

Orosháza Város Önkormányzata

**5900 Orosháza,
Szabadság tér 4-6.**

Ügyiratszám: HSZK-E/K/19/2025

Tárgy: Beszámoló

Ügyintéző: Királyné Bitai Mariann

Telefon: +36 70/ 647- 9746

Raffai János polgármester úr
részére

Tisztelt Raffai János Polgármester Úr!

A SZO/524-3/2025 ügyiratszámú levelükben megfogalmazott kérdések alapján az alábbiakban tájékoztatjuk a Tisztelt Polgármester Urat és a Tisztelt Képviselő-testületet a Humán Szolgáltató Központ (5742 Elek, Gyulai út 18.) fenntartásában működő Dél-békési Étkeztetési Centrum (5744 Kevermes, Toldi u. 3/B), által az 5900 Orosháza, Táncsics u. 32. szám alatti nyitva álló helyiségében biztosított, ellátási szerződés keretében működő népkonyhai szolgáltatás 2024. évi szakmai tevékenységéről.

A népkonyhai szolgáltatást kérelem alapján 2024. január 1. és 2024. december 31. közötti időszakban összesen 302 fő igényelte, melyből az új igénylők száma 91 fő volt, az átlagos tényleges napi igénybevétel pedig 89 fő volt A népkonyhai szolgáltatás igénybevételének dokumentációs rendjét a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről szóló 1/2000. (I.7.) SzCsM rendelet szabályozza. Az ebben foglaltaknak megfelelően az intézmény, az étkezéseket igénybevételi naplóban rögzítette, melynek alapján a 2024-es évben a következő képen alakult az igénybevételek száma havi bontásban. (A napi szintű részletes kimutatást az 1 számú melléklet tartalmaz.)

	Január	Február	Március	Április	Május	Június	Július	Augusztus	Szeptember	Október	November	December	Összesen
Ellátott személyek száma	1913	1795	1667	1729	1466	1313	1442	1228	1262	1320	1232	1059	17426
Nyitvatartási napok száma	22	21	19	21	21	20	23	21	21	22	19	20	250



A 2024-es évben a szolgáltatás folyamatos igénybevétellel zajlott. Az ételek minőségének fenntartása érdekében, három havonta fogyasztói elégedettség mérésére került sor, melynek alapján a szolgáltatással kapcsolatban panasz nem merült fel.

A rászorultságot tekintve, ellátást biztosítunk azoknak a szociálisan rászorult embereknek, akik a napi egyszeri meleg étkeztetést sem tudják önmaguk, illetve eltartottjaik részére tartósan vagy átmeneti jelleggel önerőből biztosítani. Ez fontos, mivel, a mindennapi életvitelük eredményeként a rendszeres táplálkozás hiánya hátrányosan befolyásolja egészségi állapotukat. A népkonyha keretében, főétkezésként legalább napi egyszeri meleg ételt biztosítunk térítésmentesen. Lehetőség szerint tartós élelmiszer biztosításával is kiegészítjük a szolgáltatást, az arra különös mértékben rászorult személyek és családok számára.

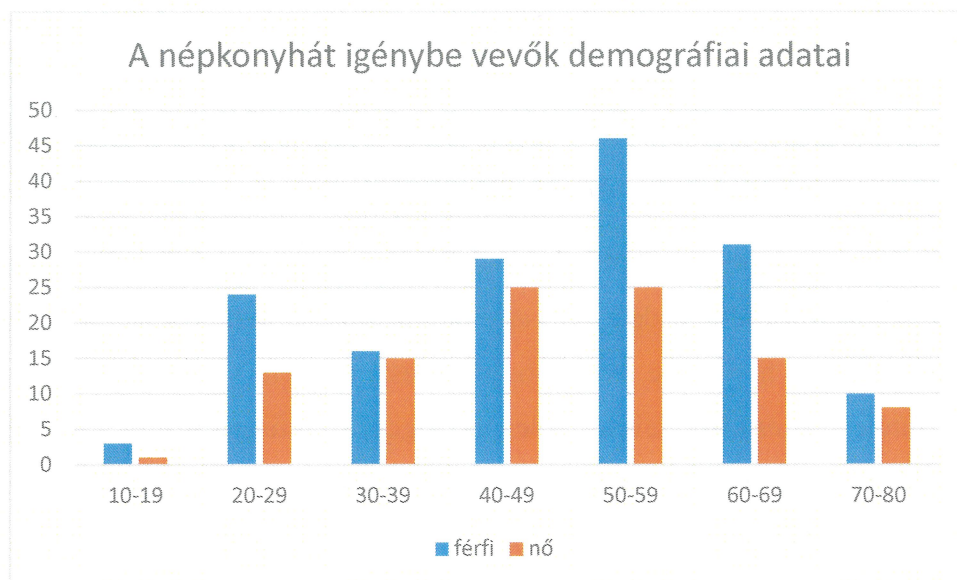
Az ellátotti létszám szociáldemográfiai jellemzőit tekintve az igénybe vevők, túlnyomó részt halmozottan hátrányos helyzetben élők, akik nem csak szociálisan hanem sok esetben nem megfelelő egészségi állapotuk miatt, folyamatos mentális támogatást is igényelnek. Az országos tendenciák is egyértelműen bizonyítják, hogy a társadalmi, gazdasági változások hatására nő a társadalom periferiájára szoruló kör, akik, a halmozottan jelentkező szociális problémáik hatására, olyan krízishelyzetbe kerülnek, amikor már a napi egyszeri meleg étel biztosítása is gondot jelent.

