



BAKÁCS BERNADETT ALPOLGÁRMESTER

16.

dr. Makai Katalin	Leadás		Előterjesztés			
	Dátum	Aláírás	Nyílt	Zárt	Egyszerű	Minősített
Ügyintéző			X			X
Pénzügyi osztályvezető	1. 16.		Bizottsági tárgyalás időpontja			
Osztályvezető	1. 16.	Makai				
Aljegyző	1. 16.		PFB		OKEB	
Jegyző	1. 16.		I.19.			

Meghívott személy(ek): Oriskó Ferencné Pensio Kft. ügyvezetője
dr. Sziebertné Egyed Gabriella dietetikus

Mellékletek:

1. A közétkeztetés minőségi és mennyiségi vizsgálata (2016. július)
2. Összefoglaló a Pensio Kft. főzőkonyháján és a kiszolgálóhelyeken történt ellenőrzésről
3. Pensio Kft. térítési díj módosítása tárgyú levele
4. Rendelet-tervezet

ELŐTERJESZTÉS

a Képviselő-testület 2017. január 26-i ülésére

Tárgy: Javaslát a gyermekvédelem helyi rendszeréről szóló 9/2004. (II. 27.) önkormányzati rendelet módosítására

Rendeletalkotási javaslat

Budakeszi Város Önkormányzat Képviselő-testülete megalkotja Budakeszi Város Önkormányzata Képviselő-testületének .../2017. (...) önkormányzati rendeletét a gyermekvédelem helyi rendszeréről szóló 9/2004. (II. 27.) önkormányzati rendelet módosításáról.

INDOKOLÁS

Tisztelt Képviselő-testület!

A Pensio Minőségi Közétkeztetés Kft. megküldte térítési díj módosítása tárgyú levelét, melyben a felek között fennálló üzemeltetési szerződés 9. pontja alapján a vállalkozó évente egyszer kezdeményezheti Megbízó Önkormányzatnál, mint rendeletalkotónál az új térítési díjak megállapítását.

Előzmény:

- Vállalkozó 2016. február 15-én jelentkezett normarendezés tárgyú levelével, melyben javasolta a nyersanyagnorma emelést 2016. évre annak érdekében, hogy a szolgáltatás I. osztályú színvonalát fenntarthassa. A KSH adatai alapján az óvodai étkezés esetében 2,8% emelést, az iskola és gimnázium, nyári tábor, valamint szociális étkezés esetében 3% emelést javasolt a Pensio Kft.

- A Képviselő-testület 87/2016. (III.31.) Kt. határozatával kifejezte szándékát, miszerint a térítési díjakat a dietetikus minőségi és mennyiségi ellenőrzését követően kívánja megállapítani.
- A dietetikus szakértő 1. szakvéleményét a Képviselő-testület 307/2016. (VII.28.) Kt. határozattal fogadta el, és felkérte a Pensio Kft-t, hogy a hiányosságok kiküszöbölésére intézkedési tervet dolgozzon ki.
- A felhívást 2 alkalommal kézbesítettük, 2016. augusztus 29-i levelünkre nem válaszolt a Pensio Kft., majd a 2016. november 11-i levelünkre november 17-én válaszolt.
- A válaszban leírják, hogy visszautasítják a szakvéleménybe foglalt megállapításokat, illetve nem tekintik megalapozottnak az elemzést.
- 2016. december 12-én újabb ellenőrzésre került sor, melynek összefoglalója az előterjesztés melléklete, felhasználható a Képviselő-testület döntéséhez.
- 2016. december 20-án érkezett a Pensio Kft. térítési díj módosítása tárgyú levele, mely szerint javasolják, hogy a 2017. évi minimálbér emelés, a beruházások elmaradása, a szállítók 20-30%-os áremelése, és a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet módosítás miatt az eladási ár mértéke 2017. január 1-jei hatállyal 9,6%-kal emelkedjen.

A 2016. évben összesen 143,3 M Ft volt, amit az Önkormányzat élelmezésre kifizetett. Amennyiben a Pensio Kft. 9,6 %-os emelési kérése jóváhagyásra kerül, az a kiadási oldalon 13,75 M Ft többlet kiadást eredményez.

A térítési díjakból befolyó önkormányzati bevétel 39 M Ft volt. Amennyiben a térítési díj is 9,6 %-os emelésre kerül, akkor az 3,7 M Ft-tal többlet bevételt eredményez.

Fentiek alapján az emelés az Önkormányzat részére minimum 10 M Ft többlet kiadást jelent 2017. évre. Összességében ki lehet jelenteni, hogy 1% áremelés bruttó 1 M Ft többlet kiadást jelent az Önkormányzatnak.

A KSH oldalán található szolgáltatási csoportokra lebontott inflációs adatok szerint a vendéglátásban 2,8% volt az infláció. (A fenti számok bruttó számok.)

Kérem, hogy az előterjesztést a Képviselő-testület tárgyalja meg, és fogadja el a rendelet-tervezetet.

