

BUDAPEST FŐVÁROS XV. KERÜLETI ÖNKORMÁNYZAT
POLGÁRMESTER

Képviselői Csoportnak
leadva:

2015. SZEPT. 24.

Átvette: 

Ülés szám: 1140-12/2015.
Ikt. szám: 1144-200/2015.
Az ülés időpontja: 2015. október 6.

ELŐTERJESZTÉS

közétkeztetésre irányuló közbeszerzési eljárás lebonyolításáról

Tisztelt Képviselő-testület!

A GMK a működtetési körébe tartozó intézményi hálózat vonatkozásában a közétkeztetési szolgáltatást részben saját főzőkonyhákról, részben vásárolt szolgáltatás útján biztosítja.

A vásárolt szolgáltatások vonatkozásában kötött szerződésekkel egyidejűleg a főzőkonyhák bérbeadására is szerződések születtek, így a szolgáltató az adott főzőkonyhákról köteles a szolgáltatást biztosítani; ezen felül, ha marad szabad kapacitása, akkor azt saját belátása szerint használhatja ki.

A szolgáltatási és bérleti szerződések általában 2003-2006 közötti időszakra datálódnak, a szerződéseket többségében a Nevelési-Oktatási Központok kötötték, melyeket a NOK-ok megszüntetését követően az érintett egyes intézmények saját belátásuk szerint - jellemzően a szolgáltatási díj értékkelvetése érdekében - módosítottak.

Valamennyi szerződés határozatlan időre szól, többségében 6 hónapos felmondási idővel. A szerződések biztosítják az értékkelvetést, a fogyasztói infláció mértékével megegyező mértékben.

Valamennyi szerződés szerint az ingatlanban lévő eszközök a bérlő tulajdonát képezik, így azokat - amennyiben állagsérelem nélkül megoldható, vagy a bérlő állagséreleme esetén kész a helyreállításra - a bérleti jogviszony megszüntetését követően a bérlő jogosult leszerelni és elszállítani.

A konyhákban meglévő eszközök értékéről, állapotáról, használhatóságáról nincsenek adatok. Vélhetően mindegyik alkalmas jelenleg a feladatellátására, tekintve, hogy működő konyhákról van szó.

Miután ezeknek a szerződéseknek a jogszerűsége több helyen kérdéses, továbbá mint látható, igen régi szerződésekről van szó, a jogszabályi környezet pedig jelentős átalakuláson ment keresztül, mindenképpen szükséges, hogy a szolgáltatások vonatkozásában új szerződések köttessenek.

Közvetlenül kapcsolódik a fentiekhez, hogy a Képviselő-testület 291/2015. (IV. 30.) számú határozatával úgy döntött, hogy az Egyesített Szociális Intézmény és a Pajtás Étterem szociális étkeztetésének biztosítását ellátó szolgáltató kiválasztására kerüljön kiírásra közbeszerzési eljárás, 2015. szeptember 1-jétől 2016. augusztus 31-ig terjedő határozott időtartamra.

Ezt a közbeszerzési eljárást a GMK lebonyolította, 2015. szeptember 1-jétől /a Pajtás Étteremben 2015. szeptember 28-tól/ a szolgáltatást 2016. augusztus 31-ig a Junior Vendéglátó Zrt. biztosítja.

Jelen előterjesztésben a teljes kerületi közétkeztetésre vonatkozó közbeszerzési eljárás kiírására tesztek javaslatot, a következő szempontok érvényesítésével:

- A szolgáltatást össze kell kapcsolni a bérlettel.

Ez azt jelenti, hogy a bérlet és a szolgáltatás osztatlanul képezi a közbeszerzés tárgyát (az egyik esetében történő szerződésszegés a másik szerződés automatikus megszüntetését is maga után vonja), ugyanis amennyiben a jelenlegi helyzettől eltérően nem tesszük kötelezővé az adott főzőkonyha használatát (bérbevétele), úgy az üresen maradó főzőkonyha fenntartási költségeivel, állagromlásával számolni kell, az a GMK (vagy az adott intézmény) költségvetését fogja terhelni.

- A szerződés kezdetét 2016. szeptember 1-jében kell meghatározni.

Ehhez a jelenleg érvényben lévő szerződéseket a 6 hónapos felmondási időre tekintettel legkésőbb február végéig fel kell mondani (többségében 6 hónap a felmondási idő) és lépcsőzetesen az összes többit.

A szolgáltatás kezdete előtt olyan időben kell a szerződés alapján a főzőkonyhákat birtokba adni, hogy elegendő idő álljon rendelkezésre az eszközök, felszerelések beszerzésére és beszerelésére, üzembe helyezésére, sőt próbaüzem tartására (hogy ne éles üzemben jöjjenek elő a problémák). Addigra tehát eredményesen le kell zárni a közbeszerzési eljárást.

Tájékoztatásul jelen előterjesztéshez mellékelem a GMK által a kerületi étkeztetés adagszámairól, a főzőkonyhák kapacitásáról, a bérbeadás bevételeiről, a tálalókonyhák dolgozóiról, a bérbe adott iskolai főzőkonyhák-tálalókonyhák és az iskolai tálalókonyhák konyhatechnológiai leírásáról készített kimutatást.

Tekintettel arra, hogy a Hivatalban ilyen jellegű szakértelem nem áll rendelkezésre, javaslom az eljárás lebonyolításával a RUP-15 Kft-t megbízni azzal, hogy a megbízási szerződésben foglaltak teljesítéséért külön díjazásban nem részesül.

A közbeszerzésekről szóló 2011. évi CVIII. tv. 21. § (2) bekezdése szerint az ajánlatkérő más ajánlatkérőt is meghatalmazhat azzal, hogy a javára ajánlatkérőként közbeszerzési eljárást folytasson le.



Budapest Főváros XV. kerület Rákospalota, Pestújhely, Újpalota Önkormányzata Közbeszerzési Szabályzatának IV/2. pontja szerint a Képviselő-testület a közbeszerzési eljárás teljes egészében vagy részben történő lefolytatásával megfelelő szakértelemmel rendelkező külső szervezetet, személyt is megbízhat.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy az előterjesztést megtárgyalni és a határozati javaslatot elfogadni szíveskedjék.

Budapest, 2015. szeptember 24.



Hajdu László
polgármester

1. Témafelelős: Jegyzői Iroda 
2. Bizottságok:
- | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| PTB | ESZB | VKB | KKB | JÜB | KÉB |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
3. Meghívandók:
4. Jegyzői láttamozás: 2015. szeptember ²⁴..... Aláírás:..... 

Határozati javaslat:

Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzatának Képviselő-testülete úgy dönt, hogy

1. a XV. kerületi intézményi közétkeztetés biztosítását ellátó szolgáltató/k/ kiválasztására kerüljön kiírásra közbeszerzési eljárás úgy, hogy a szolgáltatást össze kell kapcsolni a bérlettel és a szerződés/ek/ kezdő időpontját 2016. szeptember 1-jében kell meghatározni.
2. felkéri a RUP-15 Rákospalota-Újpalota-Pestújhely Városfejlesztési Kft-t a közbeszerzési eljárás teljes körű lebonyolításával, külön díjazás nélkül,
3. felkéri a polgármestert, hogy a szolgáltatási szerződés/ek/ időtartama alatt gondoskodjon a szükséges fedezet éves költségvetésben történő biztosításáról.

