

**Budapest Főváros X. Kerület Kőbányai Önkormányzat
Polgármesteri Hivatala
Oktatási és Közművelődési Főosztály**

11/525/37/2010
2010 AUG 26.
Budapest,

Tárgy: Tájékoztatás a közétkeztetés
színvonalának értékeléséről

Tisztelt Képviselő-testület!

Budapest Főváros X. kerület Kőbányai Önkormányzat Képviselő-testülete az 1007/2007.(VIII.30.) sz. határozatával felkérte a polgármestert, hogy félévente írásos értékelést készíttessen a közétkeztetés színvonaláról.

A 2010. január – május időszakra kitöltött kérdőíveket az Oktatási és Közművelődési Főosztály összesítette, az eredményekről a tájékoztatást az 1-4 mellékletek tartalmazzák.

2009. januártól főzőkonyhánként dolgoztuk fel az adatokat (5. számú melléklet).

A táblázatból megállapítható, hogy a különböző szempontok szerinti változások időszakonként hogyan alakulnak konyhánként. A javulás vagy a romlás általában a konyhafőnök váltásából és az intézmények kitartó észrevételezéséből adódik.


2007. szeptembertől - 2008. decemberig csak óvodák és iskolák megbontásban készültek az értékelő táblázatok (6.sz. melléklet).

Az előterjesztést Budapest Főváros X. Kerület Kőbányai Önkormányzat Kulturális és Oktatási Bizottsága 2010. augusztusi ülésén tárgyalja, a bizottság elnöke a bizottság határozatát a Képviselő-testület ülésén ismerteti.


Határozati javaslat:

Budapest Főváros X. Kerület Kőbányai Önkormányzat Képviselő-testülete a közétkeztetés színvonaláról szóló tájékoztatást elfogadja.

Budapest, 2010. augusztus 10.


Dr. Kántásné dr. Szabó Ivett
főosztályvezető

Törvényességi szempontból látta:


Dr. Neszteli István
jegyző
fu.

Közétkeztetés értékelő lap

2010. január - május

Pensió 17 Kft Lampart konyha		Óvodák						Iskolák					
Intézmények értékelése (1 és 5 között)													
Kérdések:		1	2	3	4	5	átlag	1	2	3	4	5	átlag
1.	Az étel szállításának a pontossága		2		1	1	3,2		2	2	3	3	3,7
2.	Az ételek szállítására használatos edények		1	1	1	1	3,5		2		5	3	3,9
3.	A kiszállított ételek mennyisége			3	1		3,2			4	4	2	3,8
4.	A kiszállított ételek minősége	1	1	2			2,2		1	6	3		3,2
5.	A kiszállított ételek változatossága	1		2	1		2,7		3	4	3		3
Reklamációk		Reklamáció nem volt	1 alkalom	2 alkalom	többször	Reklamáció nem volt	1 alkalom	2 alkalom	többször				
1.	A kiszállítás pontossága miatt	1			3	6			4				
2.	A tárolóedények állapota miatt	3	1			6			4				
3.	A kiszállított étel mennyisége miatt	1		2	1	3	1	2	4				
4.	A kiszállított étel minősége miatt	1	1	1	1	4	1	3	2				
Egyéb, az étkezéssel kapcsolatos felmerült észrevétel		A feltét nem ízletes, felnőtteknek kevés. Sokat romlott az étel minősége, nem mondható változatosnak.				A változatosság romlott, a puffasztó ételek sokszor együtt pl: kelkáposzta főzelék, utána körte.							

Közétkeztetés értékelő lap

2010. január - május

Pensió 17 Kft Pamut konyha		Óvodák					Iskolák						
Intézmények értékelése (1 és 5 között)													
Kérdések:		1	2	3	4	5	átlag	1	2	3	4	5	átlag
1.	Az étel szállításának a pontossága				2	2	4,5				1	1	4,5
2.	Az ételek szállítására használatos edények			2	1	1	3,7	1				1	3
3.	A kiszállított ételek mennyisége			1	3		3,7			1	1		3,5
4.	A kiszállított ételek minősége			2	2		3,5			1		1	4
5.	A kiszállított ételek változatossága			3	1		3,2			1	1		3,5
Reklamációk		Reklamáció nem volt	1 alkalom	2 alkalom	többször			Reklamáció nem volt	1 alkalom	2 alkalom	többször		
1.	A kiszállítás pontossága miatt	4						2					
2.	A tárolóedények állapota miatt	4						2					
3.	A kiszállított étel mennyisége miatt	4						1				1	
4.	A kiszállított étel minősége miatt	3			1			1				1	
Egyéb, az étkezéssel kapcsolatos felmerült észrevétel		A főzelék ízetlen és sűrű.					A darabos húsárúnál jelentős méretbeli különbség van. A badellák nagyon rosszul záródnak.						