Budakeszi, 2017. január 16.

Bakács Bernadett s.k.
alpolgármester

**Budakeszi Város Önkormányzat Képviselő-testületének
.../2017. (....) önkormányzati rendelete
a gyermekvédelem helyi rendszeréről szóló
9/2004. (II. 27.) önkormányzati rendelet módosításáról**

Budakeszi Város Önkormányzatának Képviselő-testülete Magyarország Alaptörvényének 32. cikk (2) bekezdésében, valamint a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény 157. § (5) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján, a Magyarország helyi önkormányzatairól szóló 2011. évi CLXXXIX. törvény 13. § (1) bekezdés 8) pontjában, valamint 23. § (5) meghatározott feladatkörében eljárva a gyermekvédelem helyi rendszeréről szóló 9/2004. (II. 27.) önkormányzati rendelet módosításáról a következőket rendeli el:

1. §

A gyermekvédelem helyi rendszeréről szóló 9/2004. (II. 27.) önkormányzati rendelet 1. számú melléklete helyébe jelen rendelet melléklete lép.

2. §

Jelen rendelet a kihirdetést követő napon lép hatályba.

dr. Csutoráné dr. Győri Ottilia
polgármester

dr. Remete Sándor
jegyző

Közzétételi záradék:

E rendeletet 2017. napján kihirdettem.

Dr. Remete Sándor
jegyző

Intézményi térítési díjak 2017. évben

Intézmény	Étkezés	Nyersanyag	Áfa 27 %	Összesen
Bölcsőde	tízórai	63,46	17,13	81
	ebéd	228,26	61,63	290
	uzsonna	63,46	95,89	81
	összesen	355,18	94,42	451
Óvoda	tízórai	97,76	26,39	124
	ebéd	233,67	63,09	297
	uzsonna	88,56	23,91	112
	összesen	420	113,39	533
Iskola-alsó	tízórai	109,93	29,68	140
	ebéd	281,01	75,87	357
	uzsonna	108,39	29,26	137
	összesen	499,33	134,81	634
Iskola felső	tízórai	121,33	32,75	154
	ebéd	326,94	88,27	415
	uzsonna	119,57	32,28	152
	összesen	567,84	153,30	721
Gimnázium	ebéd	366,28	98,89	465
Szociális ellátás	reggeli	177,78	48,00	226
	ebéd	366,28	98,89	465
	vacsora	234,29	63,25	297
	összesen	778,35	210,14	988

Munkahelyi étkezés/vendégebéd térítési díja 2017. évben

Intézmény	Étkezés	Rezsi	Áfa 27%	Összesen
Bölcsőde (T+E+U)	355,18	301,91	177,41	835
Bölcsőde ebéd	228,26	194,03	114,01	536
Óvoda (T+E+U)	420	357	209,79	987
Óvoda Munkahelyi étkezés vendég ebéd	233,66	198,6	116,71	549
Általános iskola				
Általános iskola Munkahelyi étkezés vendég ebéd	326,93	277,89	163,3	768
Gimnázium				
Gimnázium Munkahelyi étkezés vendég ebéd	366,28	311,34	182,95	861

Budakeszi Város Önkormányzata

**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, Pityang 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.

Eszközигény: Kombi pároló sütő (légkeveréses)

Ellenőrzés helyszíne: Széchenyi u. 94. szám alatti főzőkonyha

Mennyiségi vizsgálatok, EMMI Rendelet:

Étlaptervezés:

- ✓ Az étlapot az élelmezés vezető írja, dietetikus felügyeletével. Az ételek kiszabását mindkét főzőkonyhán Quadro byte programmal végzik, ami jelenleg a piacon a legkorszerűbb közétkeztetési program. Az étlapon feltüntetik 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 élelmezési program, nemcsak étrendelemző, hanem raktározási és ár kalkulációval is stb. rendelkező program, tökéletesen alkalmas élelmezési 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 tisztítószeresek azonban felbontás után nincsenek feliratozva, aláírva.
- Nyersanyag kiszabati előírás a konyhában nincs kifüggesztve.
- ✓ A tisztaság megfelelő, ételminta elvétele rendben volt.

Eszközigény: Kombi pároló sütő (légkeveréses)

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, mivel a gyerekek szívesen fogyasztják. 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 változtat az étlap, szeretnék, ha rakott ételek is szerepelnének 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 kisebb létszám miatt.

Eszközigény: Hűtő, ételmintás zacskó

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

Minőségi vizsgálatok, HACCP:

Az iskolában egy étkeztetést 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 nyersanyag norma kiszámolásánál a 2016. május 9 - 13. heti étlapot vizsgáltam meg.

Mindezek alapján megállapítható, hogy a jelenlegi **nyersanyagnorma nincs kihasználva, ezért a következő célok megvalósíthatók a jelenlegi árból is.**

- **AZ ÉTELEK ADAGJA ÉLETKORNAK MEGFELELŐ LEGYEN.**

Az adagolási mennyiségeket a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet alapján állapítjuk meg.