Felelős: polgármester

Határidő: 2015. október 6. (a határozatok elfogadására);

az Önkormányzat 2016. évi költségvetésének jóváhagyása (a pénzügyi fedezet 2016. évi költségvetésben történő biztosítására)

A 1. és 2. határozati javaslatok elfogadásához egyszerű, a 3. határozati javaslat elfogadásához minősített szavazattöbbség szükséges.

Hivatkozott jogszabály: Kbt. 21. § (2) bekezdés

2015. évi várható köznevelési adagszámok

Sorszám	Intézmény megnevezése / Szolgáltató	Telephely megnevezése	Intézmény címe	Köznevelési típusa												Összesen			
				Óvoda		Általános iskola			Középiskola			Felnőtt							
				Bölcsőde	Óvoda	alsó		felső		1x	3x	1x	3x	1x	2x		3x		
						1x	3x	1x	3x									1x	2x
1.	Kertvárosi Összevont Óvoda	Szövogyár Óvoda	1151 Budapest, Szövogyár u. 24.		26 700								1 179						27 879
2.	Kertvárosi Összevont Óvoda	Régi Főti úti tagóvoda	1152 Budapest, Régi Főti út 14.		12 385														12 385
3.	Kertvárosi Összevont Óvoda	Vácrátót téri tagóvoda	1151 Budapest, Vácrátót tér 4-12.		15 275														15 275
4.	Cziban Általános Iskola		1152 Budapest, Szechenyi tér 13.			961	13 378	3 252	9 677				1 215						28 483
5.	Károly Róbert Általános Iskola		1151 Budapest, Bogános u. 51-53.			3 327	25 771	11 577	9 423				2 939						53 037
6.	Kossuth Általános Iskola		1151 Budapest, Kossuth u. 53.			16 492	22 509	11 149	9 064				1 974						61 188
	Károly Róbert Főzőkonyha			0	54 360	20 780	61 658	25 978	28 164	0	0	0	7 307	0	0	0	0	0	198 247
7.	Molnár Viktor Óvoda		1158 Budapest, Molnár Viktor u. 94-96.		29 425								2 697						32 122
8.	Neptun Általános Iskola		1158 Budapest, Neptun u. 57.			3 004	14 519	5 486	14 384				1 748						39 141
9.	SZNOK		1156 Budapest, Patogós u. 6-8.			63	4 686	495	6 385	2 573	838	993							16 033
	Neptun Főzőkonyha			0	29 425	3 067	19 205	5 981	20 769	2 573	838	5 438	0	0	0	0	0	0	87 296
10.	XV/1 bölcsőde		1153 Budapest, Arany János u. 35.		6 306								1 779						8 085
11.	XV/2 bölcsőde		1158 Budapest, Bezilla Nándor u. 17.		6 319								698						7 017
12.	XV/5 bölcsőde		1157 Budapest, Kavicsos köz 6.		17 585								1 918						19 503
13.	XV/6 Bölcsőde		1155 Wesselényi u. 33.		11 751								1 477						13 228
14.	XV/10 bölcsőde		1156 Budapest, Komtyra u. 6.		17 882														17 882
15.	Mosolykert Óvoda	Mosolykert Óvoda	1157 Budapest, Kavicsos köz 6.		22 580								3 332						25 912
	Kavicsos Főzőkonyha			59 843	22 580	0	0	0	0	0	0	0	9 204	0	0	0	0	0	91 627
16.	XV/12 bölcsőde		1156 Budapest, Nádasdó park 1.		17 418								1 489						18 907
17.	Mosolykert Óvoda	Páskom tagóvoda	1157 Budapest, Páskom park 37.		20 776								2 342						23 118
18.	Napsugár Összevont Óvoda	2. számú Óvoda	1156 Budapest, Nádasdó park 2.		18 158														18 158
19.	Napsugár Összevont Óvoda	1. számú tagóvoda	1156 Budapest, Nádasdó park 1.		24 867														24 867
	Nádasdó Főzőkonyha			17 418	63 801	0	0	0	0	0	0	0	3 831	0	0	0	0	0	85 050
	Sajtó előállítás összesen:			77 261	170 166	23 847	80 863	31 959	48 933	2 573	838	25 780	0	0	0	0	0	0	462 220
	XV. Kerületi köznevelési összesen:			77 261	381 062	73 040	240 986	94 320	102 215	23 733	4 450	49 081	8 998	7 392	70 115	71 038	1 203 691		

XV. kerületi Önkormányzat által üzemeltetett főzőkonyhák kapacitás adatai

Egy konyhaüzem kapacitását több tényező határozza meg, melyek közül a legkisebb értéket adóval lehet számolni. Egzakt értéket csak abszolút pontosan meghatározott nyersanyagfajta, alapanyagfokok, és ételminőség, munkaerőlétszám alapján lehet számolni.

Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyha

A jelenlegi üzem maximális kapacitása

Általános példa: ha az ebéd levesből és rakott húsos tésztából áll:

- 2 db 300 literes főzőüstben 1600 adag leves,
- 1db 300 literes főzőüstben a szükséges tésztamennyiség,
- 2 db kombi sütőben 1100-1200 adag készíthető el.

A konyha kapacitása **1100 adag**. Ha valamelyik sütő (vagy csak egy része) elromlik, máris nagyságrenddel kevesebb adag tud ugyanazon idő alatt elkészülni. A főzőkonyha kapacitása ki van használva.

Egyesített Bölcsődék XV/5. főzőkonyha

A jelenlegi üzem maximális kapacitása

Általános példa: ha az ebéd levesből és rakott húsos tésztából áll:

- 1 db 200 literes főzőüstben 650 adag leves,
- 1db 200 literes főzőüstben a szükséges tésztamennyiség,
- 1 db kombi sütőben 400-420 adag készíthető el.

A főzőkonyha jelenlegi kapacitása kb. 420 adag bölcsődei adagokkal számolva.

Mivel a bölcsődei étkezést el kell különíteni az óvodai, iskolai és felnőtt étkezéstől, az étlapok sem egyeznek meg a különböző korosztályok ellátásában, ezért a bölcsődei főzőkonyha külön menüt főz a bölcsődének, óvodának és a dolgozóknak. A felnőttek menüjét a 2 db gázszámlayon és a tűzhelyen főzik meg, ami kb. 100 adag. Amennyiben így számoljuk a kapacitást, akkor a főzőkonyha kb. 500 adag étel tud biztonságosan megfőzni.

Ha valamelyik sütő (vagy csak egy része) elromlik, máris nagyságrenddel kevesebb adag tud ugyanazon idő alatt elkészülni.

Ennek a főzőkonyhának a kapacitásában van kb. 80 adag szabad kapacitás.

Azonban ez a kapacitás is elméletileg le van kötve, mert a bölcsődei férőhelyek száma tudomásunk szerint 670 fő.

Egyesített Bölcsődék XV/12. főzőkonyha

A jelenlegi üzem maximális kapacitása

Általános példa: ha az ebéd levesből és rakott húsos tésztából áll:

- 1 db 200 literes főzőüstben 650 adag leves,
- 1db 200 literes főzőüstben a szükséges tésztamennyiség,
- 1 db kombi sütőben 400-420 adag készíthető el.

A főzőkonyha jelenlegi kapacitása kb. 420 adag bölcsődei adagokkal számolva.

