



ÖSSZEFOGLALÓ JELENTÉS

Közétkeztetési folyamatok
és feltételek felülvizsgálatról



**Komló Város Önkormányzat
közétkeztetési rendszere**

2014. szeptember 15.

TARTALOMJEGYZÉK

TARTALOMJEGYZÉK	2
1. BEVEZETÉS	3
2. SZAKMAI ÉRTÉKELÉS	5
2.1. ÉRINTETT INTÉZMÉNYEK KÖRE	5
2.1.1. ÉTKEZŐI LÉTSZÁMOK	6
2.2. SZERZŐDÉSES HÁTTÉR	8
2.2.1. SPECIÁLIS TÁPLÁLKOZÁSI IGÉNYEK KIELÉGÍTÉSE	8
2.2.2. FINANSZÍROZÁSI MODELL	9
2.2.3. ÉTLAP ÉS ADAGOLÁSI ÚTMUTATÓ	15
2.2.4. KOMMUNIKÁCIÓ ÉS TÁJÉKOZTATÁS	16
2.2.5. ENGEDÉLYEK	16
2.2.6. INFRASTRUKTÚRA	17
3. ÖSSZEFOGLALÁS	19
<u>1-17. MELLÉKLETEK: A HELYSZÍNI FELÜLVIZSGÁLAT FÉNYKÉPEI</u>	

1. BEVEZETÉS

Komló Város Önkormányzatának közétkeztetési rendszerének felülvizsgálata az alábbi szempontok figyelembevételével történt.

A) Üzemeltetési kérdések

- Logisztika: intézményi címek és ellátottak létszáma, főzőkonyhák által ellátott tálalókonyhák,
- Nyersanyagnormák, térítési díjak korcsoportonként, étkezési típusonként,
- Vállalkozói díjak korcsoportonként, étkezési típusonként,
- Diéták száma és típusa,
- Épületek műszaki állapota,
- Rezszi adatok,
- Ügyviteli program,
- Eszközleltár: eszközök, gépjárműpark állapota,
- Tárgyi eszközök listája.

B) Dokumentáció felülvizsgálat

- Közétkeztetési vállalkozási szerződés,
- Amennyiben önkormányzati alkalmazott részt vesz a közétkeztetési folyamatban, létszámok, munkakörök,
- Egyéb a közétkeztetéshez kapcsolódó vállalkozási szerződések, szállítói szerződések, nyersanyag-beszerzéssel kapcsolatos szerződések (kondíciók, szállítási felt.),
- Bérleti szerződések,
- Folyamatban lévő jogviták, peres ügyek teljes dokumentációja,
- Hatósági engedélyek, illetve hivatalos hatósági bejelentések, határozatok.

A fejlesztés célja, hogy megvizsgálja a jelenlegi étkeztetéssel kapcsolatos folyamatokat, feltárja a lehetséges beavatkozási területeket és szükség esetén meghatározza azokat a célfeladatokat, amelyek elvégzését követően egy komplex étkeztetési finanszírozási modell működtetésére nyílik lehetőség. A helyszíni felülvizsgálatok, valamint az ezt követő dokumentum bekérések az alábbi szempontrendszer figyelembe vételével történtek:

- 1) Jelenlegi közétkeztetési tevékenységek elemzése,
- 2) Fenti tevékenységek gyakorlatának értékelése,
- 3) Szolgáltatás rendszerének átvilágítása,
- 4) A rendszer hiányosságainak kiértékelése,
- 5) Javaslat a szolgáltatás rendszerének racionalizálására, fejlesztési lehetőségekre.

A közétkeztetési rendszer feltérképezése az alábbi elemekből épült fel:

Helyszíni felmérés: a közétkeztetésben részt vevő konyhák helyszíni felmérésére a hivatkozott megbízást követően került sor 2014. május 15. és május 20. között négy alkalommal. Ezen felmérés célja

- a közétkeztetési ellátásnak helyet adó főző-, és tálalókonyhák infrastrukturális, higiéniai állapotának feltérképezése, jogszabályi megfelelésének megítélése,
- egyes a közétkeztetést jellemző adatok személyes bekérése,
- a konyhák működésének gyakorlati értékelése, az esetleges rendellenességek helyszíni feltárása volt.

A helyszíni felmérés során szerzett tapasztalatokat, készült képfelvételeket és szóban jelzett adatokat a jelen összefoglaló jelentés tartalmazza.

A közétkeztetést jellemző adatok, dokumentumok bekérése: a helyszíni felméréseket követően a közétkeztetési tevékenységet jellemző adatok (pl.: gazdasági adatok, humán erőforrással kapcsolatos információk, adagszámok, eszközállomány, stb.) kerültek bekérésre.

Elemzések, összefoglaló jelentés elkészítése: a fent felsorolt felülvizsgálati lépések során szolgáltatott adatokat társaságunk elemezte, melynek során megállapítottuk jelen összegző jelentés következtetéseit.

