

**A XV. kerületi Önkormányzat által fenntartott és működtetett
közintézményekben biztosított közösségi étkeztetés vizsgálata**

2013.

Készítette a Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzat Gazdasági Működtetési Központ
Műszaki és Szolgáltatási Igazgatóságának közétkeztetési csoportja

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés, fogalom meghatározások.....	3
2. Előzmények.....	5
2.1 Helyzetértékelés.....	5
2.2 Szakmai feladatok, programok	5
2.3 Szociális nyári gyermekétkeztetés.....	6
2.4 Konyhák, tálalókonyhák felmérése	6
3. A XV. Kerület közösségi étkeztetése.....	7
3.1 Csoportosítás	8
3.1.1 Az ellátó hálózat a szolgáltatást nyújtók szerint	8
3.1.2 A közösségi étkezést igénybe vevő intézmények és ellátottak köre	14
3.1.3 Az igénybevett étkeztetés időszaka szerint:	15
3.2 Feladatellátás szabályozása	16
3.3 Étkezői létszámok az intézmények létszámadataihoz viszonyítva óvodák, iskolák tekintetében	19
3.4 Normatív kedvezmények és bevételek	21
3.5 Diétás étkeztetés	21
3.6 Rendezvényi étkeztetés.....	21
4. Konyhafejlesztések.....	22
4.1 Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhájának fejlesztése.....	22
4.2 Egyesített Bölcsődék főzőkonyháinak eszközbeszerzése.....	24
4.2.1 XV/12. Nádastó park 1.....	24
4.2.2 XV/5. Kavicsos köz 6.....	24
5. Egyéb kerületi fejlesztések.....	26
6. Közétkeztetéshez kapcsolódó beszerzés, közbeszerzés helyzete.....	27
7. Étkezési befizetések	28
8. HACCP rendszer.....	29
9. Ételhulladék kezelése	31
10. Nyári tábor, szociális nyári gyermekétkeztetés	31
10.1 Nyári táborok:	31
10.2 Napközis tábor:	31
10.3 Szociális nyári gyermekétkeztetés	32
11. Mellékletek.....	34

1. Bevezetés, fogalom meghatározások

Közétkeztetés: olyan vendéglátó tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátó-ipari termékekkel, étellel többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen;

A *dietetikus* olyan szakember, akinek feladata a gyógyítás a betegélelmezésben, ezentúl tanácsadás különböző területeken, valamint a prevenció vagyis a korszerű kiegyensúlyozott táplálkozás megismertetése;

Főzőkonyha: olyan létesítmény, amely az étel készítéséhez és a felhasznált alapanyagokhoz szükséges raktár, előkészítő, főző (sütő), mosogató helyiségekkel és technikai eszközökkel rendelkezik, és amelyben az ételeket a helyszínen készítik;

Befejező konyha: olyan főzőkonyha, amely az alapanyagok tárolásához és előkészítéséhez nem, vagy csak korlátozottan rendelkezik feltételekkel, azokat számára más létesítmény(ek) biztosítja(ák), ezért az adottságainak megfelelő mértékű raktározást és nyersanyag előkészítést végezhet;

Tálaló, vagy melegítőkonyha: olyan konyhaüzem, amelyben elsősorban a főző és befejező konyhán készített ételeket átveszik, megfelelő hőmérsékleten tárolják és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá;

A hagyományos közétkeztetés fő formái:

- * csak ebédet nyújtó ellátás
- * csoportos gyermekélelmezésben szokásos tízórai, ebéd, uzsonna
- * egész napi ellátás (ami rendszerint három, legfeljebb öt étkezést jelent).

Hazánkban a közétkeztetés (továbbiakban közösségi étkeztetés) egy társadalmi közös szükséglet kielégítését szolgáló, az állam által vállalt feladat. Vannak a csoportos élelmezésnek olyan speciális, de népegészségügyi szempontból különösen fontos területei, mint a gyermek- és ifjúságélelmezés (ami magában foglalja a bölcsődések, óvodások, általános és középiskolások, szakmunkástanulók, egyetemi és főiskolai hallgatók, a különböző kollégiumok és gyermekotthonok lakóinak szervezett élelmezését), valamint a munkahelyi élelmezés és a szociális otthonokban élők étkeztetése.

A gyermekkori minta határozza meg táplálkozási szokásainkat, ezért a helyes táplálkozás alapjait minél korábbi életkorban el kell kezdeni kialakítani. A gyermekkori elhízás ugyanakkor egyre nagyobb problémát jelent.

A közeljövő kihívása az, hogy milyen új formákkal és megoldásokkal lehetne emelni a közösségi étkeztetés rangját, ami a rendszeres táplálkozást és az elégséges tápanyagfelvételt is szolgálná. E téren külön is hangsúlyozott a diákétkeztetés-kategória, amely rendszerességre szoktatást és az oktatás célját is szolgálja a jövő nemzedék számára, és sajnos – nemritkán – az otthoni elégtelen táplálkozás kiegészítését, helyettesítését.

A közösségi étkeztetésnek nevelő szerepet is be kellene töltenie, a kiegyensúlyozott, kulturált étkezés terjesztése érdekében példát kellene mutatni.

A közösségi étkeztetés jelentősége:

- A táplálkozási kockázati tényezők már gyermekkorban is kimutathatóak.
- Az egészséges táplálkozással a nem fertőző betegségek megelőzhetőek, a születéskor várható élettartam meghosszabbítható.
- A zöldségekben, gyümölcsökben gazdag étrend az egészséges testtömeg megőrzésének, valamint a szív-érrendszeri-, daganatos betegségek megelőzésének egyik kulcsa.
- Napi 5 adag zöldség/gyümölcs fogyasztása esetén évente 2,7 millió haláleset lenne megelőzhető az európai régióban.
- Ha 5 év alatt a só fogyasztás átlag napi 10 g-ra sikerülne csökkenteni, akkor a 40-65 évesek körében 11.000 stroke-ot, illetve szívinfarktust lehetne megelőzni hazánkban.
- Az egészséges táplálkozás az idősebb korosztályban is mérhetően javítaná az egészségi állapotot.
- A táplálkozásnak ugyanakkor bizonyítottan hatása van a tanulási képességekre (fizikai fejlődés, koncentráció képesség, magatartás, beilleszkedés).

Az iskolai közösségi étkeztetésben közel fél millió gyermek vesz részt, közülük a legtöbben általános iskolások. A korszerű, egészséges ételek felszolgálása nem csak szemlélet, hanem szakmai hozzáértés és pénz kérdése is. Szomorú tény, hogy az étlapkészítésben az iskolák mindössze 10 százalékában vesz részt dietetikus.

A közösségi étkeztetés jelen állapotában sem minőségi, sem mennyiségi szempontból nem felel meg az egészséges táplálkozás követelményeinek. Ez a betegélelmezésre is elmondható, annak ellenére, hogy a betegélelmezés a gyógyítás része. Ezért a szakma a közösségi étkeztetés átalakításának első lépéseként elkészítette az ajánlását a szolgáltatott élelmiszerekre, étrendekre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi szabályozáshoz. Az ajánlás tartalmazza az oktatási- és nevelési intézményekben, szociális ellátást nyújtó intézményekben, valamint a betegélelmezésben közösségi étkeztetési szolgáltatást nyújtó vállalkozásra vonatkozó személyi és tárgyi minimumfeltételeken túl a területet érintő fogalmak meghatározását, a megengedett napi energia- és sóbevitel korcsoportonkénti értékét, a nyersanyag-kiszabás útmutatót, az egyes élelmiszer alapanyagok felhasználására vonatkozó előírásokat, az étrendtervezés alapelveit, a diétás étkeztetésre vonatkozó egyes előírásokat, valamint a hatósági ellenőrzésre és a közösségi étkeztető önellenőrzésére vonatkozó főbb előírásokat.

Ez ebben a stádiumban csak egy ajánlás, ami nem kötelező érvényű a közösségi étkeztetésben részt vevő szereplők részére. A XV. kerületben működő saját tulajdonú és fenntartású konyhák, kiemelten a bölcsődei konyhák, azonban ezen ajánlás figyelembevételével történik az étlapok összeállítása.

A jogszabályi háttér az **1. számú melléklet** tartalmazza.

A XV. kerületi önkormányzat felmérte a kerületben az óvodások, iskolások táplálkozási szokásait.

A kutatás fő célja a gyerekek életmódbeli szokásainak feltérképezése volt.

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

A tavaly elkezdett komoly szakmai munkát idén is folytatni szeretnénk. Ebben kérjük az intézmények felelős vezetőinek a közreműködését, segítségét.

E munkák folytatása, hogy az étkeztetési szolgáltatókkal felvett kapcsolat eredményeként minden intézményi étlapot tárgyhó előtt vagy tárgyhét előtt megkapunk a szolgáltatóktól és ellenőrizzük azt táplálkozás élettani szempontok vizsgálatával, figyelembe vételével.

Saját konyhák esetében pedig a közétkeztetési csoport együtt írja a menüt az élelmezésvezető és a szakács közreműködésével.

2. Előzmények

2.1 Helyzetértékelés

A Gazdasági Működtetési Központban a közétkeztetési csoport 2012. március 1-vel kezdte meg a szakmai munkát 1 fővel, majd július 27-én bővült 2 főre és jelenleg is ezzel a létszámmal végzi a munkáját.

2.2 Szakmai feladatok, programok

„Kisváros a nagyvárosban” – Az egészséges közétkeztetés mintaprogramja

Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzat Képviselő-testülete az egészséges életmódra nevelés jegyében kezdeményezte a Vidékfejlesztési Minisztériumnál azt a mintaprogramot, amely tartalmazza a közétkeztetés reformját, a vidék-város kapcsolat intenzívvé tételét. Ezt a XV. kerületi önkormányzati mintaprogramot – az országban egyedülként – a Minisztérium támogatta.

A mintaprogram alapvető célkitűzései:

- a közösségi étkeztetés minőségének a javítása,
- a nagyváros – falusi/kisvárosi térségek közötti kapcsolat újraélesztése,
- vidéki, közvetlen mezőgazdasági alapanyag beszerzés, közvetlen termelői-fogyasztói kapcsolatok kiépítése és
- a termelői piacok, helyi termékek, valamint az egészséges táplálkozás és életmód népszerűsítése.

A programon belül a következő konkrét feladatok valósultak meg:

- Egészséges életmódra nevelés: oktatási intézményekben egészségnapokon való részvétel, oktatóanyagok készítése, oktatás tartása.
- Csatlakozás a „Happy héthez”, a vízfogyasztást népszerűsítő iskolai programhoz.
- Étlapok értékelése, étlapjavaslatok, irányelvek megfogalmazása.
- Tanyabemutatók szervezése intézményeknek, illetve dabasi kirándulások, termelői látogatások szervezése.
- 2012. április 22. termelői piac szervezése kulturális rendezvénnyel összekapcsolva. A Dabasi és XV. kerületi kultúra találkozása. Ennek előzményeképpen 2011. október 9-én már volt ilyen szervezés.
- Önkormányzat kezelésében lévő konyhaüzemek átvilágítása, korszerű közösségi étkeztetésre alkalmas konyhaüzem tervezése.
- A közösségi étkeztetés jelenlegi beszerzési viszonyainak áttekintése, a mezőgazdasági beszerzés volumenének, származási helyének felülvizsgálata.
- A közösségi étkeztetésben részt vevők étkezési szokásainak felmérése: kérdőívek szerkesztése, azok kiértékelése.

2.3 Szociális nyári gyermekétkeztetés

A 23/2012. (IV. 18.) NEFMI rendelet alapján az önkormányzatok a 2012. június 18-augusztus 31-ig terjedő időszakban legalább 44, legfeljebb 54 munkanapon keresztül biztosították a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő kiskorú gyermekek étkeztetését napi egyszeri meleg étkezés formájában. Az igényelhető támogatás egy rászoruló gyermekre jutó napi összege legfeljebb 440 Ft.

Az ételt a támogatás legalább harminc százalékának megfelelő értékben a kistermelői élelmiszertermelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet szerint kellett biztosítani, gyermekenként 132 Ft összegben.

A XV. kerületi Önkormányzat szolgáltatási szerződést kötött a Károly Róbert Általános Iskolával (1151 Budapest, Bogács u. 51-53.), mely intézményben saját tulajdonú és fenntartású konyhaüzem működik.

A konyha 54 napon keresztül biztosította összesen 9.330 gyermeknek a napi egyszeri meleg ételt és 3.070 gyermek részére 44 napon keresztül a napi 3x-i ellátást a nyári táborban.

A vásárolt nyersanyagok közel 36%-át kistermelőtől, őstermelőtől vásárolta, az alábbi kategóriákban:

- sertéshús
- tej, tejtermék
- zöldség
- gyümölcs
- tojás.

2.4 Konyhák, tálalókonyhák felmérése

A közétkeztetési és a felújítás fejlesztési csoport 2012-13-ban felmérte a nevelési-oktatási intézményekben működő konyhákat, tálalókonyhákat, azokról építészeti és konyhatechnológiai leírásokat készített.

3. A XV. Kerület közösségi étkeztetése

Az Önkormányzat fenntartóként nagy hangsúlyt fektet a közösségi étkeztetésre, ezen belül is a gyermek és diákétkeztetésre.

Amíg Nevelési-oktatási Központok (NOK) voltak, minden intézmény saját hatáskörében intézte a közbeszerzési eljárásokat. Ezeken belül a legjelentősebbek a közétkeztetés közbeszerzési eljárásai voltak. Minden intézmény saját hatáskörében választotta ki a szolgáltatókat és kötött velük szerződéseket. Ezért alakult úgy, hogy napjainkban hat szolgáltató látja a saját fenntartású és saját üzemeltetésű konyhák mellett a kerület étkeztetési szolgáltatását.

2012. decemberben a GMK felvette a kapcsolatot az étkeztető cégekkel a 2013. évi szolgáltatási eladási árak emelésével kapcsolatosan, amelyet részükre a szolgáltatási szerződések lehetővé tesznek. A szolgáltatók megtették áremelési javaslatukat. A megajánlott árakat azonban fenntartói oldalról vitattuk és a polgármester úr részvételével megtartott ártárgyalások során jelentősen mérsékelniük kellett áraikat. Az ártárgyalások lefolytatásával közel 16 m Ft-ot takarított meg az Önkormányzat.

Az árak egyeztetése mellett elindítottuk a szakmai felügyeletet mind a konyhák, tálalókonyhákon történő ellenőrzésekkel, mind pedig a szolgáltatók ellenőrzésével oly módon, hogy folyamatosan bekérjük az étlapokat, amit a közétkeztetési csoport leellenőriz. Ezzel folyamatosan elérjük, hogy minőségibb, a közétkeztetési ajánláshoz közelítő szolgáltatást nyújtsanak. Mivel csoportunk még egyelőre 2 főből áll, nem állt fel a konyhai gondnoki hálózat, mint azt korábbi anyagainkban leírtunk. Ezért a gondnokokra nagyobb feladat hárul azzal, hogy a közétkeztetési csoport korlátozott létszáma nem tudja minden konyhán, tálalókonyhán a folyamatos ellenőrzést ellátni.

Jelenleg a közösségi étkeztetést az alábbi szolgáltatók látják el a kerület intézményeiben:

- Kinder F és K Vendéglátó Kft
- Elamen Kereskedelmi és Vendéglátó Zrt
- Sodexo Magyarország Kft
- Diák és Munkahelyi Vendéglátó Kft
- Junior Vendéglátó Zrt
- Julienne Kft.

A konyhák, tálalókonyhák megismerésével megállapítható, hogy az intézmények nincsenek tisztában a közösségi étkeztetés területén lévő jogszabályokkal, ajánlásokkal, így szakmai szempontból sem tudják értékelni az étlapokat, az ételek minőségét. Csupán a gyermekek ízlésére, ízvilágára korlátozódott a szolgáltatók minősítése. A közösségi étkeztetés területén nincs hatályos rendelet, jogszabály, ami az étlaptervezésre, szolgáltatásra ad iránymutatást, csak egy ajánlás van, ami viszont nem kötelező érvényű a közösségi étkeztetés szereplői részére. Az étlapokat nem dietetikus értékelté.

A költségek számításánál arra a következtetésre jutottunk, hogy az étkezési térítési díjak kiszámításánál eddig nem vették figyelembe a tényleges ráfordításokat, már csak azért sem, mert azokat addig sem esetleg, sem rendszeresen nem vizsgálták, értékelték. 2012-ben – első ízben – sor került a konyhák önköltségének a kiszámítására és megállapítottuk a tényleges ráfordításokat. Sajnálatos módon minden konyha jelentősen magasabb ráfordítást igényel a fenntartó részéről, mint a realizálható bevétel. A gazdaságosság szoros összefüggésben áll a konyhák kapacitásával és kihasználtságával, ezért javaslatot tettük arra, hogy a méretgazdaságosság elvei alapján bővítsük a saját konyhák kapacitását, ezzel csökkentve a fajlagos rezsiköltséget és önköltséget is.

A kerületben az előző évek folyamán nem volt átfogó adatszolgáltatás a közösségi étkeztetésben szereplő étkezési létszámokról sem. Ebben az évben a GMK létrehozott egy egységes adatszolgáltatási rendszert, amivel folyamatosan pontos képet kapunk erről a területről is.

A GMK 2012. december 1-vel átvette a kerület saját fenntartásában és üzemeltetésében lévő főzőkonyhák és az iskolai intézmények tálalókonyháinak üzemeltetését, az ott dolgozó konyhai alkalmazottakkal együtt. Az Egyesített Bölcsődék, az óvodák és az Egyesített Szociális Intézmény tálalókonyháinak munkavállalói az adott intézményeknél maradtak, de a fenntartással, üzemeltetéssel kapcsolatos feladatok a GMK-hoz kerültek, többek között a közétkeztetés szakmai irányítása is.

