



NEBULÓ KÖZÉTKÉZTETÉSI INTÉZMÉNY

ÉVES SZAKMAI BESZÁMOLÓ

2025.

Készítette:

Szász Andrea
intézményvezető

Kelt:

2026. március 31.

Tartalomjegyzék

1. Intézményi alapadatok	5
2. Szervezeti felépítés	7
3. Személyi alapadatok, feltételek	8
3.1. Intézményvezető	8
3.2. Az intézményben dolgozók létszáma, létszámnorma, szakképzettség	8
3.2.1. Dolgozói létszám	8
3.2.2. Szakmai létszámnorma	8
3.2.3. A dolgozók szakképzettsége	8
3.2.4. Az aktív dolgozói létszám megoszlása telephelyenként 2025. 12. 31-én:	9
3.2.5. Az aktív dolgozói tényletszám költséghelyenként 2025. 12. 31-én:	10
3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban	10
4. Az intézmény munkarendje	11
5. Együttműködések, kapcsolatok	12
5.1. Együttműködés önkormányzati intézményekkel	12
5.2. Együttműködés az általános iskolákkal	12
5.3. Együttműködés külső partnerekkel	13
5.3.1. Beszállítóink	13
5.3.2. Külsős megrendelőink: vállalkozások, egyesületek és magánszemélyek	13
5.3.3. Egyéb szerződéses partnerek	14
6. Tárgyi feltételek	14
6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök, felújítások	14
6.2. Kisértékű berendezések, eszközök	17
6.3. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények	17
7. Intézményi dokumentációk	18
7.1. Alapító okirat	18
7.2. Hatósági engedélyek	18
7.3. Szervezeti és működési szabályzat	18
7.4. HACCP rendszer	18
7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei	18
7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok	19
8. Szakmai tevékenység	19
8.1. Közétkeztetés	19
8.1.1. Bőlcsoedei étkeztetés	19
8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés	21
8.1.3. Általános iskolai intézményi gyermekétkeztetés	23

8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés	25
8.1.5. Felnőtt étkeztetés a SZENI számára	26
8.2. Gyermekétkeztetés, felnőtt közétkeztetés külső megrendelők számára	27
8.2.1. Magán fenntartású nevelési-oktatási, illetve szociális intézmények élelmezése	27
8.2.2. Gyermektáborok, egyéb csoportok	28
8.2.3. Vendégétkezők, alkalmazott étkezők	29
8.3. Rendezvények	30
8.3.1. Városi Bál	30
8.3.2. VI. Játszóteri Bolondozás	30
8.3.3. Dunaparti Majális	30
8.3.4. SZUFLA Futófesztivál	30
8.3.5. VII. Töklámpás Party	30
8.3.6. Bethlehemi Esték és Vásár	30
8.3.7. Jótékonyági rendezvények	30
8.4. Térítési díjak és a nyersanyag-költségek változása	30
8.5. Kommunikáció	31
9. Gazdálkodás rendje	32
9.1. Intézményi bevételek, kiadások	32
9.2. Fejlesztések	33
9.3. Egyéb támogatások	34
10. Javaslatok, észrevételek	34
10.1. Tárgyi eszközöket, ingatlanokat érintő észrevételek	34
10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek	34
10.3. Fejlesztési irány: diétás konyha, szakosított raktári kapacitás növelése	34
11. Összegzés	35

1. Intézményi alapadatok

- 1.1. Neve: Nebuló Közétkeztetési Intézmény
- 1.2. Székhelye: 2315 Szigethalom, Thököly u. 37.
- 1.3. Ügyintézés helye: 2315 Szigethalom, Móra F. u. 1. I. em. 2.
- 1.4. Elérhetőség: Telefon: +36-70-647-3546
E-mail cím: nebulo@sizgethalom.hu
Weboldal: www.nebulokozetkeztetes.hu
Facebook oldal: <https://www.facebook.com/nebulokozetkeztetes>
- 1.6. Adószám: 15833198-2-13
- 1.7. Törzskönyvi szám: 833196
- 1.8. Statisztikai azonosító: 15833198 5622 322 13
- 1.9. FELIR azonosító: AA5621026
- 1.10. Telephelyek:
- Főzőkonyhák:*
- NOBILIS Humán Szolgáltató Bölcsőde Főzőkonyha**
2315 Szigethalom, Rákóczi F. u. 149/A.
Vezetője: Barnucz Richárdné, ételmezésvezető
E-mail cím: nebulo.bolcsode@sizgethalom.hu
Telefonszám: +36-70-984-5907
- Szigethalmi Széchenyi István Általános Iskola Főzőkonyha**
2315 Szigethalom, Thököly u. 37.
Vezetője: Deákné Németh Györgyi, ételmezésvezető-koordinátor
E-mail cím: nebulo.szechenyi@sizgethalom.hu
nebulo.szentistvan@sizgethalom.hu
Telefonszám: +36-70-330-1680, +36-70-934-2785

Szigethalmi Szent István Általános Iskola Főzőkonyha*

2315 Szigethalom, Szabadkai u. 64.

Vezetője: Fórián Anita, konyhai kisegítő

E-mail cím: --

Telefonszám: +36-70-458-6366

** Jelenleg tálalókonyhaként működik, de a főzőkonyhai minősítés továbbra is érvényben van, mert alkalmanként főzőkonyhai tevékenység végzésére sor kerülhet benne.*

Tálalókonyhák:

1. „Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, József A. u. 37-39.

2. Szigethalmi Szent István Általános Iskola Tálalókonyha

2315 Szigethalom, József A. u. 47.

3. Négyszínvirág Óvoda „Piros Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Kolozsvári u. 14.

4. Négyszínvirág Óvoda „Kék Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Mű út 6.

5. Négyszínvirág Óvoda „Sárga Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Szabadkai u. 101.

6. Négyszínvirág Óvoda „Zöld Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Szabadkai u. 103.

7. Négyszínvirág Óvoda „Narancs Tagóvoda” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Rákóczi u. 145.

**8. Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézmény –
Idősek Otthona Tálalókonyha**

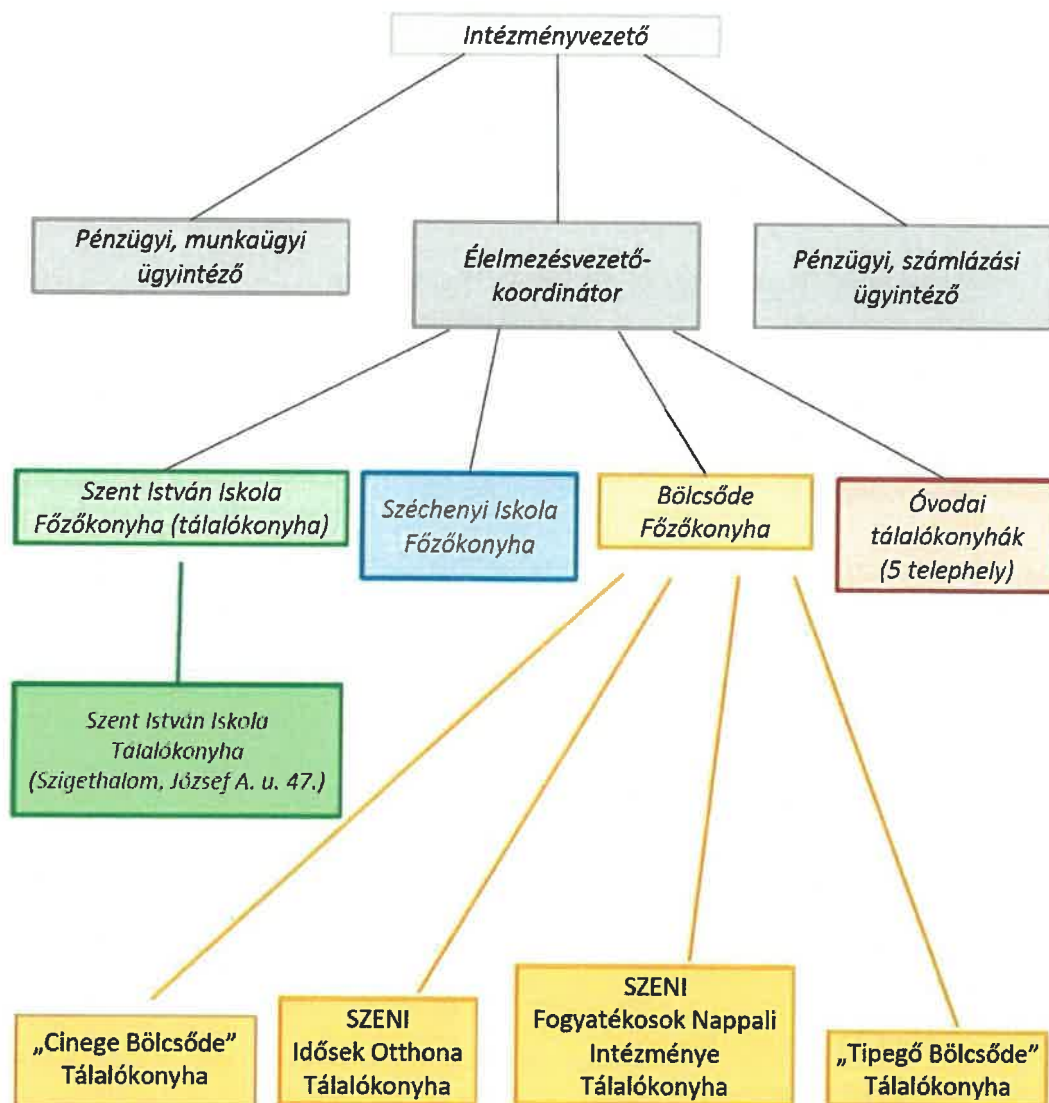
2315 Szigethalom, Rákóczi u. 147.

**9. Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézmény –
Fogyatékosok Nappali Intézménye Tálalókonyha**

2315 Szigethalom, Rákóczi u. 149/B.

10. „Cinege Bölcsőde” Tálalókonyha

2315 Szigethalom, Váci Mihály utca 78.

2. Szervezeti felépítés

3. Személyi alapadatok, feltételek

3.1. Intézményvezető

Szász Andrea intézményvezető

Elérhetőség:

Telefon: +36-70-683-9692

E-mail: nebulu.vezeto@szigethalom.hu

3.2. Az intézményben dolgozók létszáma, létszámnorma, szakképzettség

Az intézmény dolgozóinak foglalkoztatása közalkalmazotti jogviszony keretében történik.

3.2.1. Dolgozói létszám

Aktív dolgozói létszám 2025. 01. 01-jén: 41,75 álláshelyre:

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
38 fő	1 fő (6 órás)	39

Aktív dolgozói létszám 2025. 12. 31-én: 41,75 álláshelyre:

Teljes munkaidős	Részmunkaidős	Összesen
37 fő	2 fő (6 órás)	39

3.2.2. Szakmai létszámnorma

A 2025. évben a normatív finanszírozás szempontjából számított és elismert dolgozók létszáma: 26,69 fő.