Szolgáltatónk elkötelezett, hogy ne csak szolgáltasson, hanem szolgáljon is! Ennek okán lehetőséget teremtünk arra is, hogy az igénylők támogatást kapjanak egyéb gondjaik megoldásában is. Szükséges esetben az ellátás során a szociális szakember tájékoztatást nyújt az igénylőknek azzal kapcsolatban, hogy milyen jellegű ellátási formákat vehet igénybe, helyzetének megfelelően. Így meghallgatjuk a panaszát, és annak orvoslása érdekében megtegyük a szükséges intézkedéseket.

A szakmai tevékenység

Folyamatos igénykutatás előzte meg a szolgáltatás bevezetését. Viszont a jogszabályváltozások következményeként az látjuk és érzékeljük a célcsoport tekintetében, hogy a korábbi anonimitás megszűnésével a mélyszegénység helyzetének nyílt felvállalásaként élték meg, melynek hangot

is adtak, többen szégyenérzetük miatt elfordultak. Ezért is csak jelenlegi demográfiai adatokat tudunk megadni, mivel erre vonatkozó adatokat nem szükséges nyilvántartani.



A népkonyha kialakítása és üzemeltetése megfelel a törvényi előírásoknak.

Az ellátást igénylők a népkonyhai szolgáltatást hétköznap 11:00 órától 13:00 óráig vehetik igénybe.

A népkonyhai ételosztó pont a HACCP előírási szerint működik, amely két évente felülvizsgálatra kerül. A felülvizsgálatot élelmiszer biztonsági szakember végzi el, míg a rendszeres tisztítást és a fertőtlenítést az utasításoknak megfelelően a népkonyha évente kötelező népkonyhai higiéniai oktatáson részt vevő dolgozói végzik. Érzékszervi vizsgálat szakember bevonásával történik. Poroltó készülékek ellenőrzése 3 havonta, felülvizsgálata pedig évente történik. Rágcsáló és rovar irtás felülvizsgálata 6 havonta történik, felmerülő problémák esetén azonnal intézkedünk.



Az étel kiszállítása és kiadagolása

Az étel elkészítését a Csabakonyha KFT (5600 Békéscsaba, Luther u. 20. fsz.2.) biztosítja, ahonnan az étel kiszállításra kerül az ételosztó pontokra. Az ételosztó dolgozó fél órával a nyitvatartási idő kezdete előtt érkezik, átöltözik, a saját utcai ruhájától elkülönítve tárolt munkaruhájába. Ezek után kitakarítja és fertőtleníti a helységeket. A takarítást rögzíti a napi takarítás dokumentációjában, illetve kitölti a jelenléti ívet. Eldobható kötényt, hajhálót, illetve eldobható gumikesztyűt vesz fel és várja az étel megérkezését.

Az ételek kiszállítása a konyháról hőtárolós badellákban történik az ételosztó pontok számára. A sofőrök a nyitvatartási idő kezdete előtt az ellátottaktól elkülönítve kézi kocsin behúzzák a badellákat a kiszolgáló helységbe. Az ételosztó átveszi az ételt, valamint a főzőkonyha által kiállított szállítólevelet és kísérőlevelet. Ellenőrzi a gépjármű tisztaságát és a higiéniáját, amit a napi ellenőrzési naplóban is rögzít. Ezek után, megméri az étel hőfokát és azt rögzíti aláírásával és a kísérőlevél dokumentálásával. Ezt követően a badellából átönti az ételt a kiosztó üstbe, aminek a tisztítását és az elszállítását a sofőrök közreműködésével a Csabakonyha Kft. végzi.

Az étel megnevezését, a dátumot, a meleg étel elkészültét, az adagolás kezdetét és az adagolásnál mért hőfokot rögzíti az adagolási ellenőrző lapra. a maghőmérőt 90%-os alkohollal minden mérés után tisztítják. Ezt követően elvégzik az érzékszervi vizsgálatot, külső megjelenés, állomány, illat, íz, amit tapasztalt rögzíti a kóstolási és tálalási ellenőrző lapra.

