

Előterjesztés

Ósi Községi Önkormányzat Képviselő-testületének 2018. július 11. napi rendkívüli nyilvános ülésére

- előterjesztés az 9. napirendi ponthoz -

Tárgy: Konyha nyári zárva tartása

Előterjesztő: Kotzó László polgármester

Összeállította: Lőkös Kálmánné intézményvezető
Andrásiné Marton Mónika jegyző

Tisztelt Képviselő-testület!

Lőkös Kálmánné intézményvezető az előterjesztés melléklete szerint kérte a konyha nyári zárva tartásának biztosítását.

A konyhán lezajlott a Minőségvezérelt Közétkeztetési Program keretében zajló, az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI tv. 23. § (5) bekezdése szerinti, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal által végzett minősítés.

*„(5) Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerláncfelügyeleti szerv az e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeletben meghatározottak szerint az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján **minősített**, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van.”*

A szemlén, melynek nincs közvetlen hatósági jogkövetkezménye, vizsgáljuk a **termékeket** (élelmiszer, étel), **tevékenységet**, a **létesítményt**, a minőséget és élelmiszerbiztonságot garantáló **dokumentumokat**, a **folyamatok és az önellenőrzés rendszerét**, megbízhatóságát, **jogszabályoknak megfelelést**.

Az értékelés, azaz a minősítés 1-5-ig terjedő „osztályozással” zajlik.

Az értékelés az alábbi százalékos teljesítés szerint kerül besorolásra:

90 - 100 % jeles (5)

80 - 89 % jó (4)

70 - 79 % közepes (3)

60 - 69 % elégséges (2)

60 % alatt elégtelen (1)

A minősítés eredménye 79 %, azaz közepes lett.

A **minősítés legfontosabb célja, hogy fejlesztő, és javításra ösztönző legyen**. A feltárt nem megfelelések alapján egyénre szabottan, a minősítés végleges eredményét közlő levélben szakmai javaslatokat tesz a NÉHIB a konyha üzemeltetőjének a javításokra. Ennek alkalmazása a következő minősítéskor jobb teljesítményt eredményez.

A 80 % alatti teljesítmény esetében intézkedési tervet kérnek az üzemeltetőtől a hibajavításokról és fejlesztésekről.

Az intézkedési tervet az előterjesztés melléklete szerint az élelmezésvezető és az intézményvezető elkészítette, azt a megadott határidőre a NÉHIB részére megküldte.

A NÉHIB részére megküldött, a hatóság által tett észrevételekre elkészített intézkedési tervben foglalt festési, átalakítási, átrendezési munkálatok megvalósításához feltétlenül szükséges 2018. augusztus 13. – 2018. augusztus 31. között a konyha működésének szüneteltetése.

Az étkezők részére a korábbi évek gyakorlata szerint az átmeneti időszakban külső szolgáltatótól való megvásárlással tudja Önkormányzatunk az étkezést biztosítani (szociális étkezés, nyári gyermekétkeztetés).

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy az előterjesztést megvitatni, az előirányzat átcsoportosítást engedélyezni szíveskedjen!

...../2018. (07.11) képviselő-testületi határozat-javaslat

Ósi Község Önkormányzat Képviselő-testülete az Ósi Gólyafészek Óvoda és Egységes Óvoda-Bölcsőde konyhájának nyári zárva tartását a szükséges karbantartási munkák miatt 2018. augusztus 13. – 2018. augusztus 31. közötti időszakra engedélyezi.

A Képviselő-testület felkéri Lőkös Kálmánné intézményvezetőt, hogy az érintettek értesítése mellett a további szükséges intézkedéseket tegye meg.

Felelős: Lőkös Kálmánné intézményvezető

Határidő: 2018. július 31.

Ó s i, 2018. július 9.





Gólyafészek Óvoda és Egységes Óvoda-Bölcsőde
 8161 Ósi, Iskola u. 10.
 Telefon: 88/496-162
 e-mail: osi.ovoda@freemail.hu

Iktatószám: 285 /2018.

Tárgy: Konyha nyári zárva tartása

Ósi Község Önkormányzat Képviselő-testület
 Ósi, Kossuth L.u.40

Tisztelt Képviselő-testület!