2. SZAKMAI ÉRTÉKELÉS

2.1. Érintett intézmények köre

Komló Város Önkormányzat alábbi intézményei szerepeltek a közétkeztetési felülvizsgálatban:

Ssz.	Felmérés dátuma	Intézmény neve	Intézmény címe
1	2014.05.15	Komlói Kistérség Többcélú Önkormányzati Társulás Szilvási Bölcsőde	7300 Komló, Függetlenség u. 28.
2	2014.05.15	Komló Városi Óvoda Szilvási Tagóvoda	7300 Komló, Függetlenség u. 30
3	2014.05.15	Szilvási Általános Iskola	7300 Komló, Függetlenség u. 32
4	2014.05.15	Komló Városi Óvoda Felsőszilvási Tagóvoda	7300 Komló, Tompa Mihály utca 2/1
5	2014.05.15	Szilvási Általános Iskola Felsőszilvási Általános Iskolája	7300 Komló, Május 1. u. 13.
6	2014.05.16	Kökönyösi Szakközépiskola	7300 Komló, Alkotmány u. 2.
7	2014.05.16	Komló Városi Óvoda Hunyadi Utcai Tagóvoda	7300 Komló, Hunyadi u. 8-10.
8	2014.05.16	Kenderföld-Somági Általános Iskola	7300 Komló, Gagarin u. 4.
9	2014.05.16	Komló Városi Óvoda	7300 Komló, Tompa Mihály utca 2/1
10	2014.05.16	Komlói EGYMI	7300 Komló, Tompa Mihály utca 14
11	2014.05.19	Komló Városi Óvoda Belvárosi Tagóvodája	7300 Komló, Templom tér 1.
12	2014.05.19	Komló Városi Óvoda Gesztenyés Tagóvodája	7300 Komló, Rózsa u. 9.
13	2014.05.19	Komló Városi Óvoda Mecsekjánosi Tagóvodája	7300 Komló, Iskola u. 39.
14	2014.05.19	Kökönyösi Szakközépiskola Gagarin Általános Iskolája	7300 Komló, Bányász u. 1.
15	2014.05.19	Kökönyösi Szakközépiskola Nagy László Szakközépiskolája, Szakiskolája, Speciális Szakiskolája és Kollégiuma	7300 Komló, Vájáriskola u. 1.
16	2014.05.20	Komló Városi Óvoda Kökényösi Tagóvodája	7300 Komló, Jó szerencsét utca 1.
17	2014.05.20	Komló Városi Óvoda Körtvélyesi Tagóvodája	7300 Komló, Nagyszántó u. 10.

2.1.1. Étkezői létszámok

A fent felsorolt intézmények részére a Mevid Mecsekvidéki Vendéglátó Zrt. szállítja az ételt Komlón található, saját tulajdonú főzőkonyháról. A napi felméréskori étkezői létszámokat az alábbi táblázat tartalmazza:

Intézmény neve	Intézmény címe	R*	T*	E*	U*	V*	Felnőtt E
Komlói Kistérség Többcélú Önkormányzati Társulás Szilvási Bölcsőde	7300 Komló, Függetlenség u. 28.	55	55	55	55		1
Komló Városi Óvoda Szilvási Tagóvoda	7300 Komló, Függetlenség u. 30		75	75	75		16
Szilvási Általános Iskola	7300 Komló, Függetlenség u. 32		115	220	115		9
Komló Városi Óvoda Felsőszilvási Tagóvoda	7300 Komló, Tompa Mihály utca 2/1		55	55	55		10
Szilvási Általános Iskola Felsőszilvási Általános Iskolája	7300 Komló, Május 1. u. 13.		55	109	54		2
Kökonyösi Szakközépiskola	7300 Komló, Alkotmány u. 2.			52			8
Komló Városi Óvoda Hunyadi Utcai Tagóvoda	7300 Komló, Hunyadi u. 8-10.			55			9
Kenderföld-Somági Általános Iskola	7300 Komló, Gagarin u. 4.		110	230	110		10
Komló Városi Óvoda Tompa Óvoda	7300 Komló, Tompa Mihály utca 2/1		65	65	65		10
Komlói EGYMI	7300 Komló, Tompa Mihály utca 14	42	66	95	66	42	10
Komló Városi Óvoda Belvárosi Tagóvodája	7300 Komló, Templom tér 1.		68	68	68		10
Komló Városi Óvoda Geszte-nyés Tagóvodája	7300 Komló, Rózsa u. 9.		25	25	25		4
Komló Városi Óvoda Mecsek-jánosi Tagóvodája	7300 Komló, Iskola u. 39.		28	28	28		2
Kökonyösi Szakközépiskola Gagarin Általános Iskolája	7300 Komló, Bányász u. 1.		199	379	199		15
Kökonyösi Szakközépiskola Nagy László Szakközépiskolá-ja, Szakiskolája, Speciális Szak-iskolája és Kollégiuma	7300 Komló, Vájáriskola u. 1.	23		30		23	3
Komló Városi Óvoda Kökonyösi Tagóvodája	7300 Komló, Jó szerencsét utca 1.		109	109	109		17
Komló Városi Óvoda Körtvélyesi Tagóvodája	7300 Komló, Nagyszántó u. 10.		123	123	123		15
ÖSSZESEN:		120	1148	1773	1147	65	151

* Jelmagyarázat: R - reggeli, T - tízórai, E - ebéd, U - uzsonna, V - vacsora.

