Napközi Konyha
5742 Elek, Semmelweis utca 16. 66/241-133
Adószám:15845766-2-04

Beszámoló az Eleki Napközi Konyha munkájáról a 2026-os évben.

Az eleki Önkormányzati Konyha, mint önálló intézmény 2021.01.01-től látja el a közétkeztetési feladatokat.

Alaptevékenység:
- bölcsődei étkeztetés
- óvodai étkeztetés
- iskolai étkeztetés
- szociális étkeztetés
- szünidei étkeztetés
- vendég és dolgozói étkeztetés

Konyhának a jelenlegi kapacitása 900 adag. Rendelkezik az ÁNTSZ által kiadott működési engedéllyel, a jogszabályok által előírt élelmiszer – higiéniai és szakmai követelményekkel. A HACCP élelmiszer biztonsági kiskönyv újraírása is megtörtént, ezt kétévente szükséges elvégezni.
Diétás étkeztetést tudunk biztosítani, Diétás szakáccsal rendelkezünk.
Mint minden évben 2025-ben is alaptevékenységünk az étkeztetés, napi 900 adag ebédet 400-500 adag tízórait, uzsonnát jelent és 60 adag vacsorát.

Étlapjainkat szabályozza a 37/2014. (IV.30) EMMI rendelet, mely a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokra ad utasítást. Az étrendet korcsoportonkénti élettani szükségletének megfelelő energia tartalmú , összetételű jellegű ételekből, italokból kell állnia, amely egészséges, finom, az életkorral megfelelő tápláló.

A rendelet részletesen szabályozza többek között az óvodai, iskolai menzákon, adandó ételek elkészítését és tápanyagtartalmát. Tilos többek között a szénsavas vagy a cukrozott üdítő, a magas zsírtartalmú húskészítmények, és rögzítették azt is, hogy nem tehetnek az asztalra só és cukortartót. Előírta a jogalkotó továbbá, hogy a közétkeztetésben fokozottan csökkenteni kell a napi bevitt só mennyiségét.

Az emberi erőforrások minisztere által jegyzett jogszabály rögzíti az étrendtervezés szabályait, például, hogy egymást követő kétszer tíz élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő. Továbbá azt hogy állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek kell tartalmaznia. A legnagyobb megszorítás a napi só bevétel használatával került bevezetésre.

Az ellátás jelenlegi 4 korosztályra történik:

1. Bölcsődei étkezés: 1-3 éves korig
2. Óvodai étkezés: 3-6 éves korig
3. Iskolai étkezés: 7-14 éves korig
4. Szociális , vendég és alkalmazotti étkezés : 15 évtől

Az iskolai és óvodai étkezésben: tízórait, ebédet és uzsonnát biztosítunk a gyerekek részére.
A bölcsődei étkezésben: reggelit, tízórait, ebédet és uzsonnát biztosítunk a gyerekek részére.
A szociális, vendég és alkalmazotti étkezésnél: csak ebédet biztosítunk.
Idős gondozásban étkezés: reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora.

A Konyha 2025.09.30-tól az alábbi adagszámokat biztosította: 2025.09.30-ig
2026.05.01-től megszűnt a Naplementével kötött szociális étkeztetésünk. Ott a szociális étkezésnél a következő beszámolónál már csökkeni fog a szám.
- iskolai tízórai: 27897
- iskolai ebéd: 48372
- iskolai uzsonna: 27375
- óvodai tízórai : 41702
- óvodai ebéd: 41702
- óvodai uzsonna: 41702
- bölcsőde reggeli: 4037
- bölcsöde tízórai: 4062
- bölcsőde ebéd: 4062
- bölcsőde uzsonna : 4062
- szociális és vendégebéd:121756
- szünidei étkezés: 5223

Személyi feltételek

Az élelmezés minősége és színvonala érzékenyen reagál a feltételek adottságaira, hiszen a megfelelő létszám, a szakképesítés, a kiváló munkaköri alkalmasság és a munkatársak igényessége befolyással bír a minőségi ellátásra.

A konyhai dolgozók létszáma és munkakör szerinti megoszlása.

2 fő szakács
7 fő konyhai kisegítő (közalkalmazott) ebből egy 4 órás
1 fő sofőr (közalkalmazott)
2 fő közfoglalkoztatott dolgozó
1 fő intézményvezető (közalkalmazott)
1 fő élelmezés vezető (közalkalmazott)
1 fő pénzügyi ügyintéző (közalkalmazott)
1 fő megváltozott munkaképességű (szakács)

összesen : 16 fő dolgozik az intézményben.

Az étlap változatossága

Az étlap összeállításánál az élelmezésvezetőnek figyelembe kell venni az étkezők összetételét, korát, fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzkeretet és az évszakok változásait, tálalási, szállítási- és raktározási lehetőségeket.

Mivel az étkezők nagy része óvodás és iskolás gyermek, a tápagyag összetétel aránya meg kell, hogy feleljen a nagyobb mozgásigényüknek és fokozott szellemi fejlődésüknek. Elsődlegesnek tartom, hogy az étlap gerincét a főzelékfélék, jó minőségű fehérjék, szezonális gyümölcsök alkossák.
Húsféle (sertés, csirke) szinte minden nap szerepel az étlapon.
Az ételkészítés során törekszünk arra, hogy a szervezetbe a különböző fehérjék azonos időpontba kerüljenek.

Az intézményem és önkormányzat (fenntartó) érdeke, hogy egységünk bizalmat, jó hírnevet szerezzen és azt meg is tartsa, ehhez pedig fontos a jó higiénés gyakorlat alkalmazása, a jól szervezett, korszerű élelmezés, magas színvonalú munkavégzés, az élelmiszerek kémiai, biológiai biztonsága.
A beérkezett panaszokat kezeljük , orvosoljuk, amennyiben jogos!

Elek, 2026.10.14.

Tisztelettel: Krisán József
intézményvezető

NAPKÖZI KONYHA * Semmelweis u. 46 Adószám: 15845766-2-04