

Kabinetre

2012 JÚN 15.

Atvette: 

**BUDAPEST FŐVÁROS XV. KERÜLETI ÖNKORMÁNYZAT
POLGÁRMESTER**

Ikt. sz.: ~~117~~ - 219/2012.
Az ülés száma: 116 - 18/2012.
Az ülés időpontja: 2012. június 27.

Hiv. szám.: /2012.
(Témafelelős: OMIS Iroda)

ELŐTERJESZTÉS
„Kisváros a nagyvárosban”- Az egészséges közétkeztetés mintaprogramja
célkitűzéseinek és részletes programtervének végrehajtásáról

Tisztelt Képviselő-testület!

A XV. kerületi Önkormányzat intézményfenntartóként elkötelezett híve az egészséges életmód minőségi fejlesztésének és a vidék-város kapcsolat újraértelmezésének egyaránt. A Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásáról biztosította az önkormányzatot egy olyan mintaprogram kidolgozásában, amely tartalmazza a közétkeztetés reformja, a vidék-város kapcsolat intenzívebbé tétele, a termelői piacok támogatása, a közvetlen élelmiszer beszerzés megvalósítását a saját közintézményi konyhaüzemekben.

A Képviselő-testület 1112/2011. (XII.14.) ök. számú határozata alapján került sor a részletes programterv kidolgozására, melyet a Vidékfejlesztési Minisztérium – annak megvalósítása esetén - 5.140 eFt+ÁFA összegben támogatásra érdemesnek tartott.

A mintaprogramban megfogalmazott alapvető célkitűzések:

- a közétkeztetés minőségének javítása
- a nagyváros-falusi/kisvárosi térségek közötti kapcsolat újraértelmezése
- közvetlen termelői-fogyasztói kapcsolatok kiépítése
- termelői piacok, helyi termékek, valamint az egészséges táplálkozás és életmód népszerűsítése.

A program megvalósítására MEGÁLLAPODÁS jött létre a VM Vidékfejlesztési és Szaktanácsadási Intézet, valamint a XV. kerületi Önkormányzat között.

A program megvalósításának és szakmai elszámolásának határideje 2012. május 31. napja volt.

Az Önkormányzat a feladat végrehajtásával a XV. kerületi Gazdasági Működtetési Központot bízta meg. A feladat ellátására TÁMOGATÁSI SZERZŐDÉS jött létre az Önkormányzat és GMK között.

A GMK a szerződésben rögzített feladatait (a mintaprogramban megfogalmazottak szerint) az alábbi szakmai beszámoló és mellékelt pénzügyi elszámolás szerint teljesítette:

Program-elem elnevezése, rövid tartalmi leírása:

1.) Egészséges életmódra nevelés, egészséges táplálkozás

A programnak köszönhetően lehetőség nyílt a kerületben az egészséges táplálkozás népszerűsítésére, egészségnevelésre több intézményben. Az OÉTI-vel felvett kapcsolat lévén a „Happy hét” országos egészséges víz hete programhoz csatlakozott két intézmény. A későbbiekben is figyeljük a pályázati lehetőségeket, és részt veszünk az országos kezdeményezésekben.

Ismeretterjesztő füzet készült az oktatási intézményeknek, ezzel is népszerűsítve az egészséges táplálkozást. Főleg a tízórai és uzsonna fontosságára hívja fel a figyelmet, és segít a nyersanyag-válogatásban is, nemcsak a gyerekeknek, hanem a szülőknek is.

Óvodákban, iskolákban a korcsoportoknak megfelelően programokat állítottunk össze

egészségnapok keretein belül, ezzel is közelebb hozva az egészségtudatosságot.

Szakmai programok:

- 2012. április 23-29. Happy-hét programhoz csatlakozás
- 2012. április 20. Neptun Általános Iskola egészségnap
- 2012. április 21. Károly Róbert Szakközépiskola egészségnap
- 2012. május 18. Mosolykert Óvoda egészségnap
- 2012. május 21. Palotai Vadvirág Óvoda egészségnap
- 2012. május 23. Palotai Vadvirág Óvoda Mézes tagóvoda egészségnap
- 2012. május 24. Mozdonyvezető Óvoda egészségnap.

