

Tárgy: Beszámoló a gyermekétkeztetés aktuális kérdéseiről

Sorszám: IV/5

Előkészítette: Váczi Julianna osztályvezető
Gazdasági Osztály
Szász Istvánné intézményvezető
Városgondnokság

Döntéshozatal módja:
Egyszerű szótöbbség

Véleményező bizottság: Pénzügyi Bizottság

A tárgyalás módja:
Nyilvános ülés

Egyéb előterjesztés

Békés Város Képviselő-testülete

2015. augusztus 27-i ülésére

Tisztelt Képviselő-testület!

A gyermekélelmezési feladatok ellátása 2012. december 31-ig az önkormányzati fenntartású általános iskolához delegált önkormányzati feladat volt városunkban.

Az általános és középiskolai oktatás 2013. január 1-jei államosításával a gyermekélelmezési feladatok ellátása maradt továbbra is az önkormányzat kötelező feladata, de a korábbi intézményvezetői felelősségi körök helyett újakat kellett kialakítani. A helyzetet ettől az időponttól az is bonyolította, hogy a gyermekélelmezési feladatokat nemcsak a korábbi önkormányzati fenntartású iskolák tanulói számára kellett biztosítani, hanem a korábban megyei fenntartású, de a békési székhelyen működő általános és középfokú oktatásban részesülő tanulóknak is. A továbbiakban időrendi sorrendben mutatjuk be a gyermekélelmezéssel kapcsolatos döntéseket és azok végrehajtását.

1. Az Önkormányzat közvetlen üzemeltetésre vette át a korábbi iskolai konyhát (Dr. Hepp Ferenc Iskola) a meglévő létszámmal, a volt megyei fenntartású intézmények tálaló konyháival együtt 2013. január 1-én. A feladatok az önkormányzat szakfeladatainak kerültek tervezésre.
2. A volt megyei fenntartású intézmények tanulói részére a zavartalan szolgáltatás biztosítása érdekében a Hajnal István Szociális Centrummal kötöttünk megállapodást átmeneti időre, azzal a céllal, hogy az önkormányzat megoldást találjon a feladatellátás végleges módjának kialakítására.
3. A 2013. év elején a Képviselő-testület elképzelése az volt, hogy a gyermekélelmezés feladatainak ellátását kiszervezze vállalkozónak, olyan összetett megoldásban, hogy a közbeszerzés ne csak a feladatellátást tartalmazza, de konyhai fejlesztésre is sor kerüljön.
4. A 2012-ben a Reményhír Intézményfenntartó Központ működtetésébe adott Eötvös konyha a működtető fenntartási nehézségei miatt 2013. 07.01-től az alkalmazott létszámmal együtt ismét visszakerült az Önkormányzat működtetésébe. A Reményhír Intézményfenntartó Központ által fenntartott és működtetett iskola és óvoda gyerekeinek étkeztetését az Önkormányzat vállalkozói jogviszonyban biztosította és biztosítja jelenleg is.

5. A közbeszerzésre vonatkozó elképzelés új alapokra került, a konyhai fejlesztés tervének megtartásával. Szindikátusi szerződésben vállalta a két egyházi fenntartó, hogy az Önkormányzat által kiírt közbeszerzés után az Önkormányzat felújított konyhájáról vásárolják szolgáltatásként az óvodásaik, tanulóiik számára az étkeztetést. A feladatellátás összetettsége, a fenntartók pénzügyi korlátai miatt egységes álláspontot nem sikerült kialakítani, ezért a felek elálltak a szindikátusi szerződéstől, ebből következően a közbeszerzési eljárást sem folytattuk le.
6. 2014. március 1-től fokozatosan visszavettük a Hajnal István Szociális Szolgáltató Központtól a szolgáltatásvásárlást, biztosítottuk a technikai feltételeket, hogy az önkormányzati konyhák meglévő kapacitását jobban kihasználjuk. Tekintettel arra, hogy az étkezési térítési díjak mértékét rendeletben szabályozzuk, az újként bejövő ellátási típusokra is megállapítottuk a térítési díjakat 2014. 02.01-től.
7. Városgondnokság alapítása 2013. 07.01-én úgy történt, hogy feladatai közé a konyhák működtetését is felvettük, mert rendszerszemléletben gondolkodva a konyhák üzemeltetésére két jó megoldás létezik: kiszervezés vállalkozónak, vagy intézményi keretekben történő működtetés.

