

## **Forrás Intézményüzemeltető központ 2019-es beszámolója**

A Forrás Intézményüzemeltető Központ tevékenysége a képviselő testület által elfogadott költségvetés keretein belül működik. Az előző évi munkánkat is az így rendelkezésre álló források és hozzá rendelt feladatok határozták meg. A két alap feladat csoport, az önkormányzat konyhájának működtetése valamint az intézmények műszaki fenntartása illetve rendezvények lebonyolítása adja. Konyhánk a 2019-es évben is A Német Nemzetiségi Önkormányzat által fenntartott óvoda és a Települési Önkormányzat Sünivár bölcsődéje egész napos gyermekélelmezését, dolgozói illetve szociális étkeztetést és házhoz szállított ebédet biztosította. Mindezt folyamatosan ellenőrzött, szigorú élelmiszer egészségügyi és higiéniai követelményeknek megfelelően. Emellett a települési rendezvények állandó résztvevője a konyhánk, ahol dolgozóink, magas szintűen, jó kedvvel végzett munkája növeli az elismertségünket! Megrendelés esetén családi és egyéb ünnepek catering szolgálatát is ellátjuk.

Az intézmények fenntartása összetettebb képet ad, mivel csak részben tervezhető előre. Az előre elképzelt és szükséges karbantartások, saját erőből végezhető felújítások mellett gyakori meghibásodások, hivatali, intézményi igények azonnal elvégzendő feladatot képeznek.

A Forrás Intézményüzemeltető Központ költségvetésben szereplő bevételi előirányzata az alábbi tényezők alkotják:

- Saját bevétel, mely a konyha által szolgáltatott étkeztetés ellenértékéből származik. Ezt kisebb részben piaci, nagyobb részben jogszabály által szabályozott árak adják
- Az előző évről rendelkezésre álló maradvány, mely a finanszírozási bevételek között jelenik meg.
- Az intézmény többi bevétele az önkormányzat által, mint irányítószervi támogatásként átadott finanszírozásból származik az alábbiak szerint:
  - állami támogatás (bölcsődei étkeztetés)
  - önkormányzati hozzájárulás konyha működéséhez
  - önkormányzati hozzájárulás intézményüzemeltetés feladatainak ellátására

A kiadások személyi illetve dologi csoportra oszthatóak:

Személyi juttatások összege 2018. évi eredeti előirányzat az átsorolások, minimálbér-, garantált illetmény emelkedés összegével emelkedett. Álláshelyen történő személyi változásból eredő bérkülönbség, csökkenést eredményezett. A személyi juttatásokon belül terveztünk a hétvégi, illetve a munkaidő utáni munkavégzések kapcsán fizetendő túlórák fedezetére. Béren kívüli juttatásként cafetéria juttatással is számoltunk. A munkaadókat terhelő járulékok összege is emelkedett az alap béremelkedéssel arányosan.

Dologi kiadások az alábbiakat foglalja magába:

- az étkeztetési tevékenységhez szükséges nyersanyag,
- az intézmény tulajdonában lévő járművekhez szükséges hajtó- és kenőanyag,
- a munkavállalók részére munka- és védőruha,
- eseti karbantartási-, építési anyagok,
- kresz táblák pótlásának költségét,
- az önkormányzati intézmények takarításához szükséges tisztítószer beszerzéseket,
- a folyamatos működéshez szükséges szolgáltatások díját (telefon, közüzem)
- Taksony Településüzemeltető és Fejlesztő Kft-nek fizetendő eszközbérletet,
- karbantartás, kisjavítási szolgáltatások díját (gázkészülékek, víz- és fűtőhálózat,

