

ERKÖZETT
2015 MÁJ 18.
KIRAS: MC

Kerepesi Babaliget Bölcsőde

2144 Kerepes, Alföldi út 58.

Tel:06/20/559-8912 Élelmezés vezető: 06/28/561-053

bolcsode@kerepes.hu

Kérem bizalmas
elő
[Signature]

Tisztelt Érintettek!

Kerepesi Bölcsőde
2015 MÁJ 19
30.52
[Signature]

Az óvodai és iskolai kisétkezeseknek a Kerepesi Babaliget Bölcsőde által nyújtott szolgáltatásaként tervezett kiszolgálásához az alábbi szempontok figyelembe vételét ajánlom megfontolásra:

A vonatkozó jogszabályi előírások a következők:

- 7/2013 (XI.20) EMMI rendelet
- 1/2000 (I.7.) SZCSM rendelet
- 37/2014 (IV.30.) EMMI rendelet

I. A kiszolgálásra kerülő ételek nyersanyagárának meghatározásához alapszámításként négy hetes étlapot terveztünk, mely étlap figyelembe veszi a vonatkozó jogszabályi előírásokat. Ennek értelmében a közétkeztetésben az egyes étkezéseknek fedeznie kell a korosztály számára meghatározott energia és tápanyagszükséglet meghatározott részét.

- Óvodában, iskolában a napi beviteli szükséglet 65%-t kell adni. Ezen belül 20% reggeli, 10-10% kisétkezesek, 35% ebéd

A mellékletben megadott négy hetes mintaétlap a jogszabály vonatkozó egyéb előírásainak is megfelel. Az étlapon feltüntetett nettó árak pedig az adott étkezés nyersanyagárát jelentik.

Ezek alapján az óvodában:

a reggeli nyersanyagára **108,- Ft/fő/nap**

az uzsonna nyersanyagára **108,- Ft/fő/nap,**

az iskolában:

a reggeli nyersanyagára **157,50,- Ft/fő/nap**

az uzsonna nyersanyagára **157,50- Ft/fő/nap,**

Megjegyzendő, hogy a közétkeztetésben az energia- és tápanyagtartalomnak 10 nap átlagában kell megfelelnie az előírásoknak, de ebbe beleszámít az ebéd is,

tehát az étlaptervezésnél figyelemmel kell lenni az ebéd összetételére is, illetve annak minden esetben fedeznie kell a szükséglet 30%-át.

Tájékoztatásként az iskolai étkezés szülők által fizetett összege napi háromszori étkezés esetén jelenleg: 530,- Ft/nap/fő

II. Az igényfelmérés során megállapítottuk, hogy az óvodákban 350, az iskolában 200 gyermek kísértkezését kell megoldani, valamint az ételt az intézményekbe is el kell juttatni. A Kerepesi Babaliget Bölcsőde főzőkonyháján jelenleg dolgozó 1 fő szakács, 2 fő konyhalány és 1 fő élelmezésvezető dolgozik. Ez a létszám nem elégséges a plusz 550 kísértkezés elkészítésére és szállítás megoldására. Fontos figyelembe venni azt is, hogy az ételek előkészítése, csomagolása és szállítása nem akadályozhatja a bölcsődei főzést és tálalást. Ezért az óvodai és iskolai kísértkezések Bölcsőde általi biztosításához szükséges a dolgozói létszám bővítése. Ennek a feladatnak a megoldásához minimum egy fő konyhalány és egy fő – félállású – gépkocsivezető szükséges. Ezeknek a dolgozóknak státuszt kell biztosítani a Bölcsődében. A közalkalmazotti bértáblát figyelembe véve a konyhalány éves bére járulékokkal (101.000,- + (27%) 27.270,- = 128.270,-) 1.539.240,- , valamint béren kívüli juttatás (96.000,-) összesen= **1.635.240,- Ft.** A félállású gépkocsivezető bére: (59.000,- + (27%) 15.930,- = 74.930,-), 899.160,- Ft, valamint béren kívüli juttatás (48.000,-) összesen= **947.160,- Ft.** (A gépkocsivezető munkakör beépíthető a jelenlegi kertész-karbantartó munkakörbe is.)

III. A Kerepesi Babaliget Bölcsőde főzőkonyhája jól felszerelt egység, de a feladatellátáshoz szükséges eszközöket be kell szerezni, és meg kell oldani a szállítást is egy megfelelő járművel. Ezen kívül a megnövekedett pékárú szállítás is felvet egy megoldandó feladatot.