A GMK 2013. január közepén felállította a gondnoki hálózatát, létrehozott 11 gondnokságot. A GMK működteti a konyhákat, személyzetük fölött a munkáltatói jogokat gyakorolja. A főzőkonyhák közvetlen szakmai és munkahelyi vezetői irányítását a közétkeztetési csoport látja el.

A tálalókonyhák szakmai irányítását és felügyeletét a közétkeztetési csoport biztosítja. A tálalókonyhák mindennapi működtetése technikai feltételeinek és a személyzetnek a biztosítása, a munkaszervezés a gondnokságok feladata. A gondnok minden munkaszervezési kérdésben egyeztet a közétkeztetési csoporttal, a szabadságokat a gondnok írja ki, de a közétkeztetési csoportvezető hagyja jóvá, a szabadságolási tervet együtt állítják össze, alkalmazkodva az intézmény működési rendjéhez. A munkaruha, a tisztítószer és egyéb beszerzésekben is aktívan együttműködik a két terület.

3.1 Csoportosítás

3.1.1 Az ellátó hálózat a szolgáltatást nyújtók szerint

3.1.1.1 Önkormányzati tulajdonú és üzemeltetésű konyhák, jelenlegi kapacitásuk, ellátott intézmények, sajátosságai

- **Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyha (1151 Budapest, Bogáncs utca 51-53.)**

A konyhán jelenleg naponta 400 adag ebédet készítenek. Megtalálható minden olyan helyiség és terület, amely az előírások szerint szükséges a jelenlegi kapacitású konyha működéséhez. Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelőek, a szakosított raktározás megoldott.

A konyha higiéniai és műszaki állapota kettős képet mutat. Az alapvető higiénia biztosított, rovarok, rágcsálók jelenléte nem tapasztalható. Viszont sem a gépek és berendezések döntő része, sem a burkolatok, alkalmazott anyagok nem elégítik ki az érvényben lévő előírásokat és szabályozásokat. A követelmény a higiénikus tisztíthatóság, amely nem nélkülözhet speciális technológiai megoldásokat, anyagokat.

Általánosságban elmondható, hogy a konyha életkorára tekintettel minden elektromos és gépészeti vezeték cseréje és felújítása indokolt.

A 4-5 éve használt gépek állapota megfelelő, a folyamatos munkavégzést lehetővé teszik. Viszont nem minden üzemelő gépről és berendezésről tudunk pontos adatokat szolgáltatni,

mert hiányoznak vagy olvashatatlanok az adattáblák, és anélkül beazonosításuk nem lehetséges.

A használatban lévő munkaasztalok, fali polcok, szekrények és állványok mind előregedtek, higiéniailag konyhaüzembe nem valók. A fa, farost és pozdorja szerkezetek nem alkalmazhatók, mert a nedvességtől szétmállanak, az asztalok bádoglapja nem megfelelő, mert nem takaríthatók kellően. A meglévő eszközök selejtezése szükséges.

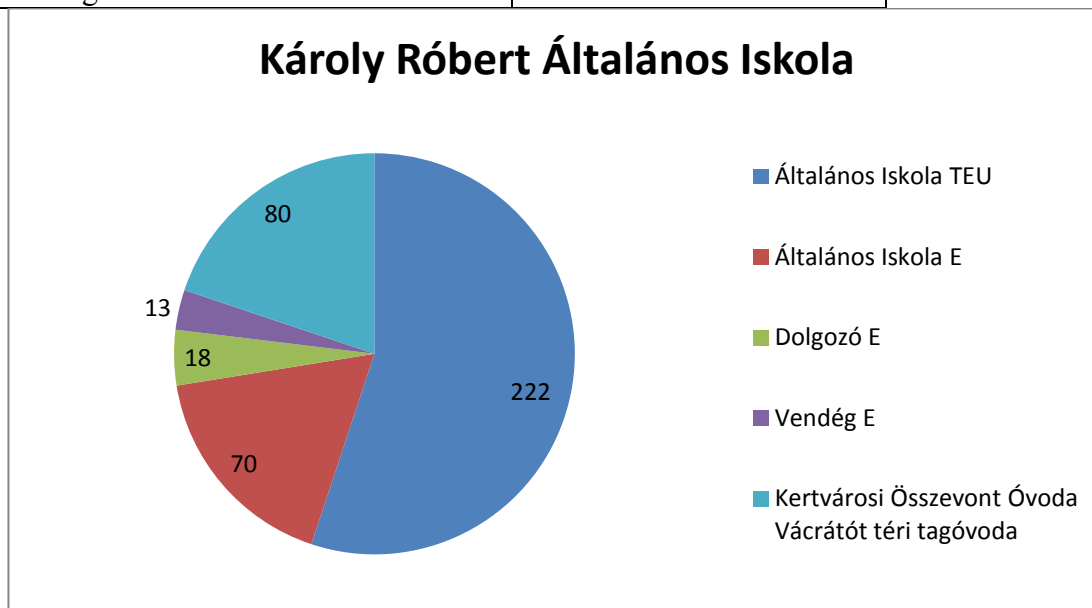
A konyhaüzem kapacitását több tényező határozza meg, melyek közül mindig a legkisebb értéket adóval lehet számolni. Mindent összevetve a konyha jelenlegi kapacitása 500 adag.

A konyhán külön helyiséget alakítottak ételmaradékok tárolására, amely közvetlenül kapcsolódik a fehér mosogatóhoz, ahonnan a közvetlen elszállítás biztosítható.

A helyiség padozata és csempe burkolata hiányos, a tárolóedények tisztítása nem biztosított.

Ellátási területei:

Általános Iskola TEU	222
Általános Iskola E	70
Dolgozó E	18
Vendég E	13
Kertvárosi Összevont Óvoda Vácrátót téri tagóvoda	80



- **Neptun Általános Iskola főzőkonyha (1158 Budapest, Neptun u. 57.)**

A konyhán jelenleg naponta 500 adag főételt készítenek. Megtalálható minden olyan helyiség és terület, amely az előírások szerint szükséges a jelenlegi kapacitású konyha működéséhez, azonban a szállítóedények megfelelő tárolására, tisztítására megfelelő hely nem biztosított.

Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelőek, raktározó területek szakosítása megoldott, elhelyezkedésük nem optimális. A hűtött tárolás feltételei részben biztosítottak (szakosítás) de a kapacitás kevésnek tűnik. A szükséges előkészítő helyiségek megvannak, azok kapcsolatai elfogadhatók. A főzőtér kapcsolata a feketemosogató és a tálaló felé

biztosított. A fehér mosogató szintén megfelelően csatlakozik az étterem és a tálaló felé, azonban az ételmaradék elszállítása már HACCP szempontból problémás. A hulladékok és ételmaradékok tárolását külön területen, az épületen kívül biztosítják.

A konyha higiéniai és műszaki állapota kettős képet mutat. Az alapvető higiénia biztosított, rovarok vagy rágcsálók jelenléte nem tapasztalható. Viszont a gépek és berendezések döntő része, sem a falburkolatok, az alkalmazott anyagok nem elégítik ki az érvényben lévő előírásokat és szabályozásokat. A követelmény a higiénikus tisztíthatóság, mely nem nélkülözhet speciális technológiai megoldásokat és anyagokat.

Általánosságban elmondható, hogy a konyha életkorára tekintettel, minden elektromos és gépészeti vezeték cseréje és felújítása indokolt.

Nem minden üzemelő gépről és berendezésről tudunk pontos adatokat szolgáltatni, mert hiányoznak vagy olvashatatlanok az adattáblák, és anélkül beazonosításuk nem lehetséges.

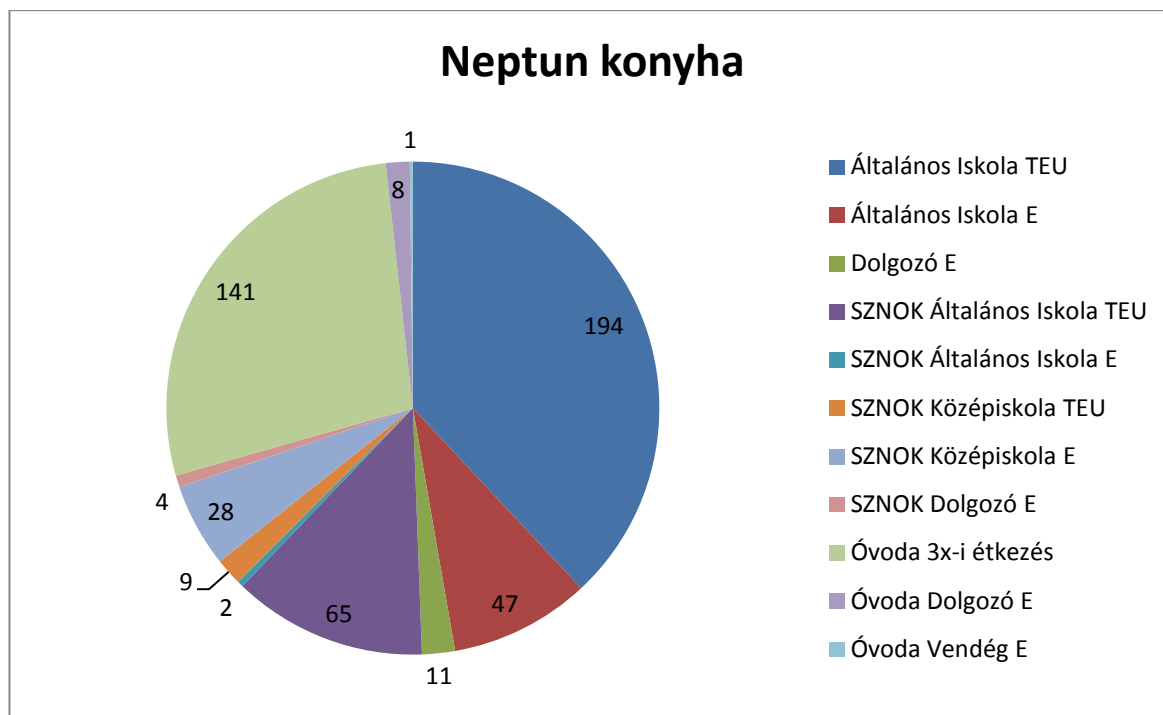
A használatos eszközökből, amelyek rozsdamentes anyagból készültek (munkaasztalok, fali polcok, szekrények és állványok) megfelelőek, továbbra is használhatók. Az ipari konyhánál a saválló eszközök használata az ajánlott.

A konyhaüzem kapacitását több tényező határozza meg, melyek közül mindig a legkisebb értéket adóval lehet számolni. Mindent összevetve a konyha jelenlegi kapacitása 600 adag.

A hulladéktároló az épület mellett, fedetten került elhelyezésre, amely csak kívülről közelíthető meg. Az edények mosogatása nem megoldott.

Ellátási területei:

Általános Iskola TEU	194
Általános Iskola E	47
Dolgozó E	11
SZNOK Általános Iskola TEU	65
SZNOK Általános Iskola E	2
SZNOK Középiskola TEU	9
SZNOK Középiskola E	28
SZNOK Dolgozó E	4
Óvoda 3x-i étkezés	141
Óvoda Dolgozó E	8
Óvoda Vendég E	1



- **Egyesített Bölcsődék XV/12-es főzőkonyha (1156 Budapest, Nádastó park 1.)**

A konyhán jelenleg naponta kb. 380-400 adag ételt készítenek. Napi 4x-i étkezést biztosítanak. Megtalálható minden olyan helyiség és terület, amely az előírások szerint szükséges egy ilyen kapacitású konyha kialakításához. Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelők, a szakosított raktározás megoldott.

Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelők, raktározó területek szakosítása megoldott, elhelyezkedésük nem optimális. A hűtött tárolás feltételei részben biztosítottak (szakosítás) de a kapacitás kevésnek tűnik. A szükséges előkészítő helyiségek megvannak, azok kapcsolatai elfogadhatók. A főzőtér kapcsolata a feketemosogató és a tálaló felé biztosított. A fehér mosogató szintén megfelelően csatlakozik az étterem és a tálaló felé.

A hulladéktároló az épület mellett, fedetten került elhelyezésre, amely csak kívülről közelíthető meg. Az edények mosogatása nem megoldott. A helyiség takarítása a konyha feladata, viszont a moslékgyűjtő hordók tisztán tartásáról a szállítónak kell gondoskodnia, ugyanis helyben ez nem megoldható.

A konyha higiéniai és műszaki állapota kettős képet mutat. Az alapvető higiénia biztosított, rovarok, rágcsálók jelenléte nem tapasztalható. A követelmény a higiénikus tisztíthatóság, amely nem nélkülözhet speciális technológiai megoldásokat, anyagokat.

A használatos eszközökből, amelyek rozsdamentes anyagból készültek (munkaasztalok, fali polcok, szekrények és állványok) megfelelőek, továbbra is használhatók. Az ipari konyhánál a saválló eszközök használata az ajánlott.

A konyhaüzem kapacitását több tényező határozza meg, melyek közül mindig a legkisebb értéket adóval lehet számolni. Mindent összevetve a konyha jelenlegi kapacitása 450 adag.

A HACCP rendszer működik, a megfelelő nyomtatványokat folyamatosan töltik, és a vezető ellenőrzi.

Diétás étkezést tudnak biztosítani. Diétás szakácsot foglalkoztat az intézmény.

- **Egyesített Bölcsődék XV/5-ös főzőkonyha (1157 Budapest, Kavicsos köz 6.)**

A konyhán jelenleg naponta kb. 250 adag ételt készítenek. Napi 4x-i étkezést biztosítanak. Megtalálható minden olyan helyiség és terület, amely az előírások szerint szükséges egy ilyen kapacitású konyha kialakításához. Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelők, a szakosított raktározás megoldott.

Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelők, raktározó területek szakosítása megoldott, elhelyezkedésük nem optimális. A hűtött tárolás feltételei részben biztosítottak (szakosítás) de a kapacitás kevésnek tűnik. A szükséges előkészítő helyiségek megvannak, azok kapcsolatai elfogadhatók. A főztér kapcsolata a feketemosogató és a tálaló felé biztosított. A fehér mosogató szintén megfelelően csatlakozik az étterem és a tálaló felé.

A hulladéktároló az épület mellett, fedetten került elhelyezésre, amely csak kívülről közelíthető meg. Az edények mosogatása nem megoldott. A helyiség takarítása a konyha feladata, viszont a moslékos edények tisztán tartásáról a szállítónak kell gondoskodnia, ugyanis helyben ez nem megoldható.

A konyha higiéniai és műszaki állapota kettős képet mutat. Az alapvető higiénia biztosított, rovarok, rágcsálók jelenléte nem tapasztalható. A követelmény a higiénikus tisztíthatóság, amely nem nélkülözhet speciális technológiai megoldásokat, anyagokat.

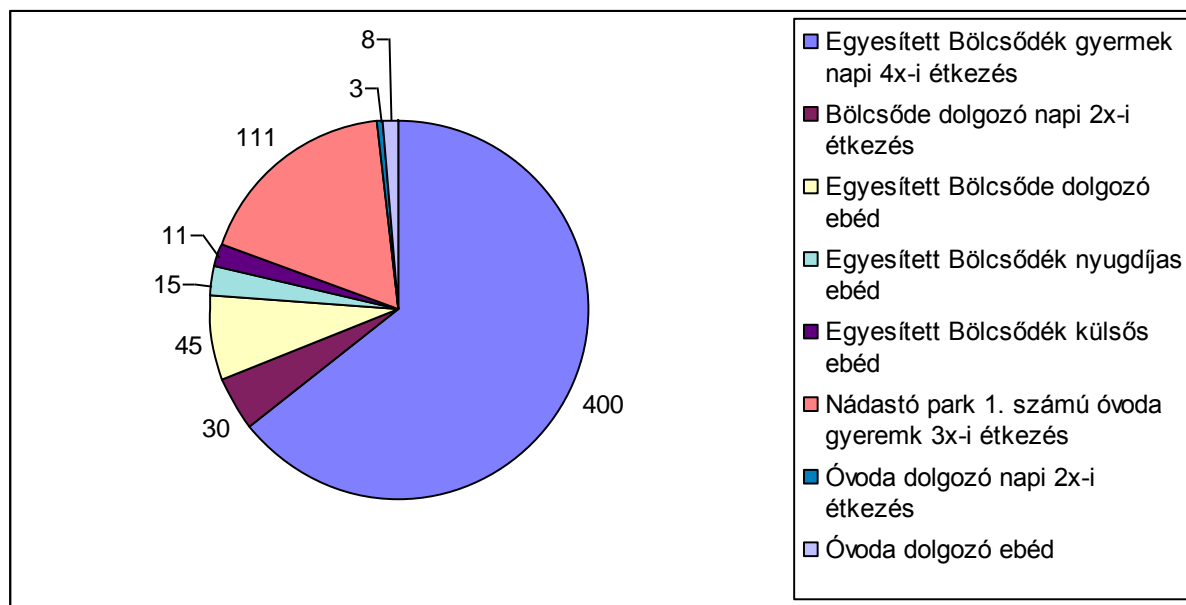
A használatos eszközökből, amelyek rozsdamentes anyagból készültek (munkaasztalok, fali polcok, szekrények és állványok) megfelelőek, továbbra is használhatók. Az ipari konyhánál a saválló eszközök használata az ajánlott.

A konyhaüzem kapacitását több tényező határozza meg, melyek közül mindig a legkisebb értéket adóval lehet számolni. Mindent összevetve a konyha jelenlegi kapacitása 450 adag.

A HACCP rendszer működik, a megfelelő nyomtatványokat folyamatosan töltik, és a vezető ellenőrzi.

Diétás étkezést tudnak biztosítani. Diétás szakácsot foglalkoztat az intézmény.