A **friss zöldség** 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 - 10 dkg
Általános Iskola alsó tagozat:	7 - 10dkg
Általános Iskola felső tagozat:	7 – 15 dkg
15. év fölött:	8 - 15 dkg

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

Óvoda:	6 dkg
Általános Iskola alsó tagozat:	6 dkg

Általános Iskola felső tagozat:	8 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:	55 g
Általános Iskola alsó tagozat:	70 g
Általános Iskola felső tagozat:	80 g
15. év felett:	85 g

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 FIGYELEMBEVÉTELE

Alumínium edények helyett rozsdamentes acél edényekben főzzenek. Szükséges elkészíteni egy személyre szabott HACCP kézikönyvet, amelyben személyre szabottan vannak leírva a felelősségi körök. Az egyes főzőkonyhákban ill. fogyasztói helyeken új eszközöket szerezzenek be (hűtők, mosogatógépek, kombi pároló sütők), illetve az ételek kiszállítását szervezzék át.

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. Javasolom 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 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 közelítőleges

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, pritaminos -, snidlinges- natúr sajtkrém is szerepelhetne a kísétkezesekben
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 ételkészítmény, 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 ételkészítmények és ételek vonatkozásában

- ✓ az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmaz
- ✓ tejföl, tejszín 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
- ✓ 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítmény a kísétkezesekben nem szerepel
- ✓ koffein tartalmú ital – a tea és a kakaó kivételével – nem szerepel az étlapon
- ✓ energiasűrű, alkoholt tartalmazó ételkészítmény, szénsavas vagy cukrozott üdítő, szörp nem szerepel az étlapon
- ✓ sertés és baromfiszőr a kísétkezesek anyagkiszabásában nem szerepel

- ✓ édesség önállóan ebédként és a kísétkézések 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 színekódja, 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 időseknél 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 energia %-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, tehát nem tölti ki a tényleges nyersanyag ráfordítást.

Célként szeretnénk kitűzni a feltétek nagyobb illetve kornak megfelelő mennyiségű adagolását, a zöldségek nagyobb mennyiségű szerepeltetését, a változatosabb köretek, új ételek bevezetését, változatosabb kisétkezések tervezését az étlapon. Szükséges továbbá, hogy az ételek kiszállítását is átszervezzék, mivel a néhány fogyasztóhelyen nincs melegítési lehetőség, ezért kérjük a szállítási időpontok átszervezését. Különösen az óvodások tekintetében, hogy melegen fogyaszthassák el az ételt.

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

Összefoglaló a Pensio Kft. Széchenyi utca 94. sz. alatti főzőkonyháján és a kiszolgálóhelyeken történt ellenőrzésekről

A Pensio Kft. által működtetett főzőkonyhán és tálalókonyhákban 2016. dec. 12-én végeztünk ismételt ellenőrző vizsgálatot Budakeszi Város Önkormányzatának felkérésére.

A konyha rendelkezik HACCP kézikönyvvel, de az aktualizálásokat a helyszíni megbeszéléseknek megfelelően el kell végezni, illetve javasoljuk mellékletben szerepeltetni az alkalmazott tisztító és fertőtlenítő szerek listáját.

Az ellenőrzéskor a konyhán csak két fő részére tudtak védőköpenyt biztosítani, cipővédőjük egyáltalán nem volt.

A konyha és a raktárak ablakán nincs szúnyogháló. Elmondásuk szerint az épületet kívülről tatarozták és levették a szúnyoghálókat. Azokat a szúnyoghálókat, amiket azóta kaptak nem tudják felhelyezni, mert nem megfelelő a méretük.

Javasoljuk, hogy mindig álljon rendelkezésre a konyhán védőruha és cipővédő, hogy az ellenőrzésre, karbantartásra, vagy más munkákra a konyhára érkezőknek tudjanak biztosítani.

A konyhára az áru a hátsó bejáraton kerül be, a zöldségeket a **zöldségtárolóba** viszik, aminek a konyhával nincs átadóablaka, a konyhán csak előre tisztított zöldséget használnak és itt csak az almát és a tojásokat tárolják. A helyiségben a mosogató szélén tisztított hagymát találtunk vákuumsomagolásban.

Javasoljuk, hogy a konyhára érkezett árut azonnal tegyék a megfelelő tárolási helyre.

Rendelkeznek tojásfertőtlenítési hellyel, de nem használják, mert fertőtlenített tojást vásárolnak.

A bejárat padlója koszos.

A tisztított zöldségeket a hűtős helyiségben, fagyasztóban és hűtőben tárolják. A tejtermékeket, a felvágottakat külön hűtőben tárolják. A hűtők hőmérsékletét dokumentálják.