- gépjármű javítás, üzemeltetés),
- útjavítási munkákat,
- az intézmények belső területeinek és a frekventált parkok gondozásának díja,
- szakmai továbbképzések díját,
- étel kiszállítás (külső szolgáltató által) ellenértékét,
- a munkavállalók munkáltató által elrendelt kiküldetéseinek kiadásai
- szolgáltatás népszerűsítését szolgáló web lap üzemeltetés, szórólap készítés díját,
- cégautó adó,
- kamarai tagdíj,
- a beszerzéseket terhelő előzetes felszámított, illetve a bevételek után fizetendő ÁFA-t,
- a gyermekorvosi rendelőben, a családsegítő, valamint a védőnői helyiségek festésének anyagköltségét,
- Fő út 52. illetve 54. szám közötti kerítésépítés munkálatainak költségét,

A 2019 év végi munkatársi létszám:

Intézményvezető		1 fő
Műszaki irányító, adminisztrátor		1 fő
Karbantartó, Szakmunkás		4 fő
Segéd munkás		1 fő
Takarító		3 fő
Postás		1 fő
Élelmezésvezető		1 fő
Adminisztrátor		1 fő
Szakács		2 fő
Konyhalány		4 fő
Közfoglalkoztatott		1 fő

### **Tevékenység:**

#### **Önkormányzati intézményekben, közterületen végzett munkálatok:**

A 2019-es évben az előző évekhez képest kevesebb nagy beruházást végeztünk, mivel a jóváhagyott költségvetés alapján dolgoztunk. Viszont a sok apró hibaelhárítás, javítás, saját erőből elvégzett kisebb építési, burkolási és festési feladat kitöltötte rendelkezésre álló kollégáink munkaidejét. Közterületeink alvállalkozói szerződésben nem szereplő karbantartása, árkok, vízelvezetők takarítása, helyenként visszaállítása és kisebb útjavítási munkák is szerepeltek tevékenységeink sorában. Az illegálisan lehelyezett hulladékgyűjtése egyre nagyobb feladatot ró intézményünkre.

Már szinte folyamatosan végezhető, veszélyes munka. Ennek hatósági kezelése elengedhetetlen lesz a jövőben!

Az alábbiakban az elvégzett jelentősebb munkákat soroljuk fel, példaszerűen, a teljesség igénye nélkül!

**Hivatal:**

- Üvegezés, fogas javítás
- Hátsó udvarban kerékpár tároló kiépítése, falfestés, betonozás, padok ill. kerti asztal készítése, kihelyezése
- Udvaron kerítés javítás, térkövezés
- Tűzoltó kocsik felújítása
- Érintésvédelmi hibák javítása
- Beázás megszüntetés
- Hálózati végpont kialakítás
- Választás előkészítés, technikai lebonyolítás
- Folyamatos kaszálás, fűnyírás udvaron

**Művelődési ház:**

- Rendezvény előkészület művelődési házban
- Paravánok, összeszerelhető fogas javítása, festése
- Tüdőszűrés előkészítése, terem berendezés
- Elektromos szerelés művelődési házban
- Nagyterem festése
- Érintésvédelmi hibák javítása
- Fűgönyök leszerelése, mosása, visszahelyezés
- Folyamatos kaszálás, fűnyírás udvaron

**Konyha:**

- Faljavítás, festés, elektromos felújítás
- Higiéniai nagytakarítás több alkalommal, kártevő irtás, ill. megelőzés
- Konyhában padlóburkolat javítás
- Kapu oszlop betonozás konyha hátsó bejáratában, kapu mozgató szerelés

**Orvosi rendelő:**

- Leszakadt mennyezetének javítása
- A falak, illetve napelemek tisztítása, wc javítás

**Gyermekorvosi rendelő:**

- Légkondicionáló berendezés karbantartása
- Elektromos javítások
- Helyiségek festése



**Családsegítő:**

- Faljavítás, festés
- Berendezések, bútorok szerelése, javítása
- Szállítás élelmiszerbanktól illetve más nem taksonyi helyszínekről
- Szociálisan rászorult családnál, konyha víz és csatorna szerelése, elektromos hálózat kiépítése, festés, konyhabútor összeszerelése, udvarról 8 m3 szitt elszállítása, kaszálás, gallyak elszállítása
- Önkormányzati megrendeléseként külső vállalkozó közreműködésével tető javítása