3.2.3. A dolgozók szakképzettsége

Az intézmény aktív dolgozóinak szakképzettsége 2025. december 31-én:

Felsőfokú (főiskola) - egyéb:	1 fő
Felsőfokú (egyetem, főiskola) – ételmezésvezető, dietetikus:	1 fő
Felsőfokú szakképesítés – ételmezésvezető:	2 fő
Felsőfokú szakképesítés – egyéb:	1 fő
Középfokú szakképesítés-egyéb	1 fő
Középfokú szakképesítés – szakács:	7 fő

A 2025. évben az újonnan épült Nobilis Humán Szolgáltató Cinege Bölcsőde nyitása miatt az állományi létszám 1 fővel nőtt, 41,75 főre. Az év során, bár személyi változások történtek a közétkeztetési területen a szakképzettséget igénylő munkaköröket megfelelő szakképzettséggel rendelkező dolgozók töltötték be.

3.2.4. Az aktív dolgozói létszám megoszlása telephelyenként 2025. 12. 31-én:

	Telephely neve, címe	Létszám (fő)	Megjegyzés
1	NOBILIS Humán Szolgáltató Bölcsőde Főzőkonyha	7	ebből 1 fő élelmezésvezető, 4 fő szakács
2	SZENI – Idősek Otthona Tálalókonyha	3	
3	SZENI – FONI Tálalókonyha	1	
4	„Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha	1	
5	„Cinege Bölcsőde” Tálalókonyha	1	
6	Szent István Iskola Főzőkonyha* (ld. 1.10. ponthoz fűzött megjegyzést)	3	
7	Szent István Iskola Tálalókonyha	2	
8	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	12	ebből 1 fő élelmezésvezető 1 fő élelmezésvezető-helyettes 3 fő szakács
9	Piros Óvoda Tálalókonyha	1	
10	Kék Óvoda Tálalókonyha	1	
11	Sárga Óvoda Tálalókonyha	1	
12	Zöld Óvoda Tálalókonyha	1	
13	Narancs Óvoda Tálalókonyha	2	
14	Nebuló Iroda	3	

3.2.5. Az aktív dolgozói létszám költséghelyenként 2025. 12. 31-én:

Költséghely	Munkakör	Teljes munkaidős (fő)	Részmunkaidős (fő)	Összesen (fő)
096015	Intézményvezető	1		1
096015	Élelmezésvezető + élelmezésvezető-helyettes	2		2
104035	Élelmezésvezető	1		1
013360	Konyhai kisegítő	4		4
096015	Konyhai kisegítő	17	0	17
104035	Konyhai kisegítő	2	2	3,5
096015	Gazdasági, pénzügyi- munkaügyi ügyintéző	2		2
104035	Szakács	2		2
096015	Szakács	3		3
013360	Szakács	2		2
096015	Adminisztrátor	1		1
	Összesen:	37	2	39

3.2.6. Tapasztalatok a létszámgazdálkodással kapcsolatban

Az elmúlt évek általános tapasztalata, hogy a szakképzettséget igénylő szakács, és a szakképzettséget nem igénylő, konyhai kisegítői állásokba is nehéz a megfelelő teherbírással, hozzáállással, terhelhetőséggel és alapvető készségekkel (számolási és feladat-értési készségekkel) rendelkező munkaerőt megtalálni és megtartani. További nehézséget jelent, amikor az intézménynél dolgozó, tapasztalt, lojális, stabil kollégák közül egészségügyi okok, hosszabb betegség miatt sokszor párhuzamos időszakban, hosszabb időre többen kiesnek az aktív munkából, mindennapi kihívást jelent megoldani a zavartalan és zökkenőmentes ellátást, azonban a 2025-ös évben is sikerült ezeket az akadályokat legyőzni.

A 2025. költségvetési évtől kezdődően az Intézmény költségvetési létszáma 1 fővel nőtt, 41,75 főre, a Nobilis Humán Szolgáltató Cinege Bölcsőde tálalókonyháján a tálalási feladatok elvégzése miatt vált szükségessé az állományi létszám emelése. A Cinege Bölcsőde 2025.szeptemberében kezdte meg működését, a státuszt év végére sikerült stabil létszámmal feltölteni Intézményen belüli áthelyezéssel, jelenleg 6 órás munkaidő beosztásban látja el a konyhai kisegítői feladatokat egy olyan kolléga, aki maga kérte részmunkaidős foglalkoztatást.

A 2025. év végére a szakképzett szakács létszám 1 fővel csökkent a 2024. év végéhez képest, melynek oka, hogy novemberben 1 fő szakács kolléga mondott le közalkalmazotti jogviszonyáról saját elhatározásából, a GYED-ről visszatérő szakács pedig kisgyermek gondozása miatt nem tudta vállalni a korai munkakezdést, ezért szintén saját elhatározásából lemondott. Nyugdíjazás miatt 1 szakács dolgozó felmentési ideje megkezdődött októberben, őt decemberben búcsúztattuk el, munkavégzés alóli mentesítése januárban elkezdődött, 1 konyhai kisegítő dolgozó pedig tartós táppénz miatt hiányzott a létszámból. A szakember hiány enyhítésére 1 fő konyhai kisegítő kolléga

tanulmányait támogattuk 2025. évben a szakács szakképzettsége megszerzésében, tanulmányi szerződés keretében, hogy ezáltal enyhítsük az Intézménynél időről-időre fellépő szakember hiányt. A szakmai beszámoló elkészítésének időpontjára a kolléga sikeres szakmai vizsgát tett, ezért a szakács státuszba történő átsorolása folyamatban van.

A előző költségvetési évben a bölcsődei főzőkonyhára létesített 1 fő adminisztratív álláshelyet dietetikus végzettséggel rendelkező élelmezésvezető-helyettes töltötte be az év nagy részében, azonban jogviszonya 2025. novemberében együttműködési problémák miatt megszűnt, státusza a beszámoló készítésének időszakában üres, de elsődleges feladatunk a megfelelő munkaerő felkutatása, és a státusz mielőbbi betöltése annak érdekében, hogy bármilyen tervezett vagy váratlan távollét esetében megoldott legyen a bölcsődei egységünk - amely az év minden napján folyamatosan üzemel és ellátást biztosít - vezetése, irányítása.

Az Intézmény vezetését 2024.12.01-től megbízott vezetőként láttam el, az intézményvezetői pozícióra beadott pályázatomat Szigethalom Város Önkormányzat Képviselő-testülete kedvezően bírálta el, 5 évre szóló intézményvezetői kinevezésem 2025.05.01-től érvényes. A megüresedett pénzügyi-munkaügyi ügyintéző státuszt a megfelelő szakértelemmel és tapasztalattal rendelkező kolléga 2025. júniusától tölti be.

Összességében elmondható, hogy létszámgazdálkodás szempontjából 2025. évben is biztosított volt a folyamatos és zavartalan intézményi működés. A dolgozók betegsége, illetve szabadsága idejére a helyettesítési rendszert kialakítottuk az évek során, alkalmazzuk, bár ez minden esetben az aktív állomány munkaterheinek növekedését eredményezi.

4. Az intézmény munkarendje

Az intézmény munkavállalói heti 40 órás munkarendben, napi 8 órás munkaidőben dolgoznak.

	Telephely neve, címe	Munkarend
1	NOBILIS Humán Szolgáltató Bölcsőde Főzőkonyha	általános munkarend, heti 40 órában (napi 8 órában munkaszüneti, pihenő- és ünnepnapokon is)
2	SZENI – Idősek Otthona Tálalókonyha	
3	SZENI – FONI Tálalókonyha	általános munkarend, heti 40 órában
4	„Tipegő Bölcsőde” Tálalókonyha	(munkanapokon napi 8 órában, kivételes esetben munkaszüneti, pihenő- és ünnepnapokon is a feladat által igényelt óraszámban. A Tipegő és Cinege Bölcsődékben napi 6 órában, a kicsi gyermeklétszám miatt elegendő a részmunkaidős foglalkoztatás.)
5	„Cinege Bölcsőde” Tálalókonyha	
6	Szent István Iskola Főzőkonyha	
7	Szent István Iskola Tálalókonyha	
8	Széchenyi Iskola Főzőkonyha	
9	Piros Óvoda Tálalókonyha	
10	Kék Óvoda Tálalókonyha	általános munkarend, heti 40 órában
11	Sárga Óvoda Tálalókonyha	(munkanapokon napi 8 órában, kivételes esetben munkaszüneti, pihenő- és ünnepnapokon is a feladat által igényelt óraszámban)
12	Zöld Óvoda Tálalókonyha	
13	Narancs Óvoda Tálalókonyha	

14	Nebuló Iroda	
----	--------------	--

Az intézmény valamennyi telephelyére jellemző, hogy a napi munkaidő beosztása a kiszolgált társintézmény munkarendjéhez és a kialakult szokásokhoz igazodva telephelyenként eltérő, ill. azon telephelyeken, amelyeken több munkavállalónk dolgozik, az egyes dolgozók munkaidő-beosztása egyénenként is eltérő lehet. A főzőkonyháink nyitvatartása munkanapokon 5:00 órától 15:00 óráig biztosított.

A Nebuló irodáján dolgozó adminisztratív munkatársak a szolgáltatásainkat igénybe vevő partnereink és vevőink számára munkanapokon 9:00 és 15:00 óra között, pénteken 9:00 és 12:00 óra között állnak rendelkezésre, személyesen, telefonon és e-mailben.

5. Együttműködések, kapcsolatok

5.1. Együttműködés önkormányzati intézményekkel

Az önkormányzat által fenntartott helyi intézményekkel az együttműködés zökkenőmentesnek minősíthető, kapcsolattartás folyamatos, aktív. Az intézmények a Nebulót partnernek tekintik, egymás tevékenységét kölcsönösen támogatjuk, segítjük az éppen felmerülő közös cél érdekében.

A VSZK, a Fehér Gém Üdülő és a Négyszínvirág Óvoda nyári táboraiban, valamint a Szigethalmi Élménytábor területén egész nyáron működő táborban a nyári szünidő alatt igény szerint jelen voltunk kiszállított ételünkkel, tábori tálalókonyhánkkal, és ebből a támogató együttműködésből mindegyik félnek kölcsönösen előnye származott.

A NOBILIS Humán Szolgáltató intézménnyel kifejezetten jó, szakmailag proaktív együttműködés alakult ki, rendszeresen intézményközi értekezleteket tartunk, amely során a másik intézmény dolgozói által felvetett problémákra, kérdésekre közvetlenül válaszolni tudunk, illetve együtt keressük meg a kielégítő megoldást. Ennek egyik jól látható példája, hogy az év során a főzőkonyha gazdasági bejáratál lévő hiányzó bölcsődei kerítésrész építését a két intézmény a saját beruházásuk terhére közösen valósította meg, fele-fele arányban megosztva a költségeket.

A Nobilis Humán Szolgáltató Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálatával is kitűnő szakmai kapcsolatot tartunk fenn. A rászoruló gyermekeknek járó „szünidei étkezés” lebonyolításában (az igénylőlapok kitöltésétől kezdve a szünidei étkezés kiosztásáig) a két intézmény szorosan együttműködik.

