



Sződliget Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testülete
2133 Sződliget, Szt. István u. 34-36.
Tel: 27/590-095, Tel./fax: 27/590-236
E-mail: polgarmester@szodliget.hu

Iktatószám:

A napirendet tárgyaló ülés dátuma:

A napirendet tárgyalja:

Az előterjesztést készítette:

Előterjesztő:

A napirendet tárgyaló ülés típusa:

A határozat elfogadásához szükséges többség típusa:

2026. szeptember 11.

Képviselő-testület

Benedek Zsuzsa PÜB elnök

Benedek Zsuzsa PÜB elnök

nyílt / zárt, rendes / rendkívüli

egyszerű / minősített

ELŐTERJESZTÉS

Sződliget Nagyközség Képviselő-testületének 2026. szeptember 11. napján tartandó ülésére

Tárgy: a gyermekétkeztetés működésének felülvizsgálata és fejlesztési program elfogadása

Tisztelt Képviselő-testület!

A képviselő-testület és a Pénzügyi Bizottság tagjai előtt is ismert az a vizsgálati és egyeztetési folyamat, amellyel a Sződligeten jelenleg működő gyermekétkeztetési rendszer felülvizsgálatát még 2026. májusában megkezdjük.

A helyzetelemzés során értékelő elemzést kaptunk az élelmezésvezető kollégától és a polgármesteri hivatal gazdasági vezetőjétől is.

Jelen előterjesztés mellett képviselő társaim számára elérhetők az elemzési iratok és mellékleteik.

A saját erőforrásból lefolytatott vizsgálatok eredményeinek elemzését követően jelen előterjesztésben nyújtom be a gyermekétkeztetés fejlesztéséhez kapcsolódó, rövid-, közép- és hosszútávú koncepcionális javaslatokat is tartalmazó összefoglalómat, kérve annak megtárgyalását, támogatását és elfogadását.

Sződliget, 2026. szeptember 11.

Benedek Zsuzsa sk.
elnök

Határozati javaslat

Sződliget Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testülete a gyermekétkeztetés működésének felülvizsgálatáról és fejlesztési programjáról szóló tájékoztatót megtárgyalta és azt elfogadja.

A képviselő-testület úgy dönt, hogy a fejlesztési program I. ütemében foglaltak megvalósítására Sződliget Nagyközség Önkormányzata 2026. évi költségvetésében ft összeget a sor terhére elkülönít.

A képviselő-testület felkéri a polgármestert, hogy a polgármesteri hivatal közreműködésével az elfogadott tájékoztatóban szereplő közép- és hosszútávú II. ütem megjelöléssel szereplő infrastrukturális fejlesztések feladatainak műszaki- és pénzügyi megvalósíthatóságát dolgozza ki.

Határidő: azonnal ill. folyamatos

Felelős: PÜB elnöke, polgármester

SZÓDLIGET GYERMEKÉTKEZTETÉS FELÜLVIZSGÁLATA
Az iskolai étkeztetés működéséről, gazdasági helyzetéről
és fejlesztési akciótervéről