Húselőkészítő

Az előkészítőben egy hűtőszekrény van, benne a másnapi ebédhez való nyershúst tárolják. A helyiség takarítása fontos lenne. Az eszközök tárolása kaotikus.

A hús előkészítéséhez több színű (zöld, barna, fekete) színű kést is használnak, a falon elmosódott színekkel a színkódok ki vannak helyezve, de nem e szerint használják a késeket. A nyelekben sem található jelzés.

A húselőkészítőben egy műanyag ládában 3-4 csomag fagyasztott májat, 2 karton Ráma margarint és 45 rúd füstölt szalámit találtunk. Elmondásuk szerint ez most érkezett és csak letették itt.

Felhívtuk a figyelmet a konyhai nyersanyagok szakosított tárolására, illetve a hűtőlánc megszakadásának következményeire.

A fagyasztott máj a konyhára a holnapi ebédhez érkezett, amit ki fognak olvasztani, de nincs erre a célra kijelölt hűtőszekrény.

A helyiségben kézfertőtlenítőt használnak, de itt sincs papírtörölő.

Javasoljuk, hogy a kések és a vágóeszközök jelzéseit végezzék el és azt szigorúan tartsák be. Tartsák be továbbá a konyhatechnológiai, a higiénés, a tárolás és az élelmiszerbiztonság szabályait.

Főzőkonyha

A konyhán az ellenőrzéskor már a diétás ételeket adagolták az ételhordókba. A főtt krumplit tartalmazó edényt a bejárat mellett egy műanyag raklapon helyezték el az adagoláshoz fedő nélkül. A mennyezeti szellőző csövén lecsapódó pára a fedetlen krumplis edénybe csöpögött.

Javasoljuk, hogy a kész ételeket úgy tárolják, és adagolják, hogy abba szennyeződés semmilyen körülmények között ne kerülhessen.

A konyhai dolgozók fehér munkaruhát, műanyag védőkötényt, sapkát, védőcipőt viselnek, a tálaláskor használják a védőkesztyűt.

A diétás ételek alapanyagait elkülönítetten tárolják és a főzés is így történik.

A konyhában hűtetlenül, fedetlenül tároltak sajtkrémet, és bontott befőttet, észrevételezésünk után ezeket kidobták.

Javasoljuk, hogy a hűtést igénylő alapanyagokat, illetve a felbontott befőtteket a lehető legrövidebb időn belül helyezték hűtőbe.

A konyhában 2 tekercs megbontott WC papírt találtunk, amit kivitettünk a helyiségből.

A fritőzből az olajat sütés után leengedték, a sütőt kívülről nem takarították meg. A szemetes badellák kívül belül koszosak, a tető belső felülete penészes.

A nagyteljesítményű botmixer, a polcok, a hűtők, a polcok, a csempe tisztasága erősen kifogásolható. Elmondásuk szerint péntekenként nagytakarítanak a konyhán, de ez most elmaradt, mert kevés az alkalmazott. A takarításhoz hypót használnak.

Javasoljuk, hogy naponta az ételkészítés közben a közti takarítást, illetve a főzés végén a napi takarítást végezzék el, mert akkor nem koszolódik el a terület. Javasoljuk továbbá, hogy a hypóval történő takarítás helyet egyfázisú tisztító (zsíroldó) és fertőtlenítőszerrel használjanak.

Az ételmintás hűtőszekrény hőmérője az ellenőrzéskor 12 °C-t mért. A hűtő szabályozóján állítottak, majd a visszaellenőrzéskor 0 °C-t. Az ételmintákat az előírásnak megfelelően elteszik. A minták tárolására ételmintás zacskót használnak.

Javasoljuk, hogy a hűtők hőfokszabályozóját úgy állítsák be, hogy a belső térben az előírt hőmérséklet biztosítható legyen.

A konyha területén egy helyen van kézmosási, kézfertőtlenítési lehetőség, kézfertőtlenítésre Ultra solt használnak, a fertőtlenítési protokollt kihelyezték, papírtörölközővel nem rendelkeznek.

Az ellenőrzés végére a helyi étkeztetésre készült ételeket a melegítő pultba tették. A hús hőmérséklete a konyhai maghőmérővel mérve 33 °C volt, a meggy mártásé 71°C. A melegítő pult külső tisztasága erősen kifogásolható volt, ezért kértük, hogy az étel kiosztásáig az előírt hőmérsékletet állítsák be, illetve a pultot takarítsák le.

Javasoljuk, hogy az ételkészítés során a köztes takarítást a főzés végén a befejező takarítást és hetente egy nagytakarítást végezzenek rendszeresen a konyhán.

A konyhán készült ételek egy része a helyi étkezőben kerül fogyasztásra, illetve óvodáknak, iskoláknak és idős emberek étkeztetésre szállítják a helyszínre.

A szállítást szállító badellákban ételesekben, illetve egyszer használatos műanyag dobozokban végzik. Az ételt a konyhai dolgozók védőkesztyűben töltik az edényekbe. A z edények kiszállítása úgy történik, hogy a főzőtérbe behúznak egy kiskocsit, aminek a kereke és a felülete is erősen szennyezett és erre helyezik a badellákat, amiket kihúzva autóba raknak.