A 2025. évben a Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézménnyel az együttműködés és a napi működés során felmerült problémákat szakszerűen és megfelelően kezeltük, a SZENI által jelzett igényeket a működési és jogszabályi kereteken belül kielégítettük. Az év minden napján biztosított volt az idősek otthona lakóinak ellátása, valamint munkanapokon a fogyatékossgal élők nappali ellátása és az idősek klubja kiszolgálása.

5.2. Együttműködés az általános iskolákkal

Az iskolák vezetésével és dolgozóival, valamint az iskolákat fenntartó Szigetszentmiklósi Tankerületi Központtal az együttműködés, a kommunikáció a 2025. év folyamán is zökkenőmentes volt, mind szakmai, mind emberi oldalról tekintve. Ennek keretében 2025. év során a Széchenyi István Általános Iskolában található főzőkonyhánk vonatkozásában a

költségmegosztási szerződés a minél pontosabb rezsi teherviselés érdekében felülvizsgálatra került

5.3. Együttműködés külső partnerekkel

5.3.1. Beszállítóink

Az intézmény külsős partnereinek törzsét stabil és megbízható szállító vállalkozások alkotják.

Az intézmény főbb szállítói:

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| • Gere István Sütődéje Kft. | • Mayer&Barna Kft. |
| • MaBoKa Kft. | • Delforg Kft. |
| • Bodrogi Hús Kft. | • AG FOODS Kft. |
| • Török Csaba e.v. | • HELIT Kft. |
| • Pribofood Kft. | • Gere Péterné e.v. |
| • Iker és Társa Kft. | • Capriovus Kft. |
| • Oligo2000 Kft. | • Hírös Gasztro Kft. |
| • Pasta&Pasta Kft. | • Pannon Sütő Kft. |

A szállítók kiválasztásánál fontos szempont a versenyképes árak biztosítása, de mivel főként gyermekétkeztetés céljából készítjük ételeinket, a jó minőségű termékek, a pontos szállítások és a szállító rugalmas szállítási kapacitása is szempont partnereink kiválasztása során. A szállítói körünk 2025.novemberében a Pannon Sütő Kft.-vel bővült, a kölcsönösen előnyös együttműködést a pékáruk választékának szélesítése érdekében kezdeményeztük.

5.3.2. Külsős megrendelőink: vállalkozások, egyesületek és magánszemélyek

Intézményünk a tavalyi év során jelentős adagszámban és értékben szállított ételt külső vállalkozások részére: magánóvodáknak, sportegyesületeknek, egyéb szervezeteknek, táboroknak. Állandó megrendelőink száma is bővült, 2025.szeptemberében kezdte meg működését Szigethalmon a Janet Alapítvány-Muffin Családi Bölcsőde, ahova 2025 szeptemberétől kezdődően bölcsődés korú gyermekek részére ebédet szállítunk.

Megrendelőink voltak 2025-ben:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| • Kiscsikó Óvoda | • Tükörbársny Bt. |
| • Zöldfenyő Bölcsőde és Óvoda | • Szigethalom United SC |
| • Sziget Suli | • Örökmozgó Sporttábor |
| • Pindúrvilág Óvoda | • Szupernova Gyermekekért Alapítvány |
| • Krétai Szent András Idősek Otthona | • Re-Generáció Alapítvány |
| • Szent II. János Pál Központ | • FAKT Közösségi Team |
| • Szigetszentmiklósi Sport Club | • Seizan Karate-Do SE |
| • Janet Alapítvány-Muffin Családi Bölcsőde | • Kovács-Vona Bettina |
| • Fit Dance SE | |

Ezen kívül naponta 70-80 fő számára biztosítottunk alkalmazotti vagy vendégétkeztést.

5.3.3. Egyéb szerződéses partnerek

Tartós és szakmailag fontos kapcsolat áll fenn többek közt

- a Gastrosky Kft.-vel, a Vater Bt.-vel és a Bunzl Magyarország Kft.-vel konyhai berendezések és tartós, illetve fogyóeszközök beszerzésére;
- a Gerta 2000 Kft.-vel munkavédelmi eszközök és munkaruházat beszerzésére;
- az ISMS-Audit Kft.-vel az intézmény informatikai rendszerének biztosítására;
- Szatmári Zsolt egyéni vállalkozóval a számítógépek karbantartására;
- a Kohut és Fia Kft.-vel a munkavédelmi feladatok ellátására;
- a MULTI-MED TEAM Egészségügyi és Szolgáltató Kft.-vel üzemorvosi feladatok ellátására;
- a Perspektíva Novo Kft.-vel webmesteri szolgáltatásra;
- a Quadro-Byte Zrt.-vel az élelmezési szoftver bérletére;
- a Zolkó-Trans Kft.-vel az ételszállításra.

6. Tárgyi feltételek

6.1. Nagyértékű berendezések, eszközök, felújítások

Az intézmény saját előirányzatából megvalósított beruházások összes értéke 2025.évben bruttó 6.470.913 Ft volt.

- a) A 2025. évben az intézményi beruházási előirányzat terhére a folyamatosan elhasználódó szállító edényeinket megújítottuk (badellák, italkannák, kézikocsi beszerzése); a törött irodai székek helyett újat vásároltunk, mindkét főzőkonyhára 1-1 db-ot; a nyári hőség enyhítésére a tálalókonyhákra ventillátort vásároltunk; a naponta beérkező nagyobb mennyiségű árú ellenőrző mérése érdekében a Szent István iskola tálalókonyhájára vásároltunk egy 300 kg-ig hiteles mérleget; a Széchenyi Iskola főzőkonyháján kicseréltünk egy öltözőszekrényt és az élelmezésvezető-helyettes laptop gépét, több konyhán kicseréltünk a megrongálódott rovarhálókat, illetve újat szereltettünk fel, ahol hiányzott; az idők ételeinek konyhák közötti szállítására használt eszközöket lecseréltük.
- b) A Sárga tagóvoda tálalókonyhája 2024.évben került felújításra, 2025-ben folytattuk a konyha korszerűsítését, és a régi, faforgács anyagú polcrendszer helyére 2025. évben rozsdamentes szekrény vásároltunk, a mosogató medence mellett az elkorhadt, csepegtetésre használt polcot rozsdamentes asztalra cseréltük, valamint a szellőztetés érdekében egy második ablakra rovarhálót szereltettünk fel.



- c) A Kék tagóvoda tállalókonyhájának korszerűsítése is folytatódott ebben az évben, az egyik nyílászárót kicseréltettük korszerű bukó-nyíló műanyag ablakra, a bejáratú ajtóra rovarháló ajtó került felszerelésre, a napi tállalási feladatok ellátása érdekében két rozsdamentes asztalt vásároltunk.



- d) A Szent István Iskola József Attila úti telephelyén ebben az évben az uzsonnás dobozok tárolására szolgáló rozsdamentes fali polc beszerzése történt meg, a Szabadkai utcai konyhán pedig az elromlott tányér és pohár mosogatógép cseréje vált szükségessé.



- e) A Széchenyi iskolai főzőkonyhán egy sok évre visszanyúló problémára született szakszerű megoldás egy biciklitároló megépítésével. Feltérképeztük a lehetőségeket, egy kész tároló vásárlása nagyon nagy anyagi terhet jelentett volna az Intézménynek, ezért a Városgazdálkodási egység munkatársainak segítségét kértük, akik beszerezték a szükséges alapanyagokat, és megépítették a tárolót, így csapadékos időben sem áznak el a kollégák kerékpárjai, valamint a zárható rács az esetleges rongálásoktól is véd.



- f) Jelentős esemény az Intézmény életében, hogy a telephelyeink száma 1 hellyel bővült, Európai Unió pályázat keretében a Váci Mihály utca 78.szám alatt korszerű bölcsőde épült, a Cinege Bölcsőde átadására 2025.szeptemberében került sor. Az épületen belül egy korszerű, tágas, jól felszerelt, minden igényt kielégítő tálalókonyha kialakítása is megvalósult, a beruházáshoz szükséges forrásokat a pályázat biztosította.



6.2. Kisértékű berendezések, eszközök

Ebbe a körbe tartozó eszközeink folyamatos, napi használatban vannak (pl. tányérok, poharak, evőeszközök, tálalóeszközök), amelyek cseréje, pótlása folyamatos. Igyekszünk tartós eszközöket, pl. ún. törhetetlen tányérokat, poharakat, bögréket beszerezni a porcelán eszközök helyett, annak érdekében, hogy hosszabb távon csökkenteni tudjuk az ebből adódó költségeinket.

6.3. A tárgyi feltételeket érintő szükségletek, igények

Sajnos, az idő előrehaladtával a telephelyeinken levő, régi eszközeink folyamatosan avulnak, elhasználódnak, ezért az eddigi beszerzéseink ellenére folyamatos szükség mutatkozik a további eszközök, berendezések megújítására, beszerzésére. Erre igyekszünk saját erőforrásból fedezetet létrehozni, és bevételeink egy részét az eszközparkunk megújítására fordítani.

7. Intézményi dokumentációk

7.1. Alapító okirat

Az Intézmény hatályos, egységes szerkezetű alapító okiratának kelte 2017. 01. 31., amelyet Szigethalom Város Képviselő-testülete a 15/2017.(I.31.) határozatával fogadott el, és a Magyar Államkincstárnál történt törzskönyvi bejegyzés napjától, vagyis 2017. 03. 17-től alkalmazandó.

7.2. Hatósági engedélyek

Az intézmény egységei főzőkonyhára ill. tálalókonyhára vonatkozó működési engedéllyel, valamint vendéglátóipari termékek forgalomba hozatalára vonatkozó hatósági külön engedéllyel rendelkeznek. A szükséges engedélyek beszerzése az új telephely, a Cinege Bölcsőde Tálalókonyha esetében is megtörtént.

7.3. Szervezeti és működési szabályzat

Az intézmény Szervezeti és Működési Szabályzatát Szigethalom Város Képviselő testülete a 243/2017.(XI.21.) sz. Határozatával elfogadta.

7.4. HACCP rendszer

Az intézmény működésének szakmai szabályait és alapját a HACCP rendszer jelenti. Intézményünkben valamennyi konyhai egységben a HACCP rendszer 2016. február 03. napjára kialakításra került, és azóta rendszeres felülvizsgálatnak vetjük alá, ebben az évben az összes telephely vonatkozásában teljeskörű HACCP felülvizsgálat történt.

7.5. Hatósági ellenőrzések jegyzőkönyvei

	Határozat száma, eljáró hatóság	Vizsgálat tárgya, helyszíne, ideje	Főbb megállapítások
1.	PE-15/NEO/0249-5/2025. Pest Megyei Korm.hivatal, Szigetszentmiklósi Járási Hivatal, Népegészségügyi Osztály	<ul style="list-style-type: none"> ➤ A Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézmény ellenőrzésének keretében a Hatóság vizsgálta a tálalókonyhát, valamint az időskorúak ellátása keretében nyújtott táplálkozás-egészségügyi ellenőrzést folytatott ➤ Szigethalom Egyesített Népjóléti Intézmény (2315 Szigethalom, Rákóczi u. 147.) ➤ 2025.09.02. 	<ul style="list-style-type: none"> • A hatóság szakemberei a rendelkezésükre bocsátott étlapok alapján étrend táplálkozás-egészségügyi értékelést végeztek, melynek során megállapították, hogy az étkeztetés biztosításával kapcsolatban intézkedésre okot adó hiányosságok nem merültek fel, az étrend megfelelt a 37/2014. (VI.30.) EMMI rendelet előírásainak. • A konyha közegészségügyi szempontból megfelelő volt, hiányosságként a sérült falazatot és padozatot említik, a Városgazdálkodási Iroda munkatársai felmérték a hiányosságokat, javításuk a 2026.-os év során várható. .