Az eredeti tájékoztatót készítette: Springer Eszter, élelmezésvezető (2026.05.28.)
kérdéseket feltette: Benedek Zsuzsa PÜB elnök
korrektúra kérdésekre válaszolt és *további kiegészítéseket tett*
(*dőlttel jelölve*) Springer Eszter (2026.07.03.)

~~~~~

**1. Jelenlegi működési modell bemutatása**

**Napi működési rend:** Tízórai előkészítése, tízóraiztatás: 8:00-10:00. 10:00-12:15: mosogatás, uzsonna készítés, ebédeltetés előkészítése. 12:15-14:00: ebédeltetés. 14:00-14:50: mosogatás, takarítás, rendrakás, adminisztrációs feladatok befejezése.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Kérem írja le a teljes napi folyamatot, hogy mikor érkezik meg az iskolába az étel (tízórai, ebéd, uzsonna). Hogyan érkezik meg? (Pl a vajás kenyér már megkenve?)

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**A tízórai és az uzsonna 07:45-re érkezik. A főzést, többfázisú előkészítést igénylő ételek készen érkeznek (pl. szendvicsskrémek, saláták, tejkészítmények). A szendvicseket a tálalókonyhán készíti el az ottani személyzet a tízórai és az uzsonna esetében is. Az ebéd 11:30-11:45 között érkezik hőtartó badellákban, illetve rakott ételek esetén fedett tepsiben. A tepsis ételek a sütőben melegentartásra kerülnek a tálalásig. Ugyanígy, a hűtendő anyagok a hűtőbe kerülnek a kiadás előtti utolsó pillanatig. Néhány hónappal ezelőttig még délben el lehetett kezdeni az alsósok ebédeltetését, azonban, tudomásom szerint tankerületi szabálmódosítás miatt már nem lehetséges tanóra alatt ebédeltetni. Külön ebédeltetési idő a tanórák után megoldaná a kialakult helyzetet. Azonban a délelőtti pedagógusok hazamennek a tanórák után, valószínűleg ez az oka, hogy nem merült fel az iskola részéről ez a megoldás, holott tudomásom szerint más iskolákban ez így működik. Véleményem szerint érdemes lenne leülni az iskolával átbeszélni ezt a megoldási lehetőséget.

- **Napi kiszolgált létszám az iskolában:** Összesen kb. 220 fő ebéd, és 140 fő háromszori étkeztetés az idei tanévben. Jelenleg elenyésző az iskolában étkező pedagógusok száma.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Kérem írja le hogy ennek mi az oka?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**A pedagógusok jelentős része korán hazamegy és kényelmesebb és takarékosabb számukra otthon étkezni.

- **Ebédeltetési időintervallum:** 12:15 és 14:00 között, az iskola által meghatározott ebédeltetési rendhez igazítva. Az ebédlőben egyszerre 68 gyermeket lehet leültetni, az első évfolyam 12:15-12:35, a második évfolyam és a hazajáró felsősök 12:35 és 12:55 között ebédel, a többi osztály számára rendelkezésre álló intervallumok: 12:55-13:15 3. évfolyam, és 13:15-13:35 4. évfolyam, 13:35-14:00 felső tagozat.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Átlagosan mennyi idő jut egy gyerek étkezőben való tartózkodására?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**10-15 percet kapnak, az ebédeltetési időket az iskola határozza meg. Fentebb is írtam, hogy amióta nem lehet korán elkezdni az alsósok ebédeltetését, több torlódással küzdünk.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Tapasztalat szerint ez elég?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**Nem mindig elég, amelynek a legfőbb okát az ebédeltetési rend változásában látom. De tanulók fegyelmezettsége (és ezért a jelen lévő pedagógus feladatellátásának a minősége, együttműködőkészsége) és kisebb mértékben az étel jellege is befolyásolja, ha sok alkotóelemes a menü, több időbe telik a tálalás és a fogyasztás is, pl. egy egytálétel és egy sült hús+köret+saláta között evidens a különbség tálalásban és fogyasztásban is. Az ebédeltetési idővel az is probléma, hogy nagyon rugalmatlanul kezelik a tanárok. A felsősök egy része hamarabb be tudna jutni ebédelni az előírt időnél, mert lenne hely az étkezőben, de nem engedik be őket az étkeztető tanárok, így van, hogy inkább hazamennek ebédelés nélkül, mert később már nincs idejük a vándorlás mellett egy rövid szünetben, tanítási idő után pedig nem akarnak már az iskolában maradni. Ezt a saját gyerekeim esetében is tapasztaltam.