A Képviselőtestület az óvoda nyári zárva tartását 2018.08.06-08.31.-ig engedélyezte. A konyha nyári zárva tartásának ütemezését nem kérelmeztem, mert az engedélyezett 1 fő státusz engedélyezésével biztosított a szabadságok kiadása és a fertőtlenítési munkák elvégzése is.

A NEBIH 2018.04.18-án lezajlott minősítési ellenőrzése alapján kiderült, olyan azonnali intézkedésekre van szükség, ami a konyha zárva tartását elkerülhetetlenné teszi. A minősítésen 79% lett a konyha minősítése, így az eljárást a konyha működéséhez újra kérvényezni kell.

Az élelmezésvezetővel történt egyeztetések után elkészített intézkedési terv alapján a legtakarékosabb módon próbáljuk a feltárt hiányosságokat megszüntetni.

Egyértelművé vált a NEBIH jegyzőkönyve alapján a konyha teljes átrendezése szükséges, mosogatók áthelyezése, a konyhatér festése. *(Az intézkedési tervet a zárva tartási kérelemhez mellékelem.)*

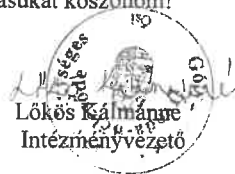
A munkálatok elvégzéséhez elkerülhetetlen a konyha bezárása.

Az élelmezésvezetővel történt egyeztetés után a tervezett időpont: 2018.08.13-08.31.

Kérem a Képviselő-testületet a konyha nyári zárva tartási idejét javaslatunk szerint elfogadni szíveskedjenek.

Ósi, 2018.06.21.

Megértésüket és támogatásukat köszönöm!



Kerepesi Brigitta
 Kerepesi Brigitta
 élelmezésvezető



Gólyafészek Óvoda és Egységes Óvoda-Bölcsőde
8161 Ősi, Iskola u. 10.
Telefon: 88/496-162
e-mail: osi.ovoda@freemail.hu

Gólyafészek Óvoda és Egységes Óvoda-Bölcsőde
8161 Ősi, Iskola u.10.

Ikt.sz.:

NEBIH
1024 Budapest,
Keleti Károly utca 24.
1525 Budapest, Pf.: 30

Tárgy: Intézkedési terv „Élelmiszer-higiéniai, élelmiszer- biztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés” szemlén feltárt hiányosságok megszüntetésére

Tisztelt NÉBIH!

Az Ősi Gólyafészek Óvoda és Egységes Óvoda-Bölcsőde konyháján a 2018.04.18.-án lefolytatott ellenőrzés során tapasztalt javítandó feladatainkhoz az alábbi intézkedési terv készült:

Intézkedési Terv

Sorszám	Nem megfelelés	Javító intézkedés	Felelős	Határidő	státusz
1.	A telephely címében és megnevezésében történt változását aktualizálni kell	működési engedély módosítása	jegyző	azonnal	
2.	A zöldség és gyümölcs beszállító vállalkozó nem rendelkezik FELIR azonosítóval	Be kell szerezni a FELIR azonosítót	élelmezés vezető	azonnal	
3.	Burgonyakoptató gépen nem volt vízvisszaszívás gátló szelep	vízvisszaszívás gátló szelepet kell felszerelni	élelmezés vezető	azonnal	
4.	A konyhatérben, a kenyeres helyiségben és az előkészítőkbén nincs kézmosási lehetőség.	A folyamatokat újra kell gondolni	élelmezés vezető	2018.08.30.	