<i>Étkezés típusa</i>	<i>létszám/fő/nap</i>
Egyesített Bölcsődék gyermek napi 4x-i étkezés	400
Bölcsőde dolgozó napi 2x-i étkezés	30
Egyesített Bölcsőde dolgozó ebéd	45
Egyesített Bölcsődék nyugdíjas ebéd	15
Egyesített Bölcsődék külsős ebéd	11
Nádastó park 1. számú óvoda gyermek 3x-i étkezés	111
Óvoda dolgozó napi 2x-i étkezés	3
Óvoda dolgozó ebéd	8



3.1.1.2 Önkormányzati tulajdonú, külső szolgáltató által üzemeltetett konyhák

- Hartyán Általános Iskola (1157 Budapest, Hartyán köz 2-4.)
- Kontyfa Középiskola és Általános Iskola 81156 Budapest, Kontyfa u. 5.)
- László Gyula Gimnázium és Általános iskola 81157 Budapest, Kavicsos köz 4.)
- Dózsa György Gimnázium és Táncművészeti szakközépiskola (1151 Budapest, Fő út 70.)
- 1157 Budapest, Árendás köz 4-6.

A fenti konyhák tényleges kapacitásáról nincs valós, dokumentált adatunk.

Nem tudjuk pontosan, hogy ténylegesen onnan milyen XV. kerületi önkormányzati, vagy kerületen kívüli intézményeket szolgálnak ki.

Nem ismert az ott elhelyezett konyhai eszközök értéke és állapota.

Megbízhatóan nem prognosztizálható, hogy amennyiben – egy közbeszerzési eljárás eredményeként, vagy a tulajdonos önkormányzat ez irányú döntése esetén – a jelenlegi üzemeltető elhagyná a konyhát, hogyan működtethető az a továbbiakban.

A további működtetés lehetősége és az ezáltal felvetődő problémák köre is többirányú:

- A jelenlegi üzemeltető az általa telepített konyhatechnológiát leszereli és elviszi: a konyha újbóli felszerelése és üzembe helyezése idő és forrásigényes, engedélyköteles.
- A jelenlegi üzemeltető az általa telepített konyhatechnológiára elővásárlási jogot biztosít: a tárgyalások hosszú időt vehetnek igénybe, a vásárlás pénzügyi forrását soron kívül biztosítani kell.

3.1.1.3 Idegen helyről (kizárólag vásárolt) élelmezési szolgáltatás

- Ákombákom Óvoda (1155 Budapest, Tóth István u. 98)
- Patyolat utcai tagóvoda (1155 Budapest, Patyolat u. 5-7.9)
- Hartyán-Árendás összevont Óvoda (1157 Budapest, Hartyán köz 2-4.)
- Árendás utcai tagóvoda (1157 Budapest, Árendás köz 4.)
- Micimackó Óvoda (1156 Budapest, kontyfa u. 1.)

- Mosolykert Óvoda (1157 Budapest, Kavicsos köz 6.)
- Páskom tagóvoda (1157 Budapest, Páskom park 37.)
- Mozdonyvezető Óvoda (1155 Budapest, Mozdonyvezető u. 3-5.)
- Napsugár Összevont Óvoda (1156 Budapest, Nádastó park 2.)
- Palotai Vadvirág Óvoda (1154 Budapest, Aulich u 46-62.)
- Mézes tagóvoda (1155 Budapest, Wesselényi u. 31-33.)
- Pestújhelyi Óvoda (1158 Budapest, József Attila u. 59-61.)
- Bújócska tagóvoda (1158 Budapest, Örjárat u. 9.)
- Rákospalotai Hetedhét Óvoda (1154 Budapest, Klapka György u. 27.)
- Bocskai tagóvoda (1153 Budapest, Bocskai u. 65.)
- Rákospalotai Kertvárosi összevont Óvoda (1151 Budapest, Szövőgyár u. 24.)
- Régi Fóti tagóvoda (1152 Budapest, Régi Fóti u. 14.)
- Czabán általános Iskola (1152 Budapest, Széchenyi tér 13.)
- Kolozsvár Általános Iskola (1155 Budapest, Kolozsvár u. 1.)
- Pestújhelyi Általános Iskola (158 Budapest, Pestújhelyi u. 38.)
- Rákospalotai Kossuth Lajos Általános Iskola (1151 Budapest, Kossuth u. 53.)
- Szent Korona Általános iskola (1155 Szent Korona útja 5.)
- ESZI idősek klubja (1158 Budapest, Klebelsberg Kúnó u. 20/a)
- ESZI Idősek klubja (1154 Budapest, Arany János u. 51.)
- ESZI Idősek klubja (1156 Budapest, Kontyfa u. 3.)
- ESZI Gondozó Ház (1157 Budapest, Erdőkerülő u. 34.)
- ESZI ENO (1157 Budapest, Árendás köz 4-6.9)
- ESZI FENO (1158 Budapest, Molnár Viktor u. 94-96.)
- ESZI Szociális konyha és nappali melegedő (1156 Budapest, Kontyfa u. 3.)

A létszámadatokat a **2. számú melléklet** tartalmazza.

3.1.2 A közösségi étkezést igénybe vevő intézmények és ellátottak köre

3.1.2.1 Önkormányzati fenntartású intézmények és ellátottak

- Egyesített Bölcsődék XV/1-es tálalókonyha (1153 Budapest, arany János u. 35.)
- Egyesített Bölcsődék XV/2-es tálalókonyha (1158 Budapest, Bezsilla Nándor u. 17.)
- Egyesített Bölcsődék XV/3-as tálalókonyha (1152 Budapest, Fő u. 33.)
- Egyesített Bölcsődék XV/6-os tálalókonyha (1155 Budapest, Wesselényi u. 33.)
- Egyesített Bölcsődék XV/10-es tálalókonyha (1156 Budapest, Kontyfa u. 6.)
- Ákombákomp Óvoda (1155 Budapest, Tóth István u. 98)
- Patyolat utcai tagóvoda (1155 Budapest, Patyolat u. 5-7.9)
- Hartyán-Árendás összevont Óvoda (1157 Budapest, Hartyán köz 2-4.)
- Árendás utcai tagóvoda (1157 Budapest, Árendás köz 4.)
- Micimackó Óvoda (1156 Budapest, kontyfa u. 1.)
- Molnár Viktor Óvoda (1158 Budapest, Molnár V. u. 94-96.)
- Mosolykert Óvoda (1157 Budapest, Kavicsos köz 6.)
- Páskom tagóvoda (1157 Budapest, Páskom park 37.)
- Mozdonyvezető Óvoda (1155 Budapest, Mozdonyvezető u. 3-5.)
- Napsugár Összevont Óvoda (1156 Budapest, Nádastó park 2.)
- Napsugár I. sz. tagóvoda (1156 Budapest, Nádastó park 1.)
- Palotai Vadvirág Óvoda (1154 Budapest, Aulich u 46-62.)

- Mézes tagóvoda (1155 Budapest, Wesselényi u. 31-33.)
- Pestújhelyi Óvoda (1158 Budapest, József Attila u. 59-61.)
- Bújócska tagóvoda (1158 Budapest, Örfárat u. 9.)
- Rákospalotai Hetedhét Óvoda (1154 Budapest, Klapka György u. 27.)
- Bocskai tagóvoda (1153 Budapest, Bocskai u. 65.)
- Rákospalotai Kertvárosi összevont Óvoda (1151 Budapest, Szövőgyár u. 24.)
- Régi Fóti tagóvoda (1152 Budapest, Régi Fóti u. 14.)
- Vácrátót téri tagóvoda (1151 Budapest, Vácrátót tér 4-12.)
- ESZI idősek klubja (1158 Budapest, Klebelsberg Kúnó u. 20/a)
- ESZI Idősek klubja (1154 Budapest, Arany János u. 51.)
- ESZI Idősek klubja (1156 Budapest, Kontyfa u. 3.)
- ESZI Gondozó Ház (1157 Budapest, Erdőkerülő u. 34.)
- ESZI ENO (1157 Budapest, Árendás köz 4-6.9)
- ESZI FENO (1158 Budapest, Molnár Viktor u. 94-96.)
- ESZI Szociális konyha és nappali melegedő (1156 Budapest, Kontyfa u. 3.)

3.1.2.2 Önkormányzati működtetésű (állami fenntartású) intézmények és ellátottak:

- Czabán általános Iskola (1152 Budapest, Széchenyi tér 13.)
- Hartyán általános iskola (1157 Budapest, Hartyán köz 2-4.)
- Károly Róbert Általános Iskola (1151 Budapest, bogács u. 51-53.)
- Kolozsvár Általános Iskola (1155 Budapest, Kolozsvár u. 1.)
- Neptun Általános Iskola (1158 Budapest, Neptun u. 57.)
- Pestújhelyi Általános Iskola (158 Budapest, Pestújhelyi u. 38.)
- Rákospalotai Kossuth Lajos Általános Iskola (1151 Budapest, Kossuth u. 53.)
- Szent Korona Általános iskola (1155 Szent Korona útja 5.)
- Kontyfa Középszintű Általános Iskola és Általános Iskola 81156 Budapest, Kontyfa u. 5.)
- László gyula Gimnázium és Általános iskola 81157 Budapest, Kavicsos köz 4.)
- Dózsa György Gimnázium és Táncművészeti szakközépiskola (1151 Budapest, Fő út 70.)
- Száraznád Nevelési- Oktatási Központ (1156 Budapest, Pattogós u. 6-8.)

3.1.3 Az igénybevett étkeztetés időszaka szerint:

- Iskolai tanévhez kötötten (iskolák)
- Nevelési évhez kötötten (bölcsődék, óvodák)
- Egész évben (ESZI)
- nyári időszakban (nevelési/tanéven kívül)
 - Nyári szociális gyermekétkeztetés
 - Napközis táborok
 - Nyári táborok.

3.2 Feladatellátás szabályozása

A közétkeztetési csoport feladatai a saját tulajdonú és saját üzemeltetésű konyhák tekintetében:

- Felméri a közétkeztetés rendszerét (étkezési igények, kapacitások, meglévő konyhaüzemek és fogyasztási helyek).
- Nyersanyag beszállítók kiválasztásában aktívan közreműködik, folyamatosan kapcsolatot tart velük illetve folyamatosan véleményezi a szállítás minőségét, a szerződés szerinti teljesülést.
- Beszerzési forrásokat keres a saját konyhák soron kívüli nyersanyag ellátására.
- Dolgozik a közétkeztetés minőségének javításán, kezeli a fogyasztói reklamációkat, vizsgálja a minőségi kifogásokat. Intézkedési tervet készít a felmerülő problémák megoldására.
- Folyamatosan kapcsolatot tart a fenntartóval, szerződéses partnerekkel, külső cégekkel, vállalkozásokkal illetve a közétkeztetésben részt vevő az önkormányzat fenntartásába vagy működtetésébe tartozó intézményekkel.
- Vizsgálja és véleményezi a konyhaüzemek gazdaságosságát. Az intézménnyel szoros együttműködésben elősegíti a hatékony és költségtakarékos üzemelést.
- Az Intézményekkel együttműködve részt vesz a közétkeztetés folyamataiban a minőségbiztosítás követelményeinek megvalósításában.
- HACCP rendszert vizsgálja, meglétét folyamatosan ellenőrzi.
- Főzőkonyhák szabályzatait elkészíti, kiadja és ellenőrzi az azokban foglaltak folyamatos betartását.
- Ellátja az önkormányzati tulajdonú és fenntartású konyhaüzemek közvetlen szakmai irányítását.
- Az élelmezési nyersanyagok felhasználását folyamatosan ellenőrzi.
- Folyamatosan kapcsolatot tart a hatóságokkal, az ellenőrzésekben részt vesz.
- Közétkeztetési felújítás és fejlesztési programokban közreműködik, együttműködve az Intézményekkel.
- Felméri az Intézmények étkezéssel kapcsolatos beszerzési, közbeszerzési feladatait. Felülvizsgálja a szolgáltatói szerződéseket, megkötésükben közreműködik.
- Biztosítja az Intézmények számára az egységes közbeszerzési eljárások előkészítését és megvalósítását a közétkeztetés területén a GMK közbeszerzési csoportjának közreműködésével.
- Közétkeztetéssel kapcsolatos beszerzéseket, közbeszerzéseket szervezi, koordinálja, előkészíti a szerződéseket, azokat nyilvántartja, aktualizálja, és a módosításokat előkészíti. Részt vesz a közbeszerzési eljárással kapcsolatos helyszíni bemutatásokon és konzultációkon.

- A nyári táboroztatások alkalmával illetve a szociális nyári gyermekétkeztetés étkezéssel kapcsolatos feladatait szervezi, koordinálja az illetékes főzőkonyhán.
- Gondoskodik arról, hogy az ételmezési üzemben dolgozók az egészségügyi minimum tanfolyamot elvégezzék.
- Biztosítja az ételmezési üzemben beosztott dolgozók tűzrendészeti és balesetvédelmi oktatását és az ezekkel kapcsolatos szabályok és előírások maradéktalan betartását.
- Gondoskodik az üzemi berendezések, gépek, eszközök, edények és egyéb felszerelés rendszeres karbantartásáról, továbbá a korszerűtlen, nem megfelelő, vagy a használat folyamán selejtezésre kerülő eszközök pótlásáról.
- Részt vesz az ételmezési raktár havi és negyedéves ellenőrzésében és az esetleges eltérések okát kivizsgálja. A raktárakat rendszeresen ellenőrzi.
- A havi étlapot elkészíti az ételmezési osztályvezető és a szakács közreműködésével együtt.
- Az ételmezési üzemek felújítási, korszerűsítési munkáinak előkészítésében és megvalósításában közreműködik.
- Figyelemmel kíséri az étkeztetéssel kapcsolatosan megjelenő jogszabályokat, ajánlásokat.

A főzőkonyha feladatai:

- Gondoskodik a beszállított élelmiszerek mennyiségi és minőségi megvizsgálásáról és átvételéről, azok szakszerű, biztonságos tárolásáról.
- A nyersanyagokat szakosítottan, szakszerűen tárolja a megfelelő raktárhelyiségekben.
- Az előkészítő helyiségeket rendeltetésszerűen használják, a megfelelő hőmérsékletet és szellőzést biztosítják.
- Az ételkészítés folyamatainak folyamatos ellenőrzése szakképzett személyzet (ételmezési osztályvezető, főszakács, szakács) által.
- A tálalás folyamatának szakszerű lebonyolítása.
- A havi elszámolásokat eljuttatják a GMK felelős munkatársainak.
- Részt vesznek az egészségügyi minimum tanfolyamon, illetve tűzrendészeti és balesetvédelmi oktatásokon.
- Az alapvető higiéniai követelményeket betartják.
- Az ételmezésvezető feladatai: felelős az ételmezési részleg munkájának megszervezéséért, irányításáért, az ellenőrzéséért, az ételmezési üzem kifogástalan működéséért. Felelős az ellátottak és az intézményi ételmezésben részt vevő alkalmazottak részére előírt ételmezési szolgáltatásáért, megfelelő, korszerű technológia alkalmazásáért, a megfelelő időben történő kiszolgálásért, valamint az ételmezési részleg feladatkörébe tartozó ügyviteli, elszámolási munka szabályszerű ellátásáért. A reklamációkat helyben kezeli és jelenti a GMK felelős szakemberének.

Tálalókonyhák működtetésével kapcsolatos feladatok:

A tálalókonyhákat 2 csoportra kell osztani:

1. *Iskolai tálalókonyhák:* A GMK működteti a tálalókonyhákat, személyzetük fölött a munkáltatói jogokat gyakorolja. A teljes üzemeltetés, fenntartás a GMK feladata.
2. *Bölcsődei, óvodai, Egyesített Szociális Intézmény, Ifjúsági és Sportközpont tálalókonyhái:* A GMK a tálalókonyhákat nem működteti, személyzetük fölött munkáltatói jogokkal nem bír.

Mindkét működtetési körben a közétkeztetési csoport feladatai:

- Közétkeztetés étlapjait folyamatos véleményezi. A tárgyhavi étlapokat tárgyhó előtt 15-éig az intézményeknek illetve a közétkeztetést ellátó cégeknek be kell juttatni a GMK közétkeztetési csoportjának, aki véleményezi, szakmailag értékeli azt.
- Élelmezési beszállítókkal folyamatosan kapcsolatot tart. Véleményezi a szállítás minőségét, a szerződés szerinti teljesülést.
- Havi beszámolókat készít a tálalókonyhák adatszolgáltatásai alapján (nyersanyagköltség, rezsi, bér és egyéb költségek).
- Továbbá a fent leírt közétkeztetési csoport általános feladatai.

Tálalókonyhákban a feladatok:

- A tálalókonyhában a személyzet gondoskodik az ételek szakszerű kezeléséről, kiosztásáról és a badellák illetve a fehér edények mosogatásáról.
- Betartják a mindenkorai higiéniai utasításokat, vezetik az előírt nyomtatványokat. Ezen bizonylatokat tárolják.
- Részt vesznek az egészségügyi minimum tanfolyamon, illetve tűzrendészeti és balesetvédelmi oktatásokon.

