényi közben elsőbbségadás tábla pótlása
- ✓ Meglévő jó állapotú, de kopott táblák fényvisszaverő matricával történő ellátása- ez jóval kedvezőbb áron beszerezhető, mint a KRESZ tábla
- ✓ Béke utca - Arany János utcai kereszteződéseknél elsőbbségadás táblák kihelyezése
- ✓ „Kamerával megfigyelt” jezésű táblák felszerelése a Taksony táblák alá
- ✓ 5 db útlezárás előkészítése Fő út Sport pályához



- ✓ **Útszéljelző oszlopok cseréi:**

- ✓ Arany János utca 21

- ✓ Kerékpárútnál
- ✓ Plébánia téren
- ✓ Csokonai utca
- ✓ **Parkok:**
 - ✓ A régi elkorhadt faágyás szegély cseréje beton paliszádokra
 - ✓ Virágok vásárlása, elültetése
 - ✓ Locslórendszer karbantartása, szórófejek cseréje szükség szerint
 - ✓ Üdvözlő táblák javítása, festése, virágos ládák elhelyezése



3. Kiszámlázott útjavítások

Tavasszal elkészült kátyúzási munkák:

Összesen	390,214 m ²
Attila utca	1,3 m ²
Kerékpárút	3,48 m ²
Akácfa utca	2,21 m ²
Kölcsey Ferenc utca	3,41 m ²
Széchenyi utca	269,2565 m ²
Arany János utca	26,1125 m ²
Csokonai utca	1,615 m ²
Pihenő utca	59,5 m ²
Szent Gellért utca	1,5 m ²
Hősök útja	3,68 m ²
Wesselényi utca	18,15 m ²

Decemberben elkészült útjavítási munkák:

Összesen	113,39 m ²
Nyírfá utca	6,9 m ²
Alkotmány	54,21 m ²
Wesselényi	20,07 m ²
Szent Anna	6,54 m ²
	4,81 m ²
	3,52 m ²
Szent Mihály	3,6 m ²
	1,72 m ²
Dózsa- Révész	9,6 m ²
Temető járda	2,42 m ²

Bitunova repedés javítószalag beépítése történt:

- ✓ Mezősor utca
- ✓ Hunyadi J. utca
- ✓ Plébánia tér
- ✓ Deák F. utca
- ✓ Kossuth L. utca
- ✓ Szent Mihály utca

4. Önkormányzati intézményekben történő munkálatok:

- ✓ Művelődési ház:
 - ✓ Nagyterem és színházterem színpadjának csiszolása és lakkozása
 - ✓ Nagyterem festése
 - ✓ Pinceterem festése
 - ✓ Külső szennyvízhálózat átépítése
- ✓ Polgármesteri hivatal
 - ✓ Pénztárban
 - nyílászáró és redőny csere
 - padló felújítása
 - festés
 - ✓ Női és férfi wc felújítása
 - szaniterek cseréi
 - padló és csempe burkolatok cseréi
 - víz és csatornahálózat felújítása



- ✓ Polgármesteri, jegyzői iroda, titkárság felújítása
 - Külső kábelek megszüntetése, elektromos hálózat felújítása
 - Tapéta javítása, falak festése
 - Padlószőnyeg teljes cseréje, falszegélyek készítése



- ✓ Hivatal előtti hirdető tábla felújítása
- ✓ Fűtési hálózat javítása, radiátorok cseréi, szabályozó szelepek beépítése
- ✓ Széchenyi orvosi rendelőben ablakok szigetelése
- ✓ Fő út 56
 - ✓ Elbontott épület fürdőjéből sít kipakolása, elszállítása, ajtó elburkolása
 - ✓ Tetőcserepek cseréi
 - ✓ Ereszcsatorna és bádогоzási munkák
- ✓ Védőnői épület
 - ✓ Épületrész falainak és a csővezetékek festése
 - ✓ Burkolatjavítások
- ✓ Tálalókonyha- Szent Anna tér- és melegítőkonyha- Iskola u. -
 - ✓ Festése
 - ✓ Burkolatok javítása
 - ✓ Élvédők felhelyezése
- ✓ Wesselényi 21/a.
 - ✓ Külső homlokzat javítása, festése
 - ✓ Belső helyiségek festése
 - ✓ Burkolatok javítása
 - ✓ Konvektor cseréje radiátorra
 - ✓ Alsó szint fűtési rendszer átalakítása
 - ✓ Internethálózat átépítése
 - ✓ Riasztórendszer külső egységeinek cseréi
 - ✓ Redőnyök beépítése alsó szintre
- ✓ Tájház
 - ✓ Padok felújítása, festése
 - ✓ Nagykapu készítése és festése
- ✓ Gázcsere telep
 - ✓ Rendrakás
 - ✓ Építési törmelék elszállítása
 - ✓ Selejtezések
- ✓ Pihenő utcai önkormányzati ingatlan
 - ✓ Építési törmelék, szemét elszállítása
 - ✓ Épület részbeni kiürítése