7.6. Szakmai továbbképzések, fórumok

Az intézmény már tagsági jogviszonnyal rendelkező kollégái után 2025.év folyamán is biztosította a KÖZSZÖV (Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége) tagságot abból a célból, hogy a szervezet szakmai rendezvényein részt vehessen, és a szakma híreiről, újdonságairól rendszeresen tájékoztatást kapjon.

8. Szakmai tevékenység

Az intézmény működését meghatározó legfontosabb jogszabályok:

- 2024. évi XC. törvény Magyarország 2025. évi központi költségvetéséről
- 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról
- 328/2011. (XII. 29.) Korm. rendelet a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet. a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
- 5/2016. (IV.26.) önkormányzati képviselő-testületi rendelet az étkeztetés nyersanyag költségeiről és térítési díjairól

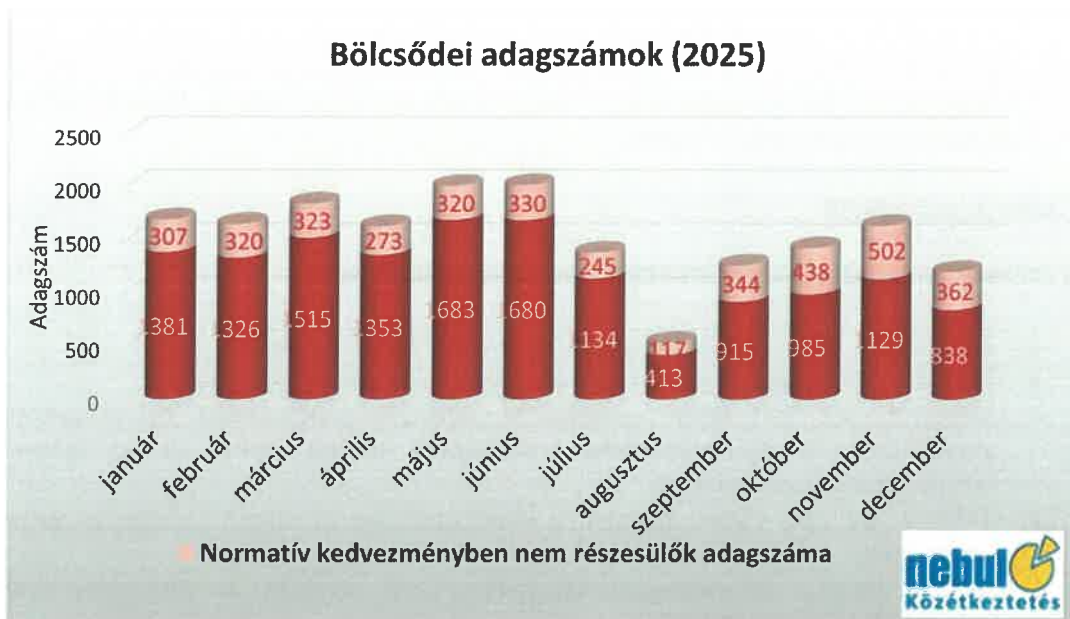
Az Intézmény szakmai tevékenységét meghatározó, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2025.II.9-től hatályos változása az egyes korosztályok számára számos változtatást tartalmazott, melyre az Intézmény határidőre felkészült. A Quadro Byte élelmezési programban és a gyakorlatban a jogszabálynak megfelelő változtatásokat végrehajtottuk, partner intézményeinket határidőben tájékoztattuk.

8.1. Közétkeztetés

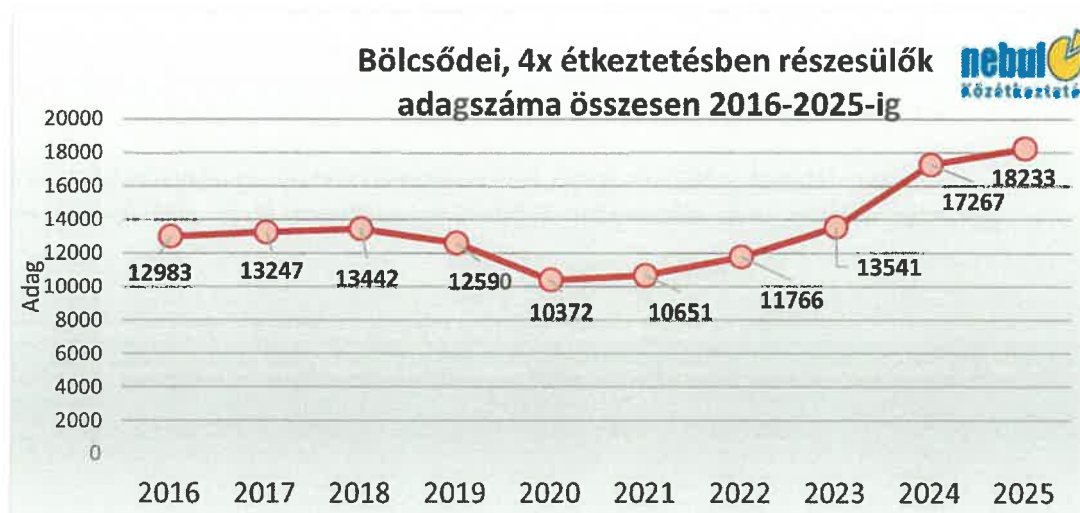
8.1.1. Bölcsődei étkeztetés

Az alábbi táblázat a 2025-ös során, havi bontásban mutatja az adagszámokat, jól látható, hogy a nyári zárás időszakában csökken az adagszám az év első feléhez képest, a

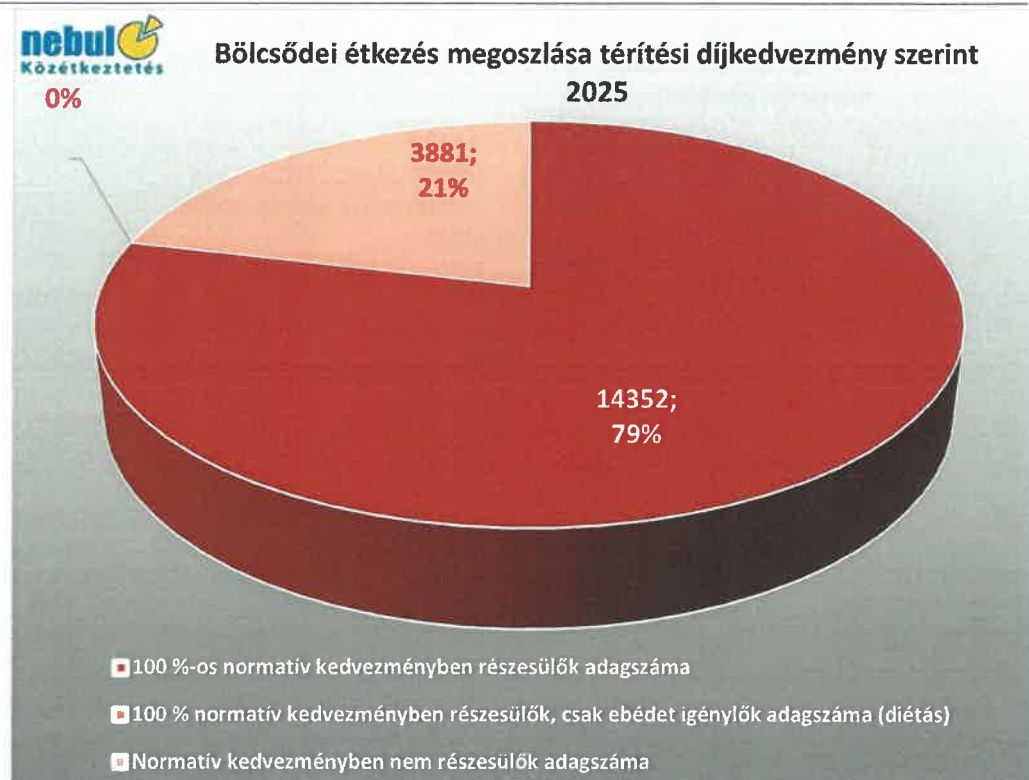
csoportokat szeptembertől kezdik feltölteni fokozatosan, azonban az étkeztetés adagszámaira a betegség miatti hiányzások is hatással vannak.



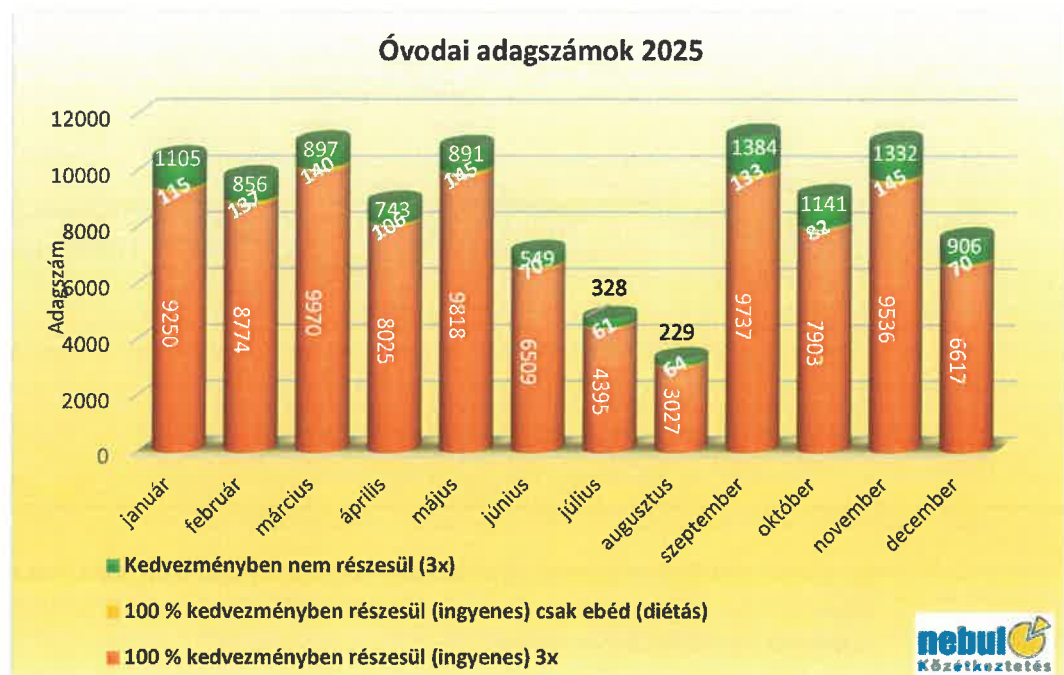
Az alábbi grafikon azt mutatja, hogy a 2016. évtől, hogyan alakultak a bölcsődei éves étkeztetési adagszámok. A bölcsődei adagszámok 2020. óta tartósan növekednek, amely egyúttal a bölcsődében ellátottak számának emelkedését is jelzi. A 2023-ban megvalósult bölcsődei bővítés, és a 2025-ben megvalósult Cinege Bölcsőde indulása is hozzájárult az emelkedő adagszámokhoz.



