

Előterjesztés
a képviselő-testület 2025. május 29-én tartandó ülésére

Tárgy: Javaslat a Polgári Vásárhelyi Pál Református Általános Iskola épületében működő főzőkonyha feladatellátási helyének áthelyezésére

Előterjesztő: Tóth József polgármester

Előkészítő: dr. Sivák Anita jegyző
Csibi Lajos intézményvezető
Molnár Jánosné vezető-főtanácsos

Véleményező: Humánfeladatok és ügyrendi bizottság
Pénzügyi és gazdasági bizottság

Ikt. sz.: I/3707-1/2025.

Melléklet: 1. sz. Városgondnokság intézményvezetőjének javaslata

Tisztelt Képviselő-testület!

A Polgári Vásárhelyi Pál Református Általános Iskola Zólyom utca 14. sz. alatti intézményegységben működő főzőkonyha üzemeltetését Polgár Város Önkormányzatának Városgondnoksága látja el.

Jelenleg, az oktatási intézmény alsó tagozatos tanulói részére 190 adag/nap, a felső tagozatos diákok részére pedig 110 adag/nap, illetve 50 adag/nap vendég étkező főzési feladatot lát el a konyha.

A Hajdú-Bihar Vármegyei Kormányhivatal Hajdúnánási Járási Hivatala az iskola főzőkonyháján végzett ellenőrzés során, élelmiszer-biztonsági hiányosságokat tárt fel, illetve kifogással élt a konyha épületének belső és külső állagára vonatkozóan.

A hatóság határozatában foglalt hiányosságok megszüntetése az előzetes kalkulációk szerint több tízmillió forintos költséget jelentene az intézmény költségvetésében, így ezen okból, illetve szem előtt tartva a konyhák hatékony és gazdaságos működtetését, a Városgondnokság intézményvezetője javaslatot fogalmazott meg a főzőkonyha feladatellátási hely szociális konyhára történő áthelyezésére.

A szociális konyha főzési kapacitása jelenleg 600 adag/nap, melyből naponta átlagosan 280 adag kerül megfőzésre és kiosztásra. A két konyha napi főzési adagjaira vonatkozó számadatok alapján az összevonással a szociális konyha kapacitása teljessé válna, illetve a statisztikai adatokat is figyelembe véve indokolt lehet a 700 adag/nap kapacitás bővítés megkérése.

Figyelembe véve az alsós és felsős tanulók étkezési beosztását, indokolt az ebédeltetés lebonyolítását két helyszínen elvégezni. Az alsós tanulók étkeztetése a szociális konyhán valósulna meg, ahol egyazon időpontban 60 gyermek tudja elfogyasztani az ebédet. A felső tagozatos diákok részére a Berettyóújfalui SZC József Attila Szakképző Iskola konyháján tálaló konyha kialakításával nyílhat meg az étkeztetési lehetőség biztosítása az ehhez szükséges feltételek biztosításával, melyre vonatkozóan jelenleg előzetes egyeztetések zajlanak.

A nyári szünidei étkeztetési feladatokat eddig az iskola konyha látta el, melyet szintén szükséges a szociális konyha feladatához telepíteni. A szünidei étkeztetés időtartama alatt

(2025. 06. 23-2025. 08.21-ig 43 nap) napi 200 adag elvitellel történő egytál étel megfőzését kell biztosítani.

A Városgondnokság intézményvezetője írásos anyagban fogalmazta meg az iskola konyha szociális konyhára történő áthelyezését és a tálalókonyha kialakítására vonatkozó javaslatát. (A javaslat az előterjesztés mellékletét képezi.)

Kérem a képviselő-testületet az előterjesztés megtárgyalására, javaslataival való kiegészítésére és a határozati javaslat elfogadására.

Polgár, 2025. május 22.

Tóth József
polgármester

Határozati javaslat
..../2025. (V. 29.) határozat

Polgár Város Önkormányzatának Képviselő-testülete megtárgyalta a Polgári Vásárhelyi Pál Református Általános Iskola épületében működő főzőkonyha feladatellátási helyének áthelyezésére vonatkozó javaslatot és az alábbi határozatot hozta:

- 1./ A képviselő-testület egyetért a Polgár, Zólyom utca 14. sz. alatt működő iskola főzőkonyha feladatellátási helyének Polgár, Barankovics tér 12. sz. alatti szociális főzőkonyhához történő áthelyezésével.
- 2./ A képviselő-testület felkéri Polgár Város Önkormányzatának Városgondnoksága intézményvezetőjét a konyha feladatellátási helyének áthelyezésével és a tálalókonyha kialakításával kapcsolatos feladatok kidolgozására.