2.1.2. Közétkeztetési alkalmazotti létszám

A tálalókonyhákat az intézmények üzemeltetik, az alább megjelölt munkavállalói létszámmal:

Intézmény neve	Intézmény címe	Konyhai dolgozó
Komlói Kistérség Többcélú Önkormányzati Társulás Szilvási Bölcsőde	7300 Komló, Függetlenség u. 28.	2
Komló Városi Óvoda Szilvási Tagóvoda	7300 Komló, Függetlenség u. 30	1,5*
Szilvási Általános Iskola	7300 Komló, Függetlenség u. 32	3
Komló Városi Óvoda Felsőszilvási Tagóvoda	7300 Komló, Tompa Mihály utca 2/1	1
Szilvási Általános Iskola Felsőszilvási Általános Iskolája	7300 Komló, Május 1. u. 13.	2
Kökönyösi Szakközépiskola	7300 Komló, Alkotmány u. 2.	1
Komló Városi Óvoda Hunyadi Utcai Tagóvoda	7300 Komló, Hunyadi u. 8-10.	1
Kenderföld-Somági Általános Iskola	7300 Komló, Gagarin u. 4.	3
Komló Városi Óvoda Tompa Óvoda	7300 Komló, Tompa Mihály utca 2/1	1
Komlói EGYMI	7300 Komló, Tompa Mihály utca 14	2
Komló Városi Óvoda Belvárosi Tagóvodája	7300 Komló, Templom tér 1.	1
Komló Városi Óvoda Gesztenyés Tagóvodája	7300 Komló, Rózsa u. 9.	0,5**
Komló Városi Óvoda Mecsekjányosi Tagóvodája	7300 Komló, Iskola u. 39.	0,5**
Kökönyösi Szakközépiskola Gagarin Általános Iskolája	7300 Komló, Bányász u. 1.	3
Kökönyösi Szakközépiskola Nagy László Szakközépiskolája, Szakiskolája, Speciális Szakiskolája és Kollégiuma	7300 Komló, Vájáriskola u. 1.	2
Komló Városi Óvoda Kökényösi Tagóvodája	7300 Komló, Jó szerencsét utca 1.	1
Komló Városi Óvoda Körtvélyesi Tagóvodája	7300 Komló, Nagyszántó u. 10.	1

* 1 fő 8 órában, 1 fő 4 órában

** 1 fő 4 órában

2.2. Szerződéses háttér

Komló Város Önkormányzat Gazdasági Ellátó Szervezet 2012. december 11-én kötött vállalkozási szerződésben a Mevid Mecsekvidéki Vendéglátó Zrt-t bízta meg a szerződés 1.sz. mellékletében meghatározott intézmények közétkeztetéséhez szükséges ételek elkészítésével határozott időre, 10 éves időintervallumra.

Jogszabályi és egyben vevői követelményként az alábbi jogszabályok kerültek részletezésre:

- 2008. évi. XLVI. törvény,
- 62/2011. (VI.30.) VM rendelet,
- 68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet,
- 852/2004/EK, valamint
- az OTH által 2011.08.01-jén kiadott, A rendszeres étkezést biztosító, szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás közétkeztetők számára című ajánlás (továbbiakban: OTH ajánlás).

Ez utóbbi ajánlást felülírja a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 2014. április 30-án kiadott 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet ennek hatályba lépését követően.

2.2.1. Speciális táplálkozási igények kielégítése

A vállalkozói kötelezettségek közt szerepel a bölcsődés, óvodás és általános iskolás tanulók részére diétás étkezés biztosítása is, amely a felmérésünk szerint az alábbi diéta típusokra terjed ki:

- gluténmentes,
- tejmentes,
- tojásmentes,
- szénhidrátszegény.

A 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet szerint 2014.09.01-től minden közétkeztető köteles a diétás ételeket kiszolgáltatni, melyhez az alábbi feltételeket kell teljesítenie:

"15. § (3) Az (1) bekezdés szerinti diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.

(4) A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni, tárolni, szállítani, átadni a végső fogyasztónak, kizárva az ételek ilyen anyaggal való szennyeződésének lehetőségét.

(5) A gluténérzékenyek részére szánt diétás ételek készítéséhez búza, rozs, árpa, zab vagy ezek keresztezett változatait tartalmazó élelmiszerek közül csak a glutén érzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendelet szerinti „gluténmentes” jelöléssel ellátott élelmiszerek használhatók fel."

"15. § (5) Diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet, diétás étlapot pedig ilyen szakember felügyeletével lehet összeállítani.

(6) A Közétkeztető gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését

a) diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy

b) dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje."

A vállalkozó főzőkonyhája saját tulajdonú épületben helyezkedik el. A konyhában a diétás alapanyagokat (pl.: gluténmentes száraztészta, stb.) elkülönítetten tárolják. A diétás ételeket a főzőtéren belül kijelölt háztartási tűzhelyen készítik. A diétás ételek készítéséhez használt edények (pl.: gluténmentes, tejmentes, stb.) maradandóan megjelöltek.