Békés Város Önkormányzatának Képviselő-testülete 186/2014. (V.29.) határozatával arról döntött, hogy a közétkeztetéssel kapcsolatos feladatokat 2014. július 1. napjával adja át a Békési Városgondnokság részére.

A feladat ellátására 2014. június 30. napján szerződést kötött az Önkormányzat és az intézmény.

A Városgondnokság 2 főzőkonyhát, valamint 2 tálalókonyhát üzemeltet ettől az időponttól kezdődően.

A működés során az alábbi ellátásokat biztosítja különféle telephelyeken:

Hepp konyha

- általános iskolai napközi ellátás 3 x-i étkezés,
- általános iskolai menzai ellátás 1 x-i étkezés,
- középiskolai menzai ellátás 1 x-i étkezés,
- munkahelyi vendéglátás,
- felnőtt vendég étkezés.

A konyha helyben biztosítja a Dr. Hepp Ferenc Általános iskolások és a dolgozók étkeztetését. Ezen kívül vendég ebédet biztosít igény szerint a város lakói számára elszállítással. A Tisza Kálmán Közoktatási Intézmény Hőzső utcai telephelyére ebédet főz, azt kiszállítja az ott tanuló középiskolások számára.

Eötvös konyha

- Békési Kistérségi Óvoda és tagóvodái számára óvodai ellátás 3x-i étkezés, felnőtt vendég étkezés,
- Munkahelyi vendéglátás,
- Tisza Kálmán Közoktatási Intézmény Szánthó utcai telephelyre való kiszállítással:
 - óvodai ellátás 3 x-i étkezés,
 - általános iskolai napközi ellátás 3 x-i étkezés,
 - általános iskolai menzai ellátás 1 x-i étkezés,
 - szakiskolai napközi ellátás 3 x-i étkezés,
 - szakiskolai menzai ellátás 1 x-i étkezés,
 - általános iskolai kollégiumi ellátás 5 x-i étkezés,
 - szakiskolai kollégiumi ellátás 5 x-i étkezés,
 - felnőtt vendég étkezés.

- Reményhír Középiskola, Szakképző Iskola, Általános Iskola, Óvoda békési tagintézményei számára:
 - óvodai ellátás 3 x-i étkezés,
 - általános iskolai általános iskolai napközi ellátás 3 x-i étkezés,
 - általános iskolai menzai ellátás 1 x-i étkezés,
 - felnőtt vendég étkezés.

A Tisza Kálmán Közoktatási Intézmény Petőfi u. 7. sz. alatti kollégiumi tanulók étkeztetését a Szegedi Kis István Református Gimnázium, Általános Iskola, Óvoda és Kollégium látta el vásárolt élelmezés formájában.

Nyári szünetben a szociális gyermekétkeztetést biztosítja, amely napi 400 fő – pályázat elnyerése esetén.

Szabad kapacitás esetén további étkeztetéseket vállalt az intézmény, többletbevétel elérése érdekében.

A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény szerint a gyermekétkeztetés során az étkezést igénybe vevők között a térítési díj vonatkozásában különbséget kell tenni, amely szerint vannak olyanok, akik 50 %-os, illetve 100 %-os kedvezményben részesülnek.

Az alábbi táblázat szemlélteti a megoszlást:

Az intézményi étkezésben résztvevők számának alakulása a 2014. évben	Étkezést igénybe vevők száma (fő)			
	100 % térítési díjat fizetők	50 % térítési díjat fizetők	Ingyenesen étkezők	Étkezők összesen
Év	2014.	2014.	2014.	2014.
Dr. Hepp Ferenc Általános Iskola	230	83	263	576
- napközis	160	64	256	480
- menzás	70	19	7	96
Tisza Kálmán Közoktatási Intézmény				
Óvoda	5	4	4	13
Általános iskola, napközi	1	20	30	51
Középiskola, ebből	13	53		66
- 3 x étkezés	3	8		11
- menza	9	47		56
Kollégium, ebből	45	77	15	137
- 3 x étkezés	38	50		88
- 5 x étkezés	7	27	15	49

2014. évi lefőzött adagszámok (egész évet tartalmazza)

Eötvös konyha

Reggeli	7.621
Tízórai	149.849
Ebéd	259.602
Uzsonna	149.444
Vacsora	6.131

Hepp konyha

Tízórai	86.568
Ebéd	138.181
Uzsonna	86.568

Az Eötvös konyha átlagosan 1.000 adagot főz naponta, a Hepp konyha pedig 700 adagot.