- **Munkaszervezés és létszám:** Egy műszakban folyik a munkavégzés. Összlétszám a napi munkavégzésben a tálalókonyhán 5 fő konyhai kisegítő, ebből folyamatosan 1 fő tartózkodik a tálalókonyhán 6 órában, a többiek a főzőkonyhán kezdenek és a napi feladatok függvényében mennek át 10-kor illetve 11:30-kor két lépcsőben, az óvodában csak annyi dolgozó marad, amennyi feltétlenül szükséges. Az ebédeltetés alatt két fő folyamatosan mosogat, két fő a tálalással foglalkozik, és egy fő takarít és az edényeket mozgatja.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Mettől, meddig tart a munkaidő?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**06:30-tól-14:50-ig, illetve a 6 órás kolléganő esetében 08:00-14:20-ig.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Neki mi a feladata amíg egyedül van?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**Szendvicsek elkészítése, ételek átvétele, mosogatás, reggeliztetés, ebédlő rendbetétele, 10:15-10:30-tól kap általában segítséget.

- **Maximális kapacitás:** A jelenlegi konyhatechnológiai háttérrel és személyzeti létszámmal a maximálisan kiszolgálható létszám napi kb. 250 fő lenne (ez függ az óvoda és bölcsőde aktuális létszámaiktól is). A szűk keresztmetszetet elsősorban az ebédeltetési idők rövideksége okozza.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Kérem vizsgálja meg, hogy amennyiben az étkező átrendezésre kerülne, máshogy lennének az asztalok elhelyezve, több gyerek férne-be. Ténylegesen ez helyiség maximális kapacitása vagy ez csak a mostani elrendezése?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**Ezt megvizsgáltuk, maximálisan ennyi ülőhelyet lehet kihozni az ebédlő kapacitásából, de valóban nincs is ennél többre szükség, mert nem az ülőhelyek elégtelen mennyisége okozza a torlódást.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Kérem ide illesszen be egy plusz pontot az étkező jelenlegi állapotáról, (hány asztal van, hogy néz ki... stb.) Mutassa be hogy néz ki most, fotókkal is. Milyen gyakran cserélik a terítőket, kinek a feladatát ezek ellenőrzése? Milyen gyakran van tisztasági festés? Van e javaslata a mostani kinézet átalakítására?

*Az étkező jelenlegi állapota: Az ebédlőben jelenleg 6 db 6 személyes és 8 db 4 személyes asztal van. A terítőket szükség szerint, de minimum évente cseréljük. Sajnos sok rongálást tapasztalunk, nem csak a terítőkkal kapcsolatban (ezeket szétvágják, kapargatják, kicsípkedik). Evőeszközök elhajlítását is gyakori, van, hogy a székeket a diákok kihordják az udvarra, dobálják, felakasztják a fogasra stb.. A poharakat az étkezés végeztével gyakran kidobják a szemetesbe, ahelyett, hogy visszavinnék, vagy kiteszik az ablakba a függöny mögé, ezzel plusz munkát róva a konyhai személyzetre napi szinten. Tisztasági festés tavaly nyáron volt utoljára, a festés szükségességét minden évben felmérjük. A kinézet átalakítására jelen körülmények között nincs javaslatom. Mellékletben csatolok fotókat az ebédlőről.*

## **2. Humánerőforrás helyzet**

- **Jelenlegi státuszok:** A jóváhagyott létszámkeret jelenleg száz százalékban betöltött, betöltetlen státusz nincs.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Ez hány fő összesen, az óvodával együtt?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**Összesen 8 fő teljes állás, és egy 6 órás állás.

- **Fluktuáció és túlóra:** A fluktuáció alacsony, a törzsgárda stabil. Túlóra a tervezhető munkaszervezés miatt elenyésző, eseti jelleggel fordul elő (pl. betegség miatti helyettesítés).

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Ők kb hányan vannak és átlagosan mióta dolgoznak itt?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**1 fő 27 éve, 1 fő 8 éve, 1 fő 7 éve, 4 fő 3 éve és 2 fő kb 2 éve.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Mennyi volt az elmúlt 3 évben számszerűen?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**Erre nem tudom a választ, elképzelhető, hogy papíron nulla.