A konyha szakmai felügyeletét Kiszely Andrásné élelmezésvezető (2001.06.13., PTE127619) és Gunszt Barbara dietetikus (2005.07.05., PTF028746) látja el.

A főzőkonyha a Baranya Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság által kiadott külön engedéllyel rendelkezik (231-01-KüE-00096; vendéglátó-ipari termék, 2010. december 30., Mevid Zrt.).

2.2.2. Finanszírozási modell

Komló Város Önkormányzat Gazdasági Ellátó Szervezet és a Mevid Mecsekvidéki Vendéglátó Zrt. között 2012. december 11-én kötött vállalkozási szerződés szerint:

"4.4. Ezen Szerződés megkötésekor a Komló Város Önkormányzat Képviselő Testületének 156/2012. (XI.29.) határozatával elfogadott érvényben lévő egy főre jutó nyersanyag költséget (normát) tartalmazza. A közölt nyersanyag norma tartalmazza a péksütemény és a kenyér árát is.

4.5. A szerződő felek megállapodnak, hogy a nyersanyagnormák változását a szerződés módosítása nélkül, kizárólag a szerződésben csatolt mellékletben rögzítik, külön szerződésmódosítást a nyersanyagnorma változás miatt nem készítenek. A Megrendelő a norma változásáról a Vállalkozót írásban köteles értesíteni a Fenntartó döntésétől számított 15 napon belül.

4.6. A Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a Fenntartó által megállapított értékeket, a közétkeztetés keretében biztosított nyersanyagok energia- és tápanyag tartalmára vonatkozó előírásokat figyelembe veszi, a menük összeállításánál a fent leírtak keretei között jár el."

A rendelkezésre bocsátott adatok szerint a nyersanyagnormák 2013. szeptember 1-től az alábbiak:

ÓVODA 100%-OS			
Étkezés	Nyersanyagnorma	27% áfa	Összesen
Reggeli	90,00	24,00	114,00
Tízórai	60,00	16,00	76,00
Ebéd	165,00	45,00	210,00
Uzsonna	60,00	16,00	76,00
Vacsora	140,00	38,00	178,00
ÖSSZESEN:	515,00	139,00	654,00

ÓVODA 50%-OS			
Étkezés	Nyersanyagnorma	27% áfa	Összesen
Reggeli	45,00	12,00	57,00
Tízórai	30,00	8,00	38,00
Ebéd	83,00	22,00	105,00
Uzsonna	30,00	8,00	38,00
Vacsora	70,00	19,00	89,00
ÖSSZESEN:	258,00	69,00	327,00

ÁLTALÁNOS ISKOLA 100%-OS			
Étkezés	Nyersanyagnorma	27% áfa	Összesen
Reggeli	140,00	38,00	178,00
Tízórai	70,00	19,00	89,00
Ebéd	240,00	65,00	305,00
Uzsonna	60,00	16,00	76,00
Vacsora	170,00	46,00	216,00
ÖSSZESEN:	680,00	184,00	864,00

ÁLTALÁNOS ISKOLA 50%-OS			
Étkezés	Nyersanyagnorma	27% áfa	Összesen
Reggeli	70,00	19,00	89,00
Tízórai	35,00	9,00	44,00
Ebéd	120,00	33,00	153,00
Uzsonna	30,00	8,00	38,00
Vacsora	85,00	23,00	108,00
ÖSSZESEN:	340,00	92,00	432,00

SZAKISKOLA 100%-OS			
Étkezés	Nyersanyagnorma	27% áfa	Összesen
Reggeli	140,00	38,00	178,00
Tízórai	80,00	22,00	102,00
Ebéd	265,00	71,00	336,00
Uzsonna	70,00	19,00	89,00
Vacsora	170,00	46,00	216,00
ÖSSZESEN:	725,00	196,00	921,00

SZAKISKOLA 50%-OS			
Étkezés	Nyersanyagnorma	27% áfa	Összesen
Reggeli	70,00	19,00	89,00
Tízórai	40,00	11,00	51,00
Ebéd	133,00	36,00	169,00
Uzsonna	35,00	9,00	44,00
Vacsora	85,00	23,00	106,00
ÖSSZESEN:	363,00	98,00	461,00

ALKALMAZOTTAK			
Étkezés	Nyersanyagnorma	27% áfa	Összesen
Ebéd	397,00	107,00	504,00
ÖSSZESEN:	397,00	107,00	504,00

VENDÉG ÉTKEZŐK			
Étkezés	Nyersanyagnorma	27% áfa	Összesen
Ebéd	490,00	132,00	622,00
ÖSSZESEN:	490,00	132,00	622,00

Megállapíthatjuk, hogy a nyersanyagnormák az országos átlaghoz közelítenek. Az OÉTI által 2014. márciusában kiadott "Országos helyzetkép az óvodai közétkeztetésről 2013. – Óvodai Táplálkozás-egészségügyi Felmérés" dokumentum szerint az óvodai napi háromszori étkezési szolgáltatás esetében az országos átlag 300 Ft (Dél-Dunántúlon 270 Ft), míg Komlón ez az összeg 285 Ft. Az OÉTI által 2014. májusában kiadott "Országos iskolai MENZA körkép 2013. – Iskolai Táplálkozás-egészségügyi Környezetfelmérés" dokumentum szerint az iskolai napi háromszori étkezési szolgáltatás esetében az országos átlag 392 Ft, míg ezen összeg Komlón 370 Ft.