Javasoljuk, hogy az étel konyhatérből történő kiszállítására jelöljenek ki egy kiskocsit, amit mindig erre a célra használnak és tisztán tartanak.

Ottlétünkör a konyha padozatát folyamatosan vízzel locsolták, ami balesetveszélyes.

Fekete mosogató

A mosogatást egyfázisú zsíroldó fertőtlenítő szerrel végzik, a fázisok a mosogató felett ki vannak helyezve.

A mosogató szélén több szivacsot is találtunk, amit a mosogatáshoz használnak.

Kézfertőtlenítésre az Ultra solt használnak, a kézfertőtlenítési protokollt kihelyezték, a papírtörölő adagoló üres.

Javasoljuk, hogy a szivaccsal történő mosogatas helyett kefét használjanak, mert az fertőtleníthető. A papírtörölköző adagolókat rendszeresen töltsék fel.

Fehér mosogató

Egyfázisú mosogató szert használnak itt is, a mosogatási fázisok megfelelően fel vannak tüntetve, itt is használnak szivacsot a mosogatáshoz.

Kézfertőtlenítésre Combi Dez használnak, a fertőtlenítési protokollt még nem módosították. Papír kéztörölő itt sincs az adagolóban.

Szociális helyiségek

A dolgozók részére megfelelő öltöző és öltöző szekrények, tusoló, WC rendelkezésre áll. Ezek a helyiségek tiszták takarítottak.

Pityang Sport Óvoda, Zichy Péter u. 31.

Az ebédet a Pensio Kft. szállítja. Az étel általában 11-12 között érkezik meg. A badellákat az udvar felől hozzák be és helyezik a badellatartóra. Az ételek hőmérsékletét ellenőrzik és dokumentálják.

Otlétünkör hozták meg az ebédet 11,30 kor. A diétás ételeket eldobható műanyag edénybe hozzák.

Az ételek melegítésére van lehetőség. A badellákból az ételt tálakba szedik és így kerül az asztalra. Az étel kiszedésekor, a hőmérséklet mérésekor nem használnak kesztyűt.

A maradékot külön gyűjtik, elszállítására szerződésük van. A mosogatóhoz kb fél éve két mosogató gépet kaptak az önkormányzattól.

A badellák mosogatását egyfázisú mosogatószerrel végzik, a protokoll ki van helyezve.

A helyiségekben a kézfertőtlenítési lehetőség a papírtörő biztosított.

Javasoljuk, hogy az ételek tálba rakásához és a hőmérséklet méréshez egyszer használatos gumikesztyűt viseljenek. A takarításhoz, illetve a mosogatóhoz használt törölkendőket színkód szerint el kell különíteni.

Az óvoda az előző ellenőrzés/szemle óta kettő mosogatógépet kapott az önkormányzattól. egy gépet a földszinten, egyet az emeleten használnak a tányérok és a poharak mosogatásához.

Generációk háza, Erdő u. 83.

Az ideszállított ételeket is a Pensio Kft. készíti. Az ételek hőmérsékletét a tálaló/melegítő konyhán ellenőrzik, kifogásolás nem történt.

Az edények mosogatását kétfázisú fertőtlenítő mosogatással végzik, a protokoll ki van helyezve.

Az itt dolgozók feladata az adományok kiosztása a célcsoportoknak, ezt általában az ebédrel egy időben adják oda a rászorulóknak. Az adományok tárolására nincs elég hely, ezért azokat időnként a konyhában tárolják.

Javasoljuk, hogy az adományok tárolására biztosítsanak helyet és ne a konyhában helyezték el azokat.

Az ételek elfogyasztására külön étkező helyiség biztosított.

A helyiségek állapota néhol felújításra szorul, ezeket a munkákat az itt dolgozók saját kezűleg végzik.

Javasoljuk a helyiségek tisztasági festését elvégeztetni.

Széchenyi István Általános Iskola, Knáb János u. 60. tállókonyha

AZ igazgató elmondása szerint több probléma volt az ételekkel (túl lisztes, sok főzelék). A Pensio Kft. élelmezésvezetőjével történt megbeszélés után a kifogásolt dolgokon javítottak.

Az iskolában az étkeztetést a Pensio Kft. végzi. Az étkezés több csoportban zajlik, a gyerekeket tanárok kísérik és az étkezőben is van tanári felügyelet, illetve az étterembe kihelyezett mikróhullámú sütőket is a tanárok kezelik.

Az ételallergiás gyerekek igényeit figyelembe veszik. Az ebéddel együtt az uzsonnát is kiszállítják, amit a fogyasztásig hűtőben tárolnak. A dobozok megtekintésekor tapasztaltuk, hogy a szendvicsek nincsenek becsomagolva, ezeket a dobozos literes tejjel együtt tárolják.