Mivel a bölcsődei étkezést el kell különíteni az óvodai, iskolai és felnőtt étkezéstől, az étlapok sem egyeznek meg a különböző korosztályok ellátásában, ezért a bölcsődei főzőkonyha külön menüt főz a bölcsődének, óvodának és a dolgozóknak. A felnőttek menüjét a 2 db gázszámlayon és a tűzhelyen főzik meg, ami kb. 100 adag. Amennyiben így számoljuk a kapacitást, akkor a főzőkonyha kb. 500 adag étel tud biztonságosan megfőzni.

Ha valamelyik sütő (vagy csak egy része) elromlik, máris nagyságrenddel kevesebb adag tud ugyanazon idő alatt elkészülni.

Ennek a főzőkonyhának a kapacitásában van kb. 80 adag szabad kapacitás.

Azonban ez a kapacitás is elméletileg le van kötve, mert a bölcsődei férőhelyek száma tudomásunk szerint 670 fő.

Megjegyzés: A két bölcsődei főzőkonyha műszakilag, gépek berendezések és helyiségek tekintetében is megegyezik egymással.

Bérbeadott főzőkonyhák 2014. évi bevételei

D+M Kft. - Dózsa Gimnázium	bérleti díj	gáz	gáz kap.	telefon	víz-csat.
2014. jan..	187 710	276 427	47 680	5 417	122 196
2014. febr..	187 710	297 480	47 680	5 212	366 588
2014. márc..	187 710	311 540	47 680	5 368	
2014. ápr..	187 710	275 474	47 680	5 784	
2014. máj..	187 710	398 909	47 680	5 168	183 294
2014. jún..	187 710		47 683	5 222	549 882
2014. júl..	187 710	38 624	5 322		
2014. aug..	187 710	224 112	38 624	5 083	
2014. szept..	187 710		38 624	6 599	
2014. okt..	187 710	260 180	41 753	10 639	
2014. nov..	187 710		41 753	7 497	145 555
2014. dec..	187 710		41 753	5 968	
összesen:	2 252 520	2 408 570	527 214	73 279	1 367 515

Elamen Zrt. - Hartyán Iskola	bérleti díj	távhő	víz-csat.
2014. jan..	243 800	130 305	754 540
2014. febr..	243 800	113 239	
2014. márc..	243 800	64 298	
2014. ápr..	243 800	51 649	
2014. máj..	243 800	24 919	360 548
2014. jún..	243 800	15 180	
2014. júl..	243 800	14 534	317 909
2014. aug..	243 800	14 272	
2014. szept..	243 800	16 059	
2014. okt..	243 800	39 841	380 772
2014. nov..	243 800	53 687	
2014. dec..	243 800	57 111	
összesen:	2 925 600	595 094	

Elamen Zrt. - Kontyfa Iskola	bérleti díj	távhő
2014. jan..	230 612	13 043
2014. febr..	230 612	13 043
2014. márc..	230 612	66 638
2014. ápr..	230 612	55 262
2014. máj..	230 612	39 274
2014. jún..	230 612	41 920
2014. júl..	230 612	34 547
2014. aug..	230 612	14 509
2014. szept..	230 612	18 074
2014. okt..	230 612	25 549
2014. nov..	230 612	87 444
2014. dec..	230 612	
összesen:	2 767 344	409 303

Junior Zrt. - László Gyula Iskola	bérleti díj	távhő	víz-csat.
2014. jan..	244 700	59 165	148 779
2014. febr..	244 700	59 165	148 779
2014. márc..	244 700	59 165	148 779
2014. ápr..	244 700	39 917	148 779
2014. máj..	244 700	39 729	148 779
2014. jún..	244 700	16 162	
2014. júl..	244 700	15 432	
2014. aug..	244 700	38 374	35 204
2014. szept..	244 700	38 374	32 548
2014. okt..	244 700	38 374	32 548
2014. nov..	244 700	69 839	32 548
2014. dec..	244 700	69 839	32 548
összesen:	2 936 400	543 535	909 291

Bérleti díj:	10 881 864
Továbbszámlázott szolgáltatások:	
Gázdíj:	2 935 784
Távhő- és melegvíz:	1 547 932
Víz- és csatornadíj:	4 499 878
Telefondíj:	73 279
Összesen:	9 056 873
Mindösszesen:	19 938 737

Iskolai tálalókonyhák személyzetének munkaszervezésére vonatkozó adatok

Sorszám	Szervezeti egység	Munkaszervezés típusa	Jogviszony kezdete	Határozott idő lejártá	Munkavégzés helye	Munkakör	Munkaidő arány % Álláshely	Illetmény összesen	Járulék	Bér + járulék összesen	Megjegyzés
1.	LG01	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	1995.05.11		Dózsa Gy.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
2.	LG01	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	1992.09.01		Dózsa Gy.	konyhai dolgozó	100	106 300	28 701	135 001	
Összesen:											
1.	LG02	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2009.01.26		Kossuth I.	konyhai dolgozó	100	109 500	29 565	139 065	
2.	LG02	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2009.08.01		Kossuth I.	konyhai dolgozó	100	105 000	28 350	133 350	
3.	LG02	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2013.09.02		Kossuth I.	konyhai dolgozó	100	105 000	28 350	133 350	
Összesen:											
1.	LG03	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	1994.04.18		Czabán I.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
2.	LG03	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2006.02.01		Czabán I.	konyhai dolgozó	100	105 000	28 350	133 350	
Összesen:											
1.	LG04	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2007.11.08		Kontyfa I.	konyhai dolgozó	100	105 000	28 350	133 350	GYES
2.	LG04	teljes munkaidős helyettesként foglalkoztatott	2015.03.06	2015.11.22	Kontyfa I.	konyhai dolgozó		105 000	28 350	133 350	helyettes
3.	LG04	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2007.07.01		Kontyfa I.	konyhai dolgozó	100	124 000	33 480	157 480	
4.	LG04	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2015.02.18		Kontyfa I.	konyhai dolgozó	100	105 000	28 350	133 350	
5.	LG04	rész munkaidős határozatlan időre kinevezett	1994.09.05		Kontyfa I.	konyhai dolgozó	50	63 800	17 226	81 026	
Összesen:											
1.	LG05	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2013.08.27		Száraznád NOK	konyhai dolgozó	100	105 000	28 350	133 350	
2.	LG05	rész munkaidős határozatlan időre kinevezett	2007.09.07		Száraznád NOK	konyhai dolgozó	50	61 000	16 470	77 470	GYES

Iskolai tálalókonyhák személyzetének munkaszervezési adatai

Sorszám	Szervezeti egység	Munkaszervezés típusa	Jogviszony kezdete	Határozott idő lejárta	Munkavégzés helye	Munkakör	Munkaidő arány % Álláshely	Illetmény összesen	Járulék	Bér + járulék összesen	Megjegyzés
3.	LG05	rész munkaidős helyettesként foglalkoztatott	2014.11.19	2015.07.05	Száraznád NOK	konyhai dolgozó		52 500	14 175	66 675	helyettes
Összesen:											
1.	LG06	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2012.01.09		Hartyán I.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
2.	LG06	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2011.03.01		Hartyán I.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
3.	LG06	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2011.03.02		Hartyán I.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
4.	LG06	rész munkaidős határozatlan időre kinevezett	2011.09.08		Hartyán I.	konyhai dolgozó	50	52 500	14 175	66 675	
Összesen:											
							3,5	418 500	112 995	531 495	
1.	LG07	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	1999.04.06		László Gy.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
2.	LG07	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	1992.04.01		László Gy.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
3.	LG07	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	1996.10.28		László Gy.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
4.	LG07	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2012.09.10		László Gy.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
5.	LG07	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2011.07.01		László Gy.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
Összesen:											
							5	610 000	164 700	774 700	
1.	LG08	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2007.11.12		Pestújhegyi I.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
2.	LG08	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2013.10.02		Pestújhegyi I.	konyhai dolgozó	100	105 000	28 350	133 350	
Összesen:											
							2	227 000	61 290	288 290	
1.	LG09	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2007.10.01		Kolozsvár I.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
2.	LG09	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2011.11.22		Kolozsvár I.	konyhai dolgozó	100	105 000	28 350	133 350	