Komló Város Önkormányzat fenti hivatkozott rendeletében bevételi oldalról szabályozza és alkalmazza a nyersanyagértékeket, ugyanakkor kiadási oldalról nem igazolt ennek felülege. A nyersanyagnormák be-

tartásának ellenőrzésére a felülvizsgálat során nem került sor, a szükséges adatok (nyersanyagszámlák) nem lettek rendelkezésünkre bocsátva.

Ennek megfelelően nem állt módunkban vizsgálni a vállalkozási szerződés 4.15. pontját sem, mely szerint:

"Vállalkozónak a nyersanyag tekintetében a szerződés teljesítése során az éves nyersanyag felhasználás mennyiségének legalább 60%-át Magyarországot származási helyként feltüntető termékből, ezen belül a nyersanyag felhasználás legalább 10%-át a kistermelői élelmiszer-termelés, - előkészítés és értékesítés feltételeiről szóló, a 4/2010. (VII.5.) VM rendelettel módosított 52/2010. (IV.30.) SZVM rendelet 1. §. (1) bekezdés a) pontja szerinti kistermelő által megtermelt alaptermékekből kell teljesítenie."

Az aktuális vállalkozói díjakat az alábbi táblázat tartalmazza.

MEVID ZRT ISKOLA ÉTTEREM KOMLÓ NYERSANYAG NORMA

(Aktuális vállalkozói díjakat tartalmazó jóváhagyott dokumentum)

2013. szeptember 1-től	Nyersanyag norma	Rezsi	Nettó térítési díj	ÁFA	Bruttó összesen
Bölcsőde Reggeli	60	33	93	25,11	118,11
Bölcsőde Tízórai	50	28	78	21,06	99,06
Bölcsőde Ebéd	180	99	279	75,33	354,33
Bölcsőde Uzsonna	60	33	93	25,11	118,11
Bölcsőde Összesen	350	193	543	146,61	689,61
Bölcsőde nevelői ebéd	180	120	300	81	381
EGYMI óvoda reggeli	90	39	129	34,83	163,83
Óvoda Tízórai	60	33	93	25,11	118,11
Óvoda Ebéd	165	91	256	69,12	325,12
Óvoda Uzsonna	60	33	93	25,11	118,11
EGYMI óvoda vacsora	140	132	272	73,44	345,44
EGYMI ált.iskola reggeli	140	39	179	48,33	227,33
Ált. isk. Tízórai	70	39	109	29,43	138,43
Ált. isk. Ebéd	240	132	372	100,44	472,44
Ált. isk. Uzsonna	60	33	93	25,11	118,11
EGYMI ált. iskola vacsora	170	132	302	81,54	383,54
Szakiskola Reggeli	140	39	179	48,33	227,33
EGYMI szakiskola tízórai	80	44	124	33,48	157,48
Szakiskola Ebéd	265	132	397	107,19	504,19
EGYMI szakiskola uzsonna	70	39	109	29,43	138,43
Szakiskola Vacsora	170	132	302	81,54	383,54
Szakközépiskola Ebéd	265	132	397	107,19	504,19
Elvitel kp. Ebéd	240	200,94	440,94	119,06	560

Javítva: 2013. szeptember 25.

MEVID ZRT.
Mecsektóti Vendéglátás ZRT.
ISKOLA ÉTTEREM
Főutó, 0-20 m. u. 2.
Adószám: 1408429-2-02



A közétkeztetés általános finanszírozási és támogatási rendszerét több jogszabály szabályozza. Egyrészt a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény 151.§. szerint:

"(3) A gyermekétkeztetés intézményi térítési díjának alapja az élelmezés nyersanyag költségének egy ellátottra jutó napi összege.

(4) A gyermekétkeztetés személyi térítési díját az intézményvezető a (3) bekezdés szerinti napi összeg általános forgalmi adóval növelt összegének és az igénybe vett étkezések számának, valamint az (5) bekezdésben megjelölt normatív kedvezményeknek a figyelembevételével állapítja meg..."

"(5) Gyermekétkeztetés esetén

a) a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő

aa) bölcsődés,

ab) óvodás,

ac) 1–8. évfolyamon nappali rendszerű iskolai oktatásban részt vevő,

ad) fogyatékos gyermekek számára nappali ellátást nyújtó, az Szt. hatálya alá tartozó intézményben elhelyezett, aa)–ac) alpont szerinti életkorú gyermek után az intézményi térítési díj 100%-át,

b) az a) pont alá nem tartozó, rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő gyermek és tanuló után az intézményi térítési díj 50%-át,

c) három- vagy többgyermekes családoknál gyermekenként az intézményi térítési díj 50%-át,

d) az ad) alpont alá nem tartozó, tartósan beteg vagy fogyatékos gyermek, tanuló után az intézményi térítési díj 50%-át, kedvezményként kell biztosítani [az a)–e) pont a továbbiakban együtt: normatív kedvezmény].