A szendvicsek egyesével történő becsomagolását meg kell oldani.

A hűtőszekrények hőmérsékletét rendszeresen ellenőrzik és vezetik.

A mosogatást két munkafázisban végzik, a mosogatószer zsíroldó, fertő hatással rendelkezik, a mosogatási protokoll ki van függesztve.

A konyhai dolgozók kézfertőtlenítése biztosított.

A fertőtlenítő takarítást naponta elvégzik.

Az ebédhez kosárban került kihelyezésre az alma, amiből a gyerekek vehetnek. Ezt a kosarat a tálcás kiszolgálórész elején helyezték el, így a várakozás során a gyümölcsöt az ott

sorakozó, köhögő, tüsszögő gyerekek befertőzhetik, ezért javasoljuk a kosarat a kiszolgáló pult végén helyezzék el, mert itt már nincs várakozás.

Az ellenőrzések során azt tapasztaltuk, hogy az általános tisztaság, higiéniai előírások területén voltak hiányosságok. A higiéniai javaslataink betartásával jobb minőségű ételkészítés érhető el.

Nagy Zsuzsanna

közegészségügyi és járványügyi felügyelő

Dr. Sziebertné Egyed Gabriella

dietetikus, egészségtan tanár



PENSIO

MINŐSÉGI KÖZÉTKEZTETÉS KFT

1103 Budapest, Kőér u. 5.
Tel. / fax: +36 1 262 3625
Web: www.minosegikozetkeztetes.hu
E-mail: info@minosegikozetkeztetes.hu

Budakeszi Város Polgármesteri Hivatala
2092. Budakeszi, Fő u. 179.

dr. Csutoráné dr. Győri Ottilia, polgármester részére

Tárgy: Dietetikus szakértői véleményre válasz

Tisztelt Polgármester Asszony!

2016. augusztus 29.-én kelt levelével kapcsolatban az alábbiakban küldöm válaszungkat, illetve észrevételeinket. Társaságunk a jelzett hiányosságokat folyamatosan szüntette meg, így az abban foglalt megállapítások jó része már nem aktuális.

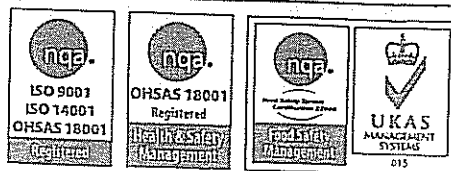
Visszautasítom azt a megállapítást, hogy nagy elmaradások tapasztalhatóak a HACCP rendszer előírásainak betartása terén. Minden általunk üzemeltetett konyha rendelkezik dedikált HACCP kézikönyvvel, ami megtalálható a konyhákban. Az alumínium eszközöket már korábban leselejteztük, mindazonáltal semmilyen előírás nem tiltja azok használatát. A konyhák a HACCP rendszer, valamint a vonatkozó jogszabályok előírásai szerint üzemelnek.

Mindazonáltal fel kívánom hívni a figyelmét arra, hogy a jelentés számos ellentmondást és a nem megfelelően elvégzett elemzés eredményeként hibás megállapítást tartalmaz. Különösen furcsállom, hogy eseti hibák alapján tesz általános kijelentést a szolgáltatással kapcsolatban, amely egyébként a jelentés alapján is megfelel a jogszabályi előírásoknak, elég csak a jelentésben szereplő változatossági mutató 96-es értékét figyelembe venni miközben az EMMI rendelet alapján 60-as érték felett már megfelelő a szolgáltatás.

Az elemzés az alábbiak alapján nem tekinthető szakmailag megalapozottnak:

- Az elemzéshez használt SAP Logon 730 program nem élelmezési szoftver, így az ezzel készült elemzést nem lehet figyelembe venni az EMMI rendelet alapján.
- A jelentés is megállapítja a 10. oldalon, hogy a az elemzés közelítőleges.
- Az elemzés olyan intézményekkel kapcsolatban is tesz megállapításokat, amelyek nem társaságunk üzemeltetésében van (óvoda, Generációk Háza), így az ezzel kapcsolatos üzemeltetési hiányosságok nem képezi társaságunk feladatát.
- Az Erdő utcai főzőkonyhánál a vizsgált ebéd (legényfogó leves, piskótakocka csoki öntettel) esetében a nyers zöldség és a csalamádé mennyiségét kifogásolja a vizsgálat.
- A nyersanyagkiszabati előírás nincs kifüggesztve a konyhában. Ilyen jogszabályi előírás nincs. A jogszabály szerint az adagolási útmutatót kell kifüggeszteni a

Adószám: 24189112-2-42
ERSTE BANK: 11600006-00000000-60946836
MKB BANK: 10300002-10588735-49020019



tálalókonyhán, aminek társaságunk eleget tesz, bár az EMMI rendelet pontosan meghatározza az adagolási előírásokat, így egyébként erre sem lenne szükség.