- ✓ Udvar rendberakása

5. Egyéb munkák:

- ✓ Intézmények homlokzatán található zászlók leszedése, cseréi, mosása
- ✓ Kerekesszékek helyszíni ellenőrzése, leltározása, esetleges javítása
- ✓ Hulladékgyűjtők készítése
- ✓ Begyűjtött kukák javítása, festése
- ✓ Karitas és családsegítő részére szállítási munkák
- ✓ Láncos korlát kihelyezése
 - Óvoda elé
 - Fő tér
- ✓ Mérők leolvasása havonta
- ✓ Takarítás közterületeken
- ✓ Szemetes kosarak kiürítése a faluban
- ✓ Szennyvíz bekötés kiásása a Kölcsey 35-nél
- ✓ Viharban kidőlt fák eltakarítása:
 - Spar
 - Takarékszövetkezet
 - Szent István park
 - Szigeti rész
- ✓ Településen belüli beton árkok kitakarítása
- ✓ Alkotmány utcában meglévő betonárok elbontása, majd új burkolt árok építése
- ✓ Térkőburkolatok javítása
 - Wesselényi utca
 - Fő tér
 - Gyermekorvosi rendelő
- ✓ Gallyazási és fakivágási munkák (Baross tér, kerékpárút)
- ✓ Vihar miatt kidőlt fák eltakarítása
- ✓ Kivágott fák darabolása, kiszállítása segélyfának rászorulóknak
- ✓ Marestli tavon nádvágás

6. Rendezvények:

2015 –ös évben intézményünk aktív részt vállalt a rendezvények előkészítésében és lebonyolításában. A terület takarításától, a szállítástól kezdve a menü összeállításáig mind a feladatunk részét képezte.

2015 év.			
21 rendezvény kiszolgálása	127 km autó használat	1046 óra élőmunka	3.225.920,- Ft értékben

II. Konyha



A közétkeztetés szerepe a mindennapokban

A közétkeztetés kiemelt figyelmet kap mind a médiában, mind a mindennapi életben. Működési feltételeinél figyelembe kell venni a gazdaságos működtetést, és az egészségmegőrzést. Ma, amikor az emberek több ételt fogyasztanak házon kívül, mint otthon, a közétkeztetés fontossága megkérdőjelezhetetlen, hiszen feladata az élelmezést igénybevevők táplálkozási igényeinek mennyiségi és minőségi kielégítése. Ennél a pontnál azonban a hatósági irányelvek által megszabott előírások ellentmondásban vannak a megszokott étkezési szokásainkkal. Nagyon lassan megy végbe a változás a való életben, szinte generációváltás szükséges.

Konyhánk jelenlegi kapacitása - 1000 fő - megfelelő módon biztosítja, hogy az önkormányzat által jelenleg működtetett intézmények - bölcsőde, óvoda, általános iskola, – étkezési feladatait, a dolgozói étkeztetést, valamint a lakosság által igényelt ebéd elszállítást teljes körűen, és fennakadásoktól mentesen ellássa.

A szolgáltatás népszerűsítésére, megrendelők megtartására, számuk növelésére weblapot üzemeltetünk, és kéthavonta terjesztett szórólapokat készítettünk.



www.taksonyimenu.hu

Rendszeres megrendelőinknek akciókkal kedvezünk. Sokan évek óta folyamatosan rendelnek tőlünk. A jobb elérhetőség miatt, a vezetékes és internetes elérhetőség mellett mobil telefonon is rendelkezésre állnak a kollégák.