- **Munkaerőhiány és hatékonyság:** Akut munkaerőhiány nincs, de előállnak időről időre nehezebb helyzetek, ha több fő táppénzre kerül egy vírusosabb időszakban.
- *Plusz ember igénye:* Jelenlegi körülmények között csak abban az esetben indokolt, ha a tálalási időszakot az iskola jelentősen meghosszabbítaná, ami kétműszakos vagy elnyújtott jelenlétet követelne meg.
- **Hatékonyságjavítás:** A tálalási folyamat átszervezésével (lásd 3. pont) a jelenlegi létszám hatékonysága jelentősen növelhető szerényebb költségekből.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Kérem ennek alátámasztására mutassa be a jelenlegi működés hatékonysági mutatóit, valamint azt, hogy milyen mérhető eredmény várható az átszervezéstől. Ismertesse azokat a mérőszámokat, amelyek alapján a jelenlegi működés hatékonysága értékelhető, valamint azt, hogy az említett átszervezésektől milyen konkrét javulás várható.

- **1. Áteresztőképességi mutató (Diák / perc)**

- *Jelenlegi mutató: Egy tanuló kiszolgálása (sorban állás, kártyaleolvasás, leves- és főétel adagolás) átlagosan 15 másodpercet vesz igénybe a pultnál. Ez azt jelenti, hogy a pult áteresztőképessége maximum 4 diák / perc. Egy 15 perces szünetben így legfeljebb 60 gyermek tudna ételhez jutni, ami a 68 fős ülőhely-kapacitást sem tudja időben lefedni. Szeretném hangsúlyozni, hogy az áteresztőképességi mutatót leginkább befolyásoló tényező meglátásom szerint a pedagógusi jelenlét minősége, a pedagógusok együttműködőkészségén múlik. Ezt a kijelentést arra alapozom, hogy a tanév utolsó három hetében minden egyes napon személyesen végigkísértem a tálalás folyamatát, és magam is aktívan részt vettem a tálalásban, így más szemszögből látom a teljes problémakört a korábbiakhoz képest. Amennyiben a jelenlévő pedagógusok segítenek a kártyalehúzásban, és aktívan terelgetik a tanulókat, sokkal gyorsabban halad a sor. A kártyával nem rendelkező gyerekek esetében pedig szintén hatalmas előrelépést jelent, ha a pedagógus összeírja a kártyával nem rendelkező gyerekeket, így nem az osztással elfoglalt konyhai személyzet jegyzetel. Az összeírt névsor alapján a csendesebb időszakokban a konyhai dolgozók már el tudják végezni a rendszerben a szükséges műveleteket ezeknek a gyerekeknek az esetében. Ha viszont nincs aktív pedagógusi közreműködés, az áteresztőképességi mutató jelentősen romlik, akár 2 diák/percre csökkenve, amennyiben fegyelmezetlenek, lassúak a tanulók és sok nevet kell felírni. Az is lassítja esetenként a haladást, hogy a tanulók egyedi igények szerint kérik a tálalást (pl ne legyen a levesben valamilyen zöldség, csak kószolót kér, csak szaft a köretre, levesgyöngyöt külön a szalvétára, ne a levesre stb. A kollégák nagyon kedvesek és megértőek a tanulókkal, de ez is lassítja az ebédeltetés folyamatát.*

- *Másodszorban továbbra is azt gondolom, hogy meg lehetne próbálkozni a levesek asztali szedésével, azonban ennek sikerességét ugyanúgy döntő mértékben befolyásolná a pedagógusok együttműködőkészsége. Várható eredmény az átszervezés után: Mivel a levesek már az asztalon lesznek, a tálalópultnál kizárólag a második fogás adagolása történik. Ez a kiszolgálási időt 30-50 %-kal csökkenthetné tanulónként a pultnál. Kérdés, hogy így az asztalnál viszont megnövekvő étkezési idő összességében nem venné-e el a pult gyorsulásánál szerzett előnyt.*

- **2. Tiszta étkezési idő (Perc / tanuló)**

*Jelenlegi mutató: Egy 15 perces szünetben a csúcsidőben érkező diák átlagosan 4-6 percet tölt sorban állással (ételosztás + edényvisszaadás), így a tiszta étkezési ideje mindössze 9-11 perc, de sokszor a teljes szünetidőt nem lehet felhasználni, tehát eleve percek veszhetnek el, ha kicsengetés után 2-3 perccel jönnek csak a diákok. Ez kapkodáshoz és fegyelmezetlenséghez vezet. Az ebédeltetési folyamatban itt is jelentős segítséget jelentene, ha a pedagógusok figyelnék, ki fogyasztotta már el az ebédjét, és kitessekelnék ezeket a tanulókat az ebédlőből, vagy legalább visszavitetnék a tálcájukat, felszabadítva a helyet az asztalnál és megelőzve a torlódást, amikor egyszerre áll fel egy egész osztály a tálcákkal.*