**Védőnői szolgálat:**

- Faljavítás, festés, utána bútorok átrendezése
- Fűtés javítása

**Bölcsőde:**

- Érintésvédelmi hibák javítása
- Épület, udvar, növényzet, játék elemek karbantartása
- Folyamatos kaszálás, fűnyírás udvaron

**Iskola:**

- Iskolában elektromos szerelés
- Szennyvízgyűjtő tartály beásása, bekötése
- Tanzfest berendezése, utána rendrakás tornateremben
- Iskolában a felirat megvilágításának cseréje



### Játszóterek:

- Új elem építése Nyírfa utcai játszótéren
- Kerítés építés Nyírfa utcai játszótéren
- Mindhárom játszótér elemeinek rendszeres felülvizsgálata, szükséges javítása, festése



### Temető:

- Hulladék gyűjtés, konténerek előkészítése szállításra heti rendszerességgel
- WC vizesblokk javítási, helyreállítási munkái
- Illegális hulladék elszállítása



### Utak, terek:

- Kisebb kátyúzási, padkajavítási munkák folyamatosan
- Kerítés bontás, murvás út kialakítás Vezér utcában, református templom mellett
- Utcabútorok javítása, felújítása
- KRESZ táblák cseréje javítása
- Útszéljelzők, árok védő oszlopok javítása, cseréje
- Útburkolati jelek festése
- Szigetnyaraló, Szigeti Duna sor útjavítás
- Fém hulladék elszállítás
- Murva töltés Kassai utcában

- Hattyú utcában szennyvíz vezeték feltárása, hiba keresés
- Aszfalt bontás Varsányi út OSI leágazásnál
- Favágás Révész utcában
- Hirdető tábla kihelyezés, festés Sólyom-Kert u. ill. Kölcsey-Széchenyi sarkokra
- Útszéljelző kihelyezés Falatka büfé elé
- Buszmegállók rendszeres takarítása
- Csapadék víz elvezető árok kialakítása Állomás utcában, Hársfa közben, Kert utcában ill. Diófa utcában

#### **Önkormányzati tulajdonú ingatlanok:**

- Fő út 52, 54, Fő tér 8, Pihenő utca 1 karbantartása
- Marestli partján, vízfelületén szemétgyűjtés. elszállítás
- Vízbekötés és kerítés építés a műfüves pályán
- Fő úti pályán szennyvíz szivárgás megszüntetése
- Tanösvény hibáinak felmérése, javítás, festés
- Régi gázcsere telep rendbe tétele

#### **Rendezvények:**

- Beltéri és kültéri rendezvények (Művelődési ház, Fő tér, Szent Anna tér, Marestli part stb.)
- Karácsonyi díszvilágítás felszerelése, adventi előkészületek
- Ünnepi és állandóan kívül lévő zászló cseréje, mosása, javítása, cseréje
- Fő téri esték berendezése, elpakolása
- Búcsú előkészítése, lebonyolítása, rendezvény után pakolás, rendrakás, takarítás
- Sziget étterem udvarán színpad építés
- Augusztus 20 rendezvényre, színpadállítás, padok kihelyezése, terület rendbetétele, majd elpakolása
- Esélyegyenlőségi napra terem berendezése, elpakolása, áru beszerzések
- MUSTRA rendezvény technikai levezetése
- Október 23 rendezvény előkészítése, utána elpakolás
- Taksony nap előkészítés, levezetés
- Adventi vásár műszaki lebonyolítása

#### **Küldemények terítése:**

- Hírharang, Hírlevél, Forrás konyha szórólapja
- Adó értesítők kihordása

#### **Külső vállalkozó bevonásával, közösen végzett feladatok:**

- Szent Anna utcában járda építés





- Gréderezés, murva illetve mart aszfalt terítés



### **Egyéb:**

- Catering eszközök karbantartása, leltározása, szükséges pótlások
- Tisztítószer szétosztása intézményeknek
- Veszélyes hulladék gyűjtés illetve elszállítás megszervezése
- Illegálisan lehelyezett hulladékgyűjtés



## Konyha

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

2019-es évben 3 nagyobb rendezvényünk volt, (az önkormányzati rendezvényeken felül) tavasszal a református templom szentelése, melyre 900 db szendvicset készítettünk és 300 főt szolgáltunk ki, nyáron pedig a Mozgáskorlátozottak Esélyegyenlőségi napja és egy esküvő.