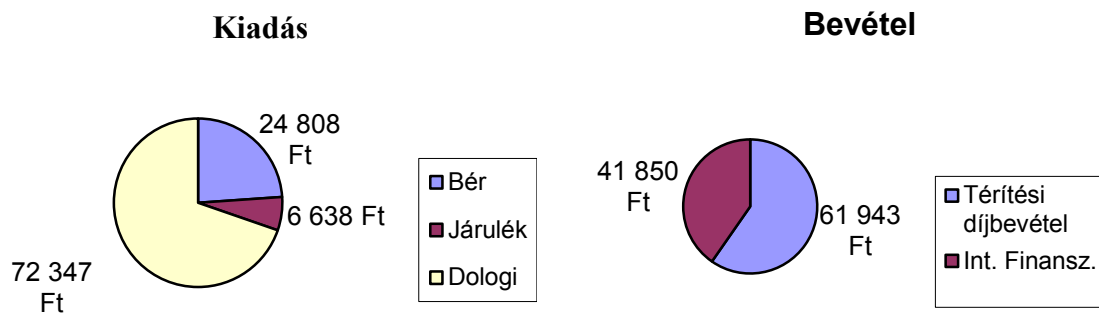
A megállapított étkezési normákhoz képest a féléves megtakarításunk 267 E Ft volt. Térítési díjemelés nem történt.

Az Önkormányzat a 2014. évi működéshez első ütemben 5 hónapra 91.534 EFt támogatást biztosított, amely tartalmazta az üzemeltetéshez szükséges 31 fő alkalmazott időarányos bérét és járulékát, valamint a dologi kiadásokat.

Békés Város Önkormányzata Képviselő-testületének 365/2014 (XI.10) határozata szerint az Önkormányzat 2014. évi költségvetéséből a közétkeztetéshez további (II. ütemű) támogatást biztosított 12.259 E Ft összegben.

Így a konyha végleges költségvetése: 103.793 E Ft-ban lett meghatározva.

A kiemelt előirányzatokat az alábbi diagram szemlélteti:



A kiadáson belül személyi juttatások aránya 24 %, járulékoké 6 %, a dologi kiadásoké pedig 70 %.

A térítési díjbevétel a költségvetési előirányzat tekintetében 60 %-ot, a felügyeleti szervei támogatás pedig 40 %-ot képez.

A 2014. évi beszámoló alapján a tényleges kiadás és bevétel az alábbiak szerint alakult:

Teljesített bevétel	86.429 E Ft	76 %
Felügyeleti szervi támogatás	27.975 E Ft	24 %
Teljesített kiadás	114.404 E Ft	100 %

A bevételi előirányzatot 10.611 E Ft-tal túlteljesítettük. A bevételi arány az eredetihez képest változott: a felügyeleti szervi támogatás 40 %-ról 24 %-ra csökkent. A térítési díjbevétel pedig az előirányzott 60 %-hoz képest 76 %-ra nőtt.

A felügyeleti szervi támogatás normatívát is tartalmaz, tehát az Önkormányzatnak minimális kiegészítést kellett tenni a konyhák működtetéséhez. Ennek összege nem meghatározó, mivel csak féléves adatok állnak rendelkezésre.

Az intézmény 2014-ben 1 db fagyasztóládát, 1 db hűtőszekrényt, 1 db személygépkocsit, valamint 2 db gáztűzhelyt vásárolt a konyhák üzemeltetéséhez mintegy 4,5 millió forint összegben. A személygépkocsi csak részben vesz részt a konyhák működésében. A bizonylatokat szedi össze, elhordós ebédet szállít, valamint a vacsorát a Szánthó úti tálalókonyhára. Így a költségmegosztása 50 % konyha, 50 % lakásgazdálkodás.

2014. december 31-vel megszűnt a szociális étkeztetés, az Eötvös konyha e szolgáltatására a szerződés nem került meghosszabbításra. Ennek hatására 2 fő álláshelyet megszüntettünk, amely természetes fogyással történt. Nem kellett munkavállalót elküldeni, így a létszám 29 főre változott.