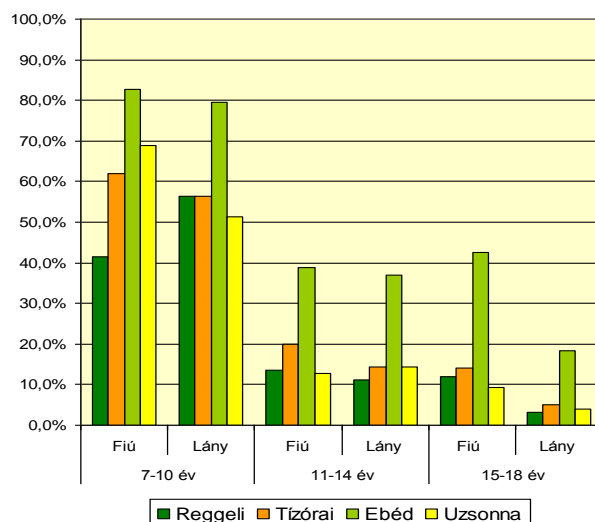
3.3 Étkezői létszámok az intézmények létszámadataihoz viszonyítva óvodák, iskolák tekintetében

Intézményi adatok	Létszám- és kapacitásadatok (intézmény összesen, a tényleges létszám alapján)			Étkezői létszámadatok (2012)	
Intézmény neve	Férőhelyek száma (kapacitás) (fő)	Gyermek /tanuló létszám (fő) (2011. okt. 1. állapot)	Kihasznátság (%)	Étkezői létszám (2012. évi átlag)	Étkezői létszám %-ban az összlétszámhoz viszonyítva
Ákombákom Óvoda	150	139	92,7%	116	83%
Hartyán-Árendás Összevont Óvoda	350	262	74,9%	204	78%
Hetedhét Óvoda	160	160	100,0%	129	81%
Micimackó Óvoda	200	190	95,0%	191	101%
Molnár Viktor Óvoda	200	175	87,5%	141	81%
Mosolykert Óvoda	300	271	90,3%	220	81%
Mozdonyvezető Óvoda	200	176	88,0%	140	80%
Napsugár Összevont Óvoda	250	233	93,2%	238	102%
Palotai Vadvirág Óvoda	225	191	84,9%	191	100%
Pestújhelyi Óvoda	180	177	98,3%	140	79%
Rákospalotai Kertvárosi Összevont Óvoda	350	345	98,6%	267	77%
Óvodák összesen	2565	2319	90,4%	1977	85%
Czabán Általános Iskola	370	218	58,9%	179	82%
Hartyán Általános Iskola	840	542	64,5%	324	60%
Károly Róbert Általános Iskola	646	442	68,4%	292	66%
Kolozsvár utcai Általános Iskola	434	368	84,8%	247	67%
Kossuth Lajos Általános Iskola	576	416	72,2%	313	75%
Neptun Általános Iskola	650	336	51,7%	241	72%

Pestújhelyi Általános Iskola	230	218	94,8%	155	71%
Szent Korona Általános Iskola	582	427	73,4%	274	64%
Általános Iskolák összesen	4328	2967	68,6%	2025	68%
Dózsa György Gimnázium és Szakközépiskola	820	882	107,6%	121	14%
Kontyfa Középiskola és Általános Iskola	840	504	60,0%	248	49%
László Gyula Gimnázium és Általános Iskola	1100	859	78,1%	434	51%
Száraznád Nevelési-Oktatási Központ	754	407	54,0%	104	26%
Intézmények összesen:	10407	7938	76,3%	4909	62%

A fenti adatokból kitűnik, hogy az életkor előrehaladtával egyre inkább csökken a közösségi étkeztetésben részesülők aránya. Ezért is igen nagy jelentőségű már bölcsődés és óvodás korban elkezdni az egészségnevelést, az egészséges táplálkozás alapelveinek rögzítését.

Menza-igény



Az általános iskolás korosztály a fenti táblázat szerint átlagosan 68%-ban veszi igénybe a menzai szolgáltatásokat. A fenti grafikon pedig azt mutatja be, hogy ez hogyan alakul az egyes korcsoportokban („Kisváros a nagyvárosban” mintaprogram felmérési adatai alapján). Egyre nagyobb igény lenne arra, hogy étkezési időben, megfelelő körülmények között, a gyermekek objektív igényeinek megfelelő mennyiségű és minőségi főtt ételt, ebédet kapjanak. Noha 7-10 évesek közel felének az iskolai étkeztetés biztosítja a kisétkezéseket is, a nagyobbak ezt a szolgáltatást nem szívesen veszik igénybe. Pedig milyen jó lenne, ha jó

minőségű nyersanyagokból, friss zöldségekből kikevert, gusztusos szendvicskrémeket kínálnának tízórára és uzsonnára a gyermekeknek! Nem kellene a büfében vásárolniuk vagy otthonról hozniuk, ez utóbbi esetén hosszú órákon keresztül hűtés nélkül tárolniuk.

3.4 Normatív kedvezmények és bevételek

A kerületi oktatási-nevelési intézményekben a gyermekek mintegy 30%-a veszi igénybe az 50%-os, illetve a 100%-os étkezési támogatást. Ez az önkormányzat költségvetésében jelentős tételt képvisel. A 2012-es évben gyermekenként 68.000 Ft-ot adott az állam, mint állami hozzájárulás, majd 2013-ban az összeget felemelték 102.000 Ft-ra gyermekenként. Ezzel a módosítással a 2013-as évben az önkormányzat mintegy 50 millió Ft többletbevételhez jut. Tekintettel a közösségi étkeztetés jelenlegi műszaki háttérének állapotára, célszerű és kívánatos lenne, ha ezt az összeget a fenntartó a közösségi étkeztetés minőségi javítására, a közösségi étkeztetés feltételeinek fejlesztésére tudná fordítaná.

3.5 Diétás étkeztetés

A „Kisváros a nagyvárosban” mintaprogram felméréséből kiderült, a gyermekek 5-7%-a szenved valamilyen krónikus betegségben. A felmérésben leginkább laktózérzékenységet, cukorbetegséget, gluténérzékenységet, szójaallergiát, vashiányt, vérszegénységet soroltak fel, valamint olyan táplálkozással összefüggő betegségeket, amelyek korábban a felnőttekre voltak jellemzők, de napjaink egészségtelen életvitele miatt egyre gyakrabban előfordul a fiatalok, gyermekek körében is. Ilyen például a magas vagy ingadozó vérnyomás, reflux, gyomorsav túltengés, epebetegség, vesekő.

A kerület saját fenntartású és üzemeltetésű iskolai konyháiban nincs diétás étkeztetés és sajnálatos módon diétás szakács sincsen. A konyhák kialakításánál nem gondoltak diétás konyhasarok kialakítására, ennek következtében ezek a főzőkonyhák nem alkalmasak a diétás étkeztetés biztosítására. A bölcsődei konyhákban viszont működik diétás konyha, és diétás szakácsok főznek az arra rászoruló gyermekeknek.

A Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhájának fejlesztésével javasolta a GMK diétás konyhasarok kialakítását, erre azonban a szűkös források miatt előreláthatóan nem kerül még sor.

Amennyiben valóban megvalósítandó célként kezeli a kerület a diétás és egyéb speciális étkeztetés biztosítását az iskolai étkezőknek, célszerű lenne a Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhájának felújítási forrásait az ehhez szükséges résszel kiegészíteni, még a tényleges megvalósítás megkezdése előtt.

3.6 Rendezvényi étkeztetés

A kerület tavasztól-őszig számos rendezvényt bonyolít le. A polgármesteri kabinet felkérte a GMK-t, hogy ezeken a rendezvényeken biztosítson étkeztetési szolgáltatásokat.

Az alkalmi rendezvénnyel kapcsolatos állásfoglalás kérésünkre adott jegyzői válaszlévélben foglaltak, valamint az Alapító okiratunkba felvett egyéb vendéglátás szakfeladat alapján - a KSH Szolgáltatási Jegyzékét és a kereskedelmi tevékenységre vonatkozó törvényt, valamint annak végrehajtási rendeletét is átnézve - az *egyéb vendéglátás* alatt a *máshová nem sorolt, meghatározott kör számára kedvezményes áron igénybe vehető étel-és italfelszolgálat, ellátás* értendő.

A feladatellátásnak jogi akadálya nincs, azonban a szolgáltatásunk az ételek főzésére és kiszállítására terjed ki, a rendezvényeken a felszolgálatot szervezetünk nem tudja vállalni, ugyanis nem foglalkoztatunk rendezvényszervezőt és pincéreket.

Az árszabásban alkalmazzuk az önköltségszámítást, tehát nem nyersanyagáron, hanem önköltségi áron számlázzuk ezt a szolgáltatást.

4. Konyhafejlesztések

Az önkormányzat intézményfenntartói szinten nagy hangsúlyt fektet a saját tulajdonú és saját üzemeltetésű konyhák fejlesztésére, kapacitásuk bővítésére. A 2013-as évben célul tűzte ki a Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhájának teljes rekonstrukcióját, illetve az Egyesített Bölcsődék főzőkonyhájának eszközbeszerzését a kapacitásbővítés jegyében.

A GMK kimutatta, hogy az önkormányzati főzőkonyhák igen magas önköltséggel üzemelnek. Jelentős veszteségeket termelnek a kerületnek. A kapacitásbővítéssel nagymértékben csökken a konyhák fajlagos rezsiköltsége, gazdaságosabban tudná működtetni, üzemeltetni a kerület, és nem utolsósorban nőne a saját ellátás területe is.

4.1 Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhájának fejlesztése

A Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyha részleges rekonstrukciójának tervezetése 2013. április 25-én befejeződik.

A konyhakapacitás bővíthetőségének vizsgálatára 2012. tavaszán már készített a GMK egy döntés-előkészítő konyhatechnológiai tervet. Ez az állapotfelmérő és javaslattevési dokumentáció még nem tartalmazta az átalakítással összefüggésben elvégzendő szakági munkák terveit és költségeit, csak a konyhatechnológia megtervezésével és az azt kiszolgáló berendezések kiválasztásával foglalkozott. A megalapozó testületi határozatot követően, ezen előzetes tervet felhasználva kezdődött el a konyha átfogó, jelentős kapacitásbővítést célzó újraterveztetése, amellyel a főzőkonyha kapacitása 500-ról 1500 adagra bővül. Az elkészült komplett kiviteli terv alapján választ kapunk a legfontosabb kérdésekre:

- milyen beavatkozások szükségesek a kívánt kapacitásbővítés eléréséhez?
- mennyibe kerül mindez (konyhatechnológia fejlesztése és bővítése, építészeti és épületgépészeti átalakítások stb)
- mennyibe kerül a felújított és bővített kapacitású konyha üzemeltetése?

A tervezési munkát elnyert céget nyilvános pályázati felhívás keretében lett kiválasztva. A szűkös költségkeret miatt a tervezőktől csak minimális építészeti átalakítást kértünk. Kértük, hogy a tervezési feladatot racionális módon, szerényen és a várható költségek alacsonyan tartásával úgy oldják meg, hogy a fejlesztés csak a konyhateret és az előkészítő helyiségeket érintse. A szűkös költségkeret miatt az önkormányzat részéről az a döntés született, hogy a fejlesztés elsősorban a főzőkonyhát és az előkészítő helyiségeket érintse. A szociális blokk és a tároló helyiségek csak minimális szinten legyenek felújítva. Tartószerkezetet nem érinthet az átalakítás.

Fentebb már említésre került a diétás konyhasarok kialakítása, ami kérés volt a részünkről, de a szűkös anyagi lehetőségek miatt ezen elképzelésünk nem fog megvalósulni.

Az áttekintéstől azt is várjuk, hogy az átalakított konyhán megszünteti a jelenlegi nem funkcionális és helyenként szabálytalan működést.

Jelenleg a gépek, berendezések, burkolatok nem elégítik ki az érvényben lévő előírásokat (padló és falburkoló lapok több helyen hiányoznak, sok a fa szerkezetű tároló állvány és bádogburkolat – melyek használata ma már nem megengedett, üzemképtelen szellőzőrendszer, balesetveszélyes szerelési megoldások, stb.). A helyiségkapcsolatok elfogadhatók, de az áttervezés során egy jobban működő rendszert szükséges kialakítani egy mai, korszerű főzőkonyha igényeinek megfelelően.

A kapacitásnöveléshez elengedhetetlen, hogy a jelenlegiekhez képest más típusú és nagyobb teljesítményű ételkészítő berendezéseket építsünk be, ezért ezek cseréje az elsődleges fejlesztési szempont. Az üzemképtelen légkezelő rendszer helyett is korszerű, teljesen új rendszer szükséges, amely kielégíti a vonatkozó előírásokat. A konyhára való ráfordítások nagyobb részét ezen beavatkozások teszik ki.

Az átalakítás fontos része a konyhaüzem energiafogyasztásainak nyomon követhetősége. Az épületben központi fűtés üzemel, a használati melegvíz ellátását és a fűtést gázkazánok biztosítják. A főzőkonyhai épületrész az átdolgozott tervezési program szerint csökkentett műszaki tartalmú új tervek szerint nem lesz leválasztva a fűtési és meleg víz ellátási rendszerről. A fűtési hőmennyiség mérése a fűtési ágba épített hőmennyiség mérővel lesz megoldva. A gázfogyasztás mérése jelenleg is megoldott, a főzőkonyha saját gázbetáplálással rendelkezik, de mert a nagyobb kapacitású új főzőberendezések gázüzeműek lesznek, a növekvő fogyasztás miatt gázfogadó helyiséget kell kialakítani. Az elektromos fogyasztás mérése most is megoldott. Az épület portáján található az épület elektromos betáplálása, itt még korábban külön almérő is helyet kapott a tálaló- és a főzőkonyha fogyasztásmérésére. Az épületrész ivóvíz ellátása a már meglévő vezetékrendszeren keresztül történik, és ez nem fog változni. A vízfogyasztás mérése a főágakra helyezett almérőkkel lesz megoldva. A konyha életkorára tekintettel, minden elektromos és gépészeti vezeték cseréje és felújítása indokolt lenne, erre azonban most nem lesz mód.

Meg kell még említeni, hogy a főzőkonyhát magába foglaló épületrész maga is igen leromlott állapotban van. A többszöri kisebb-nagyobb javítások ellenére a lapotető több helyen rendszeresen beázik, ezzel veszélyeztetve a konyhai folyamatokat. A homlokzati nyílászárók nagyon rossz állapotban vannak, cseréjük igen időszerű. Egy új gépészeti légkezelő rendszer (hővisszanyerő, stb.) kiépítése esetén célszerű lenne utólagos homlokzati és tetőhőszigetelés elhelyezésével az épület energetikai korszerűsítését is elvégezni.

Alapvető tény, hogy szűkösek a ráfordítható források. A rendelkezésre álló 45 millió Ft-ból nem lehetséges kialakítani egy modern és minden igényt kielégítő konyhaüzemet. Nem szabad figyelmen kívül hagyni a szakhatósági bejárások költségeit, az esetleges pótlólagos szükséges és kötelező egyéb kialakításokat.

Nagyon fontos a raktározás, a raktárkapacitás, ezen belül is a hűtőkapacitás. Fontos, hogy a készletek forgási sebessége minimum 3 nap legyen. A forgási sebesség napokban megmutatja, hogy hány napig elegendő a készlet, illetve hány nap alatt értékesítették a készletet átlagosan. Tehát minél nagyobb az üzem kapacitása, annál nagyobb a raktározás igénye.

A bővítés együtt jár a dolgozói létszám szükségszerű növekedésével. A megnövekedett kapacitás és feladatok miatt a konyha kiszolgáló létszámát minimum 4 fővel bővíteni szükséges.

Mivel az iskola gyermek és diákélelmezéssel foglalkozik, célszerű lenne, ha a fejlesztéssel növekedő, lekötendő kapacitásait is erre fordítaná. Szakmai szempontokat figyelembe véve

megállapítható: a gyermek és diákélelmezés, a felnőtt étkeztetés és a szociális ellátás nagymértékben különbözik egymástól. Mások az élettani szükségletek, a nyersanyag válogatási szempontok, a tápanyagigények, és a nyersanyag anyaghányadok a különböző korosztályokban.

Ezen szempontokat figyelembe véve a következő intézményeket javasoljuk ellátni az új főzőkonyhából:

- Rákospalotai Kertvárosi Összevont Óvoda (270 fő)
- Rákospalotai Hetedhét Óvoda (129 fő)
- Rákospalotai Kossuth Lajos Általános Iskola (320 fő)
- Czabán Általános Iskola (180 fő).

Az intézmények kis létszáma miatt több intézmény ellátására is sor kerülhet, a szállítás átgondolása mellett.

4.2 Egyesített Bölcsődék főzőkonyháinak eszközbeszerzése

4.2.1 XV/12. Nádastó park 1.

A XV/12-es Bölcsőde konyházemet működtet. Maximális főzési adagszáma kb. **400 adag/nap**. A bölcsőde **140** férőhelyes.

A főzőkonyha az alábbi bölcsődéket látja el élelmezéssel:

- XV/2-es Bölcsőde (1158 Budapest, Bezsilla Nándor u. 17.) **40** férőhelyes.
- XV/1-es Bölcsőde (1153 Budapest, Arany J. u. 35.). A bölcsőde **46** férőhelyes.
- XV/3-as Bölcsőde (1152 Budapest, Fő út 33.) **80** férőhelyes.
- A bölcsődei hálózaton kívül ellátja még a Napsugár Összevont Óvoda (1156 Budapest, Nádastó park 2.) 1. számú tagóvodáját (1156 Budapest, Nádastó park 1.) átlag napi **110** adaggal. Az óvoda egy épületben található a bölcsődével az emeleten. Az ételeket étellifttel szállítják az óvodába.

Javasoljuk, hogy a Napsugár Összevont Óvoda 1156 Budapest, Nádastó park 2. szám alatt lévő tagóvodáját átlag napi 130 fővel integráljuk be a bölcsődei konyhai hálózatba. Ezt az adagszámot még elbírja a konyha kapacitása, viszont a hűtők műszaki állapotuk miatt cserére szorulnak.

4.2.2 XV/5. Kavicsos köz 6.

A XV/5-ös Bölcsőde főzőkonyhát működtet. Maga a bölcsőde **140** férőhelyes.

A következő egységeket látja el:

- XV/6-os Bölcsőde (1155 Budapest, Wesselényi u. 33.). **84** férőhelyes.
- XV/10-es bölcsőde (1156 Budapest, Kontyfa u. 6.) , ami **140** férőhelyes.

Javasoljuk, hogy a Mosolykert Óvoda (1157 Budapest, Kavicsos köz 6. és Páskom park 37.) 2 tagóvodáját 220 fővel integráljuk be a bölcsődei konyhai hálózatba, ami szintén fejlesztést igényel. A Mosolykert Óvoda Kavicsos köz 6. szám alatti egysége a bölcsőde felett van, a földszint és az emelet között lift található, így az ételszállítás megoldható. A jelenlegi étkeztető cég is ezt használja.