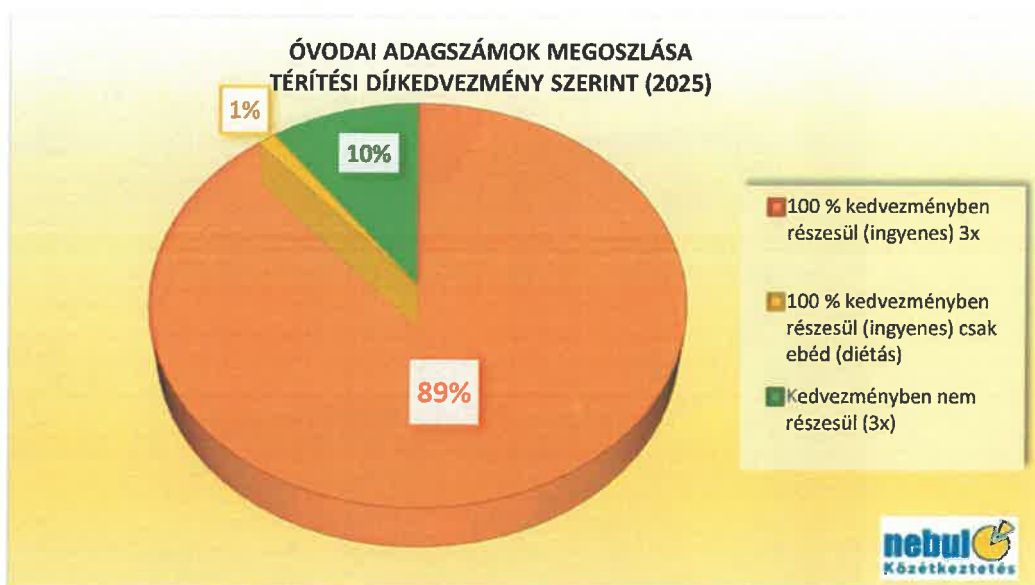
A bölcsődei étkeztetett gyermekek döntő többsége továbbra is 100 % normatív étkezési díjkedvezményben részesül (köznapi nyelven ezt nevezzük: ingyenes közétkeztetésnek, a bordó terület az ábrán). Az „ingyenes” étkeztetés költségét normatív támogatásként finanszírozza a központi költségvetés.



8.1.2. Óvodai intézményi gyermekétkeztetés



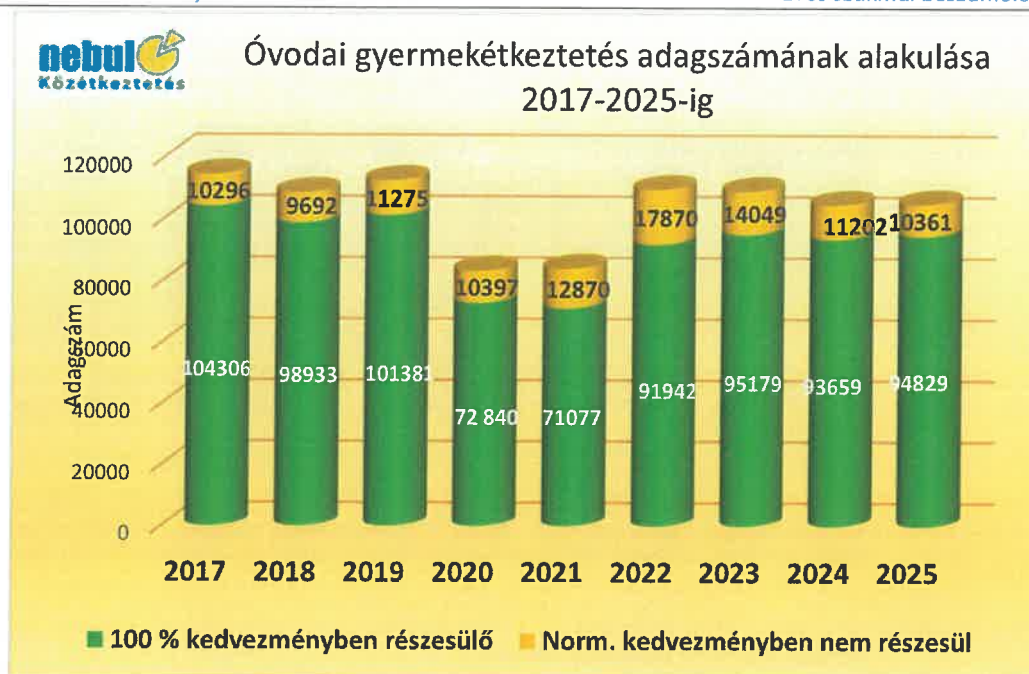
Az óvodai adagszámok 2025. évi megoszlása a korábbi évekhez hasonlóan az iskolai tanév rendjét tükrözik, vagyis az iskolai szünidők idején az óvodába járó gyermekek száma is jelentősen csökken.



Az óvodai gyermekétkeztetés finanszírozási szempontból hasonló arányokat mutat, mint a bölcsődei étkeztetés. Az étkeztetett gyermekek jelentős része 100 %-os normatív térítési díjkedvezményben részesül (ingyenes étkező, az alábbi ábrán a sötétebb színű terület), tehát az óvodai étkeztetés finanszírozása legnagyobb részben állami normatívából történik.



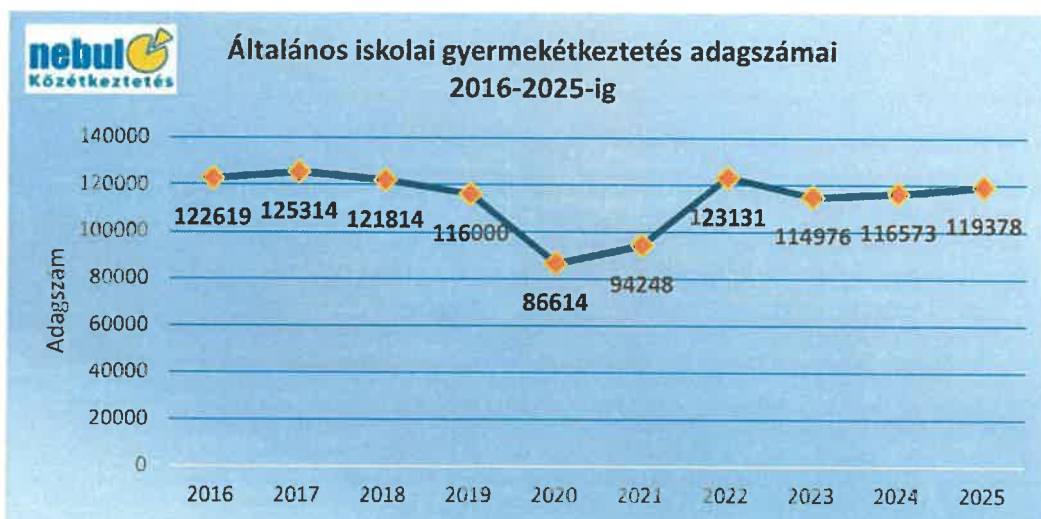
Az elmúlt évek összehasonlításánál látható, hogy az óvodai adagszám a korábbi években tapasztalható enyhe csökkenéshez képest gyakorlatilag nagyon kis mértékben ugyan, de növekedett az előző évhez képest.



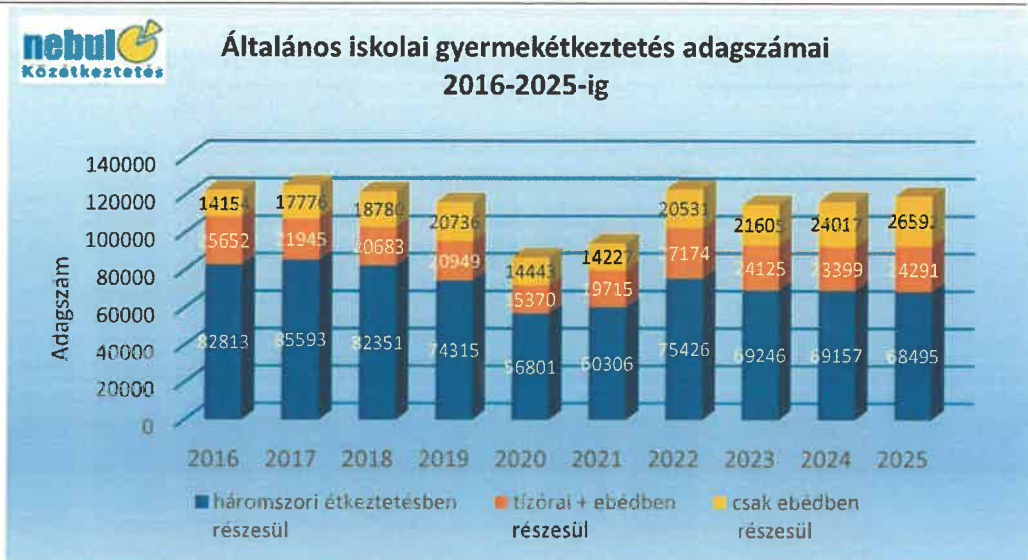
A fenti diagram azt szemlélteti, hogy az elmúlt években a 100 %-ban államilag finanszírozott (ingyenes) óvodai gyermekétkeztetés aránya lényegében nem változott.

8.1.3. Általános iskolai intézményi gyermekétkeztetés

Az alábbi diagram mutatja, hogy az intézményi gyermekétkeztetést igénybe vevő általános iskolások adagszáma az előző évhez képest minimális emelkedést mutat.