(6) A normatív kedvezmény csak egy jogcímen vehető igénybe."

"9) A gyermek lakóhelye szerint illetékes önkormányzat, illetve – ha a gyermek nem állami fenntartású nevelési-oktatási intézményben részesül étkezésben – a nevelési-oktatási intézmény vezetője – a nem állami fenntartó által megállapított szabályok keretei között – a gyermek egyéni rászorultsága alapján további gyermekenkénti kedvezményt állapíthat meg.

(10) Az (5) bekezdés szerinti normatív kedvezmény megállapításához közös háztartásban élőként kell figyelembe venni

a) a tizennyolc éven aluli,

b) a huszonöt évesnél fiatalabb, közoktatásban nappali rendszerű oktatásban részt vevő, illetve felsőoktatásban nappali tagozaton tanuló, valamint

c) életkortól függetlenül a tartósan beteg vagy súlyos fogyatékos gyermekeket.

(11) A normatív kedvezményt a tanuló után a nappali rendszerű oktatásban való részvétele befejezéséig kell biztosítani."

A térítési díjkedvezményben részesülő fogyasztók arányának felmérése nem képezte részét a felülvizsgálatnak.

2.2.3. Étlap és adagolási útmutató

A vállalkozási szerződés 4.8. pontja szerint:

"Vállalkozó vállalja, hogy az előállított ételek minősége és mennyisége az Országos Tisztifőorvosi Hivatal által kiadott "A rendszeres étkezést biztosító, szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás közétkeztetők számára" című ajánlásnak - amely jelen szerződés 10. számú melléklete - megfelel. (Amennyiben az ajánlás jogszabályi szintre emelkedik, úgy a felek külön szerződésmódosítás nélkül alkalmazzák azt.)"

A rendelkezésre bocsátott 2014. áprilisi étlapot az OTH ajánlás vizsgáltuk, melynek figyelembe vételével az alábbi hiányosságokat tapasztaltuk:

- Az ajánlás 6. pontja szerinti *"(2) Az étlapon fel kell tüntetni minden étkezés számított energia-, fehérje, zsír-, szénhidrát-, cukor- és sótartalmát egy adagra vonatkoztatva, és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM rendeletben meghatározott allergén összetevőket."* előírása nem teljesül,
- Az ajánlás 7. pontja szerinti *"(5) Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén biztosítani kell legalább a) 0,3 liter tejet vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejterméket,"* előírása nem teljesül,
- Az ajánlás 4. pontja szerinti *"(6) Az étlapon és a nyersanyag-kiszabati íven az ételekhez felhasznált, a tisztított nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket a pontos tápanyagszámítás elvégezhetősége érdekében a csomagolásukon, a címkén vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatuk szerinti megnevezésükkel kell feltüntetni."* előírása nem teljesül. A nyersanyag kiszabati íven a nyersanyagok megnevezése jellemzően általános.
- Többször jelennek meg az étlapon magas sótartalmú élelmiszerek, így javasoljuk szűrőpróbaszerű sótartalom vizsgálatok elvégzését,
- Bár halat április hónapban két alkalommal is biztosítottak (2014.04.03./2014.04.18.), ugyanakkor az ajánlás (6.sz. melléklet) 10 szolgáltatási nap átlagában egyszer előírása ez esetben nem teljesül. Az étlap magában foglal olyan egymást követő tíz ételmezési napot, melyben hal szolgáltatása nem szerepel.

Pozitívumként kell említeni, hogy

- a változatossági mutató megfelelő,
- a zöldségek, gyümölcsök szolgáltatási gyakorisága a rendeletnek megfelelően történik,
- az ételek sózására jódozott sót használnak.

A nyersanyag kiszabati ívet kézzel írott formában készítik, melyen a vállalkozás nevét nem szerepeltették.

A rendelkezésre bocsátott adagolási útmutatót (Mevid Zrt. Iskola Étterem, Gagarin utca 2., Általános Iskola, 2013.04.25.; jóváhagyta Gunszt Barbara Iskola Étterem üzletvezető, Szabó Ágnes GESZ-ételátadó)

vizsgálva javasoljuk annak aktualizálását, ugyanis az egyes ételsorelemekhez társított mennyiségek eltérnek az OTH ajánlás 4.sz. mellékletében előírt mennyiségektől, továbbá egyes ételsorelemeket (pl.: friss zöldség, friss gyümölcs, stb.) nem tartalmazznak.