A) A megnövekedett pékárú szállítás miatt szükséges megoldást találni arra a problémára, hogy a nagymennyiségű pékárút a szállító jóval a Bölcsőde nyitása előtt tudná megoldani, ezért az udvaron a pékárú szállítására alkalmas tárolót kell kialakítani. Ennek egyszeri bekerülési költsége kb. **100 -150.000,- Ft.**

B) Az élelmiszerek tárolásához, szállításához szükséges edények a következők:

6 db 25 l-es termo kanna	43.000,- Ft/ db	258.000,-
8 db 15 l-es termo kanna	31.000,- Ft/ db	248.000,-
12 db GN edény tetővel	5.000,- Ft /db	60.000,-
12 db zöldséges tároló	6.000,- Ft/ db	72.000,-
12 db termoláda	16.000,- Ft / db	192.000,-
2 db 90 l-es fazék+fedő	75.000,- Ft /db	150.000,-
100 db diétás ételszállító doboz	1.000,- Ft /db	100.000,-
1 db nagykonyhai szeletelőgép	100.000,- Ft/db	100.000,-
Edények összesen:		1.180.000,- Ft

Megjegyzem, abban az esetben, ha a terv konkrét megvalósulásához érünk, ezek az igények kisebb-nagyobb mértékben változhatnak. Nem számoltam viszont azzal, hogy a tényleges megvalósításnál a legjobb árajánlat kerülhet elfogadásra, de tapasztalataim szerint a piacon ezeknek az eszközöknek az árában 15-20 % áreltérés lehet az egyes kereskedőknél.

C) A szállítást végző jármű beszerzése és üzemeltetése természetesen szintén költségként merül fel. Ennek pontos költségvonzatát jelenleg nem tudom megadni, mert ez jelentősen függ a lehetőségektől, és az esetleges meglévő kapacitástól. Az ételszállítással kapcsolatban annyi mindenképpen fontos, hogy legalább egy kombi típusú gépkocsi folyamatos üzemeltetéséről kell gondoskodni, a fenntartás valamennyi költségét (biztosítás, javítás, karbantartás, stb.) figyelembe véve. A vonatkozó ÁNTSZ előírások alapján a gépkocsinak mindig tisztának kell lennie, és az ételszállításon kívül nem használható másra a jármű. Az üzemanyagár és amortizáció kalkulálásánál figyelembe kell venni, hogy a három óvodába, valamint az iskolába naponta kétszer kell járatot tervezni.

IV. Számolni kell továbbá a közüzemi díjak növekedésével is. Becslésem szerint a víz, gáz, elektromos költségek a Bölesődében kb. 20-30%-al fogják megnövelni a jelenlegi kiadásokat. Karbantartási költségeink között a gépkocsival kapcsolatban felmerülő költségek fognak jelentkezni.

További, a közeljövőben felmerülő igényként jelentkezett a felnőtt étkezés kapacitásának kérdése is. Jelenleg naponta 50 adag felnőtt ételre van igény a Bölesődében. Az óvodai és iskolai kísétkészítések megszervezésével azonban a dolgozók meleg étel igénye is jelentkezik. Ez az óvodákban 60 fő, az iskolában 40 fő felnőtt meleg étel igényét veti fel. Ebben az esetben azonban további bővítésekre lenne szükség.

A) A konyhai személyzet létszámát egy fő főzőnővel és egy fél állású fekete mosogatóval kellene megnövelni. Ennek bérköltsége azonos a kísétkészítésknél részletezettel (II. pont), végösszege: 2.582.400,- Ft bér és bérjellegű költség évente.

B) Ebben az esetben szükséges még edények és ételfőző üst vásárlása. Ennek bekerülési költsége a beszereléssel együtt kb. 2.000.000,- Ft Ezzel viszont már biztosítható lenne a napi 200 felnőtt meleg ebéd lefőzése. Az egyéb edényekre (GN edény, tepszi, egyéb konyhai eszközök) még egy kb. 200.000,- Ft-ra lesz szükség.

C) Ebben az esetben azonban a szakács, a főzőnő, a konyhai kisegítő személyzet jelentős többletmunkát fog végezni.

A még további jövőt illetően felmerült, hogy az óvodák és az iskola teljes közétkeztetési igényét a Bölesőde konyhája elégítse ki. Ebben az esetben újabb számításokra van szükség. Az mindenképpen elmondható, hogy ebben az esetben a nyersanyaggal jobban lehetne gazdálkodni.

