

ÉLELEMEZÉSI SZABÁLYZAT

Hatálybalépés időpontja:

2019.09.01.

Jóváhagyta Leányvár Község Önkormányzata Képviselő-testülete a .../2019. (...) sz. határozattal:

Hanzelik Gábor

Polgármester

Baumstark Tiborné

Jegyző

A SZABÁLYZAT MÓDOSÍTÁSAINAK JEGYZÉKE

Módosítás időpontja	Módosítás indoka	Módosítás végrehajtója	Módosított oldalszám	Szakmailag, tartalmilag ellenőrizte	Jóváhagyta	Hatálybalépés időpontja

1. Az ételmezési tevékenység feladata, célja, az ellátás rendszere

Az Önkormányzat

- a Leányvári Cseresznyefa Óvoda és
- a Leányvári Általános Iskola gyermekei étkeztetését *külső étkeztető cég, a Jász Gazdi Kft. közreműködésével bonyolítja le.*
- a Leányvári szociális étkeztetésre és gondozásra a Dorogi Kistérségi Társulással kötött megállapodás alapján a Társulás vállalta az ellátás biztosítását.

Az Önkormányzat és a megbízott étkeztető cég ételmezési tevékenységének, valamint a Társulás szociális ellátó tevékenysége feladata az ételmezést igénybe vevők táplálkozási igényeinek mennyiségi és minőségi kielégítése kornak, munkavégzésnek és egészségügyi állapotnak megfelelően.

Az ételmezési tevékenység célja, hogy

- Az étkeztetésben résztvevők (*óvodások, iskolások, dolgozók, szociális étkezők, vendégétkezők*) étkeztetését biztosítsa.
- Részükre a koruknak megfelelő tápanyagot tartalmazó, minőségileg, mennyiségileg megfelelő ételt biztosítson.
- A fenntartó szerv által meghatározott norma betartása mellett ízletes, változatos, vitaminokban gazdag ételt állítson elő.

1.1. Az étkeztetés lebonyolításának formái

A fogyasztásra alkalmas készételt az erre a célra rendszeresített speciális szállító edényekben (badella, termoszláda) az étkező helyekre szállítatjuk, amelyek földrajzilag elkülönülnek a központi főző-konyhától.

A mosogatást az un. tálaló konyhákban végezzük, ugyancsak az ételkiosztás helyszínén.

Az étkeztetést **centralizált egyéni** ellátás keretében bonyolítjuk le.

Az ételmezési folyamatok közül a központi konyhában történik

- a raktározás,
- az előkészítés,
- az ételkészítés,
- a tálalás,
- a tálaló és a szállító edények tárolása.

Ugyancsak az étkeztetés helyszínével egy épületrészben mosogatják el az edényeket. Egyéni, tálcás rendszerű tálalás kapcsolódik hozzá.

1.2. A tálalási forma

Az étkeztetést *éttermi* tálalási forma mellett biztosítjuk.

Éttermi tálalási forma alkalmazása esetén:

Ennek keretében hagyományos, illetőleg önkiszolgáló jellegű felszolgálással történik az ételek kiszolgálása.

1.3. Az étkezésben résztvevők köre

Az intézményben

- ellátottak, tanulók, óvodások
- az intézménnyel munkaviszonyban álló dolgozók, valamint
- a vendégétkezők

étkezhetnek.

Vendégétkeztetésre csak abban az esetben kerülhet sor, ha a konyha és az étterem kapacitása lehetővé teszi, illetőleg ha a vendégétkeztetés nem akadályozza az ellátottak vagy a tanulók étkeztetését.

1.4. Az étrendek összeállításának szempontjai

A megbízott konyha az általa biztosított étkeztetéshez étlapot készít és azt az étkezők – nevelési-oktatási intézményben a szülők – által is jól látható helyen kifüggeszti. Az étlap összeállításáért és kifüggesztéséért az élelmezésvezető felelős.

2. A térítési díjak megállapítása

A közétkeztetést igénybe vevők az ellátásért (étkezéséért) személyi térítési díjat kötelesek fizetni *az önkormányzat határozatában* meghatározott mértékben.

Ha az ellátást betegség, vagy más ok miatt a közétkeztetésben részt vevő nem kívánja igénybe venni, a távolmaradást az Intézményvezetőnél be kell jelenteni.

A térítési díjfizetési kötelezettség alól *bejelentést követő naptól mentesül* a közétkeztetésben résztvevő, ha a házirendekben meghatározott időpontig a távolmaradást nem jelenti be.