Iskolákban, óvodákban tankertek létesültek, illetve folyamatosan létesülnek, ezzel is bővítve a gyerekek ismereteit. Gyakorlatban megismerhetik a zöldségtermesztés részleteit, veteményezhetnek, gondozhatják a növényeket.

Tankertek az intézményekben:

- Mozdonyvezető Óvodában
- Kontyfa Középiskola és Általános Iskolában
- Hartyán Általános Iskolában
- Száraznád Nevelési- Oktatási Központban
- ESZI ENO-ban.

2.) A közétkeztetés étlapjának átalakítása

Az ételmezési üzem működésének az alapja, első lépése a megfelelően összeállított étlap, amit szakképzett ételmezésvezető és dietetikus készít. Étlaptervezésnél figyelembe kell venni „A rendszeres étkezést biztosító, szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás közétkeztetők számára” című ajánlást, amit az Országos Tisztifőorvosi Hivatal tett közzé 2011. augusztus 01-én. Hatálya kiterjed valamennyi közétkeztetési szolgáltatást nyújtó szervre, szervezetre, gazdasági társaságra, természetes személyre, aki aktívan részt vesz a közétkeztetésben.

A közétkeztető feladata ezen ajánlás szerint az élettani energia- és tápanyagigénynek megfelelő összetételű és jellegű táplálék biztosítása.

Az étlapok átvizsgálása alapján a fent leírtaknak egyik szolgáltató sem felelt meg. Általánosságban megállapítható, hogy az étlapok minősége nem követi ezen ajánlásban foglalt kritériumokat. Az étlapok magas zsirtartalmúak, kevés tej-, tejterméket tartalmaznak, nem elég a friss zöldség, gyümölcs mennyisége.

Az étrendek összeállításában nem minden esetben érvényesülnek a korcsoporti sajátosságok. Étlapjavaslatok készültek, amik megfelelnek a mindenkor hatályos ajánlásoknak, rendeleteknek. Útmutatást adva a korszerű és egészséges táplálkozás megvalósításához. A továbbiakban jobban ellenőrizzük a közétkeztető cégeket, vállalkozásokat olyan módon, hogy havi rendszerességgel szakképzett dietetikus véleményezi az étlapokat és ugyanilyen rendszerességgel ellenőrzi a tálalókonyhákat, konyhaüzemeket, ezzel is biztosítva az ellátottakat, hogy az életkori sajátosságoknak megfelelő mennyiségű és minőségű ételekhez jussanak.

3.) Az Önkormányzat intézményeinek illetve civil szervezetek és a mezőgazdasági termelőhelyek közötti kapcsolat kialakítása

Az urbanizációnak köszönhetően egyre több a városi lakosság a vidékihez képest, ugyanis a

megélhetés jobban biztosított a nagyobb településeken, mint kis falusi térségekben. Még azok a fiatalok is beköltöznek a városba, akiknek a szüleik, nagyszüleik hagyományosan mezőgazdasággal, állattenyésztéssel foglalkoznak. A fiataloknak nem vonzó ez az életforma.

A Budapesten, illetve a nagyvárosokban élő gyerekeknek, ahol egyre ritkább a ház körüli állattartás, a növénytermesztés, nagy élményt jelent ellátogatni tanyára, termelő helyekre. A mai fiatal generációnak már nem megszokott és általános, hogy valaki a családból háztáji gazdálkodással foglalkozik. A gyerekek nagy többsége nincs tisztában, hogy amit a hipermarketek polcain megvásárol, az honnan származik és milyen körülmények között készült. Ezért fontos, hogy a vidék-város kapcsolatot szorosabbra fűzzük, a vidék- város közötti különbségeket csökkentsük.

A fogyasztói társadalom is arra nevel, hogy eltávolodjunk a természeti valóságtól, elfelejtjük hagyományainkat, amelyek megőrzésére nem elegendő a tantermi foglalkozás.

A program egész ideje alatt azon dolgoztunk, hogy megismertessük a felelős döntéshozó személyekkel és a kerület intézményeivel a vidéki termelőket és a vidéki élet szépségeit, helyreállítsuk a megbomlott város-vidék egyensúlyát. Ennek köszönhetően több szakmai látogatáson is részt vettek Dabason és kistérségeiben.

