

2016 JÚN 22

BUDAKESZI POLGÁRMESTERI HIVATAL		
Érkezett:	Melléklet:	
Szám: 340-5/2016		
Előszám:	Utószám:	Ügyintéző: Hakoik.

A közétkeztetés minőségi és mennyiségi vizsgálata

Dr. Sziebertné Egyed Gabriella

dietetikus, egészségtan tanár

Budakeszi Város Önkormányzatának felkérésére 2016. május 11-én történt ellenőrzés a Pensio Minőségi Közétkeztetés Kft. tevékenységével kapcsolatban. Budakeszi Város Önkormányzata 2014. év óta a Pensio 17 Kft. céggel áll kapcsolatban a közétkeztetési feladatok ellátására. A szerződés 5 évre szól. A Pensio 17 Kft. vállalta, hogy a szerződés tárgyát képező konyhákat felújítja és az ISO 9001 valamint a HACCP szabványok szerint korszerűsíti.

Az élelmezés tekintetében első körben az étlapok közül a 2016. május 2 és 13. közötti étlapok vizsgálata történt meg. A nyersanyag kiszabati ívet nem bocsátották rendelkezésemre, de betekintést kaphattam a dokumentumról. Számlákat sem ellenőrizhettem le.

Az ellenőrzés kiterjedt a főzőkonyhákon kívül a Széchenyi István Általános Iskolára, Pitypang Sport Óvodára, valamint a Generációk Házára.

Az alábbiakban a higiéniai, HACCP vezérelt szakvéleményem, valamint az étlaptervezéssel illetve a 37/2014. EMMI rendelettel kapcsolatos ellenőrzésem szempontjait vizsgáltam meg.

Cél:

2016. évi intézményi térítési díjak vizsgálata

A Pensio 17 Kft. által működtetett közétkeztetés minőségi és mennyiségi vizsgálata

Ellenőrzés helyszíne: Erdő utca 101. szám alatti főzőkonyha

Mennyiségi vizsgálatok, EMMI Rendelet:

Nyersanyag kiszabás vizsgálata: Az óvodások részére kiszámolt május 11. uzsonnára kalkulált uborka mennyisége kevés. Tízórai 274 fő számára a kiszabati alapján 6,2 kg kígyóuborkát küldtek. Ez egy főre lebontva 22 g, ami fele a törvény által előírt zöldség mennyiségének. Óvodások számára javasolt zöldség adagja kisétkezésre 4 - 6 éveseknek 30-70 g.

Az uzsonna hideg tej, főtt tojás, margarin, paprika, teljes őrlésű kenyér az étlapon az általános iskolásoknak.

A kiszabáson 450 adag uzsonna szerepel, melyben a kenyér 25 kg. A kenyér mennyisége megfelelő, egy főre 55 g kenyér jut. A törvény szerint 50-60 g (6-10 év). A főtt tojás mennyisége megfelelő volt, 218 db. A zöldpaprika a kiszabáson megjelent, viszont a Széchenyi István Általános iskolában tett látogatásunkkor már nem láttuk a gyerekek uzsonnájánál a tálalókonyhán.

Ebéd: Legényfogó leves

Piskótakocka, csoki öntettel

A nyers zöldség adagja 2 dkg, csalamádé 5 dkg, melyeknek adagja kevés. Sem adagolási, sem nyersanyag kiszabati előírás nincs kihelyezve.

Étlaptervezés:

- ✓ Az étlaptervezés megfelelő mind a gyakoriságok, mind az allergén és tápanyag információk tekintetében. A sótartalom az előírt 5-10 g/nap mennyiségnek megfelel.
- A törvény által előírt nyersanyag kiszabati előírás nincs a főzőkonyhában kifüggesztve.