Iskolai tállókönyhák személyzetének munkaszerződéseire vonatkozó adatok

Sorszám	Szervezeti egység	Munkaszerződés típusa	Jogviszony kezdete	Határozott idő lejárta	Munkavégzés helye	Munkakör	Munkaidő arány % Álláshely	Illetmény összesen	Járulék	Bér + Járulék összesen	Megjegyzés
3.	LG09	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2014.10.06		Kolozsvár I.	konyhai dolgozó	100	105 000	28 350	133 350	
Összesen:											
1.	LG09	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	1994.03.15		Szent Korona I.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
2.	LG09	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2010.01.04		Szent Korona I.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
3.	LG09	teljes munkaidős határozatlan időre kinevezett	2008.03.17		Szent Korona I.	konyhai dolgozó	100	122 000	32 940	154 940	
Összesen:											
								366 000	98 820	464 820	
Mindösszesen:								3 449 600	931 392	4 380 992	

Bérbe adott iskolai főzőkonyhák és tálalókonyhák konyhatechnológiai leírásai

1 Dózsa György Gimnázium és Táncművészeti Szakközépiskola

Intézmény jellege: Általános Iskola, Gimnázium, Szakközépiskola

Címe: 1151 Budapest, Fő út 70.

Férőhelyek száma: 820 fő

Tanulói létszám: 882 fő (2014. okt. 1.): 789 fő

Kihasználtság: 96,2%

Konyha jellege: *Főzőkonyha* (bérbe adott, bérbevevő: Diák és Munkahelyi Vendéglátó Kft. 1042 Budapest, István u. 25/a) és *Tálalókonyha* (intézményi működtetésű)

Alapterület összesen: 241,30 m² ebből *Tálalókonyha:* (tálaló, fahéredény mosogató, étterem) 93,43 m².

Légköbméter összesen: 842,92 m³ ebből *Tálalókonyha:* 326,99 m³

További műszaki adatok megtalálhatók a műszaki dokumentációban.

Személyzet: *Tálalókonyha:* 2 fő: (8 órás) konyhai dolgozó.

Működésének jogszabályi háttér:

- „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”
- Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Technológiai leírás

A tálalókonyhán – az intézményhez tartozó – 2 fő konyhai kisegítő dolgozik, napi 8 órában. A közétkeztetési szolgáltatást a Diák és Munkahelyi Vendéglátó Kft. végzi. Az aktuális étlap az étteremben az átadó ablak mellett található. A következő heti étlapot az intézmény a tárgyhétet megelőző pénteken kapja meg, amelyet az étkeztető cég élelmészvezetője tervez.

A főzőkonyha napi átlag 1300 adagot főz, amelynek jelentős részét kiszállítja. A kerületi intézmények közül ellátja még a Klapka óvodát (1154 Budapest, Klapka György u. 27.) és a Bocskai tagóvodát (1153 Budapest, Bocskai u. 65.). A konyha helyben **diétás ételt** nem főz, azonban az étkeztető cégnek a Heim Pál Gyermekkorházal való szerződése értelmében, a cég vállalni tudja a diétás étel kiszállítását a kórházból az adott helyre.

Az intézményben **csak ebédeltetés** folyik. A főzőkonyha az intézmény edényeibe szedi le az ételt, a lefőzött adagnak megfelelően és az átadó ajtón keresztül a tálalókonyhának átadják. A

tálalókonyha ételkísérő szállítólevelet kap a készétel átadásakor, amin a főzőkonyha dolgozói feltüntetik az adagot, az adaghoz tartozó mennyiséget és az összmennyiséget. A készételből ételmintát tesznek el. Az ebédeltetés 11.30-14.30 között történik. Az étkezők a tálaló átadó ablakán keresztül, személyenként, tányérokba kiadagolva kapják az ételt. Az ételosztás folyamatos, a tálaláshoz megfelelő mennyiségű eszköz rendelkezésre áll.

A fehéredény **mosogatása** a tálalókonyhán történik 2 fázisban. A fekete edény, tálalás után visszakerül a főzőkonyhára, ahol a fekete edény mosogatóban az étkeztető cég dolgozói mossák el. A főzőkonyhán külön van szállítóedény mosogató.

Mosogatóshoz használt szer:

- Tip combi fertőtlenítős mosogatószer

A konyhai szennyes ruha **mosása** az intézményben történik, amit a konyhai dolgozók végeznek.

A munkaruhát a GMK biztosítja.

A tálalókonyhán a **HACCP** rendszer működik.

A tálalókonyhán dolgozó 2 fő konyhai kisegítő feladata a tálalókonyha, az étterem és az intézményben található táncterem tisztántartása és teljes körű takarítása.

2 Kontyfa Középiskola Szakiskola és Általános Iskola

Intézmény jellege: Középiskola és Általános Iskola

Címe: 1156. Budapest, Kontyfa u. 5.

Férőhelyek száma: 840 fő

Gyermek, tanulói létszám (2014. okt.): 515 fő

Kihasználtság: 61,3%

Konyha jellege: *Főzőkonyha:* (bérbe adott, bérbevevő: Elamen Kereskedelmi és Vendéglátóipari Zrt. 1095. Budapest, Soroksári út 98.). *Tálalókonyha:* intézményi működtetésű

Alapterület összesen: 406,55 m², ebből a *Tálalókonyha és Étterem:* 251,57 m²

Légköbméter: 1 436,36 m³, ebből a *Tálalókonyha és Étterem:* 905,48 m³

További műszaki adatok megtalálhatók a műszaki dokumentációban.

Személyzet: 5 fő konyhai kisegítő (3 fő 8 órás, 1 fő 6 órás, 1 fő 4 órás)

Működésének jogszabályi háttér:

- „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és

gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”

- Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Technológiai leírás

A tálalókonyhán 4 fő konyhai kisegítő – 3 fő 8 órás és 1 fő 4 órás – dolgozik. A közétkeztetési szolgáltatást az Elamen kereskedelmi és Vendéglátóipari Zrt. végzi. Az étkeztető cégen belül a főzőkonyha a Hartyán Általános Iskola bérelt főzőkonyhájával szervezetileg egy üzletet alkot.

Az aktuális étlap a bejáratnál és az étteremben két helyen látható. Az étlapot a Hartyán Általános Iskola főzőkonyhájának üzletvezetője készíti, két hétre előre.

A főzőkonyha napi átlag 950 adag ételt főz, amelynek jelentős részét kiszállítja. A kerületi intézmények közül ellátja még a Micimackó óvodát, a Napsugár II. sz. óvodát, a Manóvár óvodát, a Bújócska tagóvodát, az Árendás tagóvodát és a Pestújhelyi Általános Iskolát.