A konyhákat 2015. január 1-jétől a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás – egészségügyi előírásokról vonatkozó szabályok szerint üzemeltetjük. Az alábbiakat végeztük el a rendeletben foglaltak alapján:

- **diétás étrend biztosítása.** Diétás étrend olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételére, vagy az előállítása során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá. Az étlapot dietetikus állítja össze, amelynek alapján szakképzett diétás szakácsunk elkészíti az ételeket.
- **nyersanyag – kiszabati ív vezetése.** Egy napra vonatkozóan az étkezést igénybevevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását tartalmazza, amelyet 90 napig őrzünk meg.
- **az étrend összeállításánál biztosítjuk, hogy egymást követő kétszer 10 ételmezési nap meleg étkezéseinek vonatkozásában egy ételsor csak egy alkalommal fordul elő.** Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezés tartalmaz. A receptúrák kidolgozása az anyagkiszabati ív szerint történik, amelyen a nyersanyagok pontosan meg vannak nevezve, valamint a mennyiségük is. A kiszabati ív tartalmazza az alkalmazott program megnevezését is.
- **az ellátás során biztosítjuk a követelményeket.** Korcsoportonként figyeljük az energiatartalmat, amely egész napos ellátásnál 100%, háromszori étkezés esetén 65%, ebédnél pedig 35%.
- **az ételek korcsoportonkénti adagolását az előírásnak megfelelően végezzük.**

minden ellátási területre étlapot küldünk. Az étkezők és a szülők számára is jól látható helyre kitesszük.

- a törvény 7 §.-a szerint naponta biztosítjuk az élelmiszereket.
- **felhasználási előírásokat, korlátozásokat, tilalmakat betartjuk.** 12 %-os tejfölt, 1,5 %-os zsírtartalmú tejet használunk. Csak jódozott sót alkalmazunk a főzés során. Tálalókonyhára nem adunk sót további ízesítés céljára. A tejhez nem teszünk cukrot, kész termékeket nem édesítjük. Zsirt nem használunk, csak olajt. Bő olajban készült ételeket próbáljuk mellőzni. Teljes kiőrlésű gabonafélék szerepelnek az étrendben. Napi szinten biztosítunk nyers gyümölcsöt vagy zöldséget. 30%- nál magasabb zsírtartalmú húst nem használunk. 23% -nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt nem használunk.

A törvény szerint csak 2015. október 1-jétől lenne kötelező a 3 év feletti korcsoport részére 1,5 % vagy ez alatti zsírtartalmú tejet biztosítani, de intézményünk már ezt is bevezette.

Az üzemeltetéshez a személyi feltételek biztosítottak 6 fő közmunkás segítségével. Az élelmezésvezető állítja össze az étlapot az igazgató jóváhagyásával. Az élelmezésvezető rendelkezik a törvény által előírt végzettséggel.

HACCP minőségbiztosítási rendszerrel működnek a konyhák. A tanácsadó évente oktatja a dolgozókat. A konyha ÁNTSZ által kiadott engedéllyel rendelkezik, amely szerv rendszeresen ellenőrzi, hogy a gyermekélelmezési feladat ellátásának feltételeit az intézmény hogyan biztosítja. Rágcsálóirtás negyedévente történik, az ételhulladék elszállítását a Városi Állatvédő Egyesület végzi szerződés szerint. Minden évben tisztasági meszelést végzünk. A zsírfogó aknákat is szintén évente takarítatjuk.

Az Önkormányzat az elkövetkezendő időszakban szeretné az Eötvös konyhát felújíttatni. Ennek megvalósítása érdekében hazai pályázatot nyújtott be mintegy 20 millió Ft értékben, a pályázat tartalék listán van.

A tárgyi feltételek javítása érdekében a későbbiek folyamán szükség lenne egy ételszállító teherautó beszerzése, mivel a jelenlegi gépkocsi állapota eléggé elavult, az állagmegóvás érdekében évente felmerülő költség mintegy 300 - 400 E Ft összeget is eléri.

Fentiek azt igazolják, hogy a Városgondnokság által üzemeltetett konyhák problémamentesen működtek, illetve működnek továbbra is. Többlettámogatásra az év végén nem volt szükség. Az elavult berendezéseket próbálják javítani, illetve cserélni.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testülettől az alábbi határozati javaslat elfogadását.

Határozati javaslat:

Békés Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a gyermekétkeztetés aktuális kérdéseiről szóló beszámolót elfogadja.

Határidő: azonnal

Felelős: Izsó Gábor polgármester

Békés, 2015. augusztus 18.

**Izsó Gábor
polgármester**

Jogi ellenjegyző

Pénzügyi ellenjegyző