Minőségi vizsgálatok, HACCP:

- Belépéskor: Hypos kézfertőtlenítés egy vödörben, elavult fertőtlenítési módszer, nem HACCP –nek megfelelő. Helyette egy folyóvízben történő, kézfertőtlenítős folyékony szappan használata ajánlott.
- A konyha által használt főző edények, keverőtálak alumíniumedények, amelyek nem korszerűek. Jelenleg az élelmiszer biztonsági szempontból csak és kizárólag rozsdamentes acél edényekben lehet főzni. Az edényekből hevítés hatására kioldódó alumínium növeli az Alzheimer kór kockázatát.
- Nincs a konyhán HACCP kézikönyv. Csak egy Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához című könyv található az épületben. Személyre szabott HACCP kézikönyv használata nélkül a konyha nem működhet szabályszerűen, amelyre az ANTSZ felszólítást adhat. Nem elegendő az Útmutató című könyv, mivel a HACCP kidolgozásában leírjuk részletesen a felelősöket (pl. hűtőhőmérők, az elkészített ételek hőmérsékletének mérése, áru átvétele stb.), akik ezt végzik.
- ✓ A raktározás megfelelő módon történik. A különböző előkészítők megfelelően kialakítottak.
- ✓ A mosogatóhoz használt Combi Dez fertőtlenítő hatású mosogatószer, OTH engedély számmal rendelkezik,
- ellenben a szer használatának megkezdésekor nem írják fel a dátumot és a nevet a HACCP szabály szerint.
- Kézfertőtlenítéshez használatos szer Ultra Sol, nincs feliratozva, nincs a falakon elhelyezett eszközökbe beleöntve. Kézvédőkrém nincs.

- Nyersanyag kiszabati előírás nincs kifüggesztve a konyhában.

✓ Ételminta eltevése rendben volt.

Berendezések: 2 db. 400 l főzőüst. 1 db sütő, munkaasztalok, ipari botmixer.

Fogyasztói vélemények:

A fogyasztókban felmerülő hiányosságok: Nem változatos az étlap, pl. rakott ételek nem szerepelnek, mivel a kiszállítás nem megoldott, melegen tartás nem lehetséges. Kiszállítás időpontja sem megfelelő, túl korán szállítják az ételt, óvodákban nehezen megoldott az étel melegen tartása.

Eszközigény: Légkeveréses sütő

Ellenőrzés helyszíne: Széchenyi u. 94. szám alatti főzőkonyha

Mennyiségi vizsgálatok, EMMI Rendelet:

Étlaptervezés:

- ✓ Az étlapot az ételmezés vezető írja, dietetikus felügyeletével. Az ételek kiszabását mindkét főzőkonyhán Quadro byte programmal végzik, ami jelenleg a piacon a legkorszerűbb közétkeztetési program. Az étlapon feltűntetik az allergéneket, fehérje-, zsír-, szénhidrát-, telített zsír-, cukor- és sótartalmat is. Az étrend Nutricomp étrend tervező programmal történő vizsgálatát emiatt nem tartom szükségesnek, mivel a Quadro Byte program a Nutricomp cégtől vásárolt adatokat (nyersanyaginformációkat: kalória, makro- és mikrotápanyag tartalom), ezért hasonló eredményeket kapunk mindkét étrendtervező programmal. A Quadro byte ételmezési program, nemcsak étrendelemző, hanem raktározási és árkalkulációval is stb. rendelkező program, tökéletesen alkalmas ételmezési programnak.

Minőségi vizsgálatok, HACCP:

Eszközök: 1 db. 200 l-es, 2 db 300 l-es főzőüst. Alumínium edények. A hűtők üresek, gyakorlatilag naponta történik áruszállítás.

3x2 részes sütő.

- A húselőkészítőben a kések színekódja nem megfelelő. Zöld színű kések vannak a piros helyett, nem szabályos a HACCP előírás szerint. A húsos előkészítőben csak piros színekódolású kések szerepelhetnének.
- ✓ A szárazáru raktározásánál a címkézés nagyon precíz.
- A tisztítószer azonban felbontás után nincsenek feliratozva.
- Nyersanyag kiszabati előírás a konyhában nincs kifüggesztve.
- ✓ A tisztaság megfelelő, ételminta eltevése rendben volt.

Eszközigény: légkeveréses sütő

Ellenőrzés helyszíne: Pitypang Sport Óvoda, Zichy Péter u. 31.

A legnagyobb nehézséget az étel melegen tartása jelenti. Túl korán hozzák az ebédet. A melegítési lehetőségekhez a legcélszerűbb az lenne, ha 11. 40-kor szállítanák az ebédet.