Mindhárom rendezvényről pozitív visszajelzések érkeztek.

Települési rendezvényen való részvételünkből három jelentősebb volt a Forrás 2019-es évében, a taksonyi búcsú, a szüreti mustra és a Taksony nap.

### **Tárgyi eszköz beszerzések a 2019-es évben:**

- kisebb eszközvásárlásokra került sor (vágódeszkák, bécsiszelet sütő, lábasok, fedők, merőkanalak, digitális konyhamérleg, csipeszek, szűrő üsthöz stb.) mintegy 155 ezer forint értékben
- 200 l-es gázüzemű főzőüst 1 701 787,- Ft
- ételcsap üstökhöz 53 340,- Ft
- forróvíz adagoló 31 356,- Ft

A nagyobb rendezvényeken nem csak a konyhai dolgozók, hanem volt kollégák, diákok, és a karbantartó dolgozók is aktívan részt vállaltak a feladatokból. 20 kisebb - nagyobb rendezvényünk volt a 2019-es évben.

Május hónaptól átálltunk a **MealPlanner** Élelmezési Programra, mely valamennyi adminisztratív tevékenység gyors és precíz elvégzésére és a feladatok összehangolására alkalmas, a jogszabályi és a szakmai előírásoknak megfelelően. A programba beépített ellenőrzési funkciók segítik az étlaptervezést úgy, hogy már a tervezés folyamata során folyamatosan számolja a tápanyagtartalmat, a változatossági mutató értékét, valamint a költségeket. Diszpécser modulja a telefonos vagy internetes megrendelések rögzítését segíti. Az összes megrendelés nyilvántartása ezen az online felületen történik.



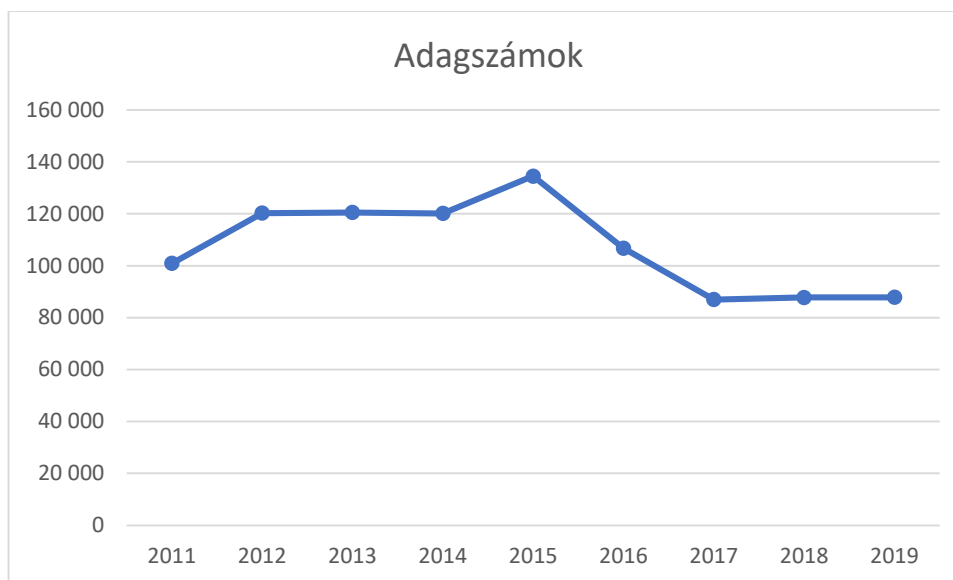
**Adagszámok alakulása 2011-2019 között:**