Az intézményben a gyerekeknek reggelit, ebédet és uzsonnát, a felnőtteknek ebédet szolgáltat az étkeztető cég.

A reggeli és uzsonna nyersanyagait 6.30-6.45 között adja át a főzőkonyha a tálalókonyhának. A folyadékot melegen, elkészítve kapják, a reggelit és az uzsonnát a tálalókonyhán készítik. A reggeliztetés 7.45-8.30-ig tart. A konyhai dolgozók osztályonként tálcára teszik a reggelit, amit a gyerekek az étteremben fogyasztanak el. A tálalókonyha ételkísérő jegyet kap a nyersanyagok és a készétel átadásakor, amin a főzőkonyha dolgozói feltüntetik az adagot, az adaghoz tartozó mennyiséget, az összmennyiséget, az átvétel idejét és az átvett étel hőfokát. Az uzsonna, hűtést igénylő alapanyagait a délutáni készítésig hűtőben tárolják.

Az ebéd 11.30-kor kerül át a tálalókonyhára. Az ebédeltetés beosztás szerint történik, amelynek ideje 11.30-14.00 között van. Először az 1. és 2. osztályosok ebédelnek, délben. Ők kitalálva, míg a többiek személyenként, a tálalóablaknál tálcán kapják az ételt.

A feketeedény és a szállítóedény mosogatása a főzőkonyha területén történik az erre a célra kialakított mosogató helyiségekben. A fehérédény mosogatása a tálalókonyha területén található fehérédény mosogatóban történik, egy 4 medencés rozsdamentes mosogatóban. A poharakat külön mosogatóban mosogatják a fehérédény mosogatóban. Ételosztás közben is folyamatos a mosogató, mert nincs elegendő eszköz a folyamatos tálaláshoz.

Használt mosogatószer:

- Tip combi fertőtlenítő mosogatószer

Az ebédeltetés után elkészítik az uzsonnát. Osztályonként műanyag dobozokba teszik, amit 14.30-tól visznek fel az osztályterembe és fogyasztják el a gyerekek.

Diétás étkeztetést az étkeztető cég biztosít. A diétás étel főzése a főzőkonyhán külön gáztűzhelyen, külön edényekben történik, amit időben elkülönítve mosogatnak. A diéták főzését a főzőkonyhán dolgozó diétás szakács végzi. Az ételt szükség esetén a tálalókonyhán mikrohullámú sütőben újramelegítik.

Munkaruhát a GMK biztosítja.

A konyhai szennyes ruhák – munkaruha, konyhai törülköző – mosása a tálalókonyha területén lévő mosógépben történik.

A konyhán a HACCP rendszer működik.

3 Hartyán Általános Iskola

Intézmény jellege: Általános Iskola

Címe: 1157 Budapest, Hartyán köz 2-4.

Férőhelyek száma: 840 fő

Gyermek, tanulói létszám (2014. okt.): 631 fő

Kihasználtság: 75,1%

Konyha jellege: *Főzőkonyha:* (bérbe adott, bérbevevő: Elamen Kereskedelmi és Vendéglátóipari Zrt. 1095. Budapest, Soroksári út 98.). *Tálalókonyha:* intézményi működtetésű

Alapterület összesen: 446,93 m², ebből a *Tálalókonyha és az Étterem:* 206,96 m²

Légköbméter: 1 407,45 m³, ebből *Tálalókonyha és Étterem:* 651,92 m³.

Személyzet: 3 fő 8 órás konyhai kisegítő és 1 fő 4 órás konyhai kisegítő.

Működésének jogszabályi háttér:

- „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „**A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.**”
- Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Technológiai leírás

A tálalókonyhán 4 fő konyhai kisegítő – 3 fő 8 órás és 1 fő 4 órás – dolgozik. A közétkeztetési szolgáltatást az Elamen kereskedelmi és Vendéglátóipari Zrt. végzi. Az

étkeztető cégen belül a főzőkonyha a Kontyfa Középiskola Szakiskola és Általános Iskola bérelt főzőkonyhájával szervezetileg egy üzletet alkot. Az aktuális étlap a bejáratnál és az étteremben látható. Az étlapot a helyi üzletvezető tervezi a tárgyhatet megelőzően két héttel.

A főzőkonyha napi átlag 1000-1500 adag ételt főz, amelynek jelentős részét kiszállítja. A kerületi intézmények közül ellátja még a Hartyán óvodát.

Az intézményben a gyerekeknek reggelit, ebédet és uzsonnát, a felnőtteknek ebédet szolgáltat az étkeztető cég.

A reggeli és uzsonna nyersanyagait 6.45-7.00 között adja át a főzőkonyha a tálalókonyhának. A folyadékot melegen, elkészítve kapják, a reggelit és az uzsonnát a tálalókonyhán készítik. A reggeliztetés 7.45, 8.45 és 9.45-kor történik az étteremben. A tálalókonyha ételkísérő jegyet kap a nyersanyagok és a készétel átadásakor, amin a főzőkonyha dolgozói feltüntetik az adagot, az adaghoz tartozó mennyiséget, az összmennyiséget, az átvétel idejét és az átvett étel hőfokát. Az uzsonna, hűtést igénylő alapanyagait a délutáni készítésig hűtőben tárolják.

Az ebéd 11.45-kor kerül át a tálalókonyhára. Az ebédeltetés beosztás szerint történik, amelynek ideje 11.45-14.00 között van. Az ebédet a gyerekek tálcán személyre szólóan kapják meg a tálalóablaknál.

A feketeedény és a szállítóedény mosogatása a főzőkonyha területén történik az erre a célra kialakított mosogató helyiségekben. A fehérédény mosogatása a tálalókonyha területén található fehérédény mosogatóban történik, egy 2x2 medencés rozsdamentes mosogatóban. A poharakat külön mosogatóban mosogatják a fehérédény mosogatóban. Ételosztás közben is folyamatos a mosogatás, mert nincs elegendő eszköz a folyamatos tálaláshoz.

Használt mosogatószer:

- Tip combi fertőtlenítő mosogatószer

Az ebédeltetés után elkészítik az uzsonnát. Osztályonként műanyag dobozokba teszik, amit 15.00-16.00 között fogyasztanak el a gyerekek az osztályterembe.

Diétás étkeztetést az étkeztető cég biztosít. A diétás étel főzése a főzőkonyhán külön edényekben történik, amit időben elkülönítve mosogatnak. A diétás menüt az étkeztető cég központi dietetikusa állítja össze. Az ételt szükség esetén a tálalókonyhán mikrohullámú sütőben újramelegítik. A kiszállított, diétás menüt külön, névre szóló edényekbe tálalják és szállítják.

Munkaruhát a GMK biztosítja.

A konyhai szennyes ruhák mosása az intézményen belül található mosókonyhában történik.

A konyhán a HACCP rendszer működik.

4 László Gyula Gimnázium és Általános Iskola

Intézmény jellege: Gimnázium és Általános Iskola

Címe: 1157 Budapest, Kavicsos köz 4.

Férőhelyek száma: 1100 fő

Tanulói létszám: 859 fő (2014. okt. 1.): 954 fő

Kihasználtság: 86,7%

Konyha jellege: *Főzőkonyha:* (bérbe adott, bérbevevő: Junior Vendéglátóipari Zrt. 1095. Budapest, Mester u. 29-31.). *Tálalókonyha:* intézményi működtetésű

Alapterület összesen: 264,27 m², ebből a *Tálalókonyha:* 143,59 m²

Légköbméter: 794,41 m³, ebből a *Tálalókonyha:* 410,74 m³

Személyzet: *Tálalókonyha:* 5 fő, 8 órás konyhai kisegítő.