Felelős: Tóth József polgármester
Csibi Lajos intézményvezető
Határidő: 2025. június 26.

**Polgár Város Önkormányzatának
Városgondnoksága
4090 Polgár, Fürdő u. 2.**

☎ 52/391-188. 📠:52/391-374. E.mail: varosgondnoksag2@gmail.com

**Iskola konyha jelenlegi helyzete
2025.05.20.**

A Hajdú–Bihar Vármegyei Kormányhivatal Hajdúnánási Járási Hivatala a Polgár Város Önkormányzatának Városgondnoksága által üzemeltetett 4090 Polgár, Zólyom utca 14. szám alatti Polgári Vásárhelyi Pál Református Általános Iskola főzőkonyháján talált élelmiszer-biztonsági hiányosságok miatt, élelmiszerlánc-felügyeleti hatósági jogkörben eljárva az alábbiakat rendelte el:

1. A páraelszívó rendszer megfelelő működésének megoldását,
2. Biztosítani szükséges a megfelelő folyó meleg vízellátást a zöldség- és húselőkészítőkben,
3. Gondoskodni kell a lefolyócsövek megfelelő javításáról.

A határozat végrehajtásának határideje: 2025. június 20.

A határozat végrehajtásáért felelős: Polgár Város Önkormányzatának Városgondnoksága. Amennyiben a fent említett hiányosságok pótlása nem történik meg a megadott határidőn belül, a Járási Hivatal a létesítmény működését, illetve a tevékenység végzését felfüggesztheti.

Továbbiakban kifogással élt a konyha területén a teljes padozatot illetően, a nyílászárók állapota nem megfelelő, szúnyoghálók cseréje szükséges, a tető több helyen beázik.

Nyári szünidő 2025.06.20.-2025.08-31-ig tart.

Ezen időszak alatt a fent említett feladatokat kellene felmérni, megrendelni és kivitelezni. Előzetes felmérés után a páraelszívó rendszer felújítása 10 millió forint, a teljes cseréje ennek a többszöröse. A tetőjavítás 144 m²-en újabb 3 millió forint. A melegvíz ideiglenesen a mosogatóknál üzemel. A melegvíz az egész intézményben egy központi gázkazánról működött, amely egy 5 m³-es tartályt fűtött fel. Ez a melegvízes rendszer meghibásodott. Ki lett építve új a mosogatókhoz, de ez nem elegendő, új melegvízes rendszer kiépítése újabb milliós tétel. A padozat cseréje 144 m²-es alapterületen + a falazat több tízmilliós nagyságrendet érhet el. A nyílászárók javítása/cseréje csak növeli az amúgy is tetemes számlát.

**Szünidei étkezési feladatok az iskola konyhán
2025.06.23.-2025.08-21-ig**

A fentebb említett kormányhivatali határozat miatt 2025.06.20.-tól a szünidei étkezést nem lehet ellátni a Zólyom utca 14. szám alatti Polgári Vásárhelyi Pál Református Általános Iskola főzőkonyháján.

Az étkezés biztosítása terveink szerint a szociális főzőkonyhán valósulna meg. 43 napon keresztül, napi 200 adag elviteles egytálételt kell megfőzni a szociális étkezés biztosítása mellett.

Javaslat az iskola konyha feladat ellátásának áthelyezésére a szociális konyhára 2025.09.01-től

Jelenleg a szociális konyha kapacitása 600 adag/nap. Az igénybevétele átlagosan 280 adag/nap.

Az iskola konyha alsó tagozata: 190 adag/nap, felső tagozat: 110 adag/nap + 50 adag/nap vendég étkező. A konyha kapacitása a két tevékenység összevonásával teljessé válna. Kapacitás bővítés indokolt lehet a statisztikák alapján 700 adag/napra.

Az élelmezésvezető által rögzített napi anyagkiszabtatban külön történik megrendelés ügy, mint gyermek étkezés és szociális étkezés tekintetében.

A szállítókkal kötött szerződésekben rögzíteni kell, hogy a gyermek étkeztetésre és a szociális étkezésre a nyersanyag megrendelés számlája elkülönítve legyen. Ez alapján az elszámolás már a kezdeteknél külön lesz kezelve.

Az iskolás gyermekekre vonatkozó szigorúbb táplálkozási előírások miatt a tanulók étlapja válik relevánssá. Egy leves és egy második fog készülni minden itt étkező számára. Jelenleg a szociális konyha étkezője kihasználatlan az alsó évfolyamok itt fognak étkezni ebédeltetési rend alapján. A felső évfolyam külön tálaló konyhában étkezne lentebb kifejtésre kerül ennek hosszú távú terve.