Különösen érthetetlen és a minden valóságálapot nélkülöző, rosszindulatú megállapításokat tartalmaz az elemzés végén található összefoglaló, amelyben az elemzés készítőjének véleménye alapján társaságunk nem teljesített azon kötelezettségét, hogy a konyhákat a HACCP előírásai szerint korszerűsíti.

Az összefoglaló szintén érthetetlen módon mossa össze a társaságunk és az önkormányzat üzemeltetésében lévő konyhakkal kapcsolatban tett megállapításokat. Valamint egyoldalúan állapítja meg, hogy kevés a kiszolgált mennyiség egyetlen adataira hivatkozva (rántott hal időseknel).

Ezzel szemben társaságunk a szerződéses kötelezettségeit maradéktalanul teljesítette, amit az is bizonyít, hogy az önkormányzat meghosszabbította szerződésünket, amelynek feltétele volt a beruházások maradéktalan elvégzése. Maga a jelentés is megállapítja, hogy az étlapok változatosak, megfelelnek az EMMI rendelet előírásainak. Ezt támasztják alá a NÉBIH és az ÁNTSZ által végzett vizsgálatok is, amelyeken a társaságunk által üzemeltetett konyhák folyamatosan 4-es, 5-ös minősítést kapnak mind a tálalás, mint a kiszállítás, mint a konyhaüzemeltetés, mind az ételkészítés vonatkozásában.

Az Erdő utca 101. szám alatt található főzőkonyhával kapcsolatban több alkalommal is kaptunk észrevételeket az Önkormányzat részéről, amelyben a konyha működésével kapcsolatos lakossági igényeknek adtak hangot. Több alkalommal is jeleztük, hogy ezek az igények az üzemszerű működés mellett nem betarthatóak (árubeszállítás 6 óra utánra tolása, anyagmozgatás átszervezése stb.), ezért a konyha újranyitására ezen okoknál fogva nem látok lehetőséget. Ettől függetlenül az Önkormányzat által kért, társaságunk hatáskörébe tartozó karbantartási feladatokat maradéktalanul elvégeztük.


Kérem fentiek szíves tudomásulvételét és várjuk válaszukat.

További sikeres és eredményes együttműködésünk reményében.

Budapest, 2016. november 17.

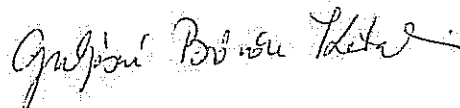
PENSIO Minőségi
Közéleteztetés Kft.
1103 Budapest, Kőér u. 1-5.
Adószám: 24189112-2-42

Tisztelettel:



Oriskó Ferencné

ügyvezető igazgató



Gulyásné Böröcz Katalin

dietetikus osztályvezető



PENSIO

MINŐSÉGI KÖZÉTKÉZTETÉS KFT

1103 Budapest, Kőér u. 5.
Tel. / fax: +36/1 262 3625
Web: www.minosegikozetkeztetes.hu
E-mail: info@minosegikozetkeztetes.hu

Budakeszi Város Önkormányzata
2092 Budakeszi, Fő utca 179.

dr. Csutoráné dr. Győri Ottilia, polgármester részére

Tárgy: térítési díj módosítása

Tisztelt Polgármester Asszony!

BUDAKESEZI POLGÁRMESTER HIVATALA		
Érkezett	Küldemény	
Szám:	1406-2/2016	
Előszám:	Utószám:	Dokumentum:

Mint az Ön előtt is bizonyára ismert Magyarország Kormánya **2017-ben és 2018-ban a minimálbér, valamint a garantált bérminimum emelését** tervezi, ami minden vállalkozás számára jelentős terhet jelent. Ez a döntés különösen érzékenyen érinti azokat az iparágakat, amelyek jelentős alkalmazotti létszámmal dolgoznak, így a közétkeztetési szektorban működő társaságokat is. Különösen akkor igaz ez, ha figyelembe vesszük, hogy legutóbb 2012-ben tapasztalhattunk hasonló mértékű minimálbéremelést.

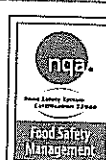
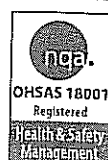
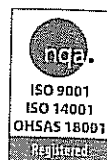
A most bejelentett intézkedések abból a szempontból is váratlanul érték a gazdaságot, hogy **sem az infláció, sem az azt alkotó fogyasztási cikkek, energia, szállítási költségek ára nem indokolta egy ilyen jelentős emelés bejelentését.**

A változások hatására a szolgáltatás finanszírozhatósága válik kockázatosabbá az által, hogy a **korábbi évi 3-4% pontos emelések háromszorosa mellett döntött a Kormány.** A jelenlegi finanszírozási struktúrában ilyen mértékű költségnövekedést lehetetlen kigazdálkodni, miközben egyéb a szolgáltatást terhelő költségek is folyamatosan emelkedtek az elmúlt években. Fel kívánom hívni a figyelmét, hogy bár az infláció kedvező képet mutat, ez **csalóka, mert az ipari termelésben jelentkező költségek csak részben feleltethetők meg a lakossági fogyasztásnak és azzal szemben az energia, termelési eszközök, karbantartási, beruházási és logisztikai költségek folyamatosan emelkedtek.**

