



Vámosújfalui Önkormányzati Konyha

3941 Vámosújfalui, Csécsi Nagy Pál út 12.

Telefon: 06-47/594-008

E-mail: onkkonyha@gmail.com



BESZÁMOLÓ

- a Képviselő-testületnek –

VÁMOSÚJFALUI ÖNKORMÁNYZATI KONYHA 2025. ÉVI TEVÉKENYSÉGÉRŐL

Tisztelt Képviselő Testület!

A közétkeztetés meghatározó színtere a megfelelő táplálkozási szokások megalapozásának és gyakorlásának.

Az étrend megfelelő összeállítása és megvalósítása kapcsán az élelmezésvezetőnek számos tényezőt kell figyelembe vennie:

- az adott korcsoportozáshoz való szükségletet,
- a már kialakult ízlésvilágot,
- az évszaknak megfelelő étrend
- a változatosság biztosítását,
- a megfelelő minőségű élelmiszerek beszerzését,
- korszerű elkészítési lehetőségeit az ételeknek
- valamint a rendelkezésre álló normával való gazdálkodást.

Az étrendet korcsoportoként, élettani szükségleteiknek megfelelő energia tartalmú összetételű és jellegű ételekből, italokból kell összeállítani, betartva a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendeletet, mely tartalmazza a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozási egészségügyi előírásokat, az adott ételek nyersanyagainak mennyiségeinek előírását, illetve a kész ételek adagolását 1 főre megállapítva.

A rendeletről ezeket a mellékleteket az Óvodába is kiküldtük, illetve a konyhában és az ebédlőben is kihelyezésre került.

A konyha vezetését 1 fő élelmezésvezető, 2 fő szakács és 3 fő konyhai kisegítő végezte. A konyhai dolgozók munkáját érvényes konyhai engedéllyel és HACCP-vel végzik, annak előírásait betartva. Mindenki rész vesz az éves oktatáson és vizsgán is. Bármilyen kérdés merül fel azonnal megbeszélésre kerül, illetve az új munkába állók is azonnali oktatásban részesülnek. Érvényes orvosai alkalmasságival mindenki rendelkezik.

A 2025. évben a normatívát májusban módosítottuk, az új normák:

- Bölcsőde R: 160 Ft, T: 80 Ft, E: 330 Ft U: 150 Ft
- Óvoda: T: 160 Ft, E: 330 Ft, U: 150 Ft
- Iskola: T: 180 Ft, E: 450 Ft, U: 150 Ft
- Felnőtt és szociális étkező: E: 500 Ft

A normát szemelőt tartva sikerült decemberben minden étkező számára egy mikulás csomagot is biztosítani.

2025-ben a lefőzött adag számok így alakultak:

- napközi: 9070 adag
- menza: 6647 adag
- bölcsőde: 2348 adag
- Óvoda: 5953 adag
- Óvodai alkalmazott: 1595 adag
- pedagógus: 1295 adag
- munkahelyi étkező: 267 adag
- START programosok: 744 adag
- szociális étkező: 12570 adag
- köztisztviselők: 506 adag
- vendégebed: 1652 adag

Minden tanítási szünetben biztosítjuk a GYVK és HHH gyerekek részére a meleg ételt, ebből 485 adag került lefőzésre. Összesen 43978 adag étel került lefőzésre ez átlag 191 fő, kivéve a nyári hónapokat ahol a tanítási szünet és a savanyítási időszak kezdődik.

A konyha dolgozói szerves részét képezik Vámosújfalú rendezvényei és programjai lebonyolításában is pl: az iskolai farsang, testületi ülések, borkostoló, majális, falunap, jótékonysági bál, református bál, idősök napja.

A kommunikáció jól működik az iskolai és óvodai kirándulások alkalmával az intézményi vezetők között.

Elégedettségi felmérés is készült minden korcsoportnál. Elmondhatom az eredmény alapján 80 %-ban pozitív visszajelzések voltak, 20 %-a a megkérdezetteknek kifogásolta a só, cukor mennyiségét, vagy irreálisan magas ételmennyiséget várt volna el, amit az 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet nem enged meg.

Az áru beszerzés Kispatak 2000 Kft, a Young Kft, Tállya pékség és az önkormányzat növénytermesztéséből származik. A szállítókkal jó kapcsolatot ápolunk, bármilyen probléma, észrevétel azonnali megoldásra kerül.

Töreksem a rendeletnek megfelelően összeállítani az étlapot kevés só és cukor hozzáadásával. Az egészséges étkezés részeként kuskusz, bulgur, köles, teljes kiőrlésű pékáruk, graham és rozsos termékek, durum tészták, tej és tejtermékek, nyers zöldségek gyümölcs is az étkezés mindennapi részét képezi.

Az önkormányzat növénytermesztéséből az évszaknak megfelelően felhasználásra került minden nyersanyag. A tavaszi és nyári hónapok elején újhagyma, hónapos retek, fejes saláta lett felhasználva, majd a nyári és őszi hónapokban a berakni való uborka tartósítószer mentesen berakásra került, de felhasználtuk a vöröshagymát, lilahagymát, karalábét, céklát, zellert is. A paprika és paradicsom termés egy részét lecsóalapnak és vegyes vágottnak használtuk fel, de került a fagyasztóba paprika is, ami töltött parikának lett felhasználva.

A konyha felújítása folyamatosan zajlik, korszerű új gépek vannak beszerezve, amelyek egy része még nem üzemel, de nemsokára ez is megtörténik.

2025 évre elmondhatom, hogy a normatívával sikeresen gazdálkodva, az étkezők pozitív visszajelzései alapján, a konyhai dolgozók kitartó munkájával eredményes évet zárhattunk.

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

Vámosújfalú, 2026. 01. 25.


Jádóczi Zsoltné
intézmény- és ételmezésvezető



VÁMOSÚJFALU KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZAT KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK

/2026. (I.28.)

h a t á r o z a t a

Beszámoló a Vámosújfalui Önkormányzati Konyha 2025. évi tevékenységéről

Vámosújfalú Község Önkormányzat Képviselő-testülete tárgybani előterjesztést megtárgyalta és a következő döntést hozta

1. a Vámosújfalui Önkormányzati Konyha 2025. évi beszámolóját elfogadta,
2. felkérte a polgármestert, hogy a fenti döntéséről tájékoztassa a konyha intézményvezetőjét.

Felelős: polgármester

Határidő: azonnal