A fenti elképzelések a következő előnyöket nyújtják:

- egészségesebb, jobb minőségű ételek felszolgálása a Város intézményeiben
- ez nyilvánvalóan a szülők elégedettségét is növelné, de kedvező hatással lenne az intézmények gyermekeire egészségi és szocializációs szempontból is.
- a nyersanyagok helybeliektől való beszerzése révén a helyi termelők, kereskedők nagyobb forgalmat bonyolíthatnak.

A személyes megbeszéléseken a terv ütemezésére a következő javaslat született:

Első körben 2015. szeptembertől az óvodák és az iskola kisétekezéseit szerveznénk meg. Ehhez szükséges az ebédet biztosító céggel megfelelő szerződést kötni, illetve a meglévőt módosítani. Véleményem szerint 2016. januárjára már elegendő gyakorlati tapasztalattal fogunk rendelkezni ahhoz, hogy a szükséges módosításokat megvitassuk.

A felnőtt étkezés beindítását 2016. év első negyedévében meg lehet kezdeni, az óvodások és iskolások ebédrel való ellátását azonban a Bölcsőde építési pályázata miatt legkorábban 2016 szeptemberében lehet megkezdeni.

Az étkezési díjakkal kapcsolatos megnövekedő adminisztráció, valamint az étkezési díjak beszedése ügyében javaslom, hogy mihamarabb tárgyalják meg az érintettek, az operatív feladatokat ellátók, hogy a feladatokat hogyan, milyen keretek között lehet jól megszervezni. Szükséges lesz továbbá a megfelelő szabályzatok kidolgozására, valamint haváriás tervek készítésére is, hiszen gondolni kell arra, mikor, ki, hogyan helyettesíthető, mozgatható a feladat végrehajtását akadályozó tényezők bekövetkezésekor (hirtelen jött betegség, műszaki okok, természeti akadályok, stb.)

Kérem, hogy az esetleg felmerülő javaslatokat, ötleteket, hozzászólásokat Mindenki tegye meg, hogy a tervet minél pontosabbá lehessen tenni!

Kerepes, 2015. május 11.



Körmöci Krisztina

Minta étlap óvoda 1.hét

A költségek nettóban értendők!

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tej, kalács (80Ft.,)	Citromos tea Pick párizsi, vaj, kifli Paradicsom(103Ft.,)	Tejeskávé vajkrém, rozsos zsemle lilahagyma(115Ft.,)	Tea, sárgarépa túrókrém félbarna kenyér kígyóuborka(100Ft.,)	Kakaó teljes kiőrlésű kenyér vaj, téliszalámi újbagyoma(130Ft.,)
Uzsonna	Gyümölcs tea Kockasajt, alma, zsemle(110Ft.,)	Tej, gépsonka, vaj, fb. kenyér Tv paprika(115Ft.,)	Tea, házi májkrém kifli, retek (110Ft.,)	Tej, mézes vaj, zsemle (115 Ft.,)	Tea, kifli, halkrém paradicsom(118., Ft)

Minta étlap óvoda 2.hét

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tej, briós(90Ft.,)	kakaó, vajkrém, tk. kenyér tv paprika(100 Ft.,)	Tej, lekvár, vaj, zsemle (100Ft.,)	Tea, tojáskrém Tk. kenyér, prit. paprika (112 Ft.,)	Tej, körözött Rozsos zsemle(105Ft.,)
Uzsonna	Joghurt, kifli(98Ft.,)	tea, vaj, zsemle, párizsi, alma (105Ft.,)	Tea, vaj, erzs. kenyér csem. szalámi (109 Ft.,)	Tej, húskrém, fb. kenyér Reszelt sárgarépa (101 Ft.,)	Tea, párizsi, vaj, kifli, retek (109Ft.,)

Minta étlap óvoda 3.hét

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tej, kifli, vaj, párizsi paprika(107Ft.,)	Kakaó, tk. kenyér, vaj gépsonka, újbagyoma (103 Ft.,)	Karamell, tk. kenyér, vaj téliszalámi, lilahagyma (120 Ft.,)	Tej, fb. kenyér, vaj, sajt szelet uborka (107 Ft.,)	Tea, tk. kenyér kenőmájas retetek(101Ft.,)
Uzsonna	Citromos tea, fb. kenyér sertés májkrém, uborka (115Ft.,)	Tea, zsemle, vaj, csemege szalámi, paradicsom (101Ft.,)	Gyümölcs tea, kifli, hús krém Paprika (110 Ft.,)	Tea, fb. kenyér, zöldfűszeres vajkrém, pórébagyoma (115 Ft.,)	Kakaó, kalács , vaj lekvár(90Ft.,)