Működésének jogszabályi háttér:

- „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „**A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.**”
- Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Technológiai leírás

A tálalókonyhán 5 fő, 8 órás konyhai kisegítő dolgozik. A főzőkonyhát a Junior Vendéglátóipari Zrt. bérlí. A heti étlap az étteremben és a portán is kifüggesztésre kerül. Az étlapot a tárgyhatet megelőző hét szerdán kapja meg az intézmény.

A **reggelit és az uzsonnát** a tálalókonyhán készítik, a folyadék kivételével. A reggeli és uzsonna alapanyagait reggel 6.00-6.30 között adják át a főzőkonyháról. Az uzsonna, hűtést igénylő nyersanyagait a készítésig hűtőben tárolják. A nyersanyagok és a készételek tálalólap kíséretében kerülnek át a főzőkonyháról. A tálalólap tartalmazza az adagra lebontott mennyiséget és az összmennyiséget a hozzátartozó adagszámmal. A reggelit a gyerekek az étteremben fogyasztják el, csoportbeosztás szerint. A reggeliztetés 7.45-9.30 között zajlik.

A főzőkonyhán elkészült étel 10.30 körül érkezik a tálalókonyhára, az intézmény saját edényeibe. Az **ebédeltetés** 11.00-14.00 között történik, beosztás szerint. A gyerekek személyenként a tálaló átadó ablakánál kapják meg az ételt. A konyhai dolgozók ebédeltetés közben is mosogatnak, mivel a folyamatos étkeztetéshez nincs elegendő tányér.

A **mosogatást** 3 fázisban végzik. A fehéredény mosogatása a tálalókonyhán a fehéredény mosogatóban történik. A fekete edények mosogatását a főzőkonyhán a fekete edény mosogatóban, az intézményhez tartozó konyhai személyzet végzi.

A mosogatóhoz használt szer:

- Tip combi fertőtlenítő mosogatószer

Ebédeltetés után készítik az **uzsonnát**, amit a gyerekek az osztályterembe fogyasztanak el, 15.00 körül. Az uzsonnát uzsonnás dobozokba csoportonként kapják meg a gyerekek. Az 1. osztályos gyermekek 14.30-kor kapják meg az uzsonnát.

A munkaruhát a GMK biztosítja.

A konyhai szennyes ruhák mosása az intézményben található mosodában történik.

Az étkeztető cég **diétát** igény szerint biztosít. A diétás ételek tárolása a tanári étteremben található hűtőszekrényben történik.

A konyhán a **HACCP** rendszer működik.

Iskolai tálalókonyhák konyhatechnológiai leírásai

1 Rákospalotai Kossuth Lajos Általános Iskola

Intézmény jellege: Általános Iskola

Címe: 1151 Budapest, Kossuth u. 53.

Férőhelyek száma: 576 fő

Gyermek, tanulói létszám (2014. okt.): 476 fő

Kihasználtság: 82,6 %

Konyha jellege: tálalókonyha

Alapterület összesen: 234,22 m²

Légköbméter: 695,41 m³

Személyzet: 3 fő (8 órás)

Működésének jogszabályi háttér:

- „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy **„A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”**
- Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Technológiai leírás:

A tálalókonyhán 3 fő, 8 órás konyhai kisegítő dolgozik, 7.00-13.00-ig. A közétkeztetési szolgáltatást a Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhája végzi.

Az intézményben a gyerekeknek reggelit, ebédet és uzsonnát, a felnőtteknek ebédet szolgáltat az étkeztető.

A reggeli és uzsonna nyersanyagai 6.10-7.00 között érkeznek a tálalókonyhára. A folyadékot melegen, elkészítve kapják, a reggelit és az uzsonnát a tálalókonyhán készítik. A konyhai dolgozók osztályonként tálcára teszik a reggelit, amit a gyerekek az étteremben fogyasztanak el. A reggeliztetés 8.00-10.00-ig tart. A tálalókonyha ételkísérő jegyet kap a nyersanyagok és a készétel kiszállításakor, amin a főzőkonyha feltünteti az elkészítés idejét, összes adagszámot, egy adag és összes adag mennyiségét, az expedálás és az átadás idejét és az étel hőmérsékletét. Az uzsonna, hűtést igénylő alapanyagait a délutáni készítésig hűtőben tárolják.

Az ebéd 10.30-11.30 között érkezik a tálalókonyhára. Az ebédtetés csoportbeosztás szerint történik, amelynek ideje 11.45-14.00 között van. A tanulók egyénileg tálcás tálalási rendszerben ebédelnek. A felsősök étkezési jegy ellenében veszik igénybe az étkeztetést.

A mosogatás az étkeztetés közben is folyamatos. A szállítóedény mosogatása a tálalókonyha területén történik az erre a célra kialakított mosogató helyiségekben. A fehéredény mosogatása a tálalókonyha területén található fehéredény mosogatóban történik. Mindkét mosogatóban 2db 2 medencés medencés, rozsdamentes mosogató található. A poharakat és a tálcaikat külön mosogatják.

Használt mosogatószer:

- Tip combi fertőtlenítős mosogatószer

Az ebédeltetés után elkészítik az uzsonnát. Osztályonként uzsonnás dobozokba helyezik, amit 15.30-tól visznek fel és fogyasztanak el a gyerekek az osztályterembe.

Diétás étkeztetést a főzőkonyha biztosít.

Munkaruhát a GMK biztosítja.

A konyhai szennyes ruhákat – munkaruha, konyhai törölő, aszalterítő – mosását a tálalókonyha területén lévő mosógépben a konyhai dolgozók végzik.

A konyhán a HACCP rendszer működik.

2 Czabán Samu Általános Iskola

Intézmény jellege: Általános Iskola

Címe: 1152 Budapest, Széchenyi tér 13.

Férőhelyek száma: 370 fő

Gyermek, tanulói létszám (2014. okt.): 195 fő

Kihasználtság: 52,7%

Konyha jellege: tálalókonyha (földszint (nincs számozva))

Alapterület összesen: 125,6622 m²

Légköbméter: 395,83593 m³

Személyzet: 2 fő (8 órás)

Működésének jogszabályi háttér:

- „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „**A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.**”
- Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Technológiai leírás:

A tálalókonyhán 2 nyolc órás konyhai kisegítő dolgozik. A Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhája látja el étkeztetési szolgáltatással. Ételszállításkor kapnak minden nap szállítólevelet, amire fel vannak tüntetve az adagok, mennyiségekkel. Az étlap ki van függesztve az étteremben látható helyen a tálaló ablakában. Heti étlapot kap a konyha.

A reggelit és az uzsonnát ömlesztve kapják, amit a konyhai dolgozók készítenek el, kivétel a folyadék, ami készen érkezik.

A reggeli 6.30 és 7.00-kor érkezik az iskolába. A reggelivel együtt érkezik az uzsonna is. Kivéve, ha valamilyen péksütemény az uzsonna, mert akkor az ebéddel szállítják. Az alsó tagozatosoknak zsúrkocsira rakják és a konyhai személyzet viszi fel a terembe. Ez 6 osztályt érint naponta. Majd 9 órakor megy fel a maradékért és viszi vissza a konyhába, ahol elmosogatják a szennyes edényeket. A felső tagozatosok az ebédlőben reggeliznek.