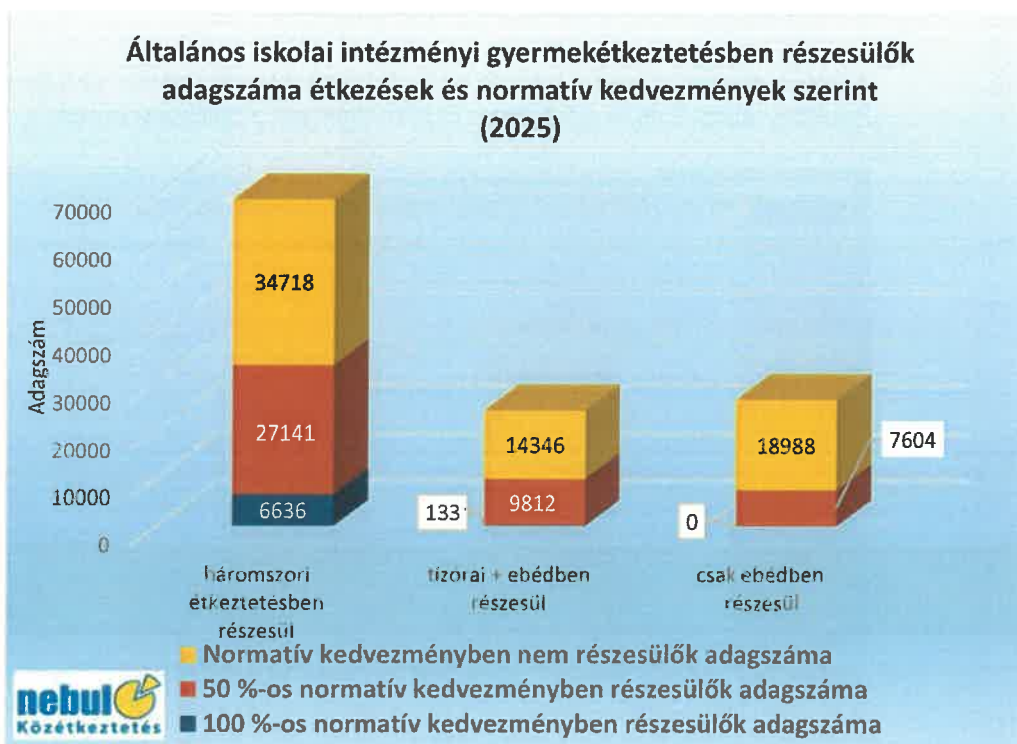


A második diagram azt mutatja be, hogy az általános iskolai intézményi gyermekétkeztetésben a legtöbben a napi 3x étkezést veszik igénybe, az egyes étkeztetések aránya az előző évekhez hasonlóan alakul.

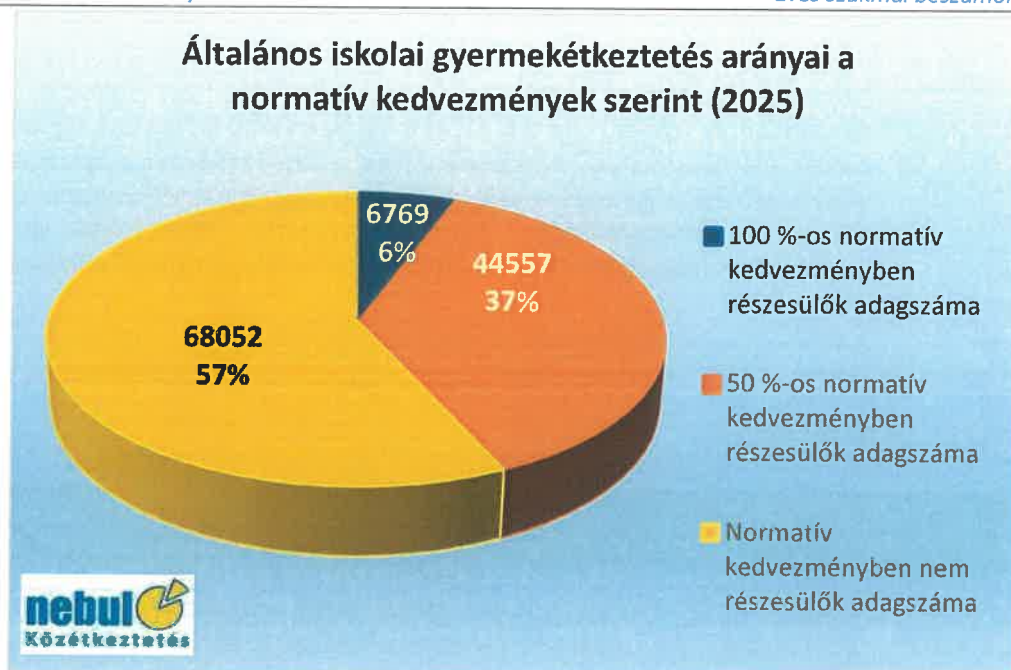


Normatív térítési díjkezdmények:

Az (1-8. osztályos) általános iskolai intézményi gyermekétkeztetésben 100 % vagy 50 % normatív étkezési díjkezdményre jogosultak a jogszabályban meghatározott feltételeknek megfelelő gyermekek.



Az alábbi grafikon bemutatja, hogy intézményünknel milyen arányban vesznek igénybe gyermekétkeztetést a különböző térítési díj kategóriába tartozó jogosultak.

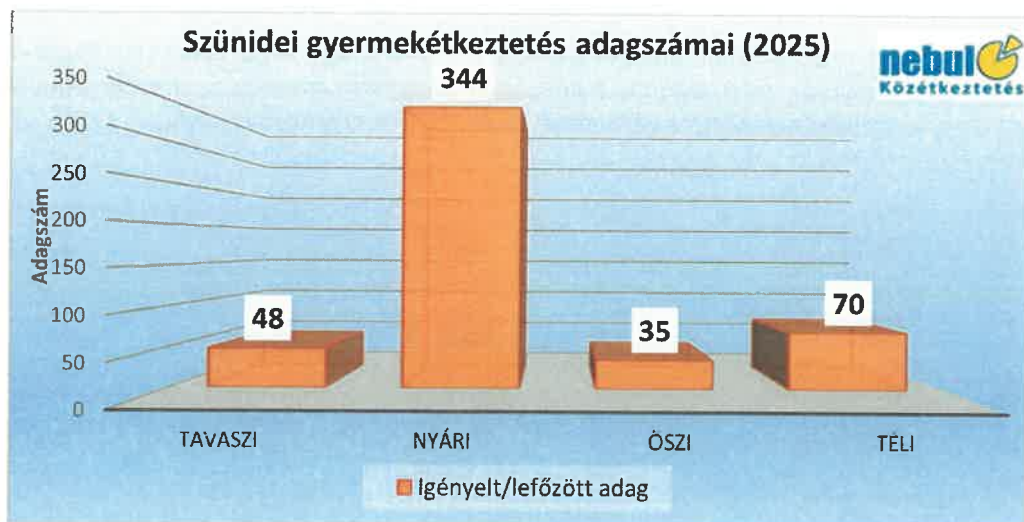


Az ábrából kiolvasható, hogy az általános iskolai közétkeztetésben is jelentős a központi normatív támogatás (a fenti diagramon a sötétkék és narancs rész, összesen 43 %), bár kisebb mértékű, mint az óvodai vagy bölcsődei ellátottak esetében.

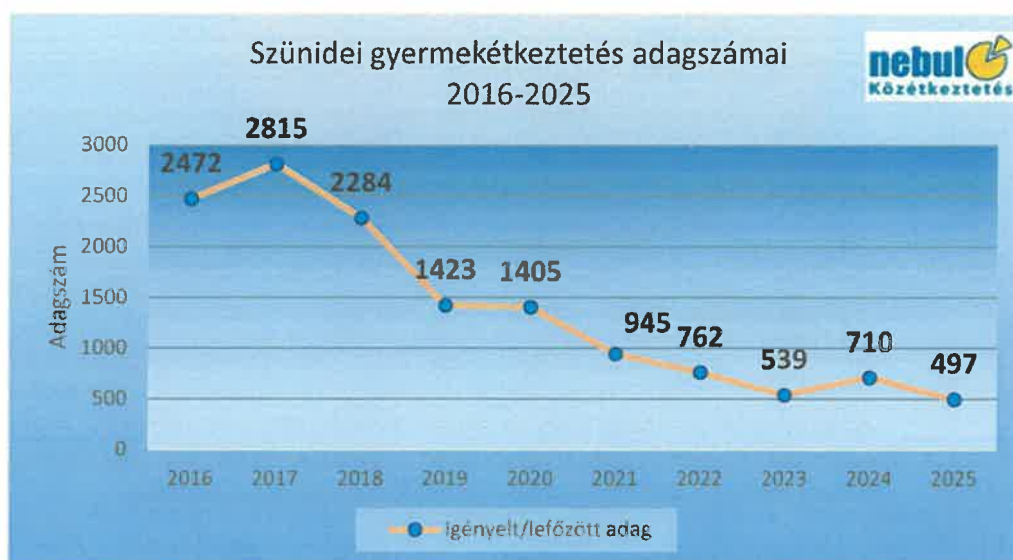
8.1.4. Szünidei gyermekétkeztetés

A rászorulóknak számára a szünidei gyermekétkeztetést a 2015. évi CCXXIII. törvény 36. § (2) bek. c) pontjával módosított a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény (Gyvt.) vezette be 2016. január 01. napi hatállyal.

Az ellátandó közfeladat jogszabályi alapja a Gyvt. 21. § (1) bek. g) pontja. Ugyanezen jogszabály 21/C. § határozza meg a szünidei gyermekétkeztetés keretében kötelezően ellátandó gyermekek körét, valamint az önkormányzat által ilyen ellátásban részesíthető gyermekek körét.



Intézményünk a 2025. év tanítási szüneteiben is megszervezte a szünidei gyermekétkeztetést a korábbi évben kialakított egyedileg csomagolt meleg ételek formájában. A szünidei étkezést a Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálat munkatársai osztják ki a jogosultaknak. Az szünidei étkezést a rászorulóknak a jogszabály értelmében előzetesen írásban igényelniük kell, és az étel átvételét igazolniuk kell az erre járó normatív támogatás igénybevételéhez. Ezért a normatíva tervezésénél és a szünidei gyermekétkeztetés kiosztásánál fokozottan figyelni kell a megfelelő dokumentálására.

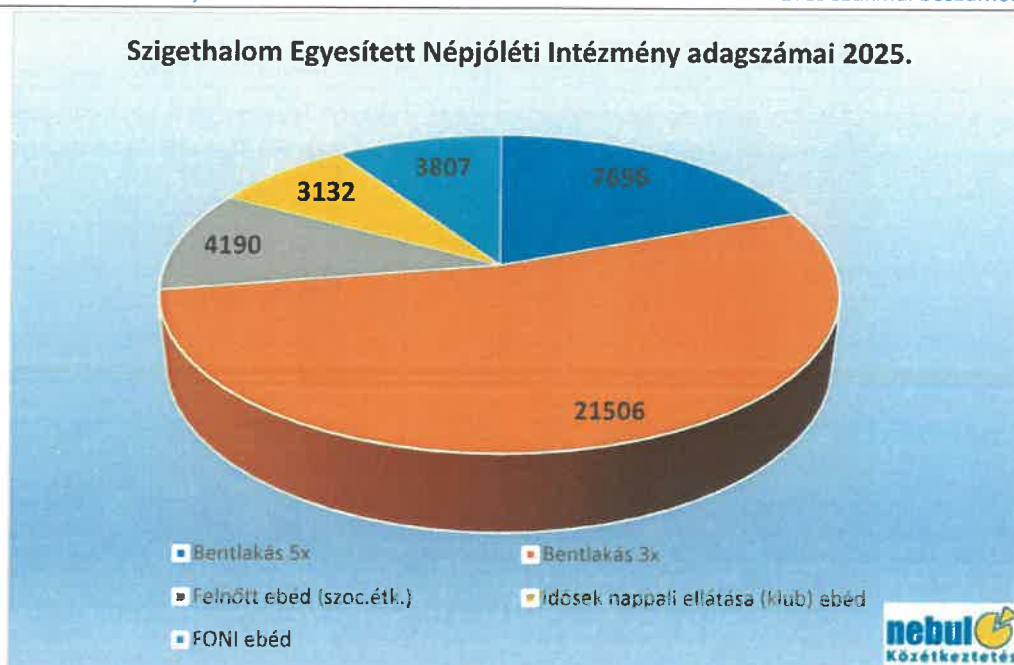


A szünidei gyermekétkeztetés, tapasztalataink szerint, az azt ténylegesen igénybe vevő jogosultak körében elfogadott és pozitívan értékelt természetbeni támogatásnak minősül, az igénybe vevők létszáma azonban az utóbbi években fokozatosan csökken a jogosultak körének szűkülése miatt.