	Bölcsőde	Óvoda	Napközi	Menza	Szociális étkeztetés	Dolgozók	Külsős	Éves adag összesen	Iskola nélküli éves adagszám
<b>2011</b>	4 886	41 062	35 537	1 513	-	9 965	7 933	100 896	63 846
<b>2012</b>	3 531	42 882	40 330	2 200	-	6 125	25 235	120 303	77 773
<b>2013</b>	4 326	40 072	46 534	1 231	4 428	3 234	20 711	120 536	72 771
<b>2014</b>	4 210	41 531	49 608	1 470	4 988	2 826	15 518	120 151	69 073
<b>2015</b>	3 766	39 054	56 097	1 759	5 390	11 390	17 067	134 523	76 667
<b>2016</b>	3 889	38 826	31 885	4 734	6 354	4 913	16 185	106 786	70 167
<b>2017</b>	4 594	38 699	-	-	6 379	5 506	31 822	87 000	87 000
<b>2018</b>	4 548	38 196	-	-	5 125	4 958	34 952	80 361	87 779
<b>2019</b>	4 550	35 475	-	-	6 604	4 250	36 968	87 847	87 847

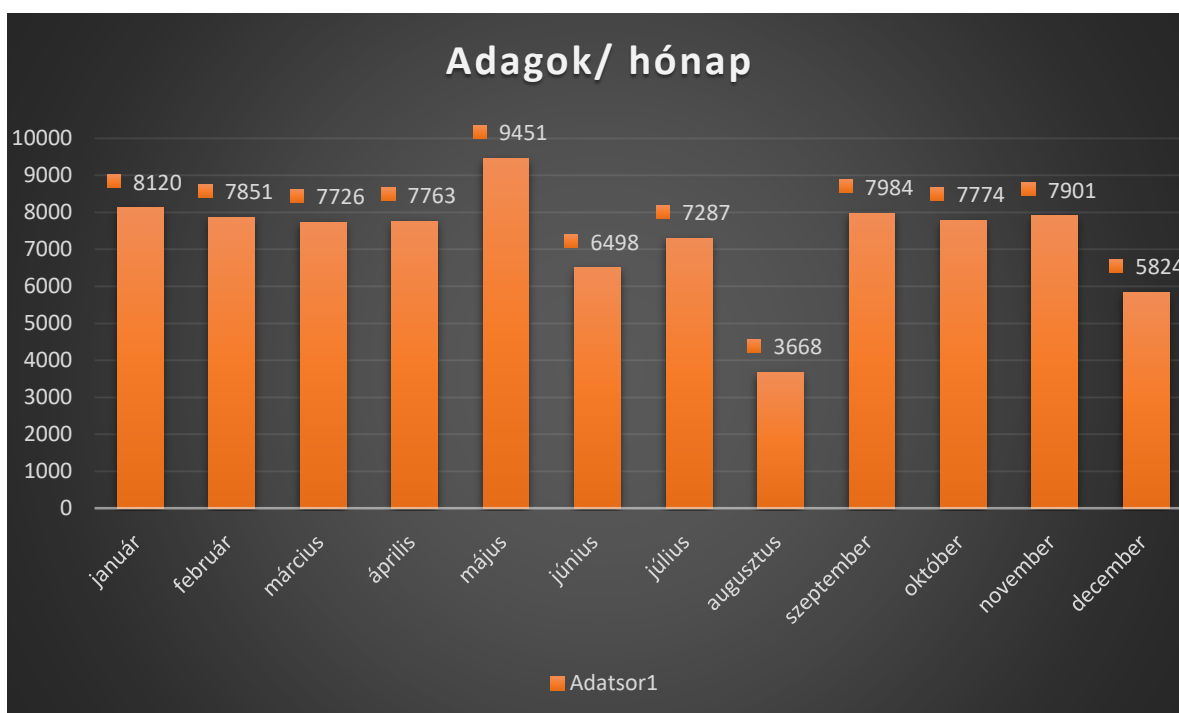
2019 évben június – október között 2 584 adag étel lett főzve különböző táborokba.

