

Csongrád Városi Önkormányzat Gazdasági Ellátó Szervezet

6. Szakmai munka értékelése

A Gazdasági Ellátó Szervezet feladata a városban a közétkeztetés biztosítása. Az intézmény külön megállapodás alapján ellátja az alábbi önkormányzati intézmények számviteli, pénzügyi, munkaügyi feladatait:

- Csongrádi Óvodák Igazgatósága
- Csongrádi Információs Központ Csemegi Károly Könyvtár és Tari László Múzeum
- Művelődési Központ és Városi Galéria
- Csongrád Város Önkormányzata Városellátó Intézménye
- Esély Szociális Alapellátási Központ

A napi feladatok végzéséhez elengedhetetlen a folyamatos kapcsolat tarás az intézményekkel. Az intézményvezetők minden esetben közreműködők és segítőkészek, így a napi feladatokat gördülékenyen meg tudjuk oldani.

Az adminisztrációs és pénzügyi feladatokat 6 fő végzi az irodán, a munkaügyi feladatok ellátást 3 fő. Mindkét területen van egy-egy munkatárs, aki kapcsolt munkakörben a térítési díjak beszedését, valamint az étkezési igények összesítését, elszámolását is végzi. A Start munkaprogram keretében az önkormányzat 35 főt foglalkoztat, amelynek munkaügyi iratait, az elszámoláshoz szükséges dokumentációt is a kollégák állítják össze.

A Gazdasági Ellátó Szervezet üzemelteti a Tourinform Irodát. Az iroda célja, hogy minél magasabb színvonalon tájékoztassa a helyi és országos programokról, eseményekről, látnivalókról, a városba látogatókat. Felvilágosítást nyújtanak a szálláshelyekről, vendéglátóhelyekről, kiadványokkal segítik a tájékozódást.

A Gazdasági Ellátó Szervezet fő tevékenysége a gyermekétkeztetés. Intézményünk elkötelezett abban, hogy a bölcsődei, óvodai, iskolai étkeztetés keretében minőségi közétkeztetés valósuljon meg. Dietetikusunk a törvényi előírások figyelembevételével állítja össze a változatos, kiegyensúlyozott tápanyag- és energia bevitel, valamint vitamin- és ásványi anyag tartalom szempontjából is optimális, korosztálynak megfelelő menüsört. Intézményünk ügyel arra, hogy minél több olyan alapanyagból

kerüljenek elkészítésre ételeink, melyeket helyi vagy környékbeli termelőktől szerzünk be.

A Gazdasági Ellátó Szervezet a közétkeztetési feladatot két főzőkonyhán és egy befejező konyhán látja el. A Sággy Mihály Szakközépiskolában található konyha 1000 adag előállítására nyújt lehetőséget. A tavalyi évben az épület teljesen felújításra került a „Sággy konyha fejlesztése Csongrádon” című, TOP-1.1.3-16-CS1-2017-00008 azonosító számú projekt keretében. Megváltozott az épület szerkezete, kialakításra került egy diétás konyha. Új nyílászárók kerültek az épületre, szigetelés került az épületre, megújult a tetőszerkezet és iroda került kialakításra. A felújítás alkalmával az elhasználódott eszközök, berendezési tárgyak helyett is új, a kor követelményeinek megfelelő korszerű eszközök kerültek beszerzésre. A diétás konyha lehetőséget teremt, hogy az étel érzékenyek részére biztosítani tudjuk a megfelelő közétkeztetést. Az önkormányzat jelentős saját erőt biztosított, hogy a szükséges eszközöket, berendezéseket, meg tudjuk vásárolni, mivel a pályázati források korlátozottak voltak. A megújult konyha átadása május 14-én megtörtént, és már 20-án birtokba is vették a kollégák.

A Csongrád-Bokros, Bokros u. 29 alatt található Óvoda-Iskola konyha 300 adag előállítását teszi lehetővé. Az óvodások, a helyi iskola és a bokrosi szociális étkezők ellátását biztosítjuk a konyháról.

A Templom u. 4-8. szám alatt található a Bölcsőde konyha, amely befejező konyhaként üzemel, közel 60 bölcsődés gyermek számára biztosítja az étkezést.

A közétkeztetés mellett a városi rendezvényeken, ünnepségeken biztosítottunk étkezést, hogy bevételeinket növelni tudjuk. Emellett a nyári időszakban számos tábor részére biztosítunk a napi háromszori, négyszeri étkezést. A bevétel növelés érdekében igyekeztünk minden rendezvényen jó minőségű, változatos étrendet biztosítani, hogy visszatérő megrendelőink legyenek.

Az idei évben a Szentesi Katasztrófavédelmi Kirendeltség ellenőrzéseket tartott a főző és tálaló konyhákon. A főző konyhákon rendelkezünk elszívó rendszerrel, ami a friss levegőt biztosítja.

Az intézményt kötelezték az elszívó rendszerek tisztítására az alábbi jogszabály alapján.

„Az Országos Tűzvédelmi Szabályzatról szóló 54/2014. (XII. 5.) BM rendelet 196. §. (5) A14 méternél magasabban lévő legfelső használati szinttel rendelkező lakóépület központi szellőző rendszerét, valamint étterem konyhai szellőző (szagelszívó) rendszerét a gyártó által meghatározott rendszerességgel, annak hiányában lakóépületben 3 évente, étterem rendeltetés estében félévente tisztítani és annak elvégzését írásban igazolni kell.”

A munkálatok speciális eszközöket, technikát, technológiát igényelnek, így ezt csak szakember tudja elvégezni. Több vállalkozástól kértünk ajánlatot, de nagyon magasak a költségek. A legkisebb rendszer tisztítása 247.650,- Ft-ba kerül, amit félévente meg kell ismételni. A jövő évre ezeket a költségeket már előre be kell terveznünk, mivel jelentős kiadást rónak az intézményre.

Csongrád, 2019. július 19.




Pintér Józsefné
igazgató