Közétkeztetés értékelő lap

2010. január - május

Pensió 17 Kft Finommechanikai konyha		Óvodák					Iskolák						
Intézmények értékelése (1 és 5 között)													
Kérdések:		1	2	3	4	5	átlag	1	2	3	4	5	átlag
1.	Az étel szállításának a pontossága					4	5					2	5
2.	Az ételek szállítására használatos edények				3	1	4,2				1	1	4,5
3.	A kiszállított ételek mennyisége				2	2	4,5				1	1	4,5
4.	A kiszállított ételek minősége			1	3		3,7				1	1	4,5
5.	A kiszállított ételek változatossága			2	2		3,5				1	1	4,5
Reklamációk		Reklamáció nem volt	1 alkalom	2 alkalom	többször	Reklamáció nem volt	1 alkalom	2 alkalom	többször				
1.	A kiszállítás pontossága miatt	4				2							
2.	A tárolóedények állapota miatt	4				2							
3.	A kiszállított étel mennyisége miatt	4				2							
4.	A kiszállított étel minősége miatt	2	1		1	2							
Egyéb, az étkezéssel kapcsolatos felmerült észrevétel		A levesek borsosak, a főzelékek túlhabartak.											

Közétkeztetés értékelő lap

2010. január - május

Óvodák		Bölcsődéktől étkezők					
Kérdések:		1	2	3	4	5	átlag
1.	Az étel szállításának a pontossága					6	5
2.	Az ételek szállítására használatos edények				1	5	4,8
3.	A kiszállított ételek mennyisége				3	3	4
4.	A kiszállított ételek minősége			1	1	4	4,6
5.	A kiszállított ételek változatossága			1	1	4	4,6
Reklamációk		Reklamáció nem volt	1 alkalom	2 alkalom	többször		
1.	A kiszállítás pontossága miatt	6					
2.	A tárolóedények állapota miatt	6					
3.	A kiszállított étel mennyisége miatt	3	2				1
4.	A kiszállított étel minősége miatt	3	1	1			1
Egyéb, az étkezéssel kapcsolatos felmerült észrevétel							

Óvodák

	<i>Finommechanikai konyha</i>			<i>Pamut konyha</i>			<i>Lampart konyha</i>		
	2009.		2010.	2009.		2010.	2009.		2010.
	I.	II.	I.	I.	II.	I.	I.	II.	I.
Szemponatok:									
1. Az étel szállítás pontossága	5	4,8	5	4,5	4,3	4,5	4,6	5	3,2
2. Az étel kiszállítására használt edények	4	4,3	4,2	3,5	3,3	3,7	4	4,3	3,5
3. A kiszállított étel mennyisége	5	4,5	4,5	4	4,3	3,7	4	3,7	3,2
4. A kiszállított étel minősége	3,7	3,8	3,7	3,5	3,3	3,5	2,6	4	2,2
5. A kiszállított étel változatossága	4	4,3	3,5	3,5	3,5	3,2	3	3,3	2,7

	<i>Bölcsödei konyhák</i>			<i>JUNIOR Vendéglátó Zrt.</i>		
	2009.		2010.	2009.		
	I.	II.	I.	I.	II.	
Szemponatok:						
1. Az étel szállítás pontossága	5	5	5	5	5	
2. Az étel kiszállítására használt edények	4,8	4,8	4,8	4	4	
3. A kiszállított étel mennyisége	4,8	4,7	4	4	5	
4. A kiszállított étel minősége	4,5	4,3	4,6	3	5	
5. A kiszállított étel változatossága	4,3	4,5	4,6	2	4	

Általános Iskolák és Gimnázium

	<i>Finommechanikai konyha</i>			<i>Pamut konyha</i>			<i>Lampart konyha</i>		
	2009.		2010.	2009.		2010.	2009.		2010.
	I.	II.	I.	I.	II.	I.	I.	II.	I.
Szemponatok:									
1. Az étel szállítás pontossága	4,5	5	5	4,5	4,5	4,5	4,8	4,6	3,7
2. Az étel kiszállítására használt edények	4,5	4,5	4,5	3,5	3,5	3	4,2	4,4	3,9
3. A kiszállított étel mennyisége	5	5	4,5	4	4	3,5	4,6	4,1	3,8
4. A kiszállított étel minősége	4	4,5	4,5	3,5	3,5	4	3,4	3,6	3,2
5. A kiszállított étel változatossága	4,5	4,5	4,5	4	4,5	3,5	3,4	3,8	3

KIMUTATÁS

6.sz. melléklet

		Óvoda			Általános Iskola		
		2007.	2008.		2007.	2008.	
		II.	I.	II.	II.	I.	II.
	Szemponatok:						
1.	Az étel szállítás pontossága	4,5	4,6	4,6	4,7	4,7	4,6
2.	Az étel kiszállítására használt edények	4,1	3,8	4	4	4	4,1
3.	A kiszállított étel mennyisége	4,3	3,9	4,2	4,2	4,5	4,4
4.	A kiszállított étel minősége	3,5	3	3,3	3,6	3,5	4
5.	A kiszállított étel változatossága	3,5	3,1	3,4	3,5	3,5	3,9

		Bölcsöde		JUNIOR Vendéglátó Zrt.	
		2008.		2008.	
		I.	II.	I.	II.
	Szemponatok:				
1.	Az étel szállítás pontossága	5	4,7	5	5
2.	Az étel kiszállítására használt edények	4,5	4,7	4	4
3.	A kiszállított étel mennyisége	4,5	4,5	5	3
4.	A kiszállított étel minősége	4,1	4,5	4	3
5.	A kiszállított étel változatossága	4,3	4,2	3	1