**Adagszámok alakulása havonkénti és évenkénti bontásban:**

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>január</b>	9 582	12 425	12 618	12 295	13 252	13 311	7735	8926	8120
<b>február</b>	9 212	11 682	11 437	11 695	13 017	12 662	7375	7637	7851
<b>március</b>	10 115	11 973	13 670	12 695	15 370	11 765	8639	7228	7726
<b>április</b>	8 504	10 314	12 463	11 310	12 172	14 247	6823	7443	7763
<b>május</b>	11 092	12 601	12 389	11 916	12 375	13 680	8928	9012	9451
<b>június</b>	6 099	8 182	7 848	6 915	9 347	9 217	7079	7229	6498
<b>július</b>	2 770	4 097	3 155	3 258	3 649	2 978	4864	4772	7287
<b>augusztus</b>	2 050	3 634	2 551	3 525	3 818	3 567	5472	5750	3668
<b>szeptember</b>	11 650	12 266	11 873	13 446	15 142	6 800	8190	7790	7984
<b>október</b>	11 247	11 312	11 520	11 127	11 953	6 926	8254	8403	7774
<b>november</b>	10 158	12 558	11 807	12 891	14 834	6 579	8551	8104	7901
<b>december</b>	8 417	9 259	9 205	9 078	9 594	5 054	5090	5485	5824
<b>Összesen</b>	<b>100 896</b>	<b>120 303</b>	<b>120 536</b>	<b>120 151</b>	<b>134 523</b>	<b>106 786</b>	<b>87 000</b>	<b>87 779</b>	<b>87 847</b>



### 2019-es év diagram adag/hó:



### Bruttó étkezési térítési díjak 2019 évben:

- ✓ Bölcsőde: 525,- Ft,
- ✓ Óvoda: 737,- Ft
- ✓ Szociális étk. A menü: 810,- Ft
- ✓ Szociális étk. B menü: 900,- Ft
- ✓ Dolgozói ebéd: A: 600/B: 711,- Ft
- ✓ Külsős szállítással: A: 810/B: 900,- Ft

**Konyhán dolgozók 2019 évvégén:**

Mózerne Szappanos Anett	Élelmezésvezető
Rédlinger Kitti	Adminisztrátor
Grimm Józsefné	Főszakács, cukrász
Kövért Józsefné	Szakács, megbízási díjjal
Muzsai Mónika	Konyhalány
Klement Nikolett	Konyhalány
Winkler Mátyásné	Konyhalány, felmentési idejét tölti
Merkl Andrea	Konyhalány
Hidvégi Pálné	Konyhalány, megbízási díjjal
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, tállalási, szállítási- és raktározási lehetőségeket.