A térítési díjat a közétkeztetésben résztvevőknek *az étkezés igénybevételét követően, havonta utólag kell fizetni.*

Amennyiben a fizetendő térítési díj összege növekszik, a befizetett s a ténylegesen fizetendő összeg különbözetét visszamenőleg meg kell téríteni.

A vendégétkezők a teljes önköltségnek (nyersanyag költség és a rezsi költség együttes összegének) **megfelelő összeget kötelesek téríteni.**

A térítési díj befizetéséről az Önkormányzati ASP *számítógépes programmal előállított számlát* kell adni a befizető részére.

3. Az ételmezési tevékenység irányítása, ellenőrzése

Az önkormányzati ételmezési tevékenységét az alábbi vezetők irányítják és ellenőrzik:

- Polgármester,
- Jegyző,
- Intézményvezető.

A polgármesternek és az Intézményvezetőnek az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos feladatai a következők:

- Szabályozza az ételmezés rendjét.
- Meghatározza az ellátás rendszerét.
- Irányítja az ételmezési tevékenységet.

A Jegyzőnek az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos feladatai a következők:

- Kijelöli az ételmezéssel kapcsolatos feladatokat.
- Kialakítja az ételmezés szervezetét, feladatkörét.
- Szabályozza az ételmezési ellátás folyamatát s annak bizonylati rendjét.
- Összefogja és ellenőrzi az ételmezési tevékenységet.

4. Vegyes rendelkezések

Az Ételmezési szabályzatban nem rögzített étel-miszerbiztonsági szempontok a HACCP étel-miszerbiztonsági rendszerben kerültek meghatározásra.

Az ételmezési részleg és a konyha dolgozói kötelesek a Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Népegészségügyi Főosztály konyha üzemeltetésére vonatkozó előírásait betartani.

A konyha vezetője más intézmény vezetőjétől utasítást nem fogadhat el. Kizárólag munkáltatója, illetőleg közvetlen hivatali felettese instrukciói alapján köteles elvégezni mindennapi feladatait.

Az étkezőt rendezvények megtartása céljából, saját és más intézmények dolgozói rendelkezésére lehet bocsátani az Intézményvezető a Polgármester engedélyével jogosult.

Amennyiben ételfertőzés, vagy mérgezés alapos gyanúja feltételezhető, az intézmény vezetője haladéktalanul köteles értesíteni a területileg illetékes KEM Kormányhivatal Népegészségügyi Főosztályt.

Az Ételmezési szabályzat 2019.09.01 napján lép hatályba.

Ezzel egy időben a korábban érvényes szabályzat hatályát veszti.

A szabályzatot módosítani kell

- olyan jogszabályi előírás változása esetén, amely érinti a hatályos szabályzat előírásait, valamint

LEÁNYVÁR KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA

- ha az *önkormányzat, költségvetési szerv* sajátosságai, működésének változása alapján indokoltta vált.

A módosításokat az ok felmerülésétől számított 30 napon belül kell végrehajtani.

A módosítások elvégzéséért Jegyző a felelős.

NYILATKOZAT
az állati etetésre használt élelmiszer-hulladékról (konyhai hulladékról)

Alulírott,
mint a konyháján keletkezett élelmiszer-
hulladék elszállítója az alábbi nyilatkozatot teszem:

1. Az élelmiszer-hulladékot (konyhai hulladék, ételmaradék) nem gazdasági használat takarmányozására kívánom felhasználni.
2. A konyhai ételmaradék (élelmiszer-hulladék) elszállítására zárt, csorgásmentes, fertőtleníthető tárolóedénnyel, valamint annak tárolására és hőkezelésére alkalmas elkülönített helyiséggel rendelkezem.
3. A szállítóedényt minden ürítést követően tisztítom, fertőtlenítem.
4. Biztosítom, hogy az általam elszállított állati eredetű nyersanyagot, félkész vagy készterméket tartalmazó közétkeztetési konyhai hulladékot (élelmiszer hulladékot) az állati takarmányozásra történő felhasználás előtt a jogszabályi [45/2012. (V.8.) VM. rendelet] előírásoknak megfelelően hőkezelem.

..... 201..

.....
aláírás

LEÁNYVÁR KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA

..... év hó naptól napig. hó hét

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
Reggeli							
Tízórai							
Ebéd							
Uzsonna							
Vacsora							

B. 318-204 r. sz. - Heti étlap - Nyomell KFT

.....
 élelmezésvezető