A fejlesztés, kapacitásbővítés együtt jár a személyi feltételek átgondolásával is. Az új rendszer további 2 dolgozót igényel.

Az alábbi táblázat összefoglalóan szemlélteti, hogy a kerület óvodáit hány étkeztető cég látja el élelmezési szolgáltatással. Ebből kiderül, hogy a 12-es bölcsőde csak egy óvoda egyik

tagóvodáját látja el étkeztetési szolgáltatással, az 5-ös bölcsődei konyha viszont nem lát el a bölcsődei hálózaton kívül más intézményt. A hely közelsége illetve a konyhák kapacitásának bővíthetősége miatt indokoltak ezek a fejlesztések.

Ezen elgondolások alapján javasoljuk az 5-ös bölcsődei konyha (Kavicsos köz 6.) nagyobb rekonstrukcióját.

Szolgáltatók

Intézmények	Kinder F. és K. Vendégl. Kft.	Elamen ker. és Vendégl. Zrt.	Sodexo M. Kft.	Diák és Munka helyi vendégl. Kft.	Junior Vendégl. Zrt.	Egyesített Bölcsődék XV/5	Egyesített Bölcsődék XV/12	Neptun Általános Iskola	Károly Róbert Általános Iskola
Palotai Vadvirág Óvoda 3x-i étkezés	X								
Palotai Vadvirág Óvoda Mézes tagóvoda 3x-i étkezés	X								
Rákospalotai Hetedhét Óvoda 3x-i étkezés	X								
Micimackó Óvoda 3x-i étkezés		X							
Hartyán-Árendás Összevont Óvoda 3x-i étkezés		X							
Hartyán-Árendás Összevont Óvoda Árendás utcai tagóvoda 3x-i étkezés		X							
Napsugár Összevont Óvoda 3x-i étkezés		X							
Paestújhelyi Óvoda 3x-i étkezés		X							
Paestújhelyi Óvoda Bújóciska tagóvoda 3x-i étkezés		X							
Ákombákom Óvoda 3x-i étkezés			X						
Ákombákom Óvoda Patyolat utcai tagóvoda 3x-i étkezés			X						
Mozdonyvezető Óvoda 3x-i étkezés			X						
Rákospalotai Kertvárosi Össz. Óvoda 3x-i étkezés			X						
Rákospalotai Kertvárosi Össz. Óvoda Régi fői tagóvoda 3x-i étkezés			X						
Mosolykert Óvoda 3x-i étkezés					X				
Mosolykert Óvoda Páskom tagóvoda 3x-i étkezés					X				

Napsugár Össz. Óvoda 1. sz. tagóvoda 3x-i étkezés							X		
Molnár Viktor Óvoda 3x-i étkezés								X	
Rákospalotai Kertvárosi Össz. Óvoda, Vácrátót téri tagóvoda 3x-i étkezés									X
Egyesített Bölcsődék XV/1 4xi étkezés							X		
Egyesített Bölcsődék XV/2 4xi étkezés							X		
Egyesített Bölcsődék XV/3 4xi étkezés							X		
Egyesített Bölcsődék XV/5 4xi étkezés						X			
Egyesített Bölcsődék XV/6 4xi étkezés						X			
Egyesített Bölcsődék XV/10 4xi étkezés						X			
Egyesített Bölcsődék XV/12 4xi étkezés							X		

2013. szeptembertől a XV/5-ös bölcsődei főzőkonyha el tudja látni a Mosolykert Óvodát 2 telephellyel és átlag 230 fős étkezői létszámmal. A XV/12-es bölcsődei főzőkonyha pedig a Nádastó II. számú tagóvodáját átlag napi 75-ös étkezői létszámmal.

A képviselő-testület 6,04 millió Ft értékhatárig elfogadta a bölcsődei konyhafejlesztést, és az összeget elkülönítette a 2013-as költségvetésben. A beszerzés előre láthatóan májusban megvalósul és a nyár folyamán megtörténnek a szükséges javítások, átalakítások. A bölcsődei konyhák felváltva állnak le a nyári szünet folyamán. Ezek 5 hetes időszakokat jelentenek konyhánként. Ez az időszak elegendő az átalakítási munkálatokra és szeptembertől már a megnövekedett kapacitással tudnak üzemelni.

5. Egyéb kerületi fejlesztések

Az Önkormányzat 2008-ban elfogadta, majd 2010-ben felülvizsgálta az Integrált Városfejlesztési Stratégiában a Zsókavár utcai szociális rehabilitációs akcióterületet, ami kijelölésre került. Az akcióterület az Újpalotai városrészben jelölték ki. A megújuló Spirálházban (Humán városközpontban) kialakításra kerül egy új tálalókonyha. A GMK-nak előre láthatóan feladata lesz a tervezési és kialakítási munkálatokban és vélhetően majd az épület üzemeltetésében.

Az étterem a jelenlegi tervek szerint egy 600 adagos tálalókonyhaként kerül kialakításra. Az ellátás önkiszolgálós rendszerben a helyben fogyasztásra és az ételhordós adagelvitelre fog koncentrálni. Büfé kialakítására is sor kerül a tálalóban.

Külön kiszolgálópultot terveznek az önkiszolgáló, a büfé és az elvitel számára.

2-3 féle menü és esetlegesen 1-2 egytál ételes választékkal fog üzemelni a tálalókonyha.

Az ellátás folyamatos lenne, hétfőtől vasárnapig tartó nyitva tartással.

Az önkormányzati feladatok között szerepel bizonyos mértékű természetben biztosítandó szociális juttatás. Várható kapacitás igény:

- 200 fő szociális ellátás
- 150-200 fő Erzsébet-utalványt beváltó
- + valamennyi spontán környező közterületről
- + 100+150 fő elvitelre.

A szolgáltatást vásárolt szolgáltatásként lehetne biztosítani, mert a kerületnek nincs olyan főzőkonyhája, ami ezt az adagszámot el tudná látni. Az étteremben lenne egy bázis személyzet, akik mellett közmunka programban részt vevő munkavállalók és önkéntesek dolgoznának, az Egyesített Szociális Intézménnyel szoros együttműködésben.

6. Közétkeztetéshez kapcsolódó beszerzés, közbeszerzés helyzete

Képviselő-testület határozatával jóváhagyta az intézmények és a GMK közötti munkamegosztási megállapodásokat. Az intézmények és a GMK között jelenleg hatályos „Együttműködési és munkamegosztási Megállapodás” 3.3.1. és a 4.1. pontok alapján az intézményvezetőnek az előirányzat és kötelezettségvállalási joga nem terjed ki az étkeztetésekkel kapcsolatos ügyintézés jogosultságára. Ennek megfelelően ezen a területen a GMK rendelkezik az előirányzat és a kötelezettségvállalás jogosultsága felett – figyelemmel a rendelet 6.§. (5) h) pontban előírt együttműködésre az önkormányzat pénzügyi irodájával.

Az önkormányzat Képviselő-testületének 35/2012. (IX. 28.) rendelete a helyben központosított közbeszerzési rendszerről, valamint a helyi központi beszerző szervezet feladat- és hatásköréről (a továbbiakban: rendelet) a 6.§. (1) bekezdése a GMK-t jogosítja fel kizárólag az ajánlatkérésre. Tekintettel a rendeletre és a megkötött munkamegosztási megállapodásokra a beszerzési feladatok szabályos, átlátható ellátása, szervezése és biztosítása érdekében kiadásra került a Beszerzési Szabályzat, mely részletesen rendelkezik a szakterület vonatkozásában is a beszerzés folyamatáról, a felelősségi rendről és az ellátás menetéről.

Ez évben a területen két jelentős nagyságú közbeszerzési eljárást tervezünk lefolytatni illetve már folyamatban van.

1) *A közétkeztetés vásárolt szolgáltatás* vonatkozásában az intézmények 2012 évi tényleges felhasználása alapján a közbeszerzésekről szóló 2011. évi CVIII. törvény (a továbbiakban: Kbt.) 11.-14.§ -a szerint meghatározott és a 18.§. alapján egybeszámított becsült érték 2013 évre várhatóan mintegy 525 000 000 forint, általános forgalmi adó nélkül számítottan. A becsült érték az uniós értékhatárt eléri, és a beszerzési tárgy a Kbt. 4. számú mellékletébe tartozik. A Kbt. 120.§ c) pontjára is figyelemmel a GMK-nak közbeszerzési eljárást szükséges lefolytatni.

Az intézményekkel történt előzetes egyeztetések és az általuk korábban megkötött (2003. december 29.-én) szerződések áttekintése alapján láthatók, hogy a szerződések jelentős része már lejárt, illetve évek óta nem szabályosan kerültek meghosszabbításra. A közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény hatálybalépését követően a tapasztalatok alapján a Közbeszerzések Tanácsa 3/2004. (KÉ.126) Ajánlása szerint a Kbt. hatálybalépése előtt kötött szerződéseket meg kell vizsgálni. Jelen esetben mivel a szerződéseket megkötő szervezetek már nem léteznek (átalakultak), és az évek során nem csak az inflációs emelésekben módosítottak sok esetben, véleményünk szerint jelentősen változtak a szerződéses feltételek is. Ezeknek a szerződéseknek a felmondási ideje 6 hónap. Ezért kezdeményeztük, hogy ezeket

a szerződéseket a Megrendelő nevében - mert már, aki kötötte nem létezik - a Fenntartó Önkormányzat, mint ellátásért jogosult, egyetemlegesen mondja fel a szerződéseket.

A korábban kötött szerződések átvizsgálása alapján az is látható, hogy jelen körülmények esetén sokkal kedvezőbb szerződések köthetőek a közbeszerzés lefolytatását követően, mint a korábban kötöttek. Az új közbeszerzési eljárás lefolytatására és feltételezve az első eljárás sikerét, mintegy 4-6 hónap szükséges. Ez ideig a régi szolgáltatókkal el kell végezni az elszámolást és biztosítani az új szolgáltatók részére a felkészülést az ellátás zökkenőmentes biztosítása érdekében.

2) *Nyersanyag (alapanyag) közbeszerzés* előre láthatóan még a nyár folyamán lefolytatásra kerül és szeptembertől már az új beszállítókkal kötött szerződések alapján történik a szolgáltatás.

A Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhájának nyersanyag beszállítói szerződésai lejártak 2012. február 28-án, a Száraznád Nevelési- Oktatási Központ Netpun utca 57. szám alatt lévő főzőkonyhájának a nyersanyag beszállítói szerződésai 2012. december 31-én szintén lejártak. Az Egyesített Bölcsődék 2 főzőkonyhájának nyersanyag beszállítói szerződésai viszont határozatlan időre kötöttek. Így látható, hogy egyedül a bölcsődei főzőkonyháknak vannak „érvényes” szerződésai. Az együttszámítási kötelezettségek értelmében a nyersanyag közbeszerzést a GMK-nak minden főzőkonyha tekintetében le kell folytatni. A Kbt. 11.-14.§ - a szerint meghatározott és a 18.§. alapján az egybeszámított becsült érték 2013 évre várhatóan, mintegy 130 000 000 forint, általános forgalmi adó nélkül számítottan.

7. Étkezési befizetések

Ezt a területet a GMK pénzkezelési szabályzata szabályozza.

Az étkezési térítési díjakat az intézményekben helyileg szedik az arra illetékes gazdasági ügyintézők tárgyhó előtti hónap elején. Lehetőség van hónap közepén pótbefizetésre is.

Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzat Képviselő testülete 1037/2012. (XI. 28.) ök. számú határozatában felkérte a polgármestert, hogy a GMK-val dolgoztassa ki annak lehetőségét, hogy az étkezési térítési díj banki átutalással is kiegyenlíthető legyen. E feladatának a GMK eleget tett, a munkaanyagot összeállította, mely alapján az utalásos térítési díj befizetés kereteit megteremtette.

A GMK tehát a kérés teljesítése érdekében lehetővé tette az étkezési térítési díj csoportos beszedési megbízással történő fizetését az általános és középiskolákban.

A csoportos beszedési megbízással történő fizetés feltételei és szabályai:

1. Csoportos beszedési megbízással történő fizetésre előzetes, írásbeli igénybejelentés alapján, a teljes tanévre van lehetőség. Az igénybejelentő nyomtatvány a GMK honlapjáról (gmkxv.hu) letölthető (1. számú melléklet).
2. A nyomtatványt abba a köznevelési intézménybe kell beadni, ahol az étkeztetési szolgáltatást igénybe veszik.
3. Az igénybejelentéseket a szolgáltatást megelőző hónap 10-ig lehet benyújtani. A határidő után benyújtott igények a következő befizetési időszakokra lesznek érvényesek.
4. Fizetési forma váltást (készpénzes fizetés kérése) a megelőző hónap 5-ig lehet bejelenteni (2. számú melléklet). A tanév folyamán egy alkalommal van lehetőség fizetési módot változtatni.

A csoportos beszédési megbízással történő fizetés folyamata

1. Igénybejelentés
2. Csoportos megbízás megadása a GMK részére
3. Szülő tájékoztatása a fizetendő térítési díjról
4. Beszédési megbízás indítása
5. Sikeres beszédés esetén
 - a.) Számla kiállítása
 - b.) Étkezés megrendelése
6. Sikertelen beszédés esetén
 - a.) A befizető értesítése

Távlati cél a befizetési programok egységesítése. A programnak az alábbi részekkel kell rendelkeznie:

- Központi adatbázis
- Gondozási díj számlázása
- Egyéb tételek számlázása (nem befizetések)
- Éves támogatás a személyeknél
- Automatizált átadás más típusú program felé (pl. ételmezési program)
- Teljeskörű, minden étkezési típust lefedő adatbázis
- Számlák beemelése a Saldo rendszerbe stb.

Előnye: nincs felesleges adatszolgáltatás, mert a központban az arra jogosult személyek letölthetik, átemelhetik a megfelelő adatokat a saját rendszerükbe. Az egységes program indításának ideje előre láthatóan 2013. szeptember.

8. HACCP rendszer

A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszere, amely tudományosan megalapozottságú rendszer, amely az élelmiszerbiztonság érdekében meghatározza a jellemző veszélyeket és kijelöli a szabályozásukra szolgáló intézkedéseket. A HACCP eszköz a veszélyek értékelésére és olyan szabályozó rendszer felállítására, amely inkább a megelőzésre összpontosít, és elsősorban nem a végtermék ellenőrzésére épül. Bármely HACCP-rendszer képes alkalmazkodni a változásokhoz, mint például a berendezések tökéletesítése, a feldolgozási módszerek fejlődése vagy a technológia fejlesztése.

Az élelmiszerlánc valamennyi szakaszában alkalmazható, és megvalósítani az emberi egészségre gyakorolt kockázatok tudományos bizonyítékainak figyelembevételével kell. Az élelmiszer-biztonság fokozása mellett a HACCP alkalmazása más jelentős előnyöket is nyújthat. A HACCP-rendszerek alkalmazása segítheti továbbá a hatósági élelmiszer-ellenőrzést.

A HACCP sikeres alkalmazásához a vezetés és a dolgozók teljes elkötelezettsége és részvétele szükséges. Emellett az élelmiszer előállításában, feldolgozásában részt vevő valamennyi szakterület bevonását igényli.

A HACCP rendszer alapelvei

A HACCP-rendszer a következő hét alapelvből áll:

1. alapelv

Veszélyelemzés végzése.

2. alapelv

A Kritikus Szabályozási Pontok (CCP-k) meghatározása.

3. alapelv

A kritikus határérték(ek) megállapítása.

4. alapelv

A CCP szabályozását felügyelő rendszer felállítása.

5. alapelv

Azon helyesbítő tevékenység meghatározása, amit akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott CCP nem áll szabályozás alatt.

6. alapelv

Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása, annak megerősítésére, hogy a HACCP-rendszer hatékonyan működik.

7. alapelv

Olyan dokumentáció létrehozása, amely minden eljárást és nyilvántartást tartalmaz ezen alapelvekhez és alkalmazásukhoz.

A HACCP rendszer alapelveinek alkalmazása

Mielőtt a HACCP-t az élelmiszerlánc bármely részére alkalmaznánk, az adott szakasznak olyan előfeltételi programokat kell működtetnie, amelyek megfelelnek a Codex élelmiszer-higiéniai általános alapelvei szerinti jó higiéniai gyakorlatnak a megfelelő Codex Gyakorlati Szabályzatoknak és a vonatkozó élelmiszer-biztonsági előírásoknak.

A HACCP ezen előfeltételi programjainak, beleértve az oktatást, jól kialakítottak, teljesen működőképesnek és igazolási tevékenységgel alátámasztottnak kell lenniük annak érdekében, hogy elősegítsék a HACCP rendszer sikeres alkalmazását és megvalósítását.

A veszélyek megállapítása, értékelése és a HACCP-rendszerek tervezésének és alkalmazásának további lépései során figyelembe kell venni a nyersanyagok, az alapanyagok, az élelmiszer-feldolgozás során követett gyakorlat hatásait, a feldolgozási folyamatok szerepét a veszélyek elhárításában, a termék várható végső felhasználását és a veszélyeztetésnek kitett fogyasztói csoportokat, valamint az élelmiszer-biztonságra vonatkozó járványügyi bizonyítékokat.

A HACCP-rendszernek az a célja, hogy a szabályozást a kritikus szabályozási pontokra (CCP-kre) összpontosítsa. Amennyiben olyan veszélyt állapítottak meg, amit szabályozás alatt kellene tartani, de nem találtak hozzá kritikus szabályozási pontokat, akkor mérlegelni kell a tevékenység átalakítását.

A HACCP-t minden egyes tevékenységre külön-külön kell alkalmazni. A higiéniai gyakorlatra vonatkozó Codex előírásokban példaként megadott kritikus szabályozási pontok nem jelentik feltétlenül az adott egyedi alkalmazásra vonatkozó összes CCP-t, és ezek eltérő jellegűek is lehetnek.