Rendezvények:

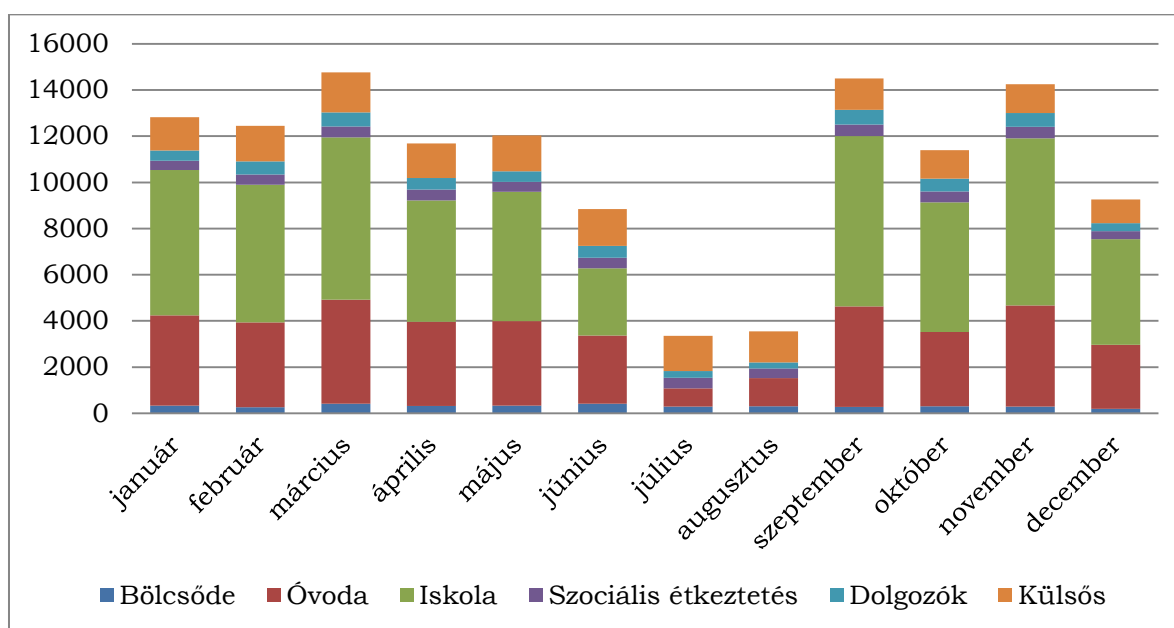
Konyhánk az önkormányzati rendezvényeken bemutathatja szakácsaink, dolgozóink kreativitását. Ezen felül egyre több lakossági rendezvényre is rendelnek tőlünk.

2014-es évben: 2.500 E Ft bevételünk volt rendezvényekből.



Kimutatás a konyha 2015. évi kihasználtságáról:

	Bölcsőde	Óvoda	Iskola	Szociális étkeztetés	Dolgozók	Külsős	Összesen
január	333	3911	6296	400	436	1440	12816
február	268	3675	5960	441	569	1535	12448
március	413	4510	7028	475	606	1732	14764
április	320	3641	5258	477	493	1490	11679
május	340	3649	5610	426	448	1554	12027
június	411	2952	2912	469	504	1595	8843
július	298	781	0	460	298	1514	3351
augusztus	302	1230	0	413	264	1345	3554
szeptember	285	4346	7375	502	639	1356	14503
október	309	3209	5612	472	558	1235	11395
november	298	4372	7233	503	589	1250	14245
december	189	2778	4572	352	341	1021	9253



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 ételmezésvezetőnek figyelembe kell venni az étkezők összetételét, korát, fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, az évszakok változásait, tálalási, szállítási-és raktározási lehetőségeket.