2.2.4. Kommunikáció és tájékoztatás

A vállalkozási szerződés II./2./4.10. pontja szerint: *"...az étrend változatosságáról, valamint az ezzel kapcsolatos észrevételekről igény szerint, de legalább kétszer (augusztus, március hó) a Megrendelővel egyeztetést folytat".*

Ezen egyeztetésekről több feljegyzést bocsátottak rendelkezésünkre (2014.03.03., 2014.05.22., 2014.06.05., 2014.08.05.). A 2014. május 22-én keltezett feljegyzésben a Mevid Zrt. a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet kihirdetéséről tájékoztatja Komló Város Önkormányzat Gazdasági Ellátó Szervezetét. Továbbá a levélben a következő kérelemmel fordul a megrendelőhöz: *"Tisztelettel kérjük Önt, hogy szíveskedjék támogatni, felterjeszteni az intézményi ételmezési norma korrekcióját az EMMI rendelet megvalósíthatósága érdekében."*

A vállalkozási szerződés 4.8. pontja szerint:

"Vállalkozó vállalja, hogy az előállított ételek minősége és mennyisége az Országos Tisztifőorvosi Hivatal által kiadott "A rendszeres étkezést biztosító, szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás közétkeztetők számára" című ajánlásnak - amely jelen szerződés 10. számú melléklete - megfelel. (Amennyiben az ajánlás jogszabályi szintre emelkedik, úgy a felek külön szerződésmódosítás nélkül alkalmazzák azt.)"

Megítélésünk szerint az OTH ajánlás elvárásai és a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet előírásai a szolgáltatási színvonal tekintetében közel azonosak. Az OTH ajánlás elvárásainak teljesítése ezidáig is vállalkozó szerződéses kötelezettsége volt. Ebből adódóan számunkra nehezen értelmezhető a 2014. május 22-i feljegyzésből hivatkozott kérelem.

2.2.5. Engedélyek

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet 2.sz. melléklete szerint a Meleg, hideg étel (az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény Mellékletének 71. pontjában meghatározott vendéglátó-ipari termék, az italok kivételével) termékkör kiskereskedelmi forgalomba hozatalához a rendelet alapján külön engedély szükséges.

Ezen engedélyek az iskolák esetében jellemzően rendelkezésre állnak, ugyanakkor az óvodák esetében nem. Az adatközlő személyek (Kiss Béláné, Judikné Linde Teréz) elmondása szerint ezek kiállítása folyamatban van.

A vállalkozó által üzemeltetett főzőkonyha (Komló, Gagarin utca 4.) külön engedéllyel rendelkezik.

2.2.6. Infrastruktúra

A helyszíni felmérések alapján (lásd: jelen összefoglaló jelentés 1-17. mellékletei) a tálalókonyhák infrastrukturális állapotát az alábbiak szerint értékeljük:

Intézmény neve	Intézmény címe	Melléklet sorszáma	Infrastruktúra értékelése
Komló Kistérség Többcélú Önkormányzati Társulás Szilvási Bölcsőde	7300 Komló, Függetlenség u. 28.	1.	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.
Komló Városi Óvoda Szilvási Tagóvoda	7300 Komló, Függetlenség u. 30	2	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő. Egyes helyiségek zsúfoltak (20, 28, 30, 31, 34 fényképek.)
Szilvási Általános Iskola	7300 Komló, Függetlenség u. 32	3	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő. Az öltözőt javasolt fejleszteni (11, 25, 28 fényképek). Az utcai és munkaruhák elkülönített tárolására javasolt megfelelő számú, belső osztással rendelkező öltözőszekrényt beszerezni. Az öltözőszekrények tetejét tárolásra használni nem szabad. A kézmosó kagylót esernyő tárolására használják. A takarító eszközöket erre a célra rendszeresített helyiségben, vagy szekrényben kell tárolni.
Komló Városi Óvoda Felsőszilvási Tagóvoda	7300 Komló, Tompa Mihály utca 2/1	5	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő. Egyes berendezések (pl.: farostlemez asztal, stb.(5, 7 fényképek)) amortizálódottak, cseréjük javasolt.
Szilvási Általános Iskola Felsőszilvási Általános Iskolája	7300 Komló, Május 1. u. 13.	4	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.
Kökönyösi Szakközépiskola	7300 Komló, Alkotmány u. 2.	6	Korábban főzőkonyha volt. Egyes felületek rozsdásak (53, 54 fényképek). A padozat néhol elhasználódott (43, 48, 69 fényképek). A függönyök (77, 78, 82 fényképek) helyett javasolt más árnyékolási megoldást alkalmazni.
Komló Városi Óvoda Hunyadi Utcai Tagóvoda	7300 Komló, Hunyadi u. 8-10.	7	A zuhanyzót használaton kívüli eszközök tárolására használják (10. fénykép). A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.
Kenderföld-Somági Általános Iskola	7300 Komló, Gagarin u. 4.	8	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.
Komló Városi Óvoda Tompa Óvoda	7300 Komló, Tompa Mihály utca 2/1	9	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.
Komló EGYMI	7300 Komló, Tompa Mihály utca 14.	10	Korábban főzőkonyha volt. A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.
Komló Városi Óvoda Belvárosi Tagóvodája	7300 Komló, Templom tér 1.	11	Egyes helyiségek zsúfoltak (8, 9 fényképek). A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.