*További megjegyzés: Amennyiben beszerzünk tálcagyűjtő állványokat, akkor is fel kellene állni az asztaltól azoknak a diákoknak, akik befejezték az étkezést.*

- *Várható eredmény az átszervezés után: A gyorsabb pulti kiszolgálás és a guruló tálcagyűjtők miatti azonnali edényleadás a teljes logisztikai veszteségidőt (sorban állást) valószínűleg 2-3 perccel lecsökkenthetné, azonban ehhez mindenképpen szükséges lenne a pedagógusok aktív, segítő jelenlétére.*

- **3. Asztalforgási sebesség (Turnus / időszám)**

- *Jelenlegi mutató: Az edényvisszaadó ablaknál kialakuló torlódás miatt a diákok a tálcáikkal az asztaloknál ragadnak, így az asztalok „kiürülése” lassú. Az asztalforgási index időnként alacsony, az ülőhelyek csúcsidőben lassan szabadulnak fel a következő osztálynak. Ez részben azért is van, mert egyszerre állnak fel teljes osztályok a szünet vége felé, amikor a pedagógus utasítja őket, és nem folyamatosan viszik vissza a tálcákat.*
- *Várható eredmény az átszervezés után: A gurulós tálcagyűjtő kocsik beállításával a diákok az étkezés befejeztével azonnal, sorban állás nélkül le tudják tenni a tálcát.*
- *Mérhető javulás: Az asztalok felszabadulási ideje (forgási sebessége) előre láthatóan 20-30 százalékkal felgyorsulhat, így a következő turnus várakozás nélkül, azonnal le tud ülni.*

### **3. Kiszolgálási folyamat és sorban állás elemzése**

- **Átlagos várakozási idő:** A várakozási idő attól függ, hány gyermeknek kellene az adott szünetben egyszerre megebedelni, függ a gyerekek életkorától is, a kicsik lassabbak értelemszerűen.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Kérem számszerűsítse.

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**Lásd a hatékonysági mutatókban kifejtetteket.

- **Torlódások okai és lassulási pontok:**

1. *Fő lassító tényező:* Az edényvisszaadó ablaknál kialakuló dugó, mert a gyerekek megállnak sorban állni a mosogatónál, hogy letehessék a tálcát.
2. *Második lassító tényező:* A levesek és a második fogás egyazon pultnál történő kiszedése.
3. Ha a gyermeknél nincs a menzakártya, manuálisan kell a személyzetnek a kártya érvényességét ellenőriznie, ez feltartja a sort.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Ez hogy történik pontosan?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**Ez úgy történik, hogy a tálaló személyzetnek az érintőképernyős kijelzőn be kell írni a gyermek nevét, hogy le lehessen ellenőrizni, hogy van-e megrendelt étkezése, illetve jelölni kell a rendszerben, hogy ki lett adva az étkezés. Ez értelemszerűen hosszan feltartaná a sort. Ennek elkerülésére a konyhai dolgozók tálalás közben egy papírra felírják a nevét annak, akinek nincs kártyája, és amikor épp üresjárat van és nem jönnek ebédelni a diákok, elvégzik a rendszerben utólag a fent leírt műveleteket. Sajnos a gyerekek jelentős része rászokott, hogy ne tartsa magánál a kártyát, ezért napi 15-20 gyermeket kell a rendszerbe manuálisan rögzíteni. Ezen is rengeteget változtatna, ha a pedagógusok aktív neveléssel segítenének, hogy legyen a gyerekeknél kártya.

- **Korábbi gyorsítások:** Az étkezési turnusok osztályok szerinti finomhangolása megtörtént, de az iskolai órarend merevsége miatt ez elérte a határait. Több, mint 10 évvel ezelőtt pedig volt próbálkozás a levesek asztali szedésére, de ez az információim szerint azért lett megszüntetve, mert a tanulók nem tudtak fegyelmezetten levest szedni az asztalnál.
- **Javasolt megoldások:**