Amennyiben megváltoztatják a terméket, a folyamatot vagy bármely műveletet, a HACCP alkalmazását felül kell vizsgálni és végre kell hajtani a szükséges változtatásokat.

A HACCP alapelvek alkalmazásáért az egyes vállalkozások saját maguk felelősek.

A GMK feladata a HACCP rendszer alkalmazásában

A GMK az előzőekben leírt alapelveket és folyamatokat valamennyi általa működtetett és ellenőrzött konyháuzem tekintetében helyre és technológiára szabottan meg kell vizsgálja és számon kell kérje.

A kerület minden főzőkonyhája, tálalókonyhája rendelkezik HACCP kézikönyvvel, tehát mindenütt kialakították, és működtetik a rendszert. A közétkeztetési csoport felülvizsgálja és a lehetőségekhez képest egységesíti, frissíti ezeket a rendszereket.

A GMK képzési tervében szerepel egy fő HACCP szakértői tanfolyam elvégzése, ennek eredményeként a közétkeztetési csoport nagyobb hatékonysággal és szakmai tudással tudja végezni ezen szakmai feladatokat.

9. Ételhulladék kezelése

Az **71/2003. (VI. 27.) FVM rendelet** értelmében **élelmiszer-hulladéknak** minősülnek az emberi fogyasztásra szánt, hulladékká vált élelmiszerek, melyek az élelmiszerek előállítása és feldolgozása során gyárakban, éttermekben, közkonyhákban és egyéb vendéglátó-ipari vagy kereskedelmi egységekben keletkeznek. 2002-ben az **élelmiszer- és ételhulladékokra** vonatkozó új jogszabályok megtiltották az **étkezési hulladékok** takarmánycélú felhasználását. A rendeletek értelmében az étkeztetéssel foglalkozó közkonyhákban, vendéglátó-ipari egységeknek, cégeknek, kereskedelmi áruházláncoknak gondoskodniuk kell **élelmiszer- és ételhulladékai összegyűjtéséről és elszállításáról**.

A kerület nevelési-oktatási intézményeiben a közétkeztetési csoport felmérése szerint összesen 7 érvényes szerződés és megállapodás van ételhulladék elszállítására. Minden intézmény elszállítatja különböző magánszemélyekkel, gazdákkal a nála keletkezett ételhulladékot, ami viszont nem felel meg a szabályos eljárási rendnek. Több cég is szakosodott erre a tevékenységre, e vállalkozások azonban díjazás fejében vállalják az elszállítást.

A megoldás az, hogy a GMK minden intézménynek köt megfelelő céggel az ételhulladék elszállítására a szerződéseket, vagy olyan magánszemélyeket keres meg, akiknek van állategészségügyi szakhatósági engedélyük erre a tevékenységre. Az utóbbi megoldás nem kerül pénzbe, míg ha az első lehetőséget választjuk, arra forrást kell elkülöníteni a költségvetésben.

10. Nyári tábor, szociális nyári gyermekétkeztetés

10.1 Nyári táborok:

A nyári táborokról a Budapest Főváros XV. Kerület Rákospalota Pestújhely Újpalota Önkormányzat üdülési szabályzata rendelkezik. Mellékleteit minden év március 31-ig módosítja a fenntartó. A szabályzat 4. számú melléklete tartalmazza a táborok étkezési költségeit.

A GMK a tálalókonyhákat nem működteti, személyzetük fölött munkáltatói jogokat nem gyakorol.

Az Ifjúsági és Sportközpont végzi a táborok szervezésével kapcsolatos feladatokat, étkeztetési beszállítókat keres, koordinál és a GMK-val együtt megkötöti a szerződéseket. A szakmai feladatok koordinálása, az étlapok ellenőrzése a GMK közétkeztetési csoportjának a feladata.

10.2 Napközis tábor:

A napközis táborban az étkeztetés megszervezése, koordinálása a GMK feladata. A tálalókonyhák személyzetét a GMK biztosítja.

Az étkeztetési feladatokat a Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhája látja el, ahonnan napi kétszeri kiszállítással történik a szolgáltatás ellátása.

2013-ban a következő intézmények tartanak ügyeletet a napközis táborban:

- Hartyán Általános Iskola (2013. június 24-július 12.)

- Rákospalotai Kossuth Lajos Általános Iskola (2013. július 15-augusztus 2.)
- Kolozsvár Általános Iskola (2013. augusztus 5- 24.)

Ezekben az intézményekben a technikai dolgozók munkaszervezését a GMK látja el. Többek között az adott intézmény konyhai dolgozói biztosítják a gyermekek étkeztetését.

10.3 Szociális nyári gyermekétkeztetés

A szociális nyári gyermekétkeztetést a Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhája látja el ebben az évben is, ahonnan az ESZI 3 klubjába napi egyszeri szállítással történik az egyszeri meleg étel biztosítása az arra rászoruló gyermekek részére.

A napközis táborban is részt vesznek az arra rászoruló gyermekek szociális nyári étkeztetésben, de a klubokhoz képet ők a napi háromszori étkezést veszik igénybe.

A táborvezető külön jelenti a gyermekeket a konyhának az elszámolás miatt.

Klubok:

- Idősek Klubja és Házi Gondozó Szolgálat
Cím: 1158 Budapest, Klebelsberg Kúnó u. 20/a.
- Idősek Klubja
Cím: 1156 Budapest, Kontyfa u. 3.
Idősek Klubja
Cím: 1154 Budapest, Arany János u. 51.

Magyarország 2013. évi központi költségvetéséről szóló 2012. évi CCIV. törvény (a továbbiakban: költségvetési törvény) 3. melléklet 9. pontja alapján 2,4 milliárd forint áll rendelkezésre a rászoruló gyermekek nyári étkeztetését biztosító települési önkormányzatok feladatellátásának támogatására. Az előirányzatból támogatást az a települési önkormányzat igényelhet, amely vállalja, hogy a nyári időszakban a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő gyermekek számára étkeztetést biztosít.

A költségvetési törvény 77. § (2) bekezdés *f*) pontjában foglalt felhatalmazás alapján a gyermekek és az ifjúság védelméért felelős miniszter – az államháztartásért felelős miniszter, valamint a helyi önkormányzatokért felelős miniszter véleményének kikérésével – rendeletet alkot a rászoruló gyermekek nyári étkeztetését biztosító települési önkormányzatok feladatellátása támogatásának szabályozása érdekében, mely a támogatás igénylésének, döntési rendszerének, folyósításának, felhasználásának, elszámolásának és ellenőrzésének részletes szabályait foglalja magában.

A nyári gyermekétkeztetés támogatása évek óta folyik. A tervezet értelmében 2013. évben is folytatódna a tavalyi támogatási rendszer. A tervezet 77. § (2) bekezdés *f*) pontjában foglalt felhatalmazásnak tesz eleget.

A nyári gyermekétkeztetéshez nyújtott támogatást azok a települési önkormányzatok igényelhetik, amelyek vállalják, hogy a nyári időszakban folyamatosan, legalább 44, legfeljebb 54 munkanapon keresztül napi egyszeri meleg étkeztetést biztosítanak a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő gyermekek számára. 2013-ban a nyári szünet időtartama 54 munkanapot foglal magában.

A támogatás pontos feltételrendszere még nem került nyilvánosságra, azonban a tervezetben a tavalyi évhez hasonló kritériumrendszer szerepel, miszerint:

A helyi kezdeményezések és a helyi kistermelők támogatása, továbbá a gyermekek helyben megtermelt, egészséges ételekkel való ellátása érdekében a tervezet – a tavalyi évhez hasonlóan, azonban pontosabban körülírva – rögzíti, hogy az alapanyagot az önkormányzat köteles a támogatási összeg legalább harminc százalékának megfelelő mértékében mezőgazdasági őstermelőtől, mezőgazdasági kistermelőtől vagy mezőgazdasági tevékenységet folytató mikro-vállalkozástól megvásárolni.

Előző év tapasztalatai:

2012-ben a szociális nyári gyermekétkeztetés szakmai koordinációját a GMK végezte. A pályázati feltételeknek megfelelően őstermelőket, kistermelőket keresett, felvette velük a kapcsolatot és megszervezte főzőkonyhára a rendelést, szállítást.

A feladatot a GMK megoldotta, de a következő problémákkal szembesült:

- a kistermelő nem akart számlát adni
- nem mindig tudott időben szállítani
- nem tudta a megfelelő mennyiségeket szállítani
- csak készpénzes számlát állított ki, átutalással nem tudtunk vásárolni.

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. Azután már ők is csak a piacokon forgalmazott árut tudják szolgáltatni. Nincsenek meg a megfelelő forrásaik arra, hogy fejlődjenek. A konyákon pedig 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 a technikának köszönhetően a gyerekek hozzájuthatnak télen is a zöldségekhez, gyümölcsökhöz.

11. Mellékletek

1. számú melléklet

Jogsabályi háttér

- **1997. évi CLIV. törvény** az egészségügyről (50. § (3) bek.)
- **1991. évi XI. törvény** az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről (4. § (5) bek. b) pont ba), bb), bc) alpont és 4. § (5) bek. d) pont, da), db) alpont)
- **1997. évi XXXI. törvény** a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról (41. § 1) bek. és 151. § (2) bek.)
- **2011. évi CXC. törvény** a nemzeti köznevelésről (46. § (3) bek b) pont)
- **15/1998. (IV. 30.) NM rendelet** a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti, gyermekvédelmi intézmények, valamint személyek szakmai feladatairól és működésük feltételeiről (bölcsodei étkeztetés: 40. § (1) bek. b) pont; étkeztetés és az erre fordított költség összege otthont nyújtó ellátás keretében: 76. § (1) – (2) bek.)
- **1/2000. (I. 7.) SZCSM rendelet** a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről (étkeztetés: 20-24. és 45. §-ok)
- **210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet** a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről (a népegészségügyi szakigazgatási hatóság táplálkozás-egészségügyi és dietetikai szempontból történő ellenőrzésre kijelölt a működés megkezdésének bejelentését követően: 6. § (3) bek. és 7. § (4) bek. a) pont)
- **321/2009. (XII. 29.) Korm. rendelet** a szociális szolgáltatók és intézmények működésének engedélyezéséről és ellenőrzéséről (12. § (1) bek.)
- **259/2002. (XII. 18.) Korm. rendelet** a gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltató tevékenység engedélyezéséről, valamint a gyermekjóléti és gyermekvédelmi vállalkozói engedélyről (14/A. § (1) bek.)
- **52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet** a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről

Ajánlások:

- **Az országos tisztifőorvos ajánlása A rendszeres étkezést biztosító, szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás közétkeztetők számára**
Az országos tisztifőorvos 1/2011. utasítása a közétkeztetésben alkalmazandó táplálkozás-egészségügyi ellenőrzési szempontokról
(Egészségügyi Közlöny 2011./17. szám, 2011. szeptember 6.)

Egyéb szakmai anyagok:

- **Kisváros a nagyvárosban** – közösségi étkeztetés mintaprogramja
- **Kerületi főzőkonyhák felmérési anyagai**

Az alábbi határozatok vonatkoznak a közétkeztetés területére, ami a 2013-as év feladatai között szerepel:

1016/2012. (X. 30.) ök. számú határozat

Tárgy: Előterjesztés a GMK feladatainak időarányos megvalósításáról, a gazdálkodási jogkörébe tartozó önkormányzati intézmények ingatlanai működtetési feladatainak átvételével kapcsolatos szabályozásról, valamint Alapító Okiratának módosításáról

Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzat Képviselő-testülete elfogadja – a 117-359/2012. sz. előterjesztéshez mellékelt hatástanulmány és gazdaságossági számítások alapján– a Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhája 500 adagról 1500 adag kapacításra való felfejlesztésének előkészítését, és a rekonstrukciós munkák tervezettségével a Gazdasági Működtetési Központot bízta meg. Az ehhez szükséges szakági tervezői és szakértői munkák díjazására a 2012. évi költségvetési **Intézményfejlesztési Alap terhére** bruttó 5.000.000,- Ft-ot biztosít a 2012 évi költségvetési rendelet soron következő módosításában.

Határidő : 2012. október 30. (döntésre)

2012. november 30. (a 2012. évi költségvetési rendelet soron következő módosítására)

1017/2012. (X. 30.) ök. számú határozat

Tárgy: Előterjesztés a GMK feladatainak időarányos megvalósításáról, a gazdálkodási jogkörébe tartozó önkormányzati intézmények ingatlanai működtetési feladatainak átvételével kapcsolatos szabályozásról, valamint Alapító Okiratának módosításáról

Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzat Képviselő-testülete elfogadja – a 117-359/2012. sz. előterjesztéshez mellékelt hatástanulmány és gazdaságossági számítások alapján – a XV/5. és XV/12. számú bölcsőde főzőkonyhája egyenként 450 adagról 650 adagra történő kapacitásnövelését és a 117-359/2012. sz. előterjesztés 20. számú melléklete szerinti eszközbeszerzéssel a Gazdasági Működtetési Központot bízta meg.

Határidő : 2012. október 30. (döntésre)

1018/2012. (X. 30.) ök. számú határozat

Tárgy: Előterjesztés a GMK feladatainak időarányos megvalósításáról, a gazdálkodási jogkörébe tartozó önkormányzati intézmények ingatlanai működtetési feladatainak átvételével kapcsolatos szabályozásról, valamint Alapító Okiratának módosításáról

Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzat Képviselő-testülete megbízza a Gazdasági Működtetési Központot azzal, hogy igazítsa a megnövekedett kapacitáshoz a szolgáltatás rendjét, megszüntetve az 1017/2012. (X. 30.) számú határozatban megjelölt intézményeknél a kiváltott szolgáltatás vásárlását. Az ehhez szükséges, legfeljebb bruttó 6,04 MFt értékhatárig a beszerzési elképzeléseket jóváhagyja, egyben felkéri a polgármestert, hogy ezt az összeget a 2013. évi költségvetés tervezése során vegye figyelembe.

Határidő : 2013. évi költségvetés tervezésének ideje (a 6,04 MFt biztosítására)

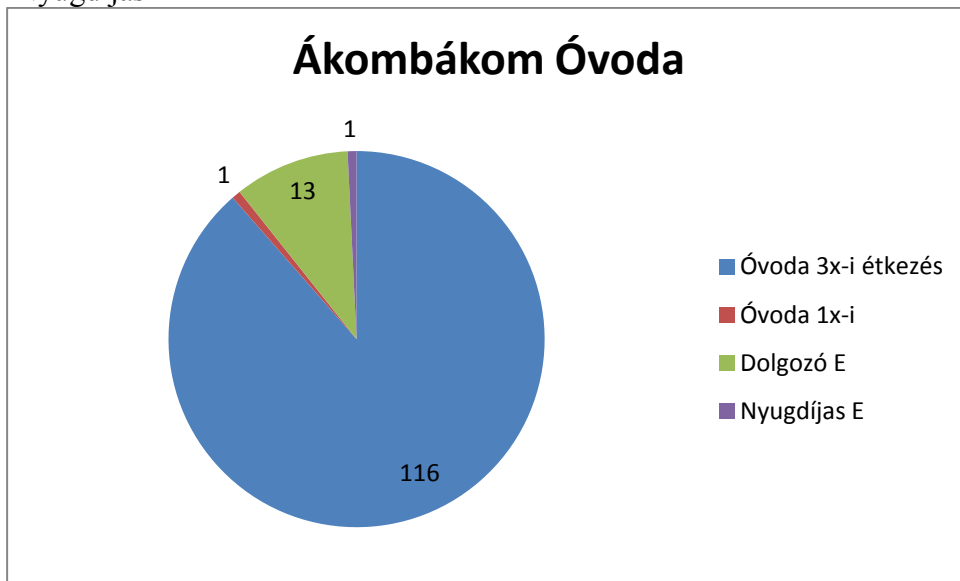
2013. június 30. (a kapacitás bővítés és szolgáltatás-kiváltás tekintetében)

2. Számú melléklet

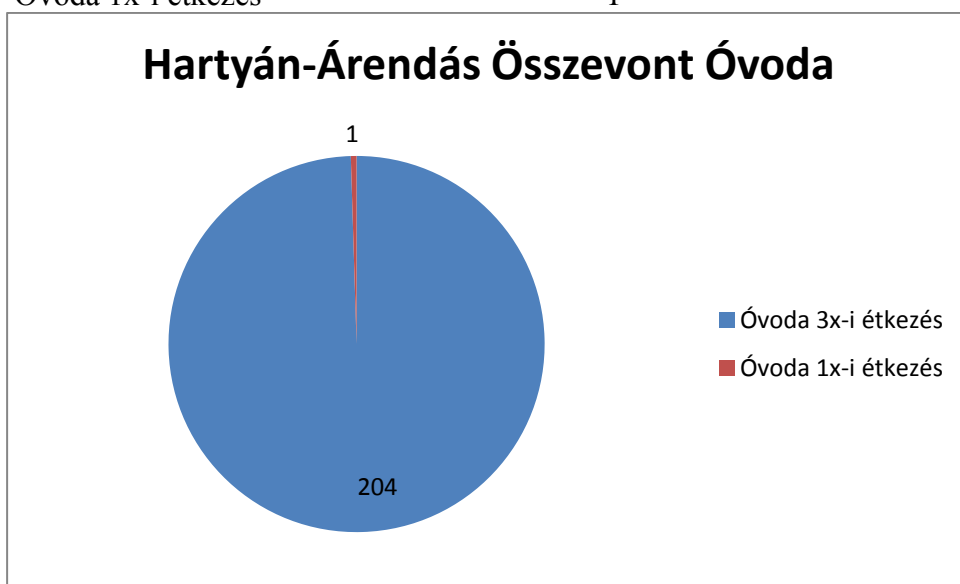
Az alábbi létszámadatok a 2012-es teljesített étkeztelési napok alapján készültek és a napi átlag létszámokat mutatják. Az óvodáknál 220 nevelési nappal, az iskoláknál 185 nevelési nappal, az ESZI-nél pedig 250 nappal számoltunk.