Intézmény neve	Intézmény címe	Melléklet sorszáma	Infrastruktúra értékelése
Komló Városi Óvoda Gesztenyés Tagóvodája	7300 Komló, Rózsa u. 9.	12	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége a létszámnak megfelelő.
Komló Városi Óvoda Mecsekjános Tagóvodája	7300 Komló, Iskola u. 39.	13	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége a létszámnak megfelelő.
Kökönyösi Szakközépiskola Gagarin Általános Iskolája	7300 Komló, Bányász u. 1.	14	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.
Kökönyösi Szakközépiskola Nagy László Szakközépiskolája, Szakiskolája, Speciális Szakiskolája és Kollégiuma	7300 Komló, Vájariskola u. 1.	15	Az étellift felújítása, festése javasolt (32, 33 fényképek). A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.
Komló Városi Óvoda Kökönyösi Tagóvodája	7300 Komló, Jó szerencsét utca 1.	16	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.
Komló Városi Óvoda Körtvélyesi Tagóvodája	7300 Komló, Nagyszántó u. 10.	17	A konyha állapota megfelelő. Felszereltsége megfelelő.

3. ÖSSZEFOGLALÁS

Komló Város Önkormányzat közétkeztetési tevékenységet szakmai oldalról átlagosnak értékeljük. A társaságunk által végzett felmérés szerint 17 intézményben biztosít közétkeztetést közel 1.800 fő részére. A jellemző étkezési szolgáltatás a napi háromszori étkezés (tízórai, ebéd, uzsonna) biztosítása, melyet több, mint 1.100 fogyasztó vesz igénybe, de előfordul napi egyszeri főétkezés (ebéd), illetve reggeli és vacsora szolgáltatások igénybe vétele is. A közétkeztetés kereti között szolgáltatandó ételeket szerződéses keretek között vállalkozótól vásárolja, az ételek kiszolgáltatását önkormányzati alkalmazottakkal, saját fenntartású tálalókonyhákön végzi.

Komló Város Önkormányzat Gazdasági Ellátó Szervezete 2012-ben 10 évre kötött szerződést a Mevid Mecsekvidéki Vendéglátó Zrt-vel közétkeztetéséhez szükséges ételek elkészítésére. A szerződés megfelelő mélységben részletezi a biztosítandó szolgáltatás minőségét, ami csak részben teljesül. Az OTH ajánlás elvárásait számos ponton nem teljesítik.

Bár a nyersanyagnormák Komló Város Önkormányzat Képviselő Testületének 156/2012. (XI.29.) határozatában meghatározásra kerültek, de ezen normák vállalkozó részéről történő betartása nem igazolt, nem ellenőrzött. A GESZ folyamatosan ellenőrzi a konyhákön kihelyezett adagolási útmutatóban leírt ételmennyiségek teljesülését, továbbá az ételeket érzékszervileg is minősíti. Ugyanakkor nem kerül ellenőrzésre az ételek készítéséhez felhasznált nyersanyagok mennyisége (OTH ajánlás elvárása) és azok értéke.

A közétkeztetés minőségét döntő módon befolyásoló szerződéses feltétel az Országos Tisztifőorvosi Hivatal (OTH) által kiadott, A rendszeres étkezést biztosító, szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás közétkeztetők számára című ajánlás. Bár a dokumentum ajánlás szinten fogalmaz meg elvárásokat, de ezen elvárásokat a Megrendelő Vállalkozó részére a vállalkozási szerződésben kötelezővé tette.

A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 2014. április 30-án kihirdetésre került, amely elvárásai 2015. január 1-jével lépnek hatályba. Jelen jogi helyzet értelmében vállalkozó 2014. december 31-ig az OTH ajánlás elvárásait köteles alkalmazni, majd 2015. január 1-jével az EMMI rendeletet köteles alkalmazni közétkeztetési szolgáltatása során. Ugyanakkor fontosnak látjuk hangsúlyozni, hogy a két dokumentum elvárásai jelentős mértékben tartalmaz átfedést.

A tálalókonyhák infrastrukturális feltételei általánosságban megfelelőek, de egyes tálalási pontok fejlesztési lehetőségeket hordoznak magukban. Hangsúlyozni kívánjuk, hogy az élelmiszer-biztonsági, higiéniai előírások részleges figyelmen kívül hagyása kockázatot jelent a tevékenység során. Ezen hiányosságokat az összefoglaló jelentés és a fényképfelvételek rögzítik.

Az önkormányzati állományban lévő humán erőforrás kielégítő a tevékenység ellátásához. A felülvizsgálat során bizonyítást nyert, hogy a közétkeztetési szolgáltatást ellátó vállalkozó rendelkezik azon szakmai háttérrel, melyet számára a fent hivatkozott előírások meghatároznak (élelmezésvezető, dietetikus).



Javasoljuk a közétkeztetésre vonatkozó vállalkozási szerződés és az abban hivatkozott szakmai irányelvek, jogszabályok fokozott figyelembe vételét, betartását és betartatását.