**Ételek adagolása**

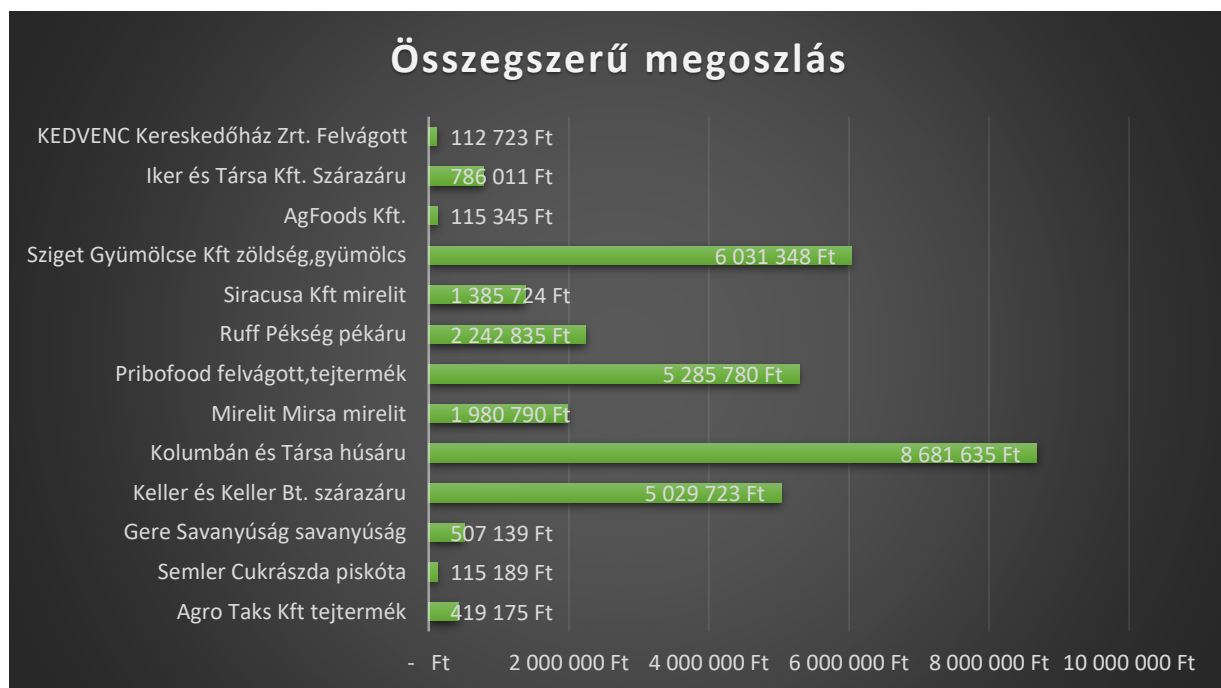
Az étkeztetésre vonatkozó korcsoportonkénti tápanyagbevitelt, illetve élelmiszer-nyersanyagfelhasználási ajánlást a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet tartalmazza, mely szerint kerül meghatározásra és elosztásra az óvodás, iskolás, a középiskolás, a felnőtt részére a felhasználandó nyersanyag. Kiszolgáláshoz 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

**Éves nyersanyag felhasználásunk nettó 30.595 e Ft.**

A következő diagramon a beszállítócégek összagszerű megoszlása látható, nettó nyersanyag beszállítás alapján:







**Az 2019-es évben az étkezést naponta átlagosan**

- 19 fő bölcsődés
- 190 fő óvodás
- 13 fő családi napközis
- 112 fő felnőtt

**veszi igénybe.**

Étkezést igénybe vevők összetétele:

- Bölcsődés gyermekek száma: 25 fő
- Óvodás gyermekek száma: 236 fő
- Családi napközis gyermekek száma: 13 fő
- Szociális étkezők száma: 30 fő
- Felnőtt étkezők száma: közel 200 fő

**2019. évi lefőzött adagszámok:**

Reggeli	4.550
Tízórai	35.475
Ebéd	45.781
ebből tábori ebéd	2.584
Uzsonna	40.025
A menü	19.497
B menü	16.283

**2019. év tényleges anyagfelhasználása:**

<b>Mozgásnem</b>	<b>Nettó érték</b>
<b>Nyitó készlet értéke:</b>	532 941
<b>B - Bevételezés</b>	33 358 247
<b>K - Kiadás</b>	-30 595 896
<b>N - Nyitás</b>	820 875
<b>NK - Normán kívüli kiadás</b>	-2 513 989
<b>S - Selejtezés</b>	-8 527
<b>VA - Visszaáru</b>	-11 320
<b>Összesen</b>	756 743
<b>Záró készlet értéke:</b>	756 743

**2019-es évben a települési és egyéb rendezvények bruttó bevétele: 4.246 e Ft.**

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, 2020. április 2.

Rung Alíz

Intézményvezető