Minta étlap óvoda 4.hét

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tej, kifli, vaj, párizsi paradicsom(110 Ft.,)	Kakaó, tk. kenyér, vaj gépsonka, pórébagyoma (115 Ft.,)	Karamell, rozsos zsemle sajtkrém, lilahagyma (107Ft.,)	Tejeskávé, molnárka (118 Ft.,)	Tej, tk. kenyér, vaj téliszalámi, pri tamin (120Ft.,)
Uzsonna	Tea, fb. kenyér, vaj, csem. szalámi paprika(109Ft.,)	Tea, kifli, tojáskrém, retek (111Ft.,)	Tea, vaj, párizsi, b. kenyér Paradicsom(103Ft.,)	Tea, fb. kenyér, halkrém pórébagyoma(118Ft.,)	Gyümölcsjoghurt kifli(98 Ft.,)

Minta étlap óvoda 1.hét

A költségek nettóban értendők!

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tej, kalács (80Ft.,)	Citromos tea Pick párizsi, vaj, kifli Paradicsom(103Ft.,)	Tejeskávé vajkrém, rozsos zsemle lilahagyma(115Ft.,)	Tea,sárgarépás túrókrém félbarna kenyér kígyóuborka(100Ft.,)	Kakaó teljes kiőrlésű kenyér vaj,téliszalámi újhagyma(130Ft.,)
Uzsonna	Gyümölcs tea Kockasajt, alma, zsemle(110Ft.,)	Tejgépsonka, vaj, fb.kenyér Tv paprika(115Ft.,)	Tea,házi májkrém kifli, retek (110Ft.,)	Tej,mézes vaj,zsemle (115 Ft.,)	Tea,kifli, halkrém paradicsom(118.,Ft)

Minta étlap óvoda 2.hét

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tej,briós(90Ft.,)	kakaó,vajkrém,tk.kenyér tv paprika(100 Ft.,)	Tej,lekvár,vaj,zsemle (100Ft.,)	Tea,tojáskrém Tk.kenyér ,pirt.paprika (112 Ft.,)	Tej,körözött Rozsos zsemle(105 Ft.,)
Uzsonna	Joghurt,kifli(98Ft.,)	tea,vaj,zsemle,párizsi, alma (105Ft.,)	Tea,vaj,erzs.kenyér csem.szalámi (109 Ft.,)	Tej,húskrém,fb.kenyér Reszelt sárgarépa (101 Ft.,)	Tea,párizsi,vaj,kifli, retek (109Ft.,)

Minta étlap óvoda 3.hét

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tej,kifli,vaj,párizsi paprika(107 Ft.,)	Kakaó,tk.kenyér,vaj gépsonka,újhagyma (103 Ft.,)	Karamell,tk.kenyér,vaj téliszalámi,lilahagyma (120 Ft.,)	Tej,fb.kenyér,vaj,sajtszelet uborka (107 Ft.,)	Tea,tk.kenyér kenőmájas retetek(101 Ft.,)
Uzsonna	Citromos tea,fb.kenyér sertés májkrém,uborka (115Ft.,)	Tea,zsemle,vaj,csemege szalámi,paradicsom (101Ft.,)	Gyümölcs tea,kifli,húskrém Paprika (110 Ft.,)	Tea,fb.kenyér,zöldfűszeres vajkrém,póréhagyma (115 Ft.,)	Kakaó,kalács,vaj lekvár(90 Ft.,)

Minta étlap óvoda 4.hét

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tej,kifli,vaj,párizsi paradicsom(110 Ft.,)	Kakaó,tk.kenyér,vaj gépsonka,póréhagyma (115 Ft.,)	Karamell, rozsos zsemle sajtkrém,lilahagyma (107Ft.,)	Tejeskávé,molnárika (118 Ft.,)	Tej,tk.kenyér,vaj téliszalámi,pritamin (120Ft.,)
Uzsonna	Tea,fb.kenyér,vaj,csem.szalámi paprika(109Ft.,)	Tea,kifli,tojáskrém,rettek (111Ft.,)	Tea,vaj,párizsi,b.kenyér Paradicsom(103Ft.,)	Tea,fb.kenyér,halkrém póréhagyma(118Ft.,)	Gyümölcsjoghurt kifli(98 Ft.,)