A vidéki gazdák után megkerestük a helyi termelő közösségeket is, mint lehetséges jövőbeni beszerzési forrásokat.

Budapest XV. kerület határában is vannak őstermelők, kistermelők, akik főleg földműveléssel foglalkoznak. Az általuk megtermelt árut leginkább a helyi piacokon értékesítik. Egyik termelő sem szállít be a közétkeztetésbe. Ezt 2010. szeptember 15-éig nem is teheték meg, mivel kötelező közbeszerzésen keresztül kötöttek szerződést a beszállítókkal a kerület főzőkonyháit.

2010. szeptember 15-e után viszont lehetőség nyílik az őstermelők, kistermelők számára, hogy beszállítsanak közvetlenül a konyhákra.

A tapasztalat azt mutatja, hogy ezen őstermelőknek nincsenek meg a megfelelő feltételeik arra, hogy konyhakész nyersanyagokkal lássák el a főzőkonyhákat. Csak földes árut és csak addig tudnak szállítani, amíg a készleteik tartanak. Nincsenek meg a megfelelő forrásaik sem arra, hogy fejlődjenek. Ezzel szemben a konyhákban végesek a tároló kapacitások, így nagy mennyiségű nyersanyagot nem tudnak tárolni. Nemcsak a tárolás jelent problémát, hanem az is, hogy minden növénynek megvan a maga érési és eltarthatósági ideje. Tavasztól ősziig nem gond a friss, vitaminban és ásványi anyagban dús friss zöldséget, gyümölcsöt megvásárolni. Télen viszont ott vannak a mirelit áruk. Ezek sem feltétlenül rosszak, mert korszerű fagyasztási technikával megőrizhető a nyersanyagok bel tartalmi értéke. Nyilván ez nem pótolja a friss árut, de ennek köszönhetően a gyerekek hozzájuthatnak télen is a zöldségekhez, gyümölcsökhöz.

A látogatásokról készültek összefoglalók, beszámolók és fényképek.

Szakmai látogatások, kirándulások:

- 2012. március 13. Dabasi szakmai látogatás
- 2012. április 3. Dabasi szakmai látogatás
- 2012. április 11. XV. kerületi gazdák szakmai látogatása
- 2012. április 16. ESZI ENO Dabasi kirándulása
- 2012. május 14. Kolozsvár utcai Általános Iskola termelői látogatása
- 2012. május 21. ESZI Idősek Klubjainak termelői látogatása
- 2012. május 24. ESZI ENO Hortobágyi, biokertészet látogatása, kirándulása.

4.) Termelői piac és kulturális rendezvény

2012. április 22.

A „Kisváros a nagyvárosban” mintaprogram egyik fő célkitűzése a minőségi étel-, és folyadékfogyasztás, friss, jó minőségű helyi idénynövények fogyasztása. Ez a szemlélet megköveteli, hogy helyi, hazai termelők termékeit fogyasszuk, vagy az is, hogy netán magunk termeljük meg szükségleteinket. Ezt az elvet követve feltérképezzük a jelenlegi beszállítói kört, értékeljük, és egységessé téve megreformáljuk a közétkeztetést. A nagykereskedelmi láncokat kiiktatva az ésszerűség és a megvalósíthatóság határain belül növeljük a helyi termelők piacra jutásának esélyeit.

2010 májusában a kistermelői rendelet (52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet) úgy módosult, hogy bővítette a kistermelők feldolgozási, értékesítési lehetőségeit, növelve vidékgazdaság jövedelemteremtő erejét.

A 2010. évi LXXXVIII. törvény a közbeszerzésről szóló 2003. évi CXXIX. törvény módosításáról lehetővé tette, hogy 2010. szeptember 15-től a közétkeztetést végző intézmények közbeszerzés nélkül, közvetlenül a helyi termelőktől megvásárolhassák a nyers húst, a zöldséget, a gyümölcsöt, tejet, tejtermékeket, a mézet és a tojást.

Ezt a jogszabályi háttérrel felhasználva felépítettünk egy koncepciót a vidék-város kapcsolat szorosabbá fűzése céljából, illetve a közétkeztetés megreformálására.