Javaslat tálalókonyha kialakítására a gimnázium tankonyháján 2025.09.01-től

1. Az ételek beérkezésének idejét és a tálalási folyamat idejét szabályozni kell. Ellentét van a két tájékoztatás között. Ezen a tálaló konyhán csak a felsős osztályok fognak étkezni. Az alsósok a szociális konyha étkezőjében étkeznek a terveink alapján.

Az iskola konyha élelmezésvezetője tapasztalatai alapján így zajlik az étkezés:

Alsó:

11 - 11:30 között érkeznek általában az alsósok. Ezt követően 2-3-4 osztályos csoportok érkeznek. (Összesen 10 alsós osztály van; ~200 fő) 20-30 perc kb. egy turnus érkezéstől távozásig. Az utolsó alsós osztályok általában 13 - 13:30 között végez.

Felső:

Általában az 5. óra után, 12:30-tól jönnek, illetve péntekenként a 6. osztály már korábban jön, 11 - 11:30 között. 14 óráig tart az ebédeltetés az utolsó felsősöknek. (9 felsős osztály van; ~110 fő)

2. Tankonyhai folyamat tálalással egyidejűleg nem történhet.
A gimnázium tankonyháján az oktatás az igazgató tájékoztatása alapján délelőtt 10:40-kor véget ér. Terveink szerint az étkezés 11:30-12:00-tól kezdődne délután 14:00 óráig. A két tevékenység közötti idő elegendő arra, hogy a dolgozók munkába álljanak és elvégezzék a szükséges takarítási feladatokat a tálalás megkezdéséhez.
3. A tankonyhai folyamatot követően a takarítást el kell végezni és ezt igazolni szükséges, ugyanez érvényes a tálalási folyamatot követően.
4. A tálalásban részt vevő dolgozóknak átöltöztetést biztosítani szükséges, ami nem lehet egy helyen a diákok öltözőjével.

Az öltöző kialakítása szükséges lehet az egyik raktár sarkában vagy a meglévő öltöző gipszkartonfalas leválasztásával.

5. A tálaló konyhai takarításhoz biztosítani szükséges a takarítószeret és eszközöket, amit szintén elzártan kell tárolni.
6. A tálalási folyamat végén ételminta vétel kötelező, aminek külön hűtőszekrényt szükséges kijelölni.
A konyha területén található nem használt elkülönített rész, ahol elhelyezhető egy ételminta tárolására alkalmas hűtő.
7. Azokat az eszközöket, amelyeket a tálaláshoz használunk a tankonyhai oktatás során ne használják, jelölten legyen megkülönböztetve (itt persze a mosogató kivétel lesz).
8. A kiadáshoz és a fehér edényzet visszavételéhez használt tálalóablak nem lehet repedezett, arról nem pereghet a festék. Ennek cseréje javasolt. Az egységben kerülni kell a rozsdás, törött felületeket, ezek javítása szükséges.
A két átadó nyílást le kell cserélni új műanyag ételkiadó nyílászáróra
9. A tálalási folyamat megkezdése előtt szükséges
 - vízmintavétel,
 - rovar-rágcsálóirtás,
 - munka-tűz-és balesetvédelmi szabályozás kialakítása, a dolgozók oktatása,
 - HACCP rendszer kialakítása, dolgozók oktatása és a
 - Nébih minősítés iránti kérelem benyújtása, mivel közétkeztető tevékenység ennek hiányában nem végezhető. (A minősítés a kérelem beadásától számított 6 hónapon belül valósul meg nem bejelentett ellenőrzés során.)
10. A tálalási folyamathoz ebédeltetési rend kialakítása szükséges.
11. A főzőkonyha részéről igazolni kell a meglévő HACCP rendszerük érvényességét.
12. Főzőkonyháról az étel csak szállítólevéllel és ételkísérő jeggyel vehető át.

Egyéb munkálatok: Az étkező megközelítése jelenleg a gimnázium épületén keresztül lehetséges. Ahhoz, hogy ezt elkerüljük egy járda szakasz kialakítása szükséges a belső udvaron, valamint egy ablak kiváltása ajtóra, így közvetlenül az étkezőbe érkeznek a diákok. A mosogató falazata kopott, törött, javításra/cserére érett. A padozat elfogadható.

Polgár, 2025. május 20.

Csibi Lajos
intézményvezető