A változatosság szintén gondot jelent. Az étel minták tárolása üveg edényekben történik. Ez már nem korszerű. Az Önkormányzat által kellene megrendelni ételmintás zacskókat.

A hal adagja lehetne nagyobb is. Jelenleg az ebédben szereplő halrúd mennyisége 4 dkg. Ez az EMMI rendeletnek megfelelő érték.

Eszközigény: Mosogatógép? (legalább a nagyobb létszámú óvodában), ételmintás zacskó (üveges ételminta tároló helyett)

Fogyasztói vélemények: Nem változatos az étlap, szeretnék, ha rakott ételek is szerepnének az étlapon. Az ételek melegen tartása nem megoldott. Túl korán hozzák az ételt. Számukra 11. 40 lenne az ideális időpont, mivel ételt melegíteni nem tudnak.

Ellenőrzés helyszíne: Generációk háza, Erdő u. 83.

Minőségi vizsgálatok, HACCP:

Május 11-i napon történt vizsgálatunk során a hal adagja 4 dkg volt, amely nagyon kevés. Gyakran van panasz a húsok adagjára. Pl. főzeléken 1 db virsli szerepel, ez kb. óvodások illetve általános iskolások számára ajánlott mennyiség.

Legalább 2 db virsli lenne a feltét adaja 15. év felett. Halból pedig 10 dkg mennyiség lenne az ajánlatos.

Raktározás nem megoldott, az idősek otthona számára felajánlott zöldségek a szűkös konyhában illetve az étterem területén nem tárolhatók.

Ajánlott egy tároló helyiség kialakítása, amely jól szellőzik és hűvös. A zöldségeket földön nem lehet raktározni. Egy üres ládára vagy polcokra elhelyezve raktározhatók a gyümölcsök, zöldségek.

Szükséges továbbá egy nagyobb hűtő, ebben is tárolhatók a zöldségek.

Az ételek melegen tartása is problémát jelent.

Fogyasztói vélemények:

Az idősek véleménye szerint az étlap egyhangú.

Legnagyobb probléma a feltétek (szelethús, hal, virsli, pörkölt) mennyiségével van. Az EMMI rendelet szerint a szelet húsok adagja 10 dkg. Kérjük, 10- 15 dkg mennyiség közötti legyen a feltétek (hús, hal) mennyisége (készre készített állapotban).

Az ételt 11.25-re javasolnám szállítani, mert itt könnyebb a melegítés a létszám miatt.

Eszközigény: Hűtő, ételmintás zacskó

Ellenőrzés helyszíne: Széchenyi István Általános Iskola, Knáb János u. 60. tálalókonyha

Minőségi vizsgálatok, HACCP:

Az iskolában egy étkezést felügyelő tanár segítségével végeztük munkánkat. Vizsgálatunk során az ebéd tálalása történt. Az ételek melegen tartása jól megoldott, a tálalókonyha, tágas, jól felszerelt. Az edények mosogatása mosogatógépben történt. A dolgozók védőruhában (kesztyű, sapka, fehér ruha) dolgoztak. A moslék elhelyezése, ételminták tárolása megfelelő volt.

A pedagógus elmondása alapján a gyerekek számára elegendő az étlapon szereplő zöldség és gyümölcs adagja. Az ételek mennyiségével is elégedettek.

2016. évi intézményi térítési díjak vizsgálata

Az elemzést SAP Logon 730-as vállalatirányító informatikai programmal végeztem el.

A 2016. 05. 09 és 2016. 05. 13. között vizsgált étlap alapján a **nyersanyagnorma** 350 - 400 ft körül mozog. Lásd 1. ábra

A bérleti díj, nyersanyagnorma, rezsiköltség és a dolgozói bérköltség együttese adja a teljes bevételt.

A nyersanyag norma kiszámolásánál a 2016. május 9 - 13. heti étlapot vizsgáltam meg.

Mindezek alapján a **nyersanyagnorma emelése indokolt lehet abban az esetben ha a cél**, a következő feltételek megvalósulása.

- Az ételek adagja életkornak megfelelő legyen.

Az adagolási mennyiségeket a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet alapján állapítjuk meg, csak a gimnáziumi illetve szociális ellátás területén kérünk ettől eltérő mennyiségeket.

