

Ért: 2019.01.02.

Martonvásári Polgármesteri Hivatal	
Érkezett:	2019 JAN 02.
Sorszám: 153	Ügyintéző: M. Hóvá
Szignáció:	e.h.

Előadó: Julek Mária
Munkatárs: [Handwritten signature]

MARTONVÁSÁRI POLGÁRMESTERI HIVATAL
2462 Martonvásár, Budai út 13.
Adószám: 15362931-1-07
Telefon: 06 (22) 460-004

L: Dr. Sz. T.!!!

Beszámoló December

Megbízatásom utolsó hónapjában a következő évi, azaz 2019-es étlapok készítésében már nem vettem részt, azonban lezárásként ellenőriztem az ellátott intézményekben (Brunszvik Teréz Óvoda, valamint a Martonvásári Beethoven Általános Iskola) az év közben felmerült problémákra, kérdésekre, kérésekre tett javító intézkedések teljesülését, megvalósulását.

December 17-én látogattam el az említett intézményekbe, és a HPM Plus Kft.-hoz. Az óvodában az intézményvezetővel, Stefkovits Ferencnével, csoportvezetőkkel illetve a tálaló személyzettel beszéltem át az észrevételeiket. Összességében továbbra is elmondható, hogy az óvadás gyerekek jól esznek, szeretik a kínált ételeket, a leveseket kifejezetten szeretik. Az adagok mennyiségével nagyjából meg vannak elégedve, azonban ha lenne rá lehetőség, akkor a gyerekek szívesen repetáznának, főleg a levesekből. Amit továbbra is keveselnek a nevelők, azok a zöldségek és gyümölcsök. Ugyan az étlapra kiírt zöldségeket megkapják, viszont eddig csak kétszer kaptak nagyobb mennyiségű zöldség, gyümölcs csomagot a hét elején, amit előtte leegyeztettek a Szolgáltatóval. Ebből szeretnének többször, vagy rendszeresen, minden hét elején kérni. Úgy gondolom, hogy a HPM Plus Kft. vezetőségével leülve, megbeszélve a reális lehetőségeket, esetleges szerződésmódosítással megoldható lenne ez a kérés is. Más észrevételük a kínált zöldségek, gyümölcsök minőségével volt. Előfordult, hogy penészes, vagy már romlásnak indult termékeket kaptak, amiket már nem adtak oda az óvodásoknak. Így annyit kérnének, hogy a megrendelésnél, vagy az átvételnél a Szolgáltató győződjön meg az áru frissességéről, épségéről, valamint a szállító rekeszek tisztaságáról, amit én is mindenképp követendőnek tartanék, az esetleges kellemetlenségek elkerülése miatt. A kínált ételek elkészítésével, ízesítésével nagyjából elégedettek, egyszer-kétszer fordult elő kifogásolható étel (például: égetett tarhonya, szaftos hús), azonban ez csak odafigyelési problémát mutat, nem a Szolgáltatóval van a gondjuk. Viszont nagyon örültek a félkész termékek lecserélésének saját készítésű feltétekre. Örülnének, ha ez nem csak decemberben, hanem innentől fogva végig így is maradna. Én úgy gondolom, hogy a Szolgáltató ebben nagyon is igyekszik, így remélem ezzel a későbbiekben sem lesz probléma.

Az óvoda után az iskolába, pontosabban az iskola éttermébe látogattam el és figyeltem meg a különböző osztályok reakciót, fogyasztásukat és véleményüket az aznapi ebédre, ami brokkolikréMLEVES kölesgolyóval, illetve Bácskai rizseshús csalamádéval volt. Aznap ünnepség volt az iskolában, így kissé felborult, elcsúszott az osztályok ebédelési ideje. Szokásomtól eltérően most nem részletezném külön-külön, hogy melyik osztálynál mit tapasztaltam az étel elfogyasztása szempontjából. Sajnos itt is elég rapszódikus volt a fogyasztás. Tény, hogy nem a legkedveltebb étel volt akkor ebédre, de nem is tipikus „nem szeretem, utálom” menü. Az aznapi ebéd szerintem egyszerű, de finom, ízletes, laktató volt, és meglepően nagy adagokat is kaptak a diákok. Ennek ellenére a fogyasztás számomra