Az ebéd 9.40 és 10.30 óra között érkezik duplafalú, rozsdamentes badellákban a gazdasági bejáraton keresztül. Ebédidő 11.45 és 14 óra között van. Ebédeltetés beosztás szerint történik. Első körben az alsó tagozatosok ebédelnek. A konyhai személyzet megteríti és tálakban viszi ki a gyerekeknek a levest, a második fogást is. A felső tagozatosok a tálalóablakból veszik el a kiadagolt ételt.

HACCP rendszer működik az intézményben.

A tálalókonyha egybe van a fehéredény mosogatóval. Az egyik ablakon kiadják a készételt, a másik ablakon beszedik a szennyes eszközöket, edényeket. Külön 2 medencés mosogató van a poharak mosogatására. 4 medencés mosogatóban történik a tányérok, leveses tálak, kancsók, evőeszközök mosogatása. A feketeedény mosogatóban 2 medencés mosogatóban történik a badellák, szállítóedények tisztítása. A meleg vizet 3 db villanybojler állítja elő, ami folyamatosan üzemben van. Jellemző a tálalókonyhára, hogy minden gép és berendezés villamos energiával működik. Az iskola fűtési rendszere: gáz. Javaslat: meleg víz előállítását átfolyós kazánon keresztül gáz üzemben történjen.

A használatban levő mosogatószer:

- Tip combi fertőtlenítő mosogatószer

Uzsonnakészítés 14.30-15.00 óra között történik a tálalókonyhán. A felső tagozatosok az ebédlőből elviszik.

Az alsós gyermekeknek a tízórait és az uzsonnát is zsúrkocsira kitálalva felviszik az osztálytermekbe.

Munkaruhát a GMK biztosítja.

3 Szent Korona Általános Iskola

Intézmény jellege: Általános Iskola

Címe: 1155 Budapest, Szent Korona útja 5.

Férőhelyek száma: 582 fő

Gyermek, tanulói létszám (20014. okt.): 448 fő

Kihasználtság: 77 %

Konyha jellege: tálalókonyha

Alapterület összesen: 147,22 m²

Légköbméter: 523,81 m³

Személyzet: 3 fő (8 órás)

Működésének jogszabályi háttér:

- „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy **„A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”**
- Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Technológiai leírás:

A tálalókonyhán 3 fő, 8 órás konyhai kisegítő dolgozik, 7.00-16.00-ig. Ezért 3 naponta 1 fő csúsztatott munkarendben jön: 10.00-16.00-ig. A közétkeztetési szolgáltatást a Sodexo Mo. Kft. végzi.

Az intézményben a gyerekeknek reggelit, ebédet és uzsonnát, a felnőtteknek ebédet szolgáltat az étkeztető cég.

A reggeli és uzsonna nyersanyagai 6.45-7.00 között érkeznek a konyhára. A folyadékot melegen, elkészítve kapják, a reggelit és az uzsonnát a tálalókonyhán készítik. A konyhai dolgozók osztályonként tálcára teszik a reggelit, amit a gyerekek az étteremben fogyasztanak el. A reggeliztetés 7.50-9.45-ig tart. A tálalókonyha ételkísérő jegyet kap a nyersanyagok és a készétel kiszállításakor, amin a főzőkonyha feltünteti az elkészítés idejét, összes adagszámot, egy adag és összes adag mennyiségét, az expedálás és az átadás idejét és az étel hőmérsékletét. Az uzsonna, hűtést igénylő alapanyagait a délutáni készítésig hűtőben tárolják.

Az ebéd 10.30-11.30 között érkezik a tálalókonyhára. Az ebédeltetés csoportbeosztás szerint történik, amelynek ideje 11.30-13.30 között van. A konyhai dolgozók tálcákba kiveszik a levest, amit az asztaloknál a pedagógusok osztanak ki. A második fogást mindenki személyre szólóan kapja meg a tálaló ablaknál.

A mosogatás az étkeztetés közben is folyamatos. Az ebédeltetés végeztével 13.30-14.30 között végzik a mosogatást és a takarítást. A szállítóedény mosogatása a tálalókonyha területén történik az erre a célra kialakított mosogató helyiségekben. A fehérédény mosogatása a tálalókonyha területén található fehérédény mosogatóban történik. Mindkét mosogatóban 3 medencés, rozsdamentes mosogató található. A poharakat és az evőeszközöket külön mosogatják.

Használt mosogatószer:

- Tip combi fertőtlenítő mosogatószer

Az ebéldeltetés után elkészítik az uzsonnát. Osztályonként tálcákra helyezik, amit 15.30-tól visznek fel és fogyasztanak el a gyerekek az osztályterembe.

Diétás étkeztetést az étkeztető cég biztosít.

Munkaruhát a GMK biztosítja.

A konyhai szennyes ruhákat – munkaruha, konyhai törlő – mosását a tálalókonyha területén lévő mosógépben a konyhai dolgozók végzik.

A konyhán a HACCP rendszer működik.

4 Kolozsvár Általános Iskola

Intézmény jellege: Általános Iskola

Címe: 1155. Budapest, Kolozsvár u. 1.

Férőhelyek száma: 434 fő

Gyermek, tanulói létszám (2014. okt.): 361 fő

Kihasznátság: 83,2%

Konyha jellege: *Tálalókonyha*

Alapterület összesen: *Tálalókonyha és étterem:* 109,07 m²

Légköbméter: *Tálalókonyha és étterem:* 350,2 m³

Személyzet: 3 fő, 8 órás konyhai kisegítő (1 fő 7-15 óráig, 2 fő 8-16 óráig dolgozik; heti váltásban.)

Működésének jogszabályi háttér:

- „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”
- Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Technológiai leírás

A tálalókonyhán 3 fő, 8órás konyhai kisegítő dolgozik. A közétkeztetési szolgáltatást a Kinder F. és K. Vendéglátó Kft. végzi.

Az aktuális étlap az étteremben, a tanári szobánál és a folyosón, több helyen látható. Az étlapot, a tárgyhétet megelőző szerdán kapja meg a konyha.

Az intézményben a gyerekeknek reggelit, ebédet és uzsonnát, a felnőtteknek ebédet szolgáltat az étkeztető cég.

A reggeli és uzsonna nyersanyagai 6.00-6.15 között érkeznek az iskolába, amit a portás vesz át. A folyadékot melegen elkészítve, a kenyeret szeletelve kapják, a reggelit és az uzsonnát a tálalókonyhán készítik. A konyhai dolgozók osztályonként kosárba teszik a reggelit, amit a gyerekek az étteremben fogyasztanak el. A reggeliztetés 7.45-10.00-ig folyamatos. A tálalókonyha ételkísérő jegyet kap a nyersanyagok és a készétel átadásakor, amin a főzőkonyha dolgozói feltüntetik az adagot, az adaghoz tartozó mennyiséget és az étel hőfokát. Az uzsonna, hűtést igénylő alapanyagait a délutáni készítésig hűtőben tárolják.

Az ebéd 10.15-kor érkezik a tálalókonyhára. Az ebédeltetés beosztás szerint történik, amelynek ideje 11.45-14.30 között van. Először az alsó tagozatosak ebédelnek. A konyhai dolgozók részükre tálcákba kiszedik az ételt, amit az aznap felelős gyerek, az asztalnál tanári felügyelet mellett szétossza a társainak. (A szelet húst és a pörkölt jellegű feltéteket a konyhai dolgozók adagolják nekik.) A menzások az ételt személyre szólóan a tálalóablaknál kapják meg.