  - *Rövid távú (azonnali):* Gurulós tálcagyűjtő kocsik beállítása és esetleg a levesek asztali szabadszedésének újra bevezetése pedagógusok koordináló segítségével megtámogatva.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Kérem készítsen költségbecslést is. Mennyibe kerülne az azonnali fejlesztések megvalósítása.

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**2 db 16 sínes tálcagyűjtő regálkocsi beszerzését javasolnám, ezek egyenként bruttó 170.000 Ft körüli áron beszerezhetők a számunkra szükséges szabvány méretben. A leves tálaláshoz megvan minden, ami szükséges, az első próbálkozásnál megtörtént az ehhez szükséges beszerzés.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Az előző pontban leírja hogy régen ez nem vált be, miért javasolja most mégis újra? Hogyan gondolja kezelni a tanulók fegyelmezetlenségét?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**Az ért javasolom újra, mert régen történt és magam nem láttam, miért nem működik. Mivel minden eszköz megvan hozzá, egy próbát megérhet. A tanulók nevelése a pedagógusok feladata lenne. A tálalókonyhai tartózkodásom alatt sajnos sokszor tapasztaltam teljesen passzív viselkedést pedagógusok részéről, tisztelet a kivételnek. Sodrassal szemben nehéz evezni.

- *Közép- és hosszútávú, illetve beruházást igénylő megoldások között felmerülhetnek:*
- *ipari mosogatógép beszerzése a mosogatás gyorsítására,*

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Ez különösen érdekel, kérem itt is jelezze ennek a nagyságrendi költségét. Elhelyezésének lehetőségeit, szükséges e valamilyen munkavégzés még mielőtt ezek beszerelésre kerülnek (víz, áramvételi lehetőség kialakítása).

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**Nagyságrendileg nettó 1.800.000 forintból lehetne középkategóriás összeállításban kihozni a szükséges kiegészítőkkel együtt. A technikai feltételekkel kapcsolatban még további utánajárásra lesz szükségem.

- *az ebédlő bővítése, illetve*

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:**Hol látja ennek a megvalósítási lehetőségeit? Épület hozzáépítéssel?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:**A friss tapasztalataim nyomán ezt a javaslatot visszavonom, felesleges beruházás lenne, mert emberi együttműködéssel és a fent javasolt kisebb beruházással orvosolható lenne a jelenleg fennálló probléma.

- *szabadszedéses menza kialakítása, ez azonban alapos tájékozódást és felkészülést igényel.*



**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Van ezzel kapcsolatban bármilyen személyes tapasztalat?  
Vannak ezzel kapcsolatos speciális képzések?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:** Néhány tapasztaltabb, üzletileg nem érdekelt szakmabeli véleményét megfontolva, egyáltalán nem biztos, hogy jobban járnánk akár ételhulladék, akár idő, akár anyagi szempontokból. Szülői ellenvéleményt is hallottam már saját tapasztalat alapján. Van olyan cég, aki foglalkozik szabadszedéssel menza komplett létesítésével, de számomra kérdőjeles a cég megbízhatósága (Hungast).

○ **4. Infrastrukturális és eszközállapot**

- **Meglévő eszközök állapota:** A tálalóeszközök, ételszállító edények állapota általában megfelelő. A tálcakészlet és az evőeszközök mennyisége a megnövekedett igények miatt kicentizett.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Új eszközök vásárlásának mi szokott a menete lenni? Kinek és mikor kell jeleznie az igényt? Év elején a költségvetési tervezetben kell jelezni az új eszközökre vonatkozó vásárlási igényeket.

1. **Hiányzó/Fejlesztendő eszközök:** Gurulós tálcagyűjtő állványok, megfelelő darabszámú új tálca, asztali levesestálak és merőkanalak.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Kérem erre is készítsen költségbecslést.

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:** Kb. Nettó 250.000 forintból lehetne beszerezni 180 db tálcat. Ennyi szükséges a folyamatos kiszolgáláshoz.