Martonvásári Polgármesteri Hivatal	
Érkezett:	2019 JAN 04.
Sorszám: 192-1/2019	Ügyintéző: ML

meglepően rossz volt. Továbbra is volt olyan, aki inkább csak megpiszkálta az ételt, de nem evett belőle, vagy az étel felét visszavitte. A brokkolikrémlevesnél inkább csak a mellé kínált kruton fogyott el. Rossz volt látni, hogy néhány diák kezében a visszavitt majdnem teli tányér mellett már ott volt a csokoládé, amit inkább fogyasztottak el a tápláló ebéd helyett. Amikor a véleményüket kérdeztem, szinte mindenki azt mondta, hogy finom volt az ebéd, még se ették meg teljesen a rizseshúst, mondván, hogy jól laktak, és nem bírtak többet enni. A levesfogyasztást pontosan nem tudtam felmérni, ugyanis a leves tálalása leveses tálakban történik, amiket az étkező asztalon helyeznek el, így pontosan nem láttam, hogy ki és mennyi levest mert magának. Azonban jó pár tiszta, érintetlen leveses tányért láttam a visszahozott tálcákon. Rossz volt látni, hogy kb. 50 liter leves teljesen érintetlen maradt. Ennél siralmasabb látvány a visszavitt ételmaradék mennyisége volt. Amíg ott tartózkodtam, addig 3 db 50 literes vödört töltött meg a tálaló személyzet. Elmondásuk szerint, ez a minimum mennyiség, ami kidobásra kerül. Ez valóban meglepő és elkésztető látvány, miközben rengetegen éheznek máshol. Próbáltam kutatni, hogy minek köszönhető, hogy ennyire nem esznek a diákok, mert szerintem nem az étel ízével vagy elkészítésével van a probléma. Főleg az meglepő számomra, hogy amíg óvodában, igenis jól esznek például a nagycsoportosok, 2 hónap elteltével az iskolában már ugyanazt az ételt visszaviszik. Erre azt a választ kaptam, mert ott szépen megterítve a nevelővel esznek. Az iskolában ugyanúgy a tanárnőjükkal esznek a gyerekek közösen, csak a szép teríték hiányzik, azonban nem hinném, hogy ez lenne a fő gond. Egy pedagógus azt mondta, hogy a tányérokat, poharakat, evőeszközöket vizesen kapják meg a diákok, és ettől megy el az étvágyuk. Megkérdeztem, hogy az étteremben kb. 430 főt étkeztetnek és az étkészlet kb. 100 főnek elegendő, így mindenképp többszöri felhasználásra kerülnek azok. Azonban megnéztem, hogy a mosogatás és fertőtlenítés folyamatos, 3 személy is mosogat megállás nélkül. A tálaló személyzet elmondása szerint egy nagyobb teljesítményű mosogatógéppel még gyorsabban történne a mosogatás és fertőtlenítés, de ettől függetlenül előfordulhatna, hogy vizes maradna az étkészlet. Azonban az is gondot jelent a személyzet szerint, hogy az osztályok nem mindig tartják be a kiírt ebédidejüket, elcsúsznak, késve érkeznek, így néha több osztály is feltornyosul az ebédlőben, és így rohanniuk kell a mosogatással, hogy mindenki tiszta evőeszközzel és tiszta tányérokban tudjon ebédelni. Sokat jelentene szerintük, ha az időpontokra jobban figyelnének. Ettől függetlenül úgy gondolom, hogy kényelmesen tudnak ebédelni a gyerekek, nem kell rohanniuk, mivel megfelelő mennyiségű asztal van az étteremben, nem kell átadniuk a helyüket a soron következő osztályoknak. Így az időhiány sem lehet oka ennek a rossz fogyasztásnak.

Továbbra is úgy gondolom, abban látnám a megoldást az iskolai problémára, hogy akár egészségnapok szervezésével, melyekbe esetleg a szülőket is be lehetne vonni aktív részvétellel tágítható lenne a diákok tudása az egészséges táplálkozásról, ételkóstolókkal elnyerhető lenne a figyelmük és esetleg elfogadóbbak lennének az ételekkel. Így szívesebben elfogyasztanák az ebéd során kínált ételeket. Más megoldásként esetleg ötletláda készítése is segítséget nyújthatna, melybe a diákok anonim módon adhatnának javaslatokat az étkezések elfogadására.

Látogatásim az élelmezésre (Étel ellenőrzési dokumentáció csatolva a beszámolóhoz):

- 12. 04. (Kedd) → Betegség miatt elmaradt
- 12. 12. (Szerda)
- 12. 17. (Hétfő)

Kelt: Martonvásár, 2018. December 31.



.....
Gulyás Mónika
Dietetikus

Beszámolóhoz csatolva a véglegesített decemberi étlapok, valamint az étellelőrzési dokumentáció.