Gólyafészek Óvoda és Egységes Óvoda-Bölcsőde
8161 Ősi, Iskola u. 10.
Telefon: 88/496-162
e-mail: osi.ovoda@freemail.hu

5.	Az étel sűrítéshez nem élelmiszeripari felhasználáshoz engedélyezett vödröt használnak	Be kell szerezni élelmiszeripari engedéllyel ellátott műanyag illetve saválló eszközöket	élelmezés vezető	azonnal	
6.	A hús átadóablak alatti munkaasztal felülete előregedett	Ki kell cserélni, mosható felületű asztalra	intézményvezető	2018.08.30	
7.	A húselőkészítő ablakán függöny van	Le kell szedni a függönnyt	élelmezés vezető	azonnal	
8.	A mosogató medencék méret a használatban lévő edények méretéhez kicsi	Nagyobb fertőtlenítő mosogató beépítése	intézményvezető	2018.08.30	
9.	A húselőkészítő hűtőberendezésének tetején tárolták a csomagolóanyagot	Dolgozók oktatása a megfelelő tárolásról	élelmezés vezető	azonnal	
10.	A fagyasztó berendezésekben nem volt hőmérő	Hőmérő elhelyezése Oktatás a felügyeletről	élelmezés vezető	azonnal	
11.	A helyben lefagyasztott zöldségeken, gyümölcsökön nem volt felirat	Felirattal kell ellátni minden terméket Azonosítás nyomon követés Dolgozók oktatása	élelmezés vezető	azonnal	
12.	A látogatók számára belépni tilos feliratot kell kiragasztani	Feliratozni a bejáratokat , zárni, dolgozók oktatása	élelmezés vezető	azonnal	
13.	A zöldség előkészítőben elhelyezett konyhagép festék hiányos.	A készülék leselejtezése	intézményvezető	azonnal	



Gólyafészek Óvoda és Egységes Óvoda-Bölcsőde
8161 Ősi, Iskola u. 10.
Telefon: 88/496-162
e-mail: osi.ovoda@freemail.hu

14.	Takarító eszközök tárolása tisztítása nem megfelelő.	Takarítási utasítás felülvizsgálata, Szinkódolás feliratozás bevezetése oktatás	élelmezés vezető	2018.06.30	
15.	Az éves higiéniai oktatás nem tudták be mutatni.	A dolgozók részére élelmiszer biztonsági oktatást kell tartani.	élelmezés vezető	azonnal	
16.	A dolgozók oktatása élelmiszer biztonságról öltözködés, személyes tárgyak használatáról	Oktatás	élelmezés vezető	2018.05.30	
17.	Az étel maradék gyűjtő használata és környezete nem megfelelő	Újra kell szabályozni, Be kell szerezni fedéllel zárható hulladék gyűjtőt	intézményvezető	2018.06.30	
18.	Az előkészítő helyiségek használata nem megfelelő	Oktatás a helyes használatról	élelmezés vezető	2018.05.30	
19.	Dolgozók nem ismerik az élelmiszer biztonsági szabályokat	Oktatni kell a dolgozókat	élelmezés vezető	2018.05.31	
20.	Étel mintatárolás nem volt megfelelő	Oktatás	élelmezés vezető	2018.06.01	
21.	A meleg ételek előre kitálaták cseppfertőzés veszélye	Újra kell szabályozni,	élelmezés vezető	2018.06.02	
22.	Allergén jelölés nem volt megfelelő	Oktatás	élelmezés vezető	2018.06.01	
23.	Ételhordók tárolása nem megfelelő	Ki kell alakítani helyiséget a tárolásra	intézményvezető	2018.08.30.	
24.	Az elkészült ételeket kóstolják, de nem dokumentálják.	Dokumentálni szükséges Oktatás	élelmezés vezető	2018.06.01	



Gólyafészek Óvoda és Egységes Óvoda-Bölcsőde
8161 Ósi, Iskola u. 10.
Telefon: 88/496-162
e-mail: osi.ovoda@freemail.hu

25.	A takarítási utasítást nem teljes körű	A textíliák mosásával ki kell egészíteni	élelmezés vezető	2018.06.02	
26.	A napi nyilvántartó lapok nem naprakészek	Napi nyilvántartó lapokat vezetni kell Oktatás	élelmezés vezető	2018.06.03	
27.	A főzőüst feletti mennyezet perreg	Festése szükséges	intézményvezető	2018.08.30	
28.	Szennyvíz kezelése nem megoldott	Javasolt egybeépített kézmosó és falikút	intézményvezető	2018.08.30.	

Ósi, 2018.05.15.

Tisztelettel: Kerepesi Brigitta
Élelmezésvezető

Lőkös Kálmánné
Intézményvezető