2012. április 22-én megrendezésre került a XV. kerületben a Boldog Salkaházi Sára Plébánia mellett egy termelői piaccal összekapcsolt kulturális rendezvény. Dabas, annak kistérsége és a XV. kerület termelői mutatkoztak be. A rendezvény célja, hogy a nagyváros-falusi/kisvárosi térségek közötti kapcsolatot újraértelmezzük, a megbomlott város-vidék egyensúlyi állapotot helyreállítsuk.

Távolabbi cél az, hogy a kerület közétkeztetésébe beintegráljuk a kistermelőket, őstermelőket. Ennek egyik kiindulópontja volt a termelői piaccal összekapcsolt kulturális rendezvény, mivel lehetőséget kaptak a kistermelők, hogy bemutassák saját készítésű termékeiket, amiket a lakosság helyben meg is vásárolhatott.

Bemutatkozott továbbá a Dabas város is. Makett kiállítást nyitott meg a dabasi polgármester, Kőszegi Zoltán és az alpolgármester asszony, Pálinkásné Balázs Tünde, aki röviden bemutatta városa értékeit, kultúráját. Felléptek a rendezvényen a XV. kerületi kulturális együttesek mellett dabasi csoportok is.

5.) Az Önkormányzati intézményi konyhaüzemek átvilágítása

Az ételmezési üzem termelő tevékenységet végez. A nyersanyagokból ételeket állít elő. E termelési tevékenység folyamatához a szükséges munkafolyamatok elvégzéséhez, különböző feltételekre van szükség.

Ezek a feltételek a következők:

- Ellátottak és alkalmazottak ételmezési forintfedezetének biztosítása
- A feldolgozásra kerülő nyersanyagok biztosítása
- Helyiségek
- Eszközök, energia
- Munkaerő
- Szervezési tevékenység.

Az ételmezési üzemmel szemben támasztott követelmény, hogy nagysága, kialakítása, az egyes helyiségek kapcsolódási rendszere megfeleljen a mindenkori hatósági követelményeknek, a technológiai műveletek sorrendjének és az ételmezési nyersanyag áramlási irányának. Az alaprajz kialakításánál lényeges szempont, hogy a tiszta anyag szállítása ne keresztesse a szennyes áru útját.

Az alapterület nagyságát megadja:

- Az elhelyezkedő gépek és felszerelések alapterület igénye
- Azok használatához szükséges kiszolgáló területek
- Felhasznált nyersanyag raktározásának és szállításának helyszükséglete.

A termelés hatékonysága, racionalizálása nagymértékben függ a termelésben használt gépek, berendezések, eszközök korszerűségétől.

Az elvégzendő termelési folyamatok meghatározzák azt, hogy egy adott élelmezési üzemnek milyen berendezésekre van szüksége. Az egyes termelési folyamatok gép, berendezés és eszközigénye eltér egymástól.

A program lehetőséget biztosított arra, hogy konyhatervet készülnének a jelenleg önkormányzati tulajdonban lévő konyhaüzemekre.

A bevont iskolák:

- Károly Róbert Általános Iskola konyhaüzeme
- Száraznád NOK Iskola konyhaüzeme
- Kossuth Általános Iskola tálalókonyhája.

A Károly Róbert Általános Iskola és a Száraznád Nevelési-Oktatási Központ terve

A tervezési feladat az volt, hogy olyan konyhát tervezzenek, amely megfelel a vonatkozó szabályoknak, lehetőséget biztosít a HACCP kiépítésére, valamint megoldja a jelenlegi 500 adagot előállító konyha bővítését 1200-1500 adagosra, amely által az intézményi ellátás helyben, illetve kiszállítással, egyéb intézményekben is biztosítani tudja. Jelen tervek döntés előkészítő szintűek.

A gépek, berendezési tárgyak becsült költsége mindkét intézmény esetén kb. 66 millió Ft. Ezt a költséget tovább növeli az átalakítás költsége, ami kb. 40 millió Ft.

A modern, energiatakarékos gép- és berendezési tárgyak alkalmazásával a fajlagos rezsiköltség csökkenthető. Továbbá, de nem utolsósorban a terület közétkeztetésében tudjuk növelni a saját részvétel arányát.