**5. Higiéniai és minőségbiztosítási kérdések**

- **Állapotok és mosogatás:** A higiénia folyamatos, a mosogatási rendszer jóváhagyott HACCP rendszer szerint engedélyezett vegyszerekkel történik. A tálcák és evőeszközök tisztasága garantált, de a fizikai elhasználódás miatt a tálcák esztétikai cseréje indokolt.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Ha ez további igény az előzőekben jelzettnél akkor kérem jelölje meg a mennyiséget és a várható költséget.

- **Ételhőmérséklet:** A tálalópultra szedéskor az ételek hőmérséklete megfelel az előírásoknak. A hosszú sorban állás alatt azonban az étel hűlhet a pulton – ezt a sorban állás felgyorsítása valamennyire megoldaná.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Erre nincs más lehetőségünk, csak az hogy gyorsabban lemegy a sor? Melegen tartó eszközök beszerzését miért nem javasolja?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:** Nem tartom prioritásnak a melegen tartó eszközök beszerzését, mert a tepsis ételek a sütőben melegen vannak tartva, és minden más hőtartó badellában van tárolva a tálalásig. A tálaló edényzetbe annyi ételt teszünk át egyszerre, amennyi el is fog, mielőtt kihűlne.

- **HACCP és minőségi kockázat:** A konyha érvényes HACCP tanúsítvánnyal rendelkezik, a hatósági ellenőrzések nem állapítottak meg hiányosságot. Jelenleg semmilyen élelmiszerbiztonsági vagy minőségi kockázat nem áll fenn.

## 6. Étlaptervezés és étkezési szokások

- **Menütervezés:** A Menütervezés komplex folyamata során az élelmezésvezető figyelembeveszi a szezonalitást, változatosságot, élelmiszerbiztonsági követelményeket, a mai gyerekek ízlésvilágát, és természetesen a közétkeztetési rendelet (37/2014. EMMI rendelet) adja az étlaptervezés alapszabályait. Nem lehet figyelmen kívül hagyni az elérhető beszállítók szállítási idejét, feltételeit, elérhető árukészletét, előrendelési időket, illetve a konyhai eszközpark és a nagyüzemi ételkészítés, mint műfaj technológiai lehetőségeit és korlátait sem.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Mik a gyerekek kedvenc ételei? Soroljon fel párat?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:** Az iskolában a főtt tésztákat, édes főételeket, szaftos ragukat, csilisbabot, tartalmas leveseket (gulyásleves, ragulevesek) fogyasztják a gyerekek legszívesebben.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Kérem mutasson pár étlapot (az online felületen nem találtam feltöltött menüt- miért? Az árukészlet rendelés a menütől függ gondolom és nem fordítva. Szokott probléma lenni ezzel?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:** Csatolok néhány étlapot. Az étlapok mindig kifüggesztésre kerülnek az intézményekben. A beszállításokkal természetesen előfordulnak különféle problémák (pl. Nem a rendelt árut hozza, nem hoz meg valamit, esetleg nem a megfelelő minőségben hozza, ezért mindig többszörösen be kell biztosítanom B és C tervekkel az ellátás folyamatosságát, eddig minden váratlan helyzetet megtudtunk oldani. Néha nagyon kedvező áron tudunk hozzájutni bizonyos élelmiszerekhez, ilyenkor értelemszerűen hozzáigazítom a menüt a lehetőséghez, de alapvetően a menü alapján történik a beszerzés és nem fordítva.

- **Speciális igények:** A diétás (allergén-mentes) étkezést külső akkreditált szállító partner bevonásával biztosítjuk.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Ez egy nagyon nehéz téma, de van arról információnk hogy ezekkel az ételekkel a gyerekek elégedettek? Ők hányan voltak az elmúlt 3 évben?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:** Ezeket az ételeket nem fogyasztják szívesen a gyerekek. Az iskolában átlagosan 2-3 diétás ételt igénylő gyermek volt az elmúlt 3 évben.

