

Érkezett: 2022-04-20

Tiszt/260-1/2022.		Melléklet
Előszám:		Utószám:
Előadó:		Dr. János Győre

Beszámoló a Tiszakürt Központi Konyha 2021. évi gazdálkodásának alakulásáról

A konyha dolgozó létszáma : 1 fő élelmezésvezető megbízással szerződéssel

1 fő szakács aki egyben diétás szakács is

2 fő konyhalány

2 fő közhasznú segítség

1 fő külsős dietetikus

2021. ben az átlag étkezői létszám **210 fő** volt melyből a felnőtt étkező **70 fő**, gyermek **140**.

Étel kiszállítás továbbra is az Óvodába, Bölcsődébe és saját ételesbe az időseknek történik.

Az Óvodának, Iskolának 3xétkeztetést biztosítunk, Bölcsődének 4x étkeztetést.

Allergia miatti diétás étkeztetést 1 fő bölcsődei korú kisgyermeknek biztosítunk.

Élelmiszer alapanyag normája 2021. Januárban megemelésre került így ennek köszönhetően kb 8% megtakarítás alakult ki.

2022. évben viszont ez nem biztos, hogy a folyamatos áremelés miatt elég, ha lehetséges sajnos legalább **25% nyersanyag norma emelésre** lesz szükség,

2021. nyarán a főző konyha felújításon esett át ami sajnos sokba került viszont a konyha NÉBIH értékelésén ez plusz pontokban megmutatkozott 75%-ról 87% ra emelkedett a besorolásunk.

A költségvetési tervet benyújtottuk a jelenlegi hiányosságok listáját. Van ami már megvalósult.

Igyekszem a raktárkészletet a működéshez szükséges optimális szinten tartani, de a naponta emelkedő árak miatt a tervezés sajnos nem egyszerű.

Ebben a START programban megtermelt alapanyagok viszont nagy segítséget jelentenek.

Jelenleg 12 szállítóval tartunk szerződéses napi kapcsolatot.

Étlapot hetente készítünk a tervezésnél szintén szem előtt tartjuk a bekerülési költséget.

Az étlap tartalmaz minden előírt adatot az allergéneket is. Követhető a szülők számára az intézményekben, valamint interneten is.

A konyha havonta záró adatokkal szolgál a fenttartó felé, negyedévente pedig leltárral egészíti ki.

Tiszakürt, 2022. április 20.



Molnárné Zsemberi Ilona

élelmezésvezető