Az étel kiadagolása 0.5 literes hitelesített mérőkanállal történik. A megfelelő kalória érték biztosításának érdekében minden adag ételhez biztosítunk egy szelet kenyeret.

A szolgáltatás keretében kiosztásra kerülő étel helyben fogyasztható, abban az esetben vihető el, ha biztosított az étel elviteléhez szükséges ételhordó, és azt az ellátott átönti az ételhordójába. Kiadagolása 0.5 literes eldobható gulyás tálba történik, illetve eldobható kanalat biztosítunk hozzá. A gulyás tál az étellel nem hagyhatja el az ételosztó pont területét.

Az étel kiadagolásának felénél újra megméri a hőmérsékletet és azt rögzíti a kóstolási és tálalási ellenőrző lapra, majd ezt a műveletet ismételten elvégzi az étel kiadagolásának a vége felé.

Miután az étel kiosztásra kerül, steril ételmintás zacskóba belehelyezi az étel mintát, amit 72 órán keresztül a biztosított hűtőszekrényben tárolnak 0-5 fok közötti hőmérsékleten. Miután elhelyezte az ételmintát, a hőmérsékletet bevezeti a hűtő hőmérséklet dokumentációjába. A nyitvatartási időt követően, érkező sofőr elviszi az üres badellákat, a kiadagoló üstöt, illetve a merőkanalat, az orosházi főzőkonyhára, ahol azt szakszerűen megtisztítják. Ha valami oknál fogva marad étel, azt is visszaszállítja az orosházi főzőkonyhára, és onnan az ételmaradékot a szerződő fél elszállítja.

Az osztóponyi munkatárs az étel kiadagolása után, ismételten elvégzi a takarítási, és fertőtlenítési feladatokat az adott helyiségekben (ételkiosztó helyiség, ebédlő, mosdók, öltöző). A napi takarítást kiegészíti a heti, és a havi takarítás, ami a helyiségek részletesebb takarítási munkálatait jelenti, minden héten egy nap részletesebb takarítás, illetve havonta egyszer a hónap utolsó munkanapjához közelítve az egész épületet ki kell takarítani, ami a népkonyhához tartozik. A gépjármű takarítását, illetve az M30 rekeszek tisztítását, magas nyomású mosóban kerül sor.

A feladat ellátásához szükséges szakmai létszám 2024-ben a következő képen alakult a népkonyha szolgáltatás biztosításában, 2 konyhai kisegítő munkatársat jelentett, akik megfelelően végezték munkájukat.

A népkonyha keretében biztosított ételadag, élelmiszer nyersanyagok napi energia- és tápanyagtartalmának értékei meg kell, hogy feleljenek a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről szóló 1/2000. (I. 7.) SZCSM rendelet — 23. § (3) bekezdésében meghatározott előírásoknak, miszerint a népkonyhán kiszolgált egy adag ételnek a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 3. mellékletében, a 19–69 éves korcsoport esetén napi egyszeri étkezésre előírt energiaszükséglet kell biztosítania.

A 37/2014.(IV.30) EMMI rendeletnek megfelelően a
korcsoportonkénti napi energiaszükséglet(kcal/nap/fő)

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15–18 év	19–69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1000– 1300	1350– 1650	1700– 2050	2000– 2400	2000– 2800	1800– 2500	1800– 2400
4.	Fekvőbeteg- gyógyintézeti étkeztetés	1000– 1200	1200– 1500	1550– 1850	1800– 2200	1800– 2600	1800– 2400	1800– 2400
5.	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés	750– 950						
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900– 1100	1100– 1350	1300– 1550	1300– 1850	1150– 1650	1150– 1550
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450– 600	600– 750	700– 850	700– 1000	650– 900	650– 850

A népkonyhai szolgáltatást a Csabakonyha Kft (5600 Békéscsaba, Luther u. 20. fsz.2., Telephelye: 5900 Orosháza, Október 6. út 15.) főzőkonyháján keresztül biztosítjuk. Az ellátottak igényeihez alkalmazkodva a főzőkonyhával történő folyamatos egyeztetéseknek köszönhetően, a szolgáltatásban jelenleg kb. húsz féle ételt állítanak elő. Az ellátást igénylők körében állandó jelleggel elégedettségi felmérést végzünk, melyek során pozitív visszajelzések érkeznek.