Kossuth Lajos Általános Iskola terve

A tervezési feladat az volt, hogy a jelenlegi tálalókonyha helyett, önálló főzőkonyha elhelyezhetőségét vizsgálták meg, amely megfelel a vonatkozó szabályoknak, lehetőséget biztosít a HACCP kiépítésére, valamint megoldja a jelenlegi 488 adag helybeni elkészíthetőségét. A terv döntés előkészítő szintű.

A konyha komplett felszerelése átlagos minőségű konyhatechnológiai eszközökkel kb. 47 millió Ft. Ezt a költséget tovább növeli az átalakítás költsége. A tervező meglátása szerint a konyha jelenlegi működésében területpazarló, az igényelt 500 adagos főzőkonyha a területen kialakítható.

6.) A közétkeztetés jelenlegi beszerzési viszonyainak áttekintése

A jelenlegi közétkeztetési beszállítói körben egy vállalkozás szerepel, aki östermelőtől, kistermelőtől vásárol közvetlenül. Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzat Gazdasági Működtetési Központ pénzügyi-működtetési feladatkörébe került intézmények főzőkonyháiban növelni szeretné a kistermelői részvétel arányát.

Felvettük azokkal a termelőkkel, vállalkozókkal a kapcsolatot, akik tudják biztosítani a XV. kerület közétkeztetésébe a nyersanyag beszállítását.

2012 nyarán a szociális nyári gyermekélelmezésben már ezt a vonalat kívánjuk erősíteni. Ebből a beszállítói körből elsősorban zöldség és gyümölcsfélék vásárlását tudjuk megoldani a szigorú minőségbiztosítási rendszerek betartása mellett. Bízunk abban, hogy a későbbiekben az állati eredetű nyersanyagokat feldolgozó vállalkozások is nagyobb hangsúlyt fektetnek a minőségbiztosításra és ezzel őket is biztonsággal tudjuk beintegrálni a közétkeztetésbe.

7.) A közétkeztetésben részt vevők fogyasztási szokásainak áttekintése

Felmértük a kerületben az óvodások, iskolások táplálkozási szokásait.

A kutatás fő célja a gyerekek életmódbeli szokásainak feltérképezése.

Az óvodáknak és az iskoláknak kiküldtük a GMK szakembere által készített, 18 kérdésből álló kérdőíveket. Az óvodákban a szülők válaszoltak, az iskolákban pedig a diákok töltötték ki azokat.

A 11 óvodából 332 kérdőív érkezett vissza, 170 fiú és 161 lány adataival.

Az iskolákban 997 gyermek töltötte ki a kérdőívünket, amiből 993 értékelhető kérdőívet dolgoztunk fel. A felmérésben így 488 fő fiú és 505 fő lány vett részt.

A XV. kerületben történt felmérés számos táplálkozási hibát tárt fel, az óvodás és az iskolások három korcsoportja körében.

A hiányosságok egy része ismerethiányból adódik, egy része korcsoporti sajátosság is lehet, ám nem szabad figyelmen kívül hagyni a közétkeztetés kardinális szerepét.

Tekintve, hogy a gyermekek jellemzően nem otthonukban étkeznek, az egészséges táplálkozási irányelveket az oktatási intézményekben áll módjukban elsajátítani, és itt nyílik lehetőség arra is, hogy az intézményekben szolgáltatott ételek jó példát mutatva helyes irányba tereljék ízlésvilágukat.

Kiemelt szerepet tulajdonítunk a táplálkozási ismeretek oktatásának, akár óvodai, iskolai egészségnapok keretein belül, de még hatékonyabb lenne, ha ez az óvodai, iskolai oktatás szerves részét képezné.

javaslatunk: tanóra keretében és szakkörök formájában tanítani a gyermekeket, hogy tisztában lehessenek az élettani igényeikkel és a megfelelő tápanyagellátás fontosságával, valamint közös foglalkozások alkalmával gyakorlati útmutatásra is lehetőség nyílna.

A szülők számára javasolt ételköstölővel egybekötött rendkívüli szülői értekezleteket vagy egészségnapokat tartani, hogy megismerhessék gyermekük objektív igényeit, egyúttal lehetőség lenne étkezéssel kapcsolatos problémáik azonnali orvoslására.

