

## 2021-es év Évi konyhai beszámoló

A 2020.-as évhez hasonlóan a 2021 .-es év évkezdését is megnehezítette a vírushelyzet a munkánkat.

Fontos számomra a munkahelyen dolgozók egészségének védelme és az ellátottak egészségének megóvása ezért több óvintézkedést is be kellett vezetni ami jelentős többletköltséggel járt, az eldobható edényzettől kezdve a nagy mennyiségű kesztyű és arcmaszka valamint felületi fertőtlenítőszer a munkafolyamatok között.

Ezeket folyamatosan használjuk már rutin szerűen is mert a mindennapoknál természetessé vált a nagyobb odafigyelés.

Az év elején a vízmintavétel is megtörtént, jelzést nem kaptunk ezért nincs gond a hálózati vízrendszerrel.

Az év elején sajnálatos módon az áramkimaradások okán meghibásodott a légkezelő berendezés kismegszakítója azt cserélni kellett a megfelelő teljesítmény miatt, azóta a működése zavartalan.

A légkezelő berendezés zsírtalanítása, fertőtlenítése és karbantartása is megtörtént.

A tavasz beköszöntével megjelentek a bogarak ,rágcsálók ezért rendkívüli irtásra volt szükség a tálalókonyhán és a főzőkonyhán az Óvodákban.

A régi ajtók ablakok vasalata tönkrement az egyik tálalókonyhán és a főzőkonyhán több ajtó és egy ablak teljes vasalatát cserélni kellett.

A tönkrement rovarhálókat pótoltuk mindenhol a főzőkonyhán.

Sajnos egy cég sem vállalta a főzőkonyhán a bejárati ajtókra a rovarháló felszerelését mert nem elégséges a meglévő perem a rögzítéshez ez ezért kivitelezhetetlen.

Erre az évre szükséges lett volna egy álló fagyasztó beszerzése a húsos előkészítő helységbe de ez anyagi forrás hiányában nem valósult meg.

A konyhán végzik már az étkezési térítési díj számlázását egy konyhai alkalmazott 4 órában az irodában.

Ennek okán kellett beszerezni egy új számítógépet teljes felszereléssel és egy fénymásoló/nyomtató

gépet ,ezért már sajnós fagyasztószekrényre nem lesz forrás.

A mosogatógépünk folyamatosan elromlik sok gond van vele időszerű lenne lecserélni mert sok pénzt visz el a költségvetésből.

A H.A.C.C.P. Éves felülvizsgálat ez évben is megtörtént ,sok új információt kaptunk és folyamatos a kapcsolattartás a vállalkozóval aki ezt végzi ,naprakész mindenben és segíti a munkánkat.

A tűz és munkavédelmi oktatás is megtörtént augusztus végén, a kollegák elsajátították a tűzoltókészülékek szakszerű használatát a tűztakaró helyes használatát és hogyan viselkedjenek veszélyhelyzetben kinek mi a dolga.

A munkavédelmi előírásoknak megfelelően néhány nagyobb régi gépet javítani (furatolni )kellett hogy balesetvédelmi szempontból megfelelően azok jól rögzíthetők legyenek.

Szerencsés lett volna ha a konyhafelújítási pályázatot megnyerjük de ez rajtunk kívülálló okok miatt nem valósult meg pedig igen sok munkánk volt vele és nagyon sokat építhettünk szépíthettünk volna a jelenlegi állapotokon.

A konyhai belső redőnyzetre kért legkedvezőbb árajánlatot adó helyi vállalkozó sajnálatos módon még nem tudta megcsinálni a redőnyt mert sok a külső munkája ,Augusztusra ígérte kissé elhúzódik.

Új nagyobb felszerelést nem tudtunk vásárolni csak kisebb kézi eszközöket,gépfeltétet konyhai felszerelést a főzőkonyhára és a tálalókonyhákra.

A főzőüstünk elromlott a javítása akkora költség lett volna közel mint egy új szögletes üst ezért az új főzőüst mellett döntött a képviselő testület.

A tavaszi hadjáratra sajtos pogácsával készültünk a lovasoknak amelyet teljes egészében

( felajánlásból a konyha részére )finanszíroztunk.

Az Augusztus 20.-rendezvényre a konyhai dolgozók gulyáslevest főztek amelyet az Önkormányzat finanszírozott ,majd a kitálalásban az iskolai dolgozók segítettek és ők mosogattak takarítottak a rendezvény lebonyolítása után.A kenyeret a rendezvényre a Tápiósági pékség ajánlotta fel ingyenesen ahogy azt minden évben.

.Gyermekeink száma az intézményekben más településekről bejáró gyerekekkel is növekszik mert mi meg tudjuk oldani a diétás étkezést nekik a szülők így nyugodtan végezhetik a munkájukat tudván így is jó helyen van a gyermek.

Sajnálatos módon a közfoglalkoztatásban történő ebédszállítás nem jól és higiénikusan működik a jövőben át kell térnünk a gépjárművel történő szállításra mert nem alkalmasak a dolgozók erre a tevékenységre.Sajnálatos módon volt hogy ellátott nem kapott ebédet ha nem tette ki az ételest nem vittek neki ebédet ,többszöri kérésemre sem.Nem kezelik higiénikusan az ételeseket nem érzik sajátjuknak ezt a tevékenységet.

A szociális étkeztetést igénybevevőknek vannak jogaik aminek mindig mindenkor eleget kell tenni azt a fenntartónak meg kell oldani jogszabályhoz igazodva annak eleget téve.

Több ízben mondta le az idős étkeztetett mert nem kapott ebédet,vagy mert kifolyt az étel rendszeresen a nem odafigyelés miatt.

A konyhai dolgozók létszámát növelni szükséges.

A dolgozók száma bontásban:Arany János Ált iskola:2 fő

Bacsó.Béla Úti Iskola:1 fő

Iskola Úti Ovoda :2 fő (1 Rehabilitált)

Óvoda Úti óvoda :3 kisegítő

(1 fő csak 4 órában a konyhán,4 órában számlázási feladatokat lát el)

1Diétás szakács

1 Általános szakács

1 Kisegítő státuszban de Szakács végzettségű

1Élelmezésvezető(Szakács, Diétás Szakács )

A jövőben legalább egy konyhai kisegítőre lenne szükség 8 órában a létszámnövekedéshez alkalmazkodva.

Török Anikó  
Élelmezésvezető

Szentmártonkátá .2021.09.06.