A fentieket figyelembe véve a **működtetéshez kapott támogatások** felhasználását tekintve, dologi és személyi kiadások merültek fel. Tisztítószerek és eszközök, védőruha, egyszerhasználatos eszközök (mint eldobhatókötény, hajháló, gumikesztyű, tányér, tároló) illetve adagoló eszközök (pl. badella, merőkanál), valamint megfelelő akadálymentes és

higiénias környezet biztosításához szükséges tartós és fogyó eszközök (pl. hűtő, melegen tartó zsámoly).

A fentiek ellátásához Magyarország 2025. évi központi költségvetéséről szóló 2024. évi XC. törvény 46. §-a közfeladatot ellátó egyházi jogi személy részére e törvény mellékletében meghatározott összegű támogatást állapít meg. A Magyar Államkincstár a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló 1993. évi III. törvény 58/A. § (4) bekezdése szerint az egyházi fenntartók támogatás iránti kérelmről első fokon határoz. A normatíva felhasználásának ellenőrzése szintén a Magyar Államkincstár (a továbbiakban: igazgatóság) hatáskörébe tartozik, erről rendelkezik az egyházi és nem állami fenntartású szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltatók, intézmények és hálózatok állami támogatásáról szóló 489/2013. (XII. 18.) Korm. rendelet 19. § (1) bekezdés első mondata, amely szerint „a támogatás igénylésének jogszerűségét és elszámolásának szabályszerűségét az igazgatóságok ellenőrzik”. A Korm. rendelet 4. § (1) bekezdése értelmében „az igazgatóság a támogatás iránti kérelemről, a pótigényről, a lemondásról és az elszámolásról hatósági eljárásban dönt, a támogatásokról hatósági határozatot hoz, és a támogatásokkal kapcsolatban hatósági ellenőrzést folytat le”.

Egyházi intézményként kiemelt célunk, hogy ne csupán szolgáltatóként működünk, hanem szolgáljunk és minőségi ellátást biztosítsunk a társadalomban segítségre szoruló embertársaink felé. Humán Szolgáltató Központunk a településen élő emberek szociális segítésére, életminőségének javítására törekszük.

Bízunk benne, hogy megelégedettséggel fogadják szolgálatunkat Orosháza városában és továbbra is jó együttműködést tudunk kialakítani.

Kelt: Békéscsaba, 2025. 04. 11.

Tisztelettel:

Humán Szolgáltató Központ
5742 Elek
Gyulai út 18.
Adószám: 18752387-2-04

.....
Patkás Tamás Tivadar
Képviselő

Fenntartó neve: Humán Szolgáltató Központ
Engedélyes neve: Dél-békési Értéktetési Centrum
Címe: 5744 Kevermes, Toldi u. 3/b.

Támogatás jogcíme: Szociális étkeztetés - NÉPKONYHA

1. számú melléklet

KIMUTATÁS

a népkonyhai ellátást OROSHÁZÁN 2024. évben igénybe vevők létszámáról

Dátum	Január	Február	Március	Április	Május	Június	Július	Augusztus	Szeptember	Október	November	December	Összesen
1.		86	93				66	59		54			358
2.	77	91		76	69		61	55	64			62	610
3.	80			80	67	68	66	49	66	47		64	587
4.	87		91	81		73	59		62	53	66	62	634
5.	84	85	91	82		76	66	63	65		65	59	736
6.		88	87		63	69		58	57		75	49	546
7.		92	80		67	70		61		57	66	36	529
8.	86	93	95	82	79		68	61		64	65		693
9.	92	90		84	75		68	59	55	67		52	642
10.	91			84	75	73	67		62	61		56	569
11.	90		84	86		61	66		71	70	63	58	649
12.	83	85	77	90		68	59	62	56			54	634
13.		80	78		73	68		56	57		63	57	529
14.		81	80		72	60		58		60	60	28	499
15.	84	84		81	72		64	57		56	64		562
16.	88	77		90	75		67	56	57	63		54	627
17.	88			87	73	63	54		55	58		56	534
18.	83		89	88		62	63		62	55	61	58	621
19.	83	85	83	84		66	54		59		63	59	636
20.		78	87		58				55		58	57	393
21.		83	85		59	65		62		59	63		476
22.	92	78	88	80	70		49	67		60	62		646
23.	86	80		87	66		64	59	57			54	553
24.	93			80	74	60	59		61	60			487
25.	87		91	87		65	63		62	61	67		583
26.	91	89	93	70		60	65	52	65		63		648
27.		89	99		64	60		55	58		75		500
28.		94	96		70	68		58		53	64		503
29.		87		75	70		61	58		72	69		575
30.	91			75	70		63	63	59	72		44	537
31.	89				63		70			68		40	330
Összesen:	1 913	1 795	1 667	1 729	1 466	1 313	1 442	1 228	1 262	1 320	1 232	1 059	17 426
Nyitvatartási napok száma	22	21	19	21	21	20	23	21	21	22	19	20	250