- **Fogyasztási arány és ételhulladék:** A kötelező egészségügyi reformok és a szociokulturális változások miatt a gyerekek elfogadási hajlandósága hullámzó, de mindig figyelmet fordítunk arra, hogy minél gyakrabban kerülhessenek étlapra azok az ételek, amit szívesen fogyasztanak a gyermekek. Rendszeresen kísérletezünk új ételekkel, receptúrákkal, a magyarországi átlaghoz képest jelentősen változatosabb ételeket kínálunk. Az ételhulladék túlnyomó része a levesekből és a főzelékekből származik és becsléseink szerint az országos átlaghoz képest nagyjából 20 százalékkal kevesebbnek mondható. Az étkezési idő növelésével csökkenne a moslék mennyiség, mert sokszor az idő rövidsége miatt keletkezik a maradék.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Mennyi az átlag? Vezet kimutatást az ételmaradék mennyiségéről naponta/hetente/ havonta? Ez pontosan mennyi? Figyelik hogy az aznapi étel függvényében az átlagnál több vagy kevesebb az ételmaradék?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:** Az ételhulladék pontos heti mennyisége rögzítésre kerül az ételhulladék elszállító cég által. Mindig figyeljük, hogy melyik ételből keletkezik kiugróan sok moslék, ennek az okát megállapítjuk és ha az étel jellege okozza a problémát, lehetőség szerint minél kevesebbszer tervezem fel az étlapra. A hagyományos menzákban az ételhulladék mennyiség átlaga 27% országosan, nálunk **15-20% között mozog**.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Ez egy nagyon fontos megállapítás!!!

## 7. Digitális és adminisztratív működés

- **Kártyás rendszer:** A digitális menzakartya rendszer működik, az étkezések jogosságát ellenőrzi.
- **Problémák és adminisztráció:** A napi problémát az elfelejtett vagy elhagyott kártyák jelentik, ami manuális ellenőrzést igényel a tálalásnál, ez pedig lassítja a sort. A szülői lemondások határidejének betartása szigorú, de a digitális felületen követhető.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Ez mit jelent pontosan? Hogy történik az ellenőrzés?

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:** Ez fentebb megválaszolásra került.

- **Értékelés:** A rendszer pénzügyileg és ellenőrizhetőség szempontjából sokkal hatékonyabb a korábbi rendszernél.

## 8. Hulladék és fenntarthatóság

- **Veszteségpontok:** A fő veszteségpont a kapkodó étkezés: ha a gyermeknek a sorban állás miatt nincs ideje megenni az ételt, az a kukában landol, és sokszor a leves fogyasztásról inkább lemondanak a gyerekek az idő rövidsége miatt.
- **Egyszer használatos eszközök:** Arányuk 0%, kizárólag tartós, mosható edényzetet használunk a környezettudatosság jegyében.
- **Csökkentés:** A tiszta étkezési idő növelésével (gyorsabb kiszolgálással) a tányermaradék mennyisége bizonyítottan csökkenthető.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Kérem számszerűsítse, ez mennyi átlagosan? Kérem sorolja fel az eddigi intézkedéseket amiket azzal kapcsolatban tettek, hogy a gyerekeknek több ideje legyen az étkezésekre.

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:** Az étkezési idő hosszabítása kisebb részben múlik rajtunk, mint az iskolán. Sajnos a legutóbbi iskolai intézkedések elvettek az étkezési időből, nem pedig hozzáadtak.

## 9. Visszajelzési rendszer

- **Jelenlegi helyzet:** Strukturált, állandó elégedettségi kérdőívrendszer eddig nem működött. A közelmúltban indult el az első olyan pozitív kezdeményezés, ahol a diákokat közvetlenül kérdeztük meg kedvenc ételeikről. Viszont eddig is aktívan figyeltük az ételek fogadtatását a gyerekek körében. A főzelékek, rakott zöldségeket, melyek kevésbé népszerűek, jelentősen csökkentettük és a zöldségeket más, jobban

fogyó formában biztosítjuk (krémlevesek, köretek, saláták részeként), amennyire a menü tervezés szabályai engedik.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Ez örömmel mesélték a gyerekek, nagyon várják az újdonságokat.

- **Kialakítható rendszer:** Évente egyszeri szülői és pedagógusi kérdőív bevezetését, amelynek eredményeit beépítjük az étlaptervezésbe, a szigorú jogszabályi keretek adta mozgástéren belül.

**KORREKTÚRA – KÉRDÉS:** Többsör hangsúlyozta hogy szigorú menütervezés, kérem fejtse ki hogy ez mit jelent.

**VÁLASZ / KIEGÉSZÍTÉS:** Az említett 37/2014-es EMMI rendeletet legyen szíves átolvasni, az alapján pontos képet kaphat a menütervezés elvárásairól.