Munkánkat egész évben kiemelkedően segítette a Polgármesteri Hivatal Szociális Irodája, valamint a Gyermekjóléti és Családsegítő Szolgálat.

8.1.5. Felnőtt étkeztetés a SZENI számára

Fontos partner intézményünk számára a Szigethalmi Egyesített Népjóléti Intézmény (SZENI), mert jelentős mennyiségű étkezés megrendelése érkezik tőlük. Az intézmény ellátottjai számára a bölcsődei főzőkonyhánk készíti az ételeket.



A fenti diagram mutatja, hogy a megrendelt adagszámok nagy részét a bentlakásos ellátottak számára biztosított étkeztetés teszi ki.

Úgy vélem, az ellátottak, gondozók oldaláról felmerült néhány eseti panasz ellenére a SZENI munkatársaival a szakmai együttműködés 2025. évben is megfelelő volt, javaslataik, kéréseik nyitott fülekre találtak, és a jövőben is célunk az ellátottak igényeinek minél inkább megfelelő étkezés biztosítása.

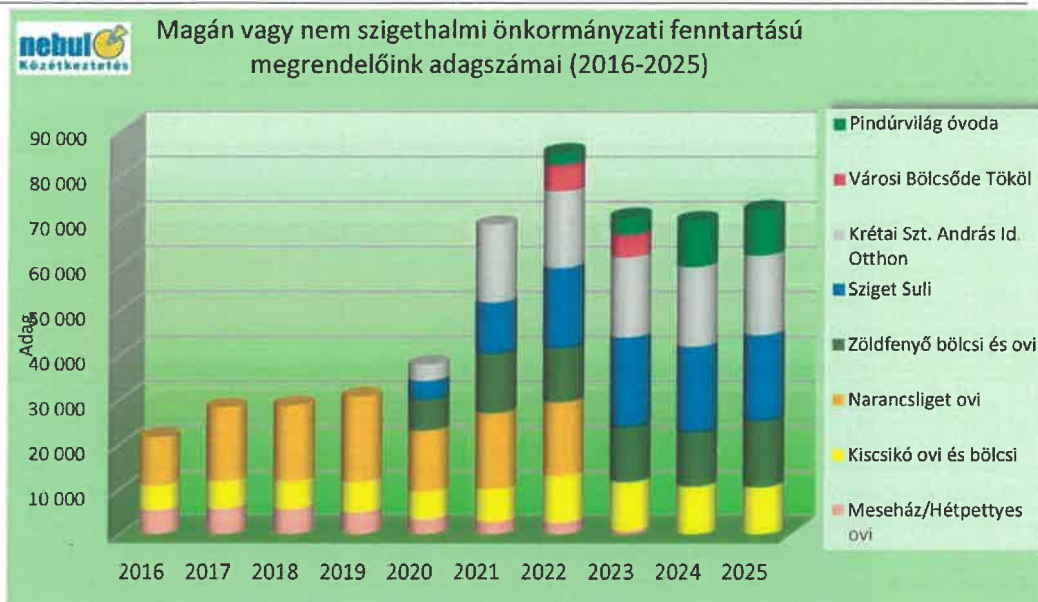
8.2. Gyermekétkeztetés, felnőtt közétkeztetés külső megrendelők számára

8.2.1. Magán fenntartású nevelési-oktatási, illetve szociális intézmények élelmezése

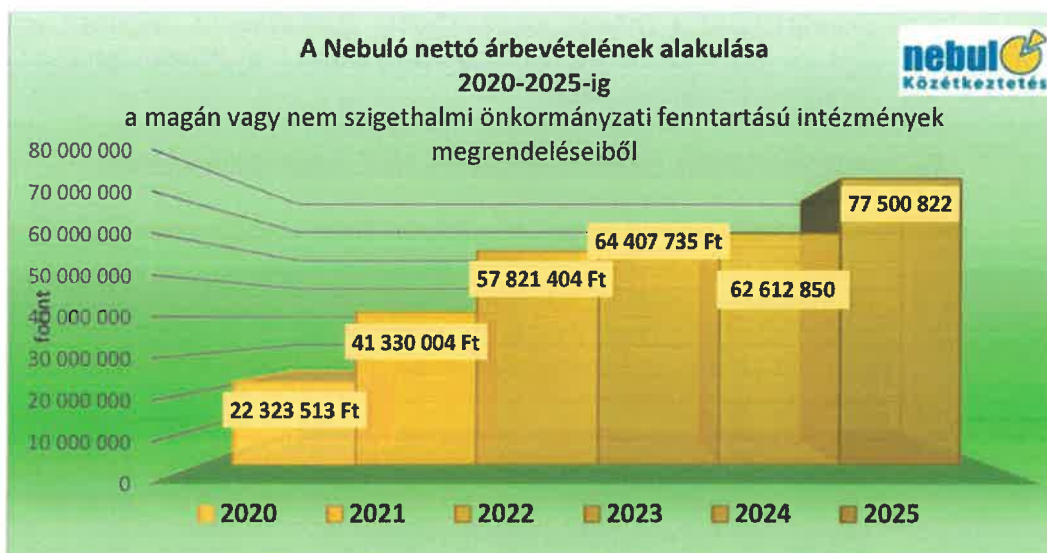
Az intézmény fennállása óta folyamatosan látunk el közétkeztetéssel több környékbeli magánbölcsődét, magánóvodát és magániskolát. Ezen megrendelőink számára is a közétkeztetési étlap szerint szállítjuk az ételeket, és általában pozitív visszajelzés érkezik az ételek minőségét illetően.

A magán fenntartású nevelési-oktatási intézmények számára egyéni, megállapodáson alapuló árképzést alkalmazunk, amelyből származóan az intézmény havi szinten, kiegyensúlyozott eloszlásban saját bevételhez jut.

Az alábbi grafikon mutatja a magán fenntartású intézmények által megrendelt adagszámokat.



A következő diagram a magán, ill. nem szigethalmi önkormányzati fenntartású intézményi megrendelőink megrendeléseiből keletkező nettó árbevétel alakulását mutatja az elmúlt 6 évben. Ez a növekedés úgy következett be, hogy a főzőkonyhai dolgozóink létszáma nem nőtt, az adagszámokban kis mértékű emelkedés mutatkozott, illetve a 2025.évben érvényesített áremelkedés is az árbevétel növekedését eredményezte.

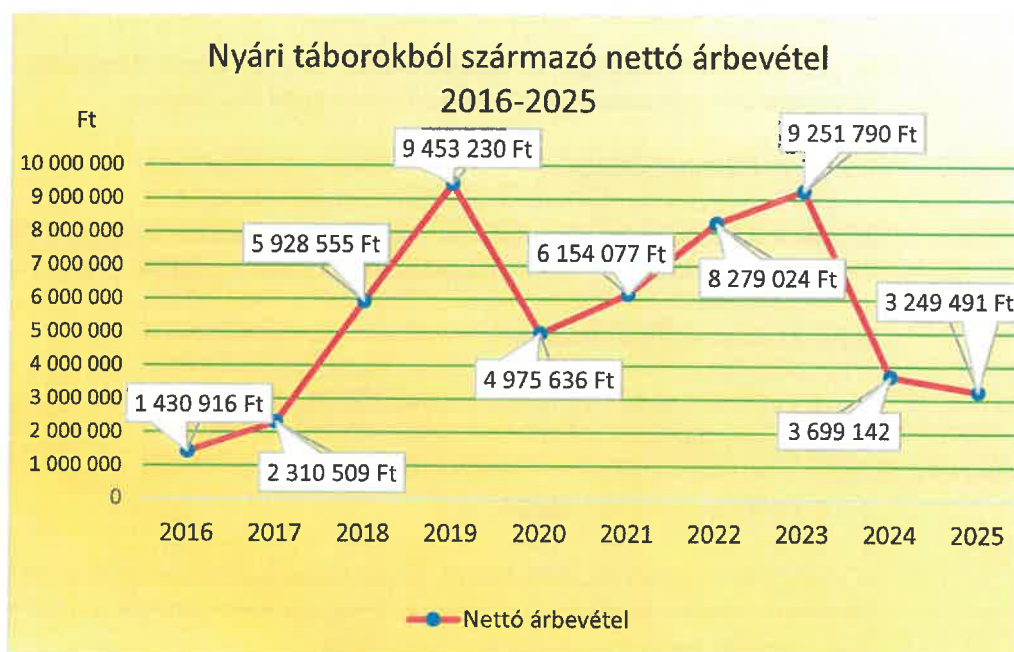
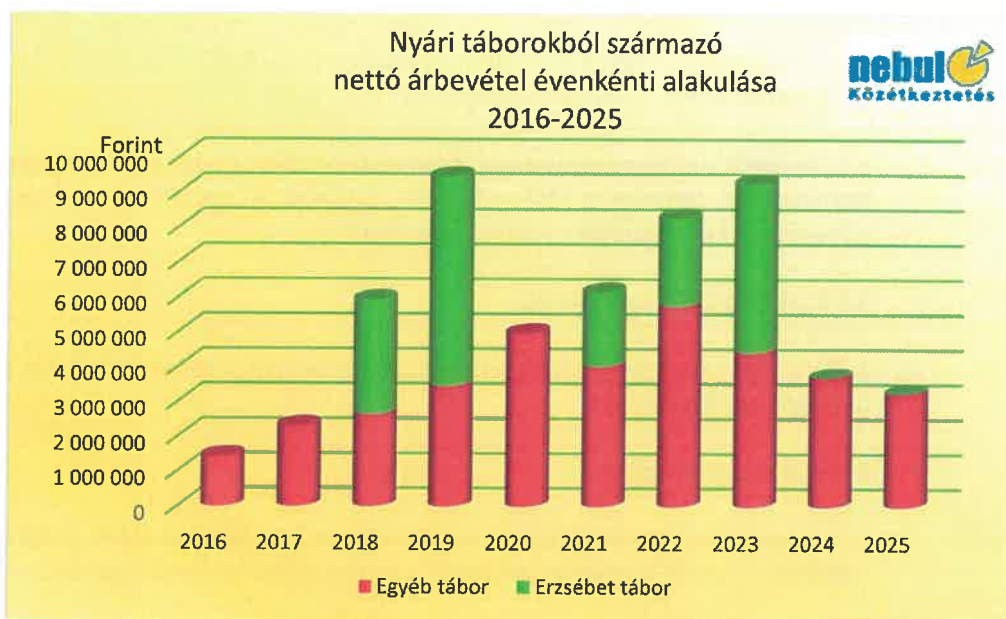


Itt is szeretném jelezni és megköszönni, hogy a 2025. évi költségvetésben a teljesítményarányos bérpótlék kifizetésére továbbra is lehetőséget és pénzügyi forrást kaptunk a fenntartó önkormányzattól, amellyel a főzőkonyháinkon dolgozó kollégákat tudtuk plusz juttatásban részesíteni.