A tavalyi évben az ÁNTSZ két alkalommal vizsgálta felül az óvodás és iskolás korosztályra vonatkozó két hetes étlapot, miután megállapította a Kistérségi Tisztai Főorvos Asszony, hogy a változtatásoknak köszönhetően a gyermekek minőségileg korosztályuknak megfelelően étkeznek a közétkeztetés keretein belül. A kalóriaértékeknél jelentős eltérést nem tapasztaltak az ajánlottakhoz képest. A

37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet (közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról) által megfogalmazott, kiadott új ajánlásokat jelenleg részben tudjuk figyelembe venni, mivel azok olyan előírásokat tartalmazzak, amelyek több szakmai szervezet szerint is megkérdőjelezhetőek.

Sajnos halfogyasztási és teljeskiőrlésű gabona félék fogyasztása- az általunk ellátott intézményekben –negatív irányba tér el az előírásoktól. A rendeletben szabályzott 1 adag/ 10 nap (halak) és 10 adag/10 nap (teljeskiőrlésű gabona félék) előírásnak nehezen tudunk megfelelni, mivel a gyerekek a más konyhatechnológiával készült ételeket nem fogadják el.

Ellenőrzések a napi életben, Minőségbiztosítás

Konyhánk a HACCP szabályozásai alapján működik,

HACCP - Olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza az élelmiszerbiztonság szempontjából jelentős veszélyek szabályozását.

A HACCP mozaikszó, a tevékenység angol szavainak kezdőbetűiből állították össze:

Hazard

Analysis and Critical

Control

Points (veszélyelemzés és kritikus ellenőrzőpontok).

A HACCP rendszer célja az élelmiszer-biztonság elérése.

Mi a HACCP?

A HACCP olyan, tág értelemben vett jó gyártási és forgalmazási gyakorlatra és jó higiéniai gyakorlatra alapozott élelmiszer-biztonsági kockázatkezelő rendszer, amely önmagában vagy a teljes körű minőségbiztosítási rendszer részeként is alkalmazható. Célja a megelőzés.

Szemlélete

A HACCP rendszerben fontos a fogyasztó-, ill. fogyasztásorientált terméklánc-szemlélet, azaz nem csak a végterméket kell vizsgálni, hanem a teljes élelmiszer-előállítási láncot. Ennek a rendszerszemléletű megelőző minőségbiztosításnak két fő eleme van:

- ✓ a jól átgondolt, helyes tevékenység,
- ✓ a jól tervezett és alkalmazott ellenőrzés.

Előnyök a termék előállítók számára:

- ✓ javul a termelési folyamat közben tarthatósága
- ✓ biztos alap alakul ki a minőségirányítási rendszerek kiépítéséhez
- ✓ segíti a rendszeres, következetes munkavégzést
- ✓ a vevői bizalom növekedése

- ✓ védelmet nyújt termékfelelősségi perekben
- ✓ alkalmazható a teljes élelmiszer láncra
- ✓ folyamatos fejlődés a növekvő vevői igényeknek megfelelően.

Előnyök a vevők számára:

- ✓ nő a termék fogyasztásának biztonsága
- ✓ védelem az anyagi és egészségügyi károktól
- ✓ beszállítók ellenőrizhetővé tétele
- ✓ magasabb szintű igény-kielégítés

Húsok, töltelékárúk 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 megfeleljen
- ✓ 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 hiján 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.