Ezen túlmenően a szerződés módosításának elmaradása jelentős hátrányt okoz az önkormányzat számára, amennyiben a szerződésben vállalt **beruházások elvégzése kerülhet veszélybe a minimálbéremelés okozta finanszírozási hiány miatt.**

A Kormány fenti döntése várhatóan minden iparágban és a **beszállítók esetében növelni fogja az előállított termékek árát.** A piac sajátosságait figyelembe véve a beszállítók a költségnövekedést hatványozottan hárítják át a vevőikre. Mivel a minimálbér emelése az élelmiszeriparban – tekintve, hogy jelentős az iparág humán erőforrás igénye – még erősebben jelentkezik ez a hatás. Ez tetten érhető abban is, hogy **beszállítóink 20-30% közötti áremelést jelentettek be a kenyér és pékáruk, valamint a tej és tejtermékek vonatkozásában.** Várhatóan a többi beszállítónk is hasonló igénnyel fog jelentkezni a közeljövőben.

Tájékoztatnom továbbá, hogy az Emberi Erőforrások Minisztériuma várhatóan **2017. január 1-jétől módosítja 37/2014. (IV.30.) rendeletét a közétkeztetés táplálkozás egészségügyi**



előírásaira vonatkozóan. A módosítás további szigorítást jelent, valamint további árfelhajtó hatást okoznak, elsősorban azzal, hogy a korábbi előírások helyett jövőre már **kizárólag friss tejjel lehet biztosítani az előírt kalcium mennyiséget**. Társaságunk támogatja a hazai tejtermelők helyzetbe hozását, amely egyértelműen célja a fenti módosításnak, azonban a változás jelentős áremelést is indukál a nyersanyag ára és a rezsiköltség tekintetében is.

A friss tejet – a tartós tejjel szemben – vagy hidegen, vagy forralva, melegen kell kiszállítani a hűtőlánc megfelelő biztosításával és ennek megfelelően a tárolásról is gondoskodni kell. Ez mind eszköz, mind energia mind humán erőforrás tekintetében többlet költséget eredményez, ami a bejelentett minimálbéremelés miatt hatványozottan jelentkezik.

Fentiek alapján javasoljuk, hogy **a közöttünk fennálló szerződés alapján kerüljön módosításra az eladási ár mértéke 2017. január 1-jei hatállyal 9,6%-kal.**

Az emelés egyes étkezésekre gyakorolt hatását a mellékelt táblázat tartalmazza.

A fent bemutatott emelés teszi csak lehetővé, hogy a kötelezően alkalmazandó béremeléseket meg tudjuk valósítani és ezzel meg tudjuk tartani a dolgozóinkat. Fel kívánom hívni a figyelmét a béremelés begyűrűző hatására, aminek következtében várhatóan a jövő év elején a beszállítóink is jelentős áremelést kívánnak érvényesíteni nem csak a nyersanyagnorma, de az energia, logisztika, tisztítószer, igénybe vett szolgáltatások (munkaorvos, munkavédelmi tanácsadás, ISO, HACCP rendszer audit stb.), beruházások, karbantartási költségek, eszközpótlási költségek terén is, amely további plusz terheket rónak társaságunkra.

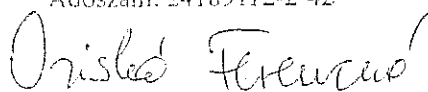
Kérem, jelen levelemben foglalt áremelési javaslatomat elfogadni szíveskedjen.

Budapest, 2016. december 12.

Köszönettel és üdvözlettel,

PENSIO Minőségi
Közétkeztetés Kft.

1103 Budapest, Kőér u. 1-5.
Adószám: 24189112-2-42



Oriskó Ferencné

ügyvezető igazgató

PENSIO Minőségi Közétkeztetés Kft.

Javasolt árváltozás 2017.01.01-től

Intézmény	Nyersanyag norma	Rezsi	Nettó eladási ár
Óvoda			
tízórai	97,76	83,10	180,86
ebéd	233,67	198,62	432,28
uzsonna	88,56	75,27	163,83
Általános Iskola - alsó			
tízórai	109,93	93,44	203,37
ebéd	281,01	238,86	519,88
uzsonna	108,39	92,14	200,53
Általános iskola - felső			
tízórai	121,33	103,13	224,46
ebéd	326,94	277,90	604,83
uzsonna	119,57	101,64	221,21
Gimnázium			
ebéd	366,28	311,34	677,62
Szociális			
reggeli	177,78	151,11	328,90
ebéd	366,28	311,34	677,62
vacsora	234,29	199,15	433,44