A gyermekek egészsége közös feladatunk, szülőként, pedagógusként és a közétkeztetési szolgáltatást nyújtó vállalkozásként ugyanaz a cél kell, hogy vezéreljen bennünket. Közös feladatunk jó minőségű, az egészséges táplálkozási irányelveknek megfelelő étrendet étkezési időben szolgáltatni a gyermekek számára.

A felmérés és a programok részleteit az összefoglaló dokumentáció tartalmazza, amely 2012. május 31-én 3 példányban leadásra került a VM Vidékfejlesztési és Szaktanácsadási Intézet, valamint 1 példányban a XV. kerületi Önkormányzat Polgármestere részére. A teljeskörű jelentés a Gazdasági Működtetési Központban megtekinthető.

A program végrehajtásáról részletes pénzügyi elszámolás készült, amely a GMK részéről 2 példányban a XV. kerületi Önkormányzatnak átadásra kerül.

Az összesített pénzügyi elszámolást az előterjesztés 1. számú melléklete tartalmazza,

Kérem a képviselő-testületet, hogy fogadja el a programról készült beszámolót.

Budapest, 2012. június 12..



László Tamás
polgármester

1) Témafelelős: OMIS Iroda *felmagyar*

2) Bizottságok:
PJ SZCST KKES TVÉK
X X

3) Melléklet: Költség elszámolás

4) Jegyzői láttamozás: 2011. június 16. Aláírás: *fuos*

Határozati javaslatok:

Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzat képviselő-testülete úgy dönt, hogy

1.) elfogadja a „Kisváros a nagyvárosban”- Az egészséges közétkeztetés mintaprogramja célkitűzéseinek és részletes programtervének végrehajtásáról szóló beszámolót és költség elszámolást;

Felelős: polgármester
Határidő: 2012. június 27.

2.) felkéri a polgármestert, hogy készíttesse el a Károly Róbert Általános Iskola, a Száraznád NOK Iskola, a Kossuth Lajos Általános Iskola konyhaüzemeinek összesen 3500-3600 adagosra bővített rekonstrukciós fejlesztési terveit, tegyen javaslatot ezen konyhaüzemek fejlesztésének végrehajtására;

Felelős: polgármester
Határidő: 2012. október 31.

3.) felkéri a polgármestert, hogy készítsen konkrét javaslatot a konyhaüzemek jelenlegi beszerzési viszonyainak átalakítására, a közvetlen nyersanyagbeszerzés rendszerének kialakítására;

Felelős: polgármester
Határidő: 2012. szeptember 30.

4.) felkéri a polgármestert, hogy készítsen étrend, étlap javaslatokat a jelenlegi közétkeztetési szolgáltatók és a saját főzőkonyhák részére;

Felelős: polgármester
Határidő: 2012. szeptember 30.

5.) felkéri a polgármestert, hogy a XV. kerületi intézményekben folyó közétkeztetés teljes rendszerét tekintse át és tegyen javaslatot a rendszer átalakítására az egészséges életmód és a költséghatékonyság együttes biztosításával.

Felelős: polgármester
Határidő: 2012. október 31.

Jogszabályi hivatkozás: a helyi önkormányzatokról szóló 1990. évi LXV. tv. 1.§ (4) bek., 8. § (1) és (2) bek.;

A határozati javaslat elfogadásához egyszerű szavazattöbbség szükséges.

"Kisváros a nagyvárosban" - egészséges közétkeztetés mintaprogram
Előzetes költségkalkuláció- és elszámolás