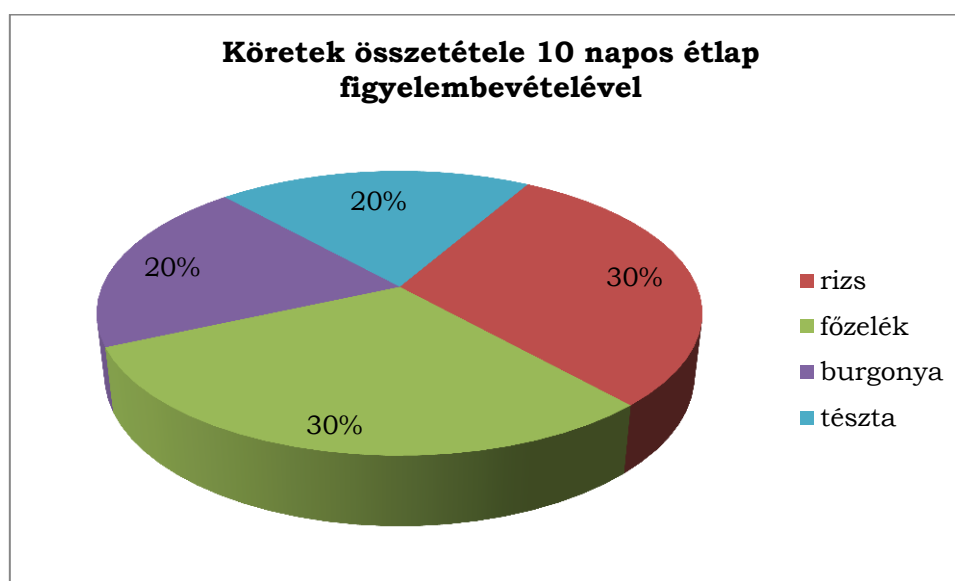
Ételek adagolása

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
Gyümölcsle/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

A mai táplálkozást minőségileg hiányos, nagymértékű zsiradék és cukorfogyasztás, illetve kevés zöldség- és gyümölcsfogyasztás jellemzi. Megfogalmazza a közétkeztetésben alkalmazandó táplálkozás-egészségügyi előírásokat, a fenti ajánlás meghatározza az ételmezésvezető részére az élelmiszerek felhasználását 1 és 10 napra vonatkozóan, valamint a kerülendő élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra is kitér.



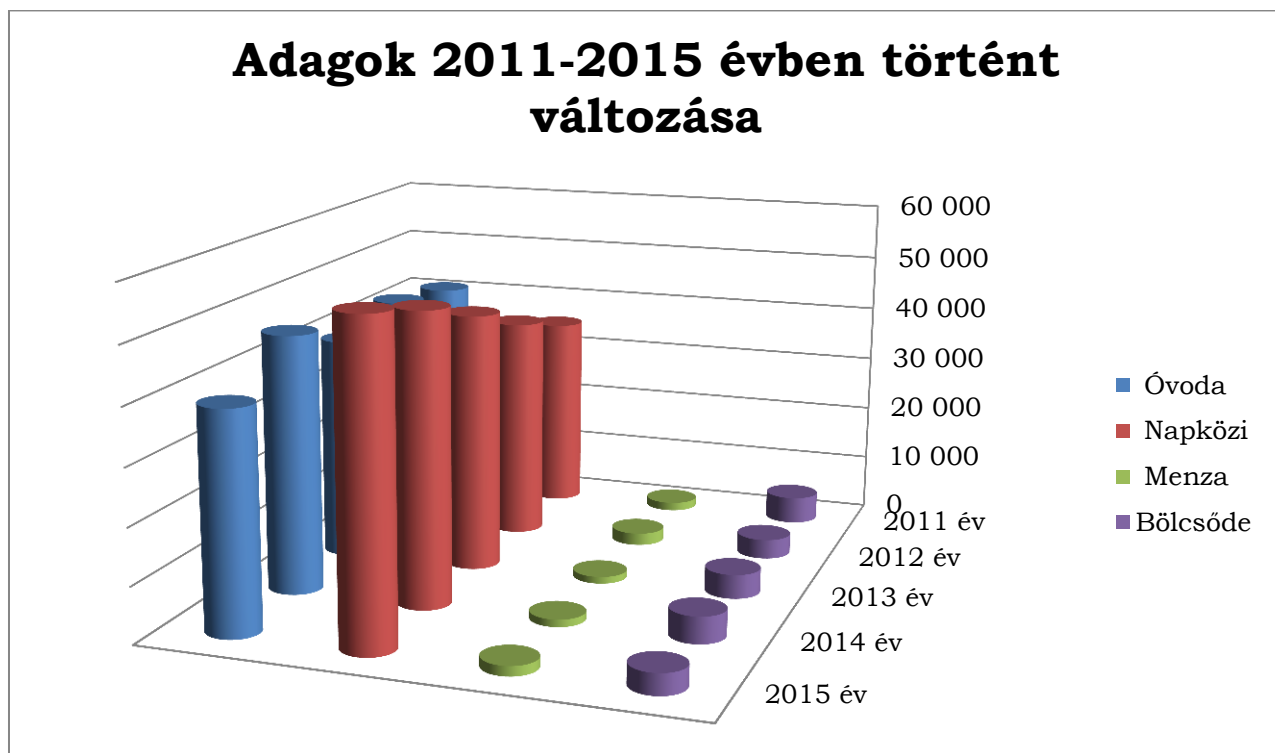
Például ajánlasként naponta:

- ✓ teljes kiőrlésű gabona fogyasztása (*kenyér, pékáru, köles-puding, stb.*)
- ✓ alacsony zsírtartalmú ételek fogyasztása
- ✓ 50% feletti gyümölcstartalmú gyümölcslevek fogyasztása
- ✓ napi 0,3 liter tej fogyasztása
- ✓ 2 adag gyümölcs, zöldség, ebből legalább 1 nyers formában

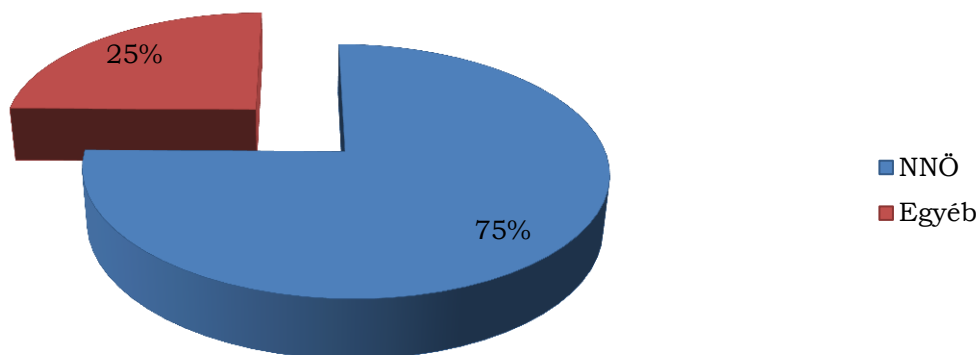
Tiltásként szerepel:

- ✓ sertészsír (*helyette olaj használandó*)
- ✓ tejszín 10 napban csak 1 alkalommal lehet
- ✓ óvodásnak, iskolásnak 2,8%-os tej adása (*helyette csak 1,5%-os*)
- ✓ főételként mákos tészta, lekváros bukta
- ✓ cukrozott forralt tej
- ✓ napi só adag maximum 2-5-10 gramm lehet, korcsoportonként

Adagok változása 2011-2015 évben				
	Óvoda	Napközi	Menza	Bölcsőde
2011 év	41 062	35 537	1 513	4 886
2012 év	42 882	40 330	2 200	3 531
2013 év	40 072	46 534	1 231	4 326
2014 év	46 098	52 084	1 322	4 785
2015 év	39 054	56 097	1 759	3 766



2015. évi megrendelői kör



Bruttó étkezési térítési díjak 2015 évben:

- ✓ Bölcsőde: 600,- Ft
- ✓ Óvoda: 680,- Ft
- ✓ Iskola 3x: 850,- Ft
- ✓ Iskola menza: 510 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

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 mozgásnemek 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 menünként)
- ✓ több mint 1000 tételes anyagtörzs
- ✓ több mint 1000 ételrecept 4 korosztályra (óvodás, alsós iskolás, felsős iskolás és felnőtt)

Konyhán dolgozók szakmai besorolása:

Beör Józsefné	D08	Élelmezésvezető
Csergőné Kecskés Csilla	B09	Tálaló az iskolában
Grimm Józsefné	C08	Konyhalány
Kövér Józsefné	C14	Főszakács
Kreisz Ferencné	B11	Előkészítő
Márics Viola	D03	Szakács
Muzsai Mónika	B02	Konyhalány-gyesen van
Varga Józsefné	B09	Tálaló az iskolában
Veress Tibor Józsefné	C10	Szakács
Winkler Mátyásné	B13	Konyhalány
Kolompár Erzsébet	A01	Tálaló az iskolában
Filvigné Machalek Katalin	B08	Konyhalány, Muzsai Móni helyettesítésére

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, 2016. 04.12.

Rung Alíz

Intézményvezető