A **friss zöltség** adagja érje el a rendelet szerinti minimális mértéket, amely

Óvoda :	3 dkg
Általános Iskola alsó tagozat:	4 dkg
Általános Iskola felső tagozat:	5 dkg
15. év fölött:	6 dkg

Friss gyümölcs adagja legyen a rendelet szerint:

Óvoda:	6 dkg
Általános Iskola alsó tagozat:	7 dkg
Általános Iskola felső tagozat:	7 dkg
15. év fölött:	8-15 dkg

A **savanyúság** adagja legyen a rendelet szerint:

Óvoda:	5 dkg
Általános Iskola alsó tagozat:	6 dkg
Általános Iskola felső tagozat:	7 dkg
15. év felett:	10 dkg

A **levesek, főzelékek** adagja (készétel formájában) legyen a rendelet szerint:

Óvoda:	2 dl
Általános Iskola alsó tagozat:	2,5 dl
Általános Iskola felső tagozat:	3 dl
15. év felett:	4 dl

A **hal, szelet hús** adagja (készétel formájában) legyen a rendelet szerint:

Óvoda:	50 g
Általános Iskola alsó tagozat:	70 g
Általános Iskola felső tagozat:	80 g
15. év felett:	100g (a rendelethez eltérően)

A **ragu, tokány, pörkölt hús** adagja (készétel formájában) legyen

Óvoda:	45 g
Általános Iskola alsó tagozat:	55 g
Általános Iskola felső tagozat:	65 g
15. év felett:	70 g

A **burgonya** köret adagja (készétel formájában) legyen

Óvoda:	15 dkg
Általános Iskola alsó tagozat:	20 dkg
Általános Iskola felső tagozat:	25 dkg

15. év felett: 30 dkg

A tészta, rizs, egyéb gabona köret adagja (készétel formájában) legyen

Óvoda: 15 dkg

Általános Iskola alsó tagozat: 20 dkg

Általános Iskola felső tagozat: 25 dkg

15. év felett: 30 dkg

- megfelelő minőségű étrend

Zsírsegevény, az ételkészítésnél kevesebb zsírdeket használjanak fel, a levesek diétás rántással, készüljenek, kevesebb liszttel.

- az élelmiszerbiztosági kockázatok, HACCP figyelembevételével készüljön

Alumínium edények helyett rozsdamentes acél edényekben főzzenek. Szükséges elkészíteni egy személyre szabott HACCP kézikönyvet, amelyben személyre szabottan vannak írva a felelősségi körök. Az egyes főzőkonyhákban ill. fogyasztói helyeken új eszközöket szerezzenek be (hűtők, mosogatógépek, légkeveréses sütők).

A 2016. MÁJUS 2 – 13. KÖZÖTTI IDŐSZAK RÉSZLETES ÉTLAPVIZSGÁLATA A 37/2014. (IV.30) EMMI RENDELETE ALAPJÁN

Nyersanyag-kiszabati ív

- kiszabáson nem volt megkülönböztetve életkor és nem alapján a különböző adagszámokra lebontott receptek
- ✓ nyersanyag-kiszabati ívet 90 napig megőrzik

Étrendtervezés szabályainak megvalósulása

Változatossági mutató 10 élelmezési nap (2016. május 2 -13.) meleg-étkezéseire

ételféleségek	ételfajták száma	előfordulásuk száma	változatossági mutató
leves	10	10	100 %
húsfeltét	8	8	100 %
köreték	3	4	75%
egytálételek	2	2	100 %
főzelékek, zöldség alapú mártások	4	4	100 %
átlag	27	28	96 %

- ✓ Minden nap szerepel leves, alapanyagát és konyhatechnológiáját tekintve igen változatos formában az étlapon.
- A köreték alapanyagát tekintve csak „rizs” vagy „burgonya” szerepel köretként az étlapon. Javaslom a fél adag gabona fél zöldköret bevezetését is.
- ✓ Minden főétkezés tartalmaz állati eredetű fehérjét.
- ✓ Halétel a vizsgált 10 napos ételmezési periódusban szerepelt.
- Bő zsiradékban sült a 10 napos periódusban kétszer is szerepelt.

Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények

- ✓ a szolgáltató cég az étlapon feltünteti az energia-és tápanyagtartalmakat, mely megfelel az óvodás korúak táplálkozás-élettani igényeinek. (óvodás étlapot kaptam)

Tájékoztatási kötelezettség

- ✓ az étlap az óvoda, iskola épületében kifüggesztésre kerül
- ✓ az étkezések sótartalma és allergén összetevői feltüntetésre kerülnek
- ✓ diétás étrend nem szerepel az étlapon

- ✓ diétás étrendjéről felvilágosítást egy külső cég ad, a diétás ételek külön csomagolva érkeznek

Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

Mivel nem ismert a közétkeztető cég receptúrája az elemzés közelítőleg

a rendelet 7.§ -nak előírásai	hiányosságok
0,3 l tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalcium tartalmú tejtermék	<ul style="list-style-type: none"> ✓ többnyire megvalósul ○ hideg tej helyett natúr joghurt, gyümölcsjoghurt, kefir, poharas puding, túró rudi is szerepelhetne a kísértkezésekben
2 adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből egy adag nyers formában	<ul style="list-style-type: none"> ○ nem valósul meg a 2 adag zöldség/gyümölcs 10-ből 6 napon
2 adag gabona alapú élelmiszer, melyből egy adagnak teljes őrlésűnek kell lennie*	<ul style="list-style-type: none"> ○ nem valósul meg: 1 nap május 6., a többi napokon szerepel legalább egy alkalommal teljes őrlésű kenyér

* a teljes őrlésű gabonaféléknek 50%-ban teljes őrlésű gabonafélét kell tartalmaznia.

Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

- ✓ az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmaz
- ✓ tejfölt, tejszínt kizárólag ételkészítéséhez használnak
- össz. energiamennyiség hány energia %-a származik zsiradékból, illetve cukorból
- ✓ a tálalókonyhán az ételhez só, ill. cukrot nem adnak
- ✓ nincs az étkezőasztalokon só-, cukortartó

- mivel nem ismert az ebédek receptúrája ezért nem állapítható meg, hogy 30%-nál magasabb zsírtartalmú hús szerepel-e egyes ételekben, pl.: Hétvezér tokány, illetve a szalonnás ételeknél nem ismert az ételekhez felhasznált szalonna mennyisége
- ✓ 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítmény a kisétkezesekben nem szerepel
- ✓ koffein tartalmú ital – a tea és a kakaó kivételével – nem szerepel az étlapon
- ✓ energiatartalma, alkoholt tartalmazó élelmiszer, szénsavas vagy cukrozott üdítő, szörp nem szerepel az étlapon
- ✓ sertés és baromfiszár a kisétkezesek anyagkiszabásában nem szerepel
- ✓ édesség önállóan ebédként és a kisétkezesek étrendjében nem szerepel – csak megfelelő mennyiségű gyümölccsel vagy tejjel/ tejtermékkel kiegészítve

Személyi feltételek

- ✓ Az étlap elkészítését részben a Pensio Kft. ételmezésvezetője végzi, valamint egy vállalkozó dietetikus felügyeli.

Innovációs lehetőségek

- A továbbiakban is szükséges mind az óvodás, mind az általános iskolás, mind az idősök otthonának étlapjainak gyűjtése és elemzése.
- Javasolt a szelethúsok adagjának mérése minden korosztályban.
- Különösen a kiscsoport igényeihez igazodva több darált húsos étel (bolognai spagetti, fasírt, darált hússal készült töltött-rakott ételek – az ilyen típusú ételekben a húst nagyobb eséllyel fogyasztják el a gyerekek)
- Az idősök számára a magyarosabb ételek, mint pl. a pörkölt, a töltött-, székelykáposzta, vadas marhasült, hagymás rostélyos ételek is szerepelhetnének az étlapon.
- A köreteknel fél rizs, fél brokkoli – fél bulgur, zöldségköret – fél burgonyapüré – fél zöldségköret is szerepelhet a szelethúsokhoz.
- Új ételek bevezetése is ajánlott: pl.
- Gyros tál:
 - fűszeres csirkecsíkok, pirított burgonya, saláta: paradicsom, jégсалáta, kígyóuborka, lilahagyma, öntet: fokhagymás joghurt
 - ananászos pulykamell
 - almás csirkecomb
 - spenótos csirkemell
- Több friss saláta szerepeltetése az étlapon
 - káposztasaláta, paprikasaláta, uborkasaláta
 - nyári saláta: jégсалáta, paradicsom, lilahagyma, uborka
 - tzatziki