Program-elem elnevezése	Feladatok	Megjegyzés:	Becsült költség össz. (nettó Ft)	Becsült költség össz. (nettó Ft)	Tényleges költség összesen (nettó Ft)	Tényleges költség összesen (bruttó Ft)	Tényleges költség PROGRAM- ELEMÉK szeit összesen (bruttó Ft)
1 <i>Egészséges életmódra nevelés, egészséges táplálkozás</i>			1 500 000	1 905 000			2 417 573
	"Happy hét" -egészséges víz hete programhoz csatlakozás (OETI szervezésében)-pénzügyi forrást nem igényelt				-	-	
	Oktató anyagok szerkesztése			23 000	29 210		
	Receptfüzet szerkesztése, nyomdai költsége.oktatóanyagok nyomdai költsége			523 700	665 099		
	Oktatás szervezése iskolákban, előadói díjak			50 000	50 000		
	Oktatás szervezése óvodákban, előadói díjak			48 000	48 000		
	<i>Tankertek létrehozása- dologi kiadások</i>	Eszközök megvásárlása, növények, szaporítóanyagok, termőföld megrendelése, stb					
		Hartván Általános Iskola		141 724	179 990		
		ENO tankert		182 694	232 022		
		Mozdonyvezető óvoda		122 895	156 077		
		Szárznád NOK		116 820	148 361		
		Kontyfa Iskola		144 629	183 679		
	<i>Tankertek létrehozása, gondozása-személyi kiadások</i>	Felügyelő/szervező tanárok megbízási díja		350 000	444 500		
	ESZI- ENO: Biokertészet látogatás			174 551	221 680		
	Kontyfa középiskola buszjegy (tanyakert látogatáshoz kapcsolódóan)			13 228	16 800		
	Egészségnapokon való részvétel			33 193	42 155		

2	A közéletetetés "étlapjának" átalakítása			700 000	889 000	100 000	127 000	100 000	127 000
	Étlapok bekérése az intézményekből, étlapjavaslatok, mintaelapok szerkesztése (nyersanyagkiszabattal és tápanyagszámítással együtt) megbízási díj a közreműködőknek					100 000	127 000		
3	Az önkormányzati intézmények, ill. civil szervezetek és a mezőgazdasági termelőhelyek közötti kapcsolat kialakítása			600 000	762 000			215 169	273 264
	ENO dabasi látogatásának buszköltsége					65 100	82 677		
	ESZI- Idősek Klubja részére tanyabemutató szervezése					97 982	124 437		
	Kontyfa iskola tanyaprogram buszköltsége					45 000	57 150		
	ISK kirándulás- "Föld Napja" programhoz kapcsolódóan (ebéd)					7 087	9 000		
4	Kistérségek, tanyai térségek bemutatkozásának elősegítése			1 040 000	1 320 800			1 603 765	1 985 844
	Termelői piac szervezése					1 317 765	1 622 624		
			Szervezők, közreműködők megbízási díja			286 000	363 220		
5	Az önkormányzati intézményi konyháüzemek átvilágítása			500 000	635 000			675 000	857 250
		Kapacitás, műszaki állapot, bővítés lehetőségei- Külső konyhatechnológiai cég felmérése				500 000	635 000		
		Kapacitás, műszaki állapot, bővítés lehetőségei- Külső konyhatechnológiai cég felméréseinek segítése, adatszolgáltatás, közreműködés	Az érintett konyháüzemek vezetőinek (ill. a felmérésben közreműködőknek) megbízási díj a többletfeleladatra			175 000	222 250		

6	A közzététel jelenlegi beszerzési viszonyainak áttekintése		300 000	381 000				50 000	63 500	50 000	63 500
	A mezőgazdasági beszerzés volumének, származási helyének, beszerzés módjának felülvizsgálata										
7	A közzétételben részt vevők fogyasztási szokásainak áttekintése		500 000	635 000							555 860
	Kérdőívek szerkesztése, nyomdai költsége							23 945	30 410		
	Dietetikus szakember bevonása a kérdőívek feldolgozásába							100 000	100 000		
		A felmérésben közreműködő óvodai/iskolai dolgozók megbízási díja.						335 000	425 450		
	Egyéb (program elszámoláshoz kapcsolódó általános) kiadások		-	-				17 323	22 000		247 674
	Száraznád Nok hűtőpult üvegezés (szállítás közben sértült)										
	Könyvkötés (pályázati anyag leadásához)							12 795	16 250		
	Pályázati anyag pénzügyi összeállítás, elszámolása	Közreműködők megbízási díja a többletfeladatra.						90 000	114 300		
	Irodaszer igény (papír, festékanyag)							74 901	95 124		
	Összesen		5 140 000	6 527 800						5 222 332	6 527 965