

Előterjesztés:

Címe:

Beszámoló a Tiszakürti Konyha 2025. évi munkájáról

Testületi ülés dátuma:

2026. április 29.

Készítés ideje:

2026. április 20.

Készítette:

Nemes Evelin, Molnárné Zsemeri Ilona

Ellenőrizte:

-

Pénzügyileg ellenőrizte:

-

Jóváhagyta:

Dr. Hoffmann Zsolt

Tárgyalja meg:

	Nyílt ülés	Zárt ülés
Képviselő-testület	X	
Ügyrendi és Településüzemeltetési Bizottság		
Szociális és Humánpolitikai Bizottság		
Roma Nemzetiségi Önkormányzat		

Tiszakürt Község Polgármestere
Tiszakürt

Beszámoló
a Tiszakürti Konyha 2025. évi munkájáról

Tisztelt Képviselő-testület!

A Képviselő-testület 2026. évi munkatervében napirendre tűzte a Tiszakürti Konyha 2025. évi munkájáról szóló beszámoló megtárgyalását.

A konyha élelmezésvezetője a beszámolót elkészítette, amelyet az előterjesztés mellékleteként csatolok.

Kérem a Képviselő-testületet, hogy a beszámolót tárgyalja meg és az alábbi határozati javaslatot fogadja el.

Tiszakürt, 2026. április 20.

Horváth László
polgármester

/2026.(IV.29.) határozat
a Tiszakürti Konyha 2025. évi beszámolója elfogadásáról

Tiszakürt Község Önkormányzat Képviselő-testülete megtárgyalta és elfogadja a Tiszakürti Konyha 2025. évi munkájáról szóló beszámolót.

A Képviselő-testület egyben megköszöni az igazgató úr és valamennyi dolgozó munkáját.

Erről értesül: Képviselő-testület
a Tiszakürti Konyha Nemes Evelin, Molnárné Zsemberi Ilona élelmezésvezető

Kmf.

Horváth László
polgármester

Dr. Hoffmann Zsolt
jegyző

Beszámoló a Tiszakürt Központi Konyha 2025.évi gazdálkodásának alakulásáról.

A konyha dolgozói létszámának alakulása: 2 fő megbízott élelmezésvezető

1 fő szakács, aki diétás szakács is egyben

1 fő szakképzett konyhalány

1 fő konyhai kisegítő

2 fő közhasznú foglalkoztatott

Átlagos étkezői létszám: Általános Iskola: 100 fő 3X étkezés
Óvoda: 46 fő 3X étkezés
Bölcsőde : 12 fő 4X étkezés
Felnőttek : 55 fő 1X étkezés

Étlap heti rendszerességgel készül, melynek az alapja 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet.

Jelenleg a konyha ”jó” „minősítésű besorolással rendelkezik.

Korcsopontonként külön étlap készül, melynek az összetétele csak a bölcsődés korosztálynál tér el lényegesen. Természetesen az anyaghányadok az előírtak alapján változnak. Igyekszünk változatos étkezést biztosítani, minőségi alapanyagok felhasználásával. Az étlapok tartalmazzák az összes előírt mutatót mely alapján a szülők követhetik az allergéneket és a tápanyagbevitelt egyaránt. Igyekszem a raktárkészletet a működéshez szükséges optimális szinten tartani. Jelenleg 6 beszállítóval állunk kapcsolatba, így biztosítva a kedvezőbb beszerzési ár kiválasztását. Megpróbáltunk átállni 2 menüs étkeztetésre, de ez személyi és technikai hiányosságok miatt jelenleg felfüggesztésre került.

2025.évben az összes élelmiszer nyersanyag beszerzésére nettó 38.223.185 Ft ot fordíthattunk.

Elköltségre került **37.598.407 Ft.** A megengedett nyersanyag felhasználáshoz képest kb. **1 %** alatti megtakarítás mutatkozik (+- 10% a megengedett), mely összeg szerűen **624.778 Ft.**

Pozitívumként értékelhető, hogy 2025.évben nem emeltünk nyersanyag normát.

A konyha havonta záró adatokkal szolgál a fenttartó felé, negyedévente leltárral kiegészítve.

2025. évben ismét sikerült néhány berendezést cserélni illetve felújítani:

- húselőkészítő szabványnak megfelelő elkészítése
- a főzőüst szakszerű beüzemelése
- a fűtésrendszer megjavítása
- vizesblokkok megjavítása
- új villanybojler vásárlása
- új nagyüzemi hűtőszekrény vásárlása
- tisztasági meszelés a konyha teljes területén
- növelték a klímák számát

Tiszakürt,2026.04.20.

Nemes Evelin
élelmezésvezető

Molnárné Zsemberi Ilona
élelmezésvezető