8.2.2. Gyermektáborok, egyéb csoportok

Az intézmény másik bevételi forrása volt 2025. évben is a szünidei – ezen belül is elsősorban a nyári szünidei – gyermektáborok élelmezése.

A diagrammokon látható, hogy a korábbi évekhez képest a nyári táborok élelmezéséből származó bevétel tovább csökkent. Ennek egyik oka egyrészt az, hogy 2025. évben sem volt az önkormányzatnak lehetősége a nyári szünetben Erzsébet táborra pályázni, másrészt az egyéb táborok is kisebb számban kerültek megszervezésre.



8.2.3. Vendégétkezők, alkalmazott étkezők

Intézményünknel lehetőség van a szigethalmi önkormányzat és intézményei dolgozóinak kedvezményes áron felnőtt étkezést igénybe venni, helyben fogyasztással vagy elvitellel. Ezen kívül bárkinek lehetősége van vendégétkezést rendelni. A 2025. évben

intézményünkől összesen 4.729 adag vendég ebédet, és 10.836 adag alkalmazotti ebédet rendeltek kedves vendégeink.

8.3. Rendezvények

A 2025. év során intézményünk az alábbi városi rendezvényeken vett részt vagy nyújtott azokhoz támogatást.

8.3.1. Városi Bál

A 2024. évi Szigethalmi Városi Bált a saját eszközeinkkel, dolgozóinkkal és tombola ajándék felajánlásával támogatta intézményünk, valamint a beszállítóinktól kapott tombola ajándékok is hozzájárultak a rendezvény sikeréhez.

8.3.2. VI. Játsszótéri Bolondozás

A Dunaparti játszótéren rendezett játékos rendezvényt tombola ajándék felajánlásával támogatta intézményünk.

8.3.3. Dunaparti Majális

A Dunaparti Majálison intézményünk gyermekkorunk majálisait idéző „retro virsli+mustár” menüvel, valamint babgulyással készült a majálisra látogató vendégeknek.

8.3.4. SZUFLA Futófesztivál

A SZUFLA Futófesztiválon a beszállítóinktól kapott ajándéktárgyakkal járult hozzá intézményünk az óvodás és kisiskolás korú versenyzők díjazásához.

8.3.5. VII. Töklámpás Party

A jótekonysági rendezvényen tombola ajándék felajánlásával, valamint a vendéglátáshoz élelmiszer alapanyaggal és személyes közreműködéssel segítettük a rendezvény sikerét.

8.3.6. Bethlehemi Esték és Vásár

A Bethlehemi Vásáron intézményünk retro hot-dogot, forró csokit és teát kínált a vásárra látogató vendégeknek.

8.3.7. Jótékonysági rendezvények

A városi intézmények részéről érkező, jótékonysági események támogatására vonatkozó kéréseket minden esetben teljes szívvel támogatja intézményünk a saját eszközeinkkel, dolgozóinkkal, vagy tombola ajándék felajánlásával.

8.4. Térítési díjak és a nyersanyag-költségek változása

Az *intézményi gyermekétkeztetés* esetében az ételkészítéssel járó rezszi költségeket az adagszámok arányában az állami normatíva fedezi, azonban a vállalkozási, illetve a felnőttétkeztetési tevékenységünkre eső rezsiköltséget a megrendelőinkre, illetve az ellátottakra kell hárítanunk.

Az elmúlt évek folyamatos és jelentős élelmiszer- és energia-áremelkedései végül oda vezettek, hogy 2025. január 01-től térítési díjemelés elfogadását kellett kezdeményezni a városi képviselő-testületnél. Az intézmény kimutatásain alapuló térítési díj javaslatot a képviselő-testület elfogadta, így 2025.01.01-jén hatályba léptek az új térítési díjak, melyek 2025.év során folyamatosan érvényben voltak.

Az elmúlt években az intézménynél érvényes bruttó térítési díjak (főbb tételei) az alábbiak szerint alakultak:

Hatályba lépés	Bölcsőde 4x (1-3 éves)	Óvoda 3x (4-6 éves)	Alsós 3x (7-10 éves)	Alsós ebéd (7-10 éves)	Felső 3x (11-14 éves)	Felső ebéd (11-14 éves)	Felnőtt ebéd (15 év feletti)*	Egész napos (60 év feletti)*
2016.01.01	455,00	470,00	595,00	360,00	595,00	415,00	645,00	927,00
2021.01.01	550,00	570,00	635,00	375,00	675,00	415,00	675,00	1 090,55
2022.08.01	815,00	620,00	700,00	400,00	740,00	440,00	730,00	1 440,94
2023.04.01	1 070,00	860,00	920,00	430,00	950,00	460,00	1 270,00	2 637,80
2025.01.01	1 210,00	900,00	965,00	455,00	1010,00	500,00	1 450,00	3 775,00

* Ezek az árak a nyersanyag + rezszi költségét is tartalmazzák.

Néhány környékbeli és más önkormányzat által meghatározott nettó étkezési térítési díjakat összehasonlítva az is látható, hogy a Szigethalmon 2025. 01. 01-jén bevezetett étkezési térítési díjak átlagos mértékűnek tekinthetők.

Tér. díjak (nettó)	Hatály	Bölcsőde 4x	Óvoda 3x	Alsó 3x	Alsó ebéd	Felső 3x	Felső ebéd	Felnőtt ebéd
Szigethalom	2025.01.01	953	709	760	358	795	394	1205
Szigetszentmiklós	2025.09.01	904	784	885	542	885	542	905
Balatonalmádi	2024.01.01	794	794	946	629	946	629	1203
Szigetújfalu	2026.01.01	598	642	758	400	806	444	1732
Taksony	2025.10.01	640	670	815	490	900	550	1190
Dunaharaszti	2026.01.01	1094	619	1173	724	1173	724	1614
Tököl	2026.05.01	705	563	732	449	773	477	738
Ráckeve	2025.09.01	1085	756	846	550	939	588	1417
Bp, Csepel	2026.01.01	561	830	1073	765	1073	765	0
Érd	2026.01.31	1090	1160	1345	770	1535	910	1790
Halásztelek	2025.09.01	0	644	728	476	811	539	917

Forrás: Nemzeti Jogszabálytár, Önkormányzati Rendeletek (<https://or.njt.hu/onkorm>), települések honlapja

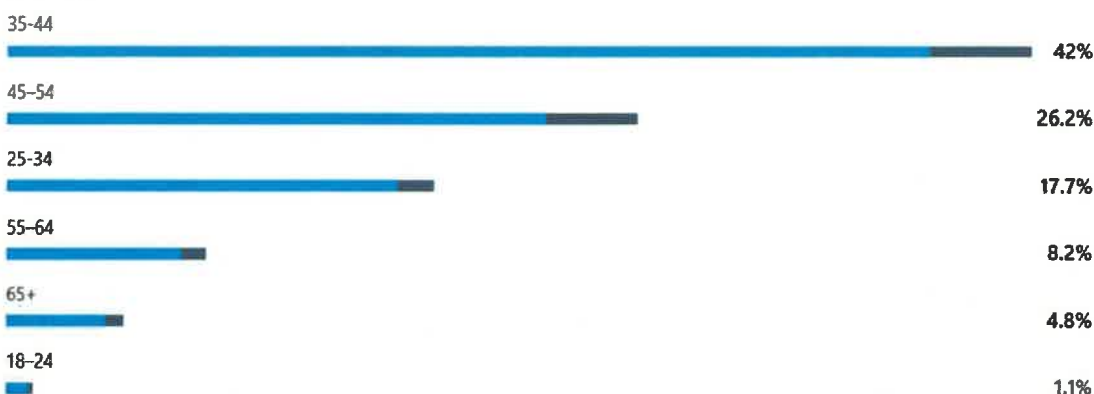
8.5. Kommunikáció

A Nebuló Közétkeztetési Intézmény 2020. óta jelen van a Facebook felületén saját oldallal. Az oldalt követő személyek száma folyamatosan növekszik (jelenleg 1180 követője van az oldalnak). A Facebook oldal célja elsősorban a gyakran változó, napi/heti aktualitású információk közzéte: pl. heti étlapok, felhívások számlázással kapcsolatban.

Életkor és nem ⓘ

Élettartam

● Nők ● Férfiak ■ Ismeretlen



(Diagram forrás: Facebook)

Ezen kívül igyekszünk fotók közzétételével egy kis bepillantást adni a követők számára a „nagykonyhai” ételkészítés rendkívüli folyamataiba. Célunk ezzel, hogy közelebb hozzuk az ellátottakhoz, a fogyasztókhoz az ételkészítés folyamatát. A visszajelzésekből úgy tűnik, hogy a közzétett információk Facebook oldalunkon eléri célközönségünket, és általában pozitív visszajelzésekkel találkozunk.

A 2021. év közepén indult el saját honlapunk, a www.nebulokozetkeztetes.hu weboldal. Az itt található információk elsősorban a folyamatosan rendelkezésre álló szolgáltatásainkról szól, de természetesen heti étlapjaink itt is elérhetőek.

9. Gazdálkodás rendje**9.1. Intézményi bevételek, kiadások**

Az intézmény kiadásainak fő számai a 2025.évben az alábbiak:

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Maradvány
Személyi juttatások	218 427 094	216 811 489	211 722 746	5 088 743
Munkaadót terhelő jár.,adó	32 024 881	33 640 486	31 621 001	2 019 485
Személyi kiadások összesen:	250 451 975	250 451 975	243 343 747	7 108 228
Dologi kiadások	463 433 119	497 086 912	453 854 262	43 232 650
Egyéb tárgyi eszközök beszerzése	11 017 250	11 017 250	6 470 913	4 546 337
Egyéb elvonások, befizetések	0	1 215 254	1 215 254	0
Kiadások mindösszesen:	724 902 344	759 771 391	704 884 176	54 887 215

Az intézmény bevételeinek fő számai a 2025.évben az alábbiak:

	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	Maradvány
Központi, irányító szervei támogatás	427 587 089	427 587 089	385 249 627	42 33 462
Működési bevételek	297 315 255	330 969 048	330 937 308	31 740
Előző év költségvetési maradványa	0	157 317	157 317	0
Előző év vállalkozási maradványa	0	1 057 937	1 057 937	0
Bevételek mindösszesen:	724 902 344	759 771 391	717 402 189	42 369 202

2025-ben az eredeti előirányzatokhoz képest a normatív támogatásból származó bevételünk csökkent. Ezzel szemben a vállalkozási tevékenységből származó bevételeink