Ákombákom Óvoda

Óvoda 3x-i étkezés	116
Óvoda 1x-i	1
Dolgozó E	13
Nyugdíjas E	1

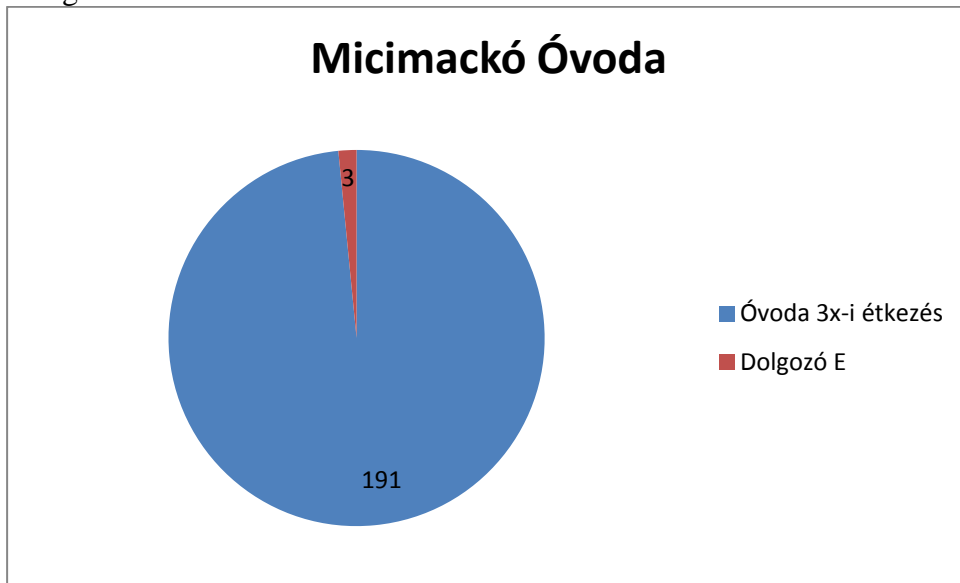
**Hartyán-Árendás összevont Óvoda**

Óvoda 3x-i étkezés	204
Óvoda 1x-i étkezés	1



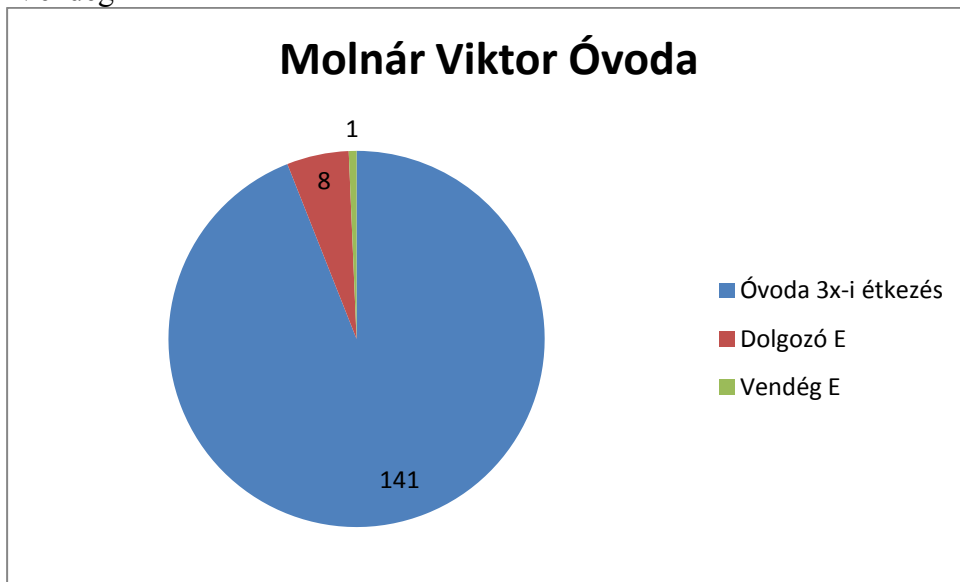
Micimackó Óvoda

Óvoda 3x-i étkezés	191
Dolgozó E	3



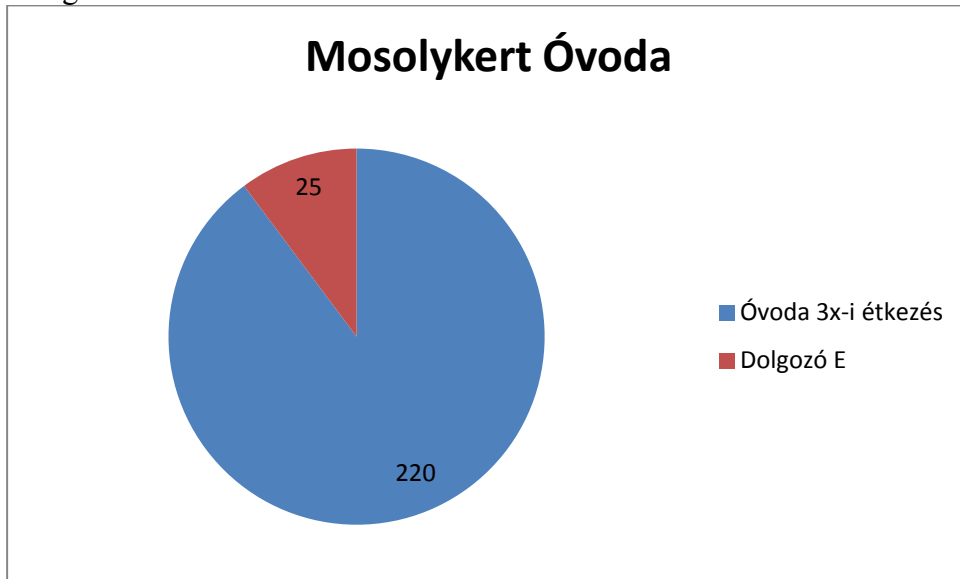
Molnár-Viktor óvoda

Óvoda 3x-i étkezés	141
Dolgozó E	8
Vendég E	1



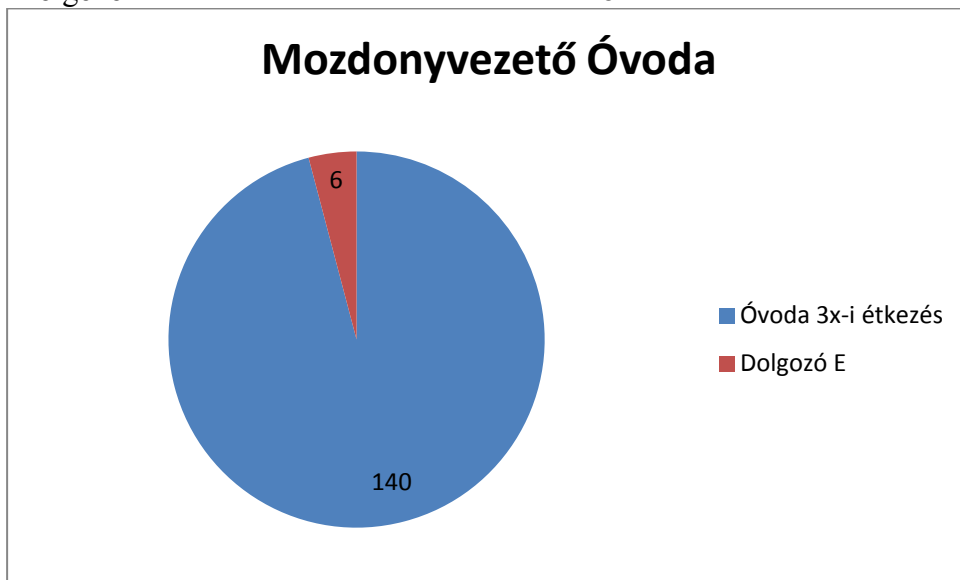
Mosolykert Óvoda

Óvoda 3x-i étkezés	220
Dolgozó E	25



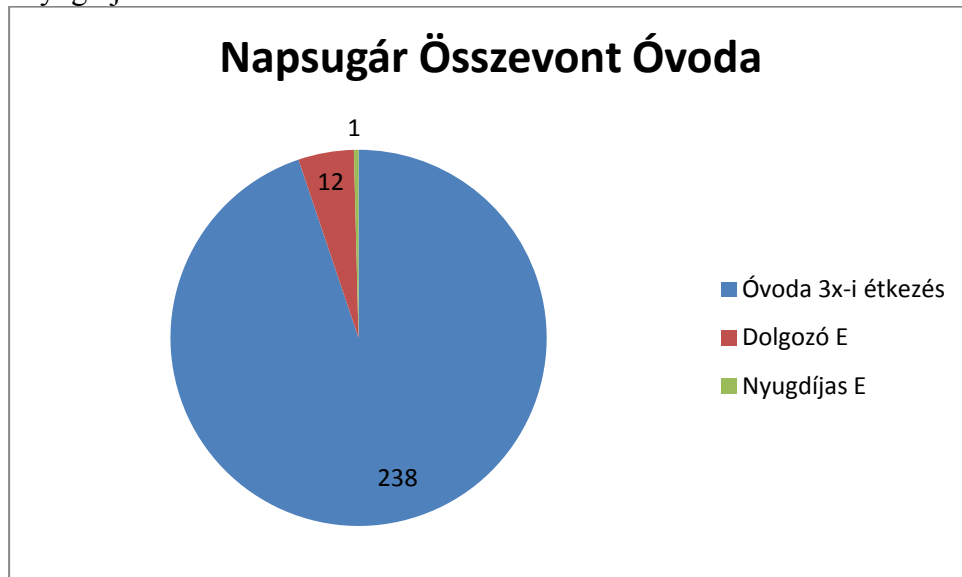
Mozdonyvezető Óvoda

Óvoda 3x-i étkezés	140
Dolgozó E	6



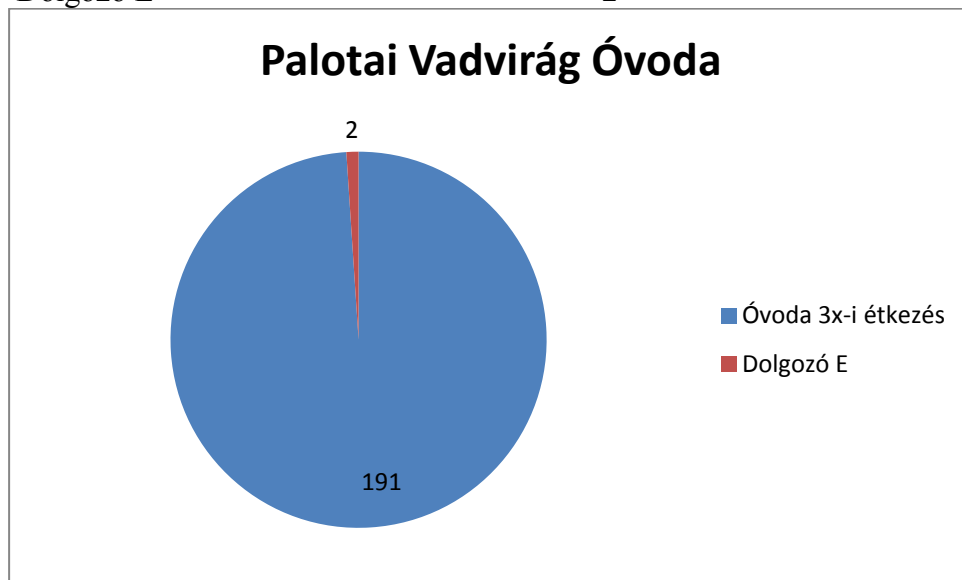
Napsugár Összevont Óvoda

Óvoda 3x-i étkezés	238
Dolgozó E	12
Nyugdíjas E	1



Palotai Vadvirág Óvoda

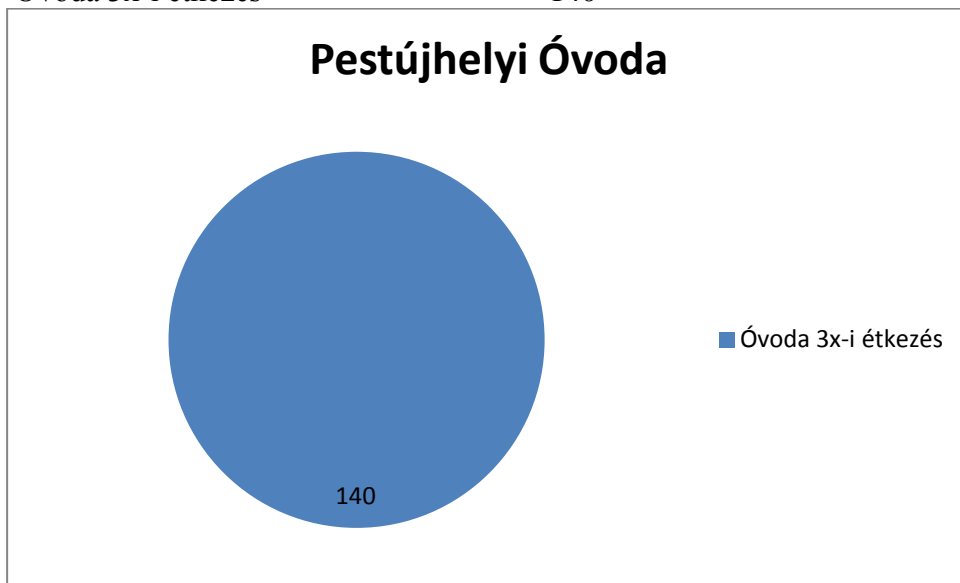
Óvoda 3x-i étkezés	191
Dolgozó E	2



Pestújhelyi Óvoda

Óvoda 3x-i étkezés

140



Rákospalotai Hetedhét Óvoda

Óvod 3x-i étkezés

129

Vendég E

3



Rákospalotai Kertvárosi Összevont Óvoda

Óvoda 3x-i étkezés 267

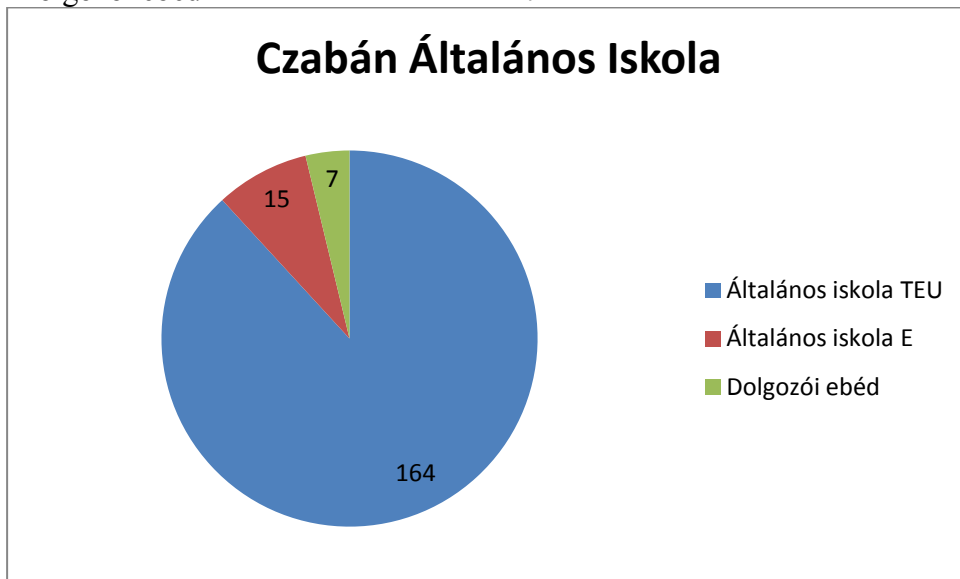


Czabán Általános Iskola

Általános iskola TEU 164

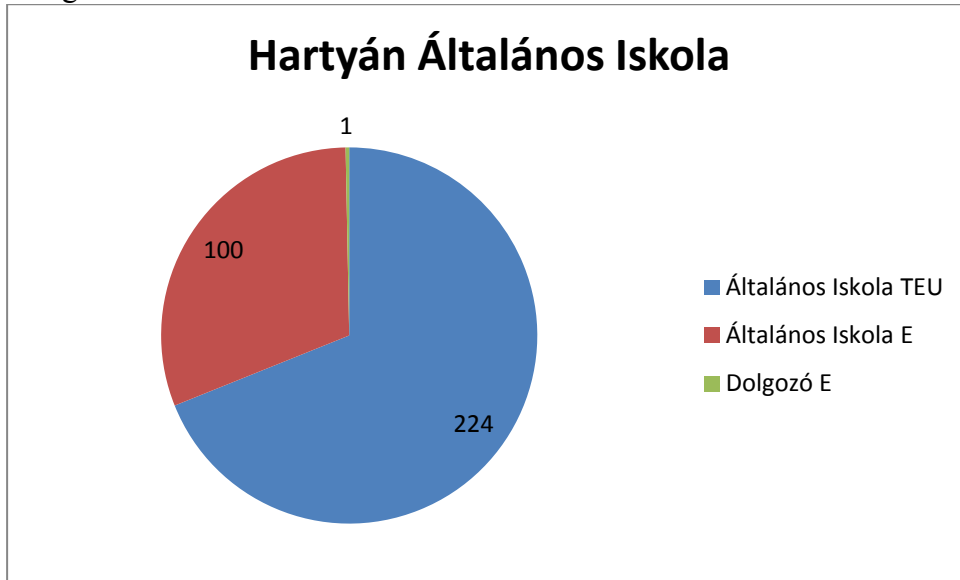
Általános iskola E 15

Dolgozói ebéd 7



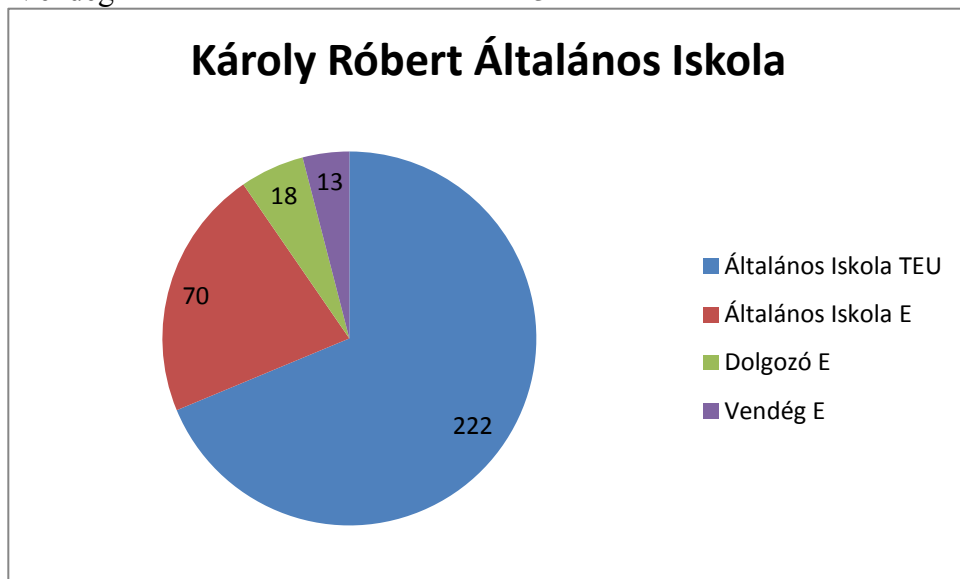
Hartyán Általános iskola

Általános Iskola TEU	224
Általános Iskola E	100
Dolgozó E	1



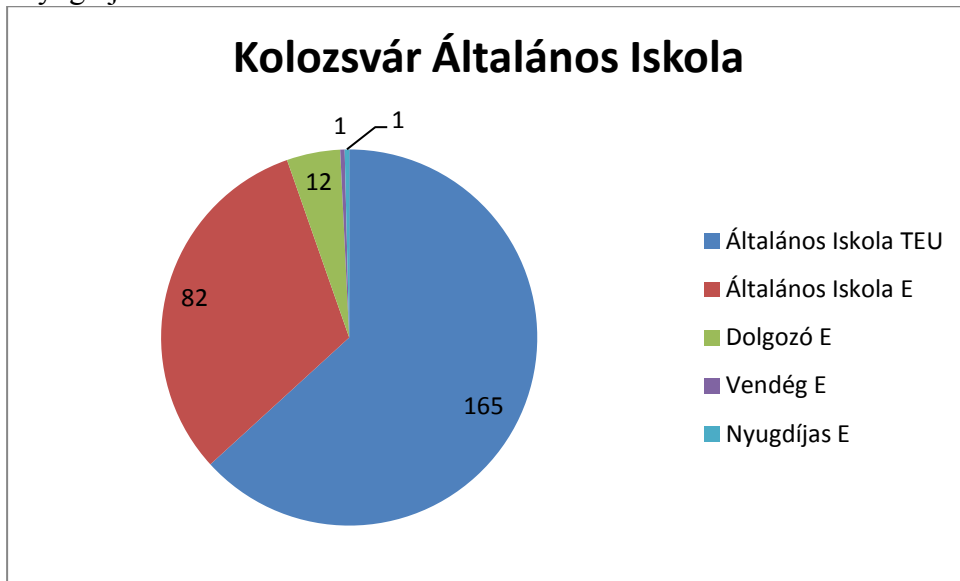
Károly Róbert Általános Iskola

Általános Iskola TEU	222
Általános Iskola E	70
Dolgozó E	18
Vendég E	13



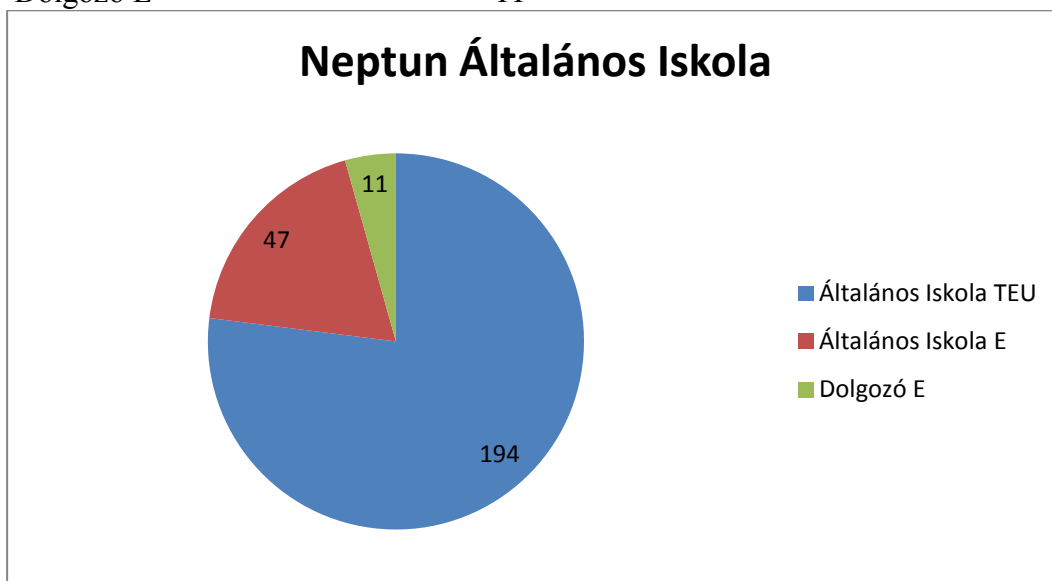
Kolozsvár Általános Iskola