Összefoglalás:

Véleményem szerint a Pensio Kft. nem teljesítette azt a kötelességét, hogy a konyhákat a HACCP szabvány szerint korszerűsíti. Nagy elmaradásokat tapasztaltam pl. alumínium edényekben főzés, előkészítőkben a kések nem megfelelő színkódja, HACCP kézikönyv hiánya, fertőtlenítő szerek címkézésének hiánya.

Az étlaptervezés, EMMI rendelet szabályai megfelelőek.

A mennyiségi és minőségi vizsgálatok tekintetében az ételek mennyiségének az eltérései pl. rántott hal időséknél is 4-5 dkg volt, tehát kevés. A mennyiségi előírásoknál hiányosságokat tapasztaltam, különösen a húsok adagját szükséges ellenőrizni és növelni a kívánt mértékre.

A gépek berendezések vizsgálata során megállapítottam, hogy a főzőüstökön és az ipari botmixeren kívül a többi eszköz elavult. Szükség lenne légkeveréses sütők beszerzésére, illetve egyes fogyasztói helyeken hűtőszekrényekre, rozsdamentes acélból készült fazekakra.

A légkeveréses sütők abban is segítenek, hogy a magas zsírtartalmú ételeket pl. rántott hús sütőben süthetjük, csökkentve így a zsírbevitelt, amit a törvény 10 napra 30%-nak határoz meg. Tehát csökken az ételek zsírtartalma. Könnyebb a tisztántartása is ezeknek az eszközöknek, csakúgy mint a főzőüstnek.

Az étrend árának kalkulációja során megállapítottam, hogy a Pensio cég által elkészített három étkezés nyersanyagnormája 350 - 400 forint körül mozog.

A jobb minőségű ételkészítéshez, ezen belül is a zöldségek nagyobb mennyiségű szerepeltetéséhez, a változatosabb köretek, új ételek, változatosabb kísértkezések bevezetéséhez ajánlott a nyersanyagnorma emelése.

A továbbiakban segítségemre lesz egy közegészségügyi és járványügyi felügyelő, HACCP szakember, akinek segítségével el tudjuk készíteni az intézmény HACCP kézikönyvét.

FELJEGYZÉS

Készült: HÍD Szociális, Család és Gyermekjóléti Szolgálat és Központ
Gondozási Központ, 2092 Budakeszi, Erdő utca 83.
2016. június 30.

Tárgy: Közétkeztetés, észrevételek, mennyiségek- PENSIO Minőségi Közétkeztetés Kft.

Előzmény: Budakeszi Város Önkormányzat Polgármesteri Hivatalából mailben kérték, hogy kiemelt hangsúlyt fektessünk különösen a húsok mérésére!

Az alábbi észrevételeket teszem fentiek értelmében:

2016.06.29. : A hús szelet rendkívül kicsi, súlya max. 45-50 !! gramm, ez a felnőtt étkezőké.

A Nyári Gyermek étkeztetés keretében szállított ebéd ugyanezen a napon: egy szelet hús max. 40 gramm!

Az ebéd gyümölcsössz, egy szelet hús, főtt krumpli, a szósz teljesen híg, leves állagú, étkezőink nem eszik meg, gyakorlatilag vissza küldi mindenki.

A hús mennyiségével kapcsolatban kerestem a Gimnázium konyhát, majd ott azt a tájékoztatást kaptam, hogy a NATO konyha főz, így őket hívtam. Ott a hús mennyiséggel kapcsolatban azt mondta munkatársuk, hogy nem tudja főtt állapotban az előírt mennyiséget biztosítani, csak nyersen. Nekünk ezért az árért nem tudja a normát tartani.

2016.06.30.:

Zöldbab főzelék (főtt!) virsli

Egyetlen darab főtt virsli jár a főzelékhez!

Budakeszi, 2016-06-30

Tisztelettel:

Maus Anna
Gondozási Központ Vezető