A szállítóedény mosogatása a tálalókonyha területén történik az erre a célra kialakított mosogató helyiségekben. A fehérédényt a tálalóban található fehérédény mosogatóban mosogatják el, egy 4 medencés rozsdamentes mosogatóban, két fázisban. A tányérokat, evőeszközöket és a poharakat külön mosogatóban mosogatják. Ételosztás közben is folyamatos a mosogatás.

Használt mosogatószer:

- Tip fertőtlenítő mosogatószer

Az uzsonnát 14.45-től készítik, és csoportonként tálcára teszik. A gyerekek az étteremből viszik el az uzsonnát 15.00-15.30 között, amit az osztályterembe fogyasztanak el.

A szolgáltató biztosítja a diétás étkeztetést.

Munkaruhát a GMK biztosítja.

A konyhai szennyes ruhák – munkaruha, konyhai törülköző – mosása az iskola területén lévő mosógépben történik.

A konyhán a HACCP rendszer működik.

5 Száraznád Általános Iskola, Szakiskola, Speciális Szakiskola és Fejlesztő Nevelés-Oktatást Végző Iskola

Intézmény jellege: Általános Iskola, Speciális szakiskola

Címe: 1151 Budapest, Kossuth u. 53.

Férőhelyek száma: 754 fő

Gyermek, tanulói létszám (2014. okt.): 271 fő

Kihasználtság: 35,9 %

Konyha jellege: tálalókonyha

Alapterület összesen: 129,19 m²

Léghőbméter: 420,8 m³

Személyzet: 2 fő (8 órás)

Működésének jogszabályi háttér:

- „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy **„A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”**
- Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Technológiai leírás:

A tálalókonyhán 2 fő, 8 órás konyhai kisegítő dolgozik, 7.00-15.00-ig. A közétkeztetési szolgáltatást a Neptun Általános Iskola főzőkonyhája végzi.

Az intézményben a gyerekeknek reggelit, ebédet és uzsonnát, a felnőtteknek ebédet szolgáltat az étkeztető.

A reggeli és uzsonna nyersanyagai 6.45-7.00 között érkeznek a tálalókonyhára. A folyadékot melegen, elkészítve kapják, a reggelit és az uzsonnát a tálalókonyhán készítik. A konyhai dolgozók osztályonként tálcára teszik a reggelit, amit a gyerekek az étteremben fogyasztanak el. A reggeliztetés 8.00-10.00-ig tart. A tálalókonyha ételkísérő jegyet kap a nyersanyagok és a készétel kiszállításakor, amin a főzőkonyha feltünteti az elkészítés idejét, összes adagszámot, egy adag és összes adag mennyiségét, az expedálás és az átadás idejét és az étel hőmérsékletét. Az uzsonna, hűtést igénylő alapanyagait a délutáni készítésig hűtőben tárolják.

Az ebéd 10.30-11.30 között érkezik a tálalókonyhára. Az ebédeltetés csoportbeosztás szerint történik, amelynek ideje 12.00-14.00 között van. A tanulók egyénileg tálcás tálalási rendszerben ebédelnek.

A mosogatás az étkeztetés közben is folyamatos. A szállítóedény mosogatása a tálalókonyha területén történik az erre a célra kialakított mosogató helyiségekben. A fehéredény mosogatása a tálalókonyha területén található fehéredény mosogatóban történik. A fehéredény mosogatóban 2 medencés, rozsdamentes mosogató, a feketeedény mosogatóban 3 medencés rozsdamentes mosogató található. A poharakat és a tálcákat külön mosogatják.

Használt mosogatószer:

- Tip combi fertőtlenítő mosogatószer

Az ebéldeltetés után elkészítik az uzsonnát. Osztályonként uzsonnás dobozokba helyezik, amit 14.30 - tól visznek fel és fogyasztanak el a gyerekek az osztályterembe.

Diétás étkeztetést a főzőkonyha biztosít.

Munkaruhát a GMK biztosítja.

A konyhai szennyes ruhákat – munkaruha, konyhai törölő, asztalterítő – mosását az iskolában végzik.

A konyhán a HACCP rendszer működik.

6 Pestújhelyi Általános Iskola

Intézmény jellege: Általános Iskola

Címe: 1158 Budapest, Pestújhelyi út 38..

Férőhelyek száma: 230 fő

Gyermek, tanulói létszám (2014. okt.): 218 fő

Kihasználtság: 94,8%

Konyha jellege: tálalókonyha (földszint, nincs teremszám)

Alapterület összesen: 150,576 m²

Légköbméter: 481,8432 m³

Személyzet: 2 fő (8 órás)

Működésének jogszabályi háttér:

- „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „**A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.**”
- Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Technológiai leírás:

A tálalókonyhán 2 fő 8 órás konyhai kisegítő dolgozik. Az Elamen Zrt-vel van szerződése az iskolának közétkeztetési szolgáltatásra. Ételszállításkor kapnak minden nap szállítólevelet, amire fel vannak tüntetve az adagok, mennyiségekkel. Az étlap ki van függesztve az étteremben látható helyen a tálaló ablakában. Havi étlapot kap a konyha.

A reggelit és az uzsonnát ömlesztve kapják, amit a konyhai dolgozók készítenek el, kivétel a folyadék, ami készen érkezik.

A reggeli 7.15 és 7.45-kor érkezik az iskolába. A reggeliztetés 8.00-9.00 között történik. A reggelivel együtt érkezik az uzsonna is. Kivéve, ha valamilyen péksütemény az uzsonna, mert

akkor az ebéddel szállítják. Az alsó tagozatosoknak osztályonként tálcára kirakja a konyhai személyzet és az étteremben fogyasztják e. Reggeliztetés ideje 8-9 óra. A felső tagozatosoknak külön osztják.

Az ebéd 10.30 és 11.15 óra között érkezik duplafalú, rozsdamentes badellákban a gazdasági bejáraton keresztül. Ebédidő 11.15 és 14 óra között van. Ebédeltetés beosztás szerint történik. A gyerekek megterítenek az étteremben és az alsó tagozatosoknak a tanító tálakban viszi ki a levest, a második fogást pedig személyenként kiadagolva kapják. A felső tagozatosok tálcán kapják az ételt.

HACCP rendszer működik az intézményben.

Van külön feketeedény és fehérédény mosogató. A feketeedény mosogatóban 3 medencés mosogatómedencében történik a badellák mosogatása. A fehérédény mosogatóban 4 medencés mosogatóban történik a fehérédények mosogatása. Van külön háztartási mosogatógép, amiben a poharakat mosogatják.

Továbbá a tisztítószerkamrában található egy mosógép, amiben a konyhai törölköket mossák.

A használatban levő mosogatószer:

- Tip combi fertőtlenítő mosogatószer

Az uzsonnát ebédeltetés után készítik. Minden osztálynak van egy műanyag fedeles doboza, amiben az osztályterembe viszik az osztályok az elkészített uzsonnát. A gyerekek 14.30-kor mennek az uzsonnáért. Amennyiben kapnak zöldséget, azt felszeletelve külön kapják.

Munkaruhát a GMK biztosítja.

A közétkeztető cég biztosítja a diétás ellátást is az intézményben, amit külön tálalóedényekben szállít, elkülönítve a normál ételektől.