Általános Iskola TEU	165
Általános Iskola E	82
Dolgozó E	12
Vendég E	1
Nyugdíjas E	1



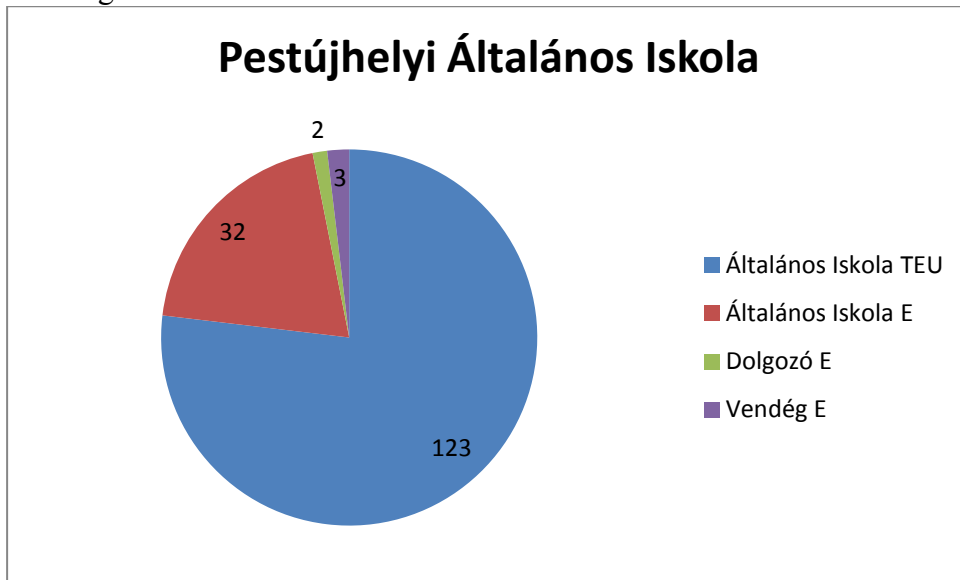
Neptun általános iskola

Általános Iskola TEU	194
Általános Iskola E	47
Dolgozó E	11



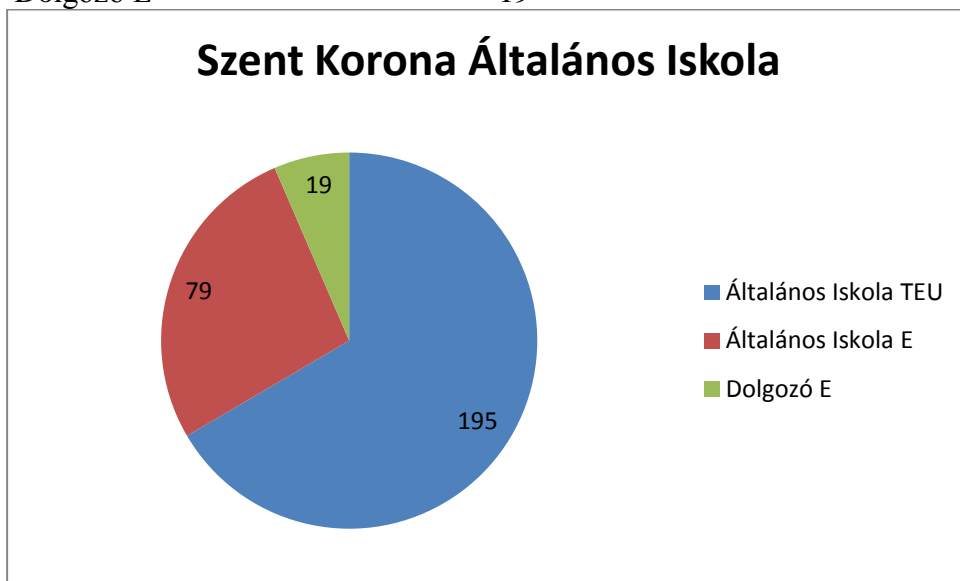
Pestújhelyi Általános Iskola

Általános Iskola TEU	123
Általános Iskola E	32
Dolgozó E	2
Vendég E	3



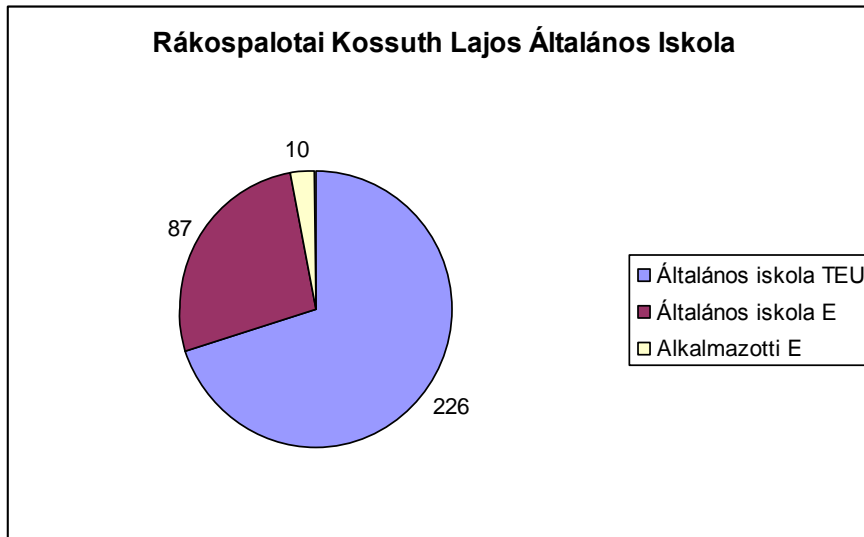
Szent Korona Általános Iskola

Általános Iskola TEU	195
Általános Iskola E	79
Dolgozó E	19



Rákospalotai Kossuth Lajos Általános Iskola

Általános iskola TEU	226
Általános iskola E	87
Alkalmazotti E	10



Dózsa György Gimnázium és Táncművészeti Szakközépiskola

Középiskola E	121
Dolgozó E	29

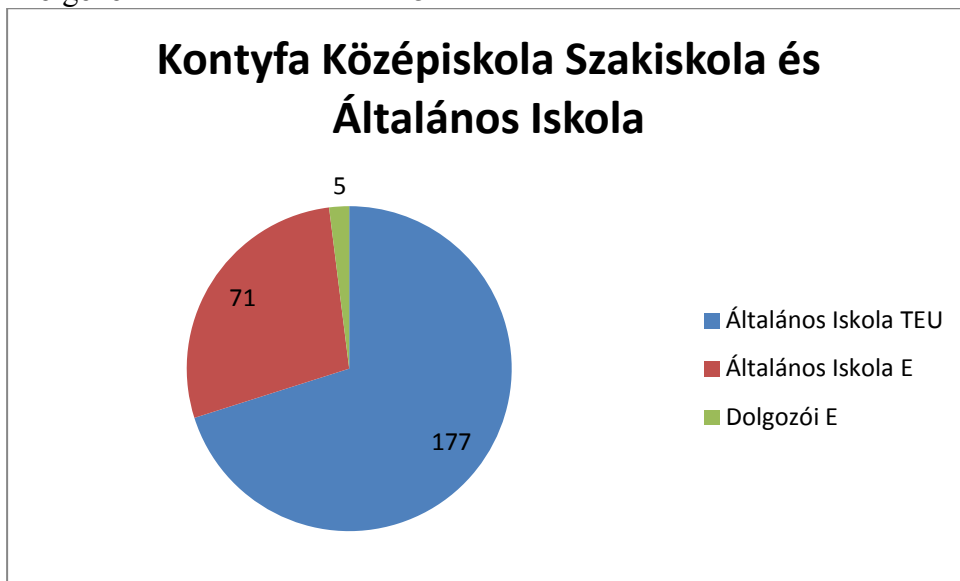


Kontyfa Középiskola és Általános Iskola

Általános Iskola TEU 177

Általános Iskola E 71

Dolgozói E 5



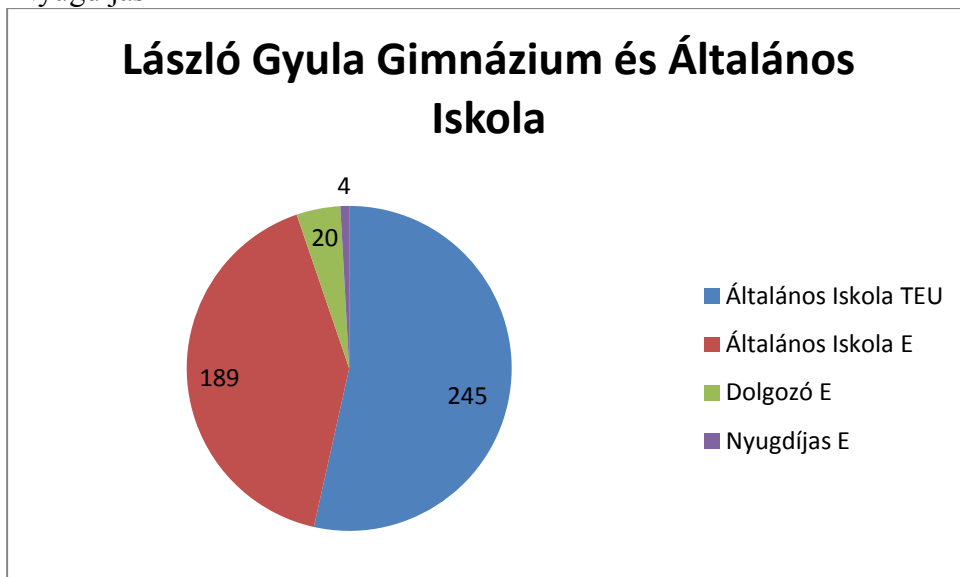
László Gyula Gimnázium és Általános iskola

Általános Iskola TEU 245

Általános Iskola E 189

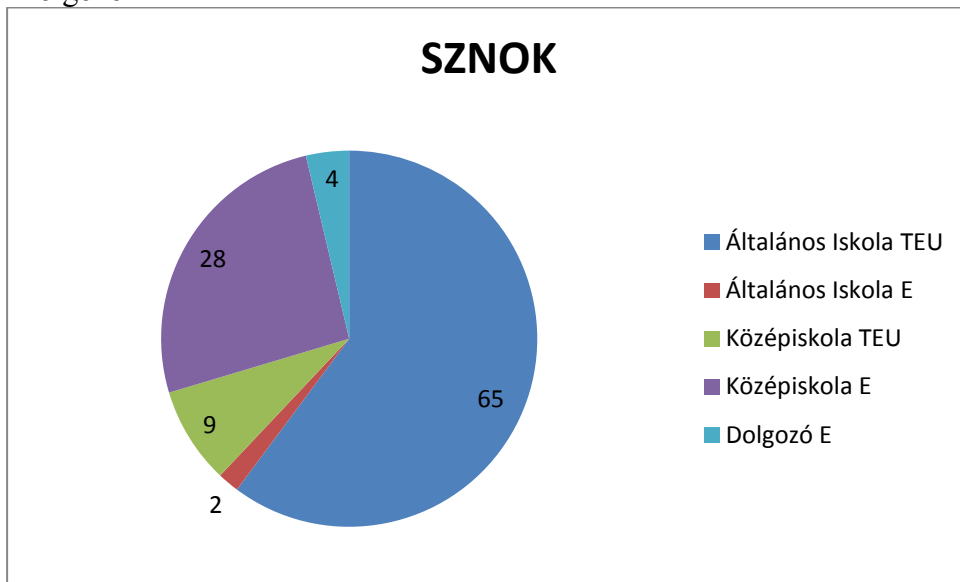
Dolgozó E 20

Nyugdíjas E 4



Szárznád Nevelési- Oktatási Központ

Általános Iskola TEU	65
Általános Iskola E	2
Középiskola TEU	9
Középiskola E	28
Dolgozó E	4



Egyesített Szociális Intézmény

Arany János id.klub reggeli	3
Arany János id.klub ebéd	110
Arany János id.klub E házhozszállítás	100
Klebelsberg Id. klub reggeli	5
Klebelsberg id.klub ebéd	43
Klebelsberg id.klub E házhozszállítás	86
Kontyfa id.klub ebéd	107
Kontyfa id.klub E házhozszállítás	97
Gondozóház 3-xi ellátás	15
Gondozóház E	35
FENO 3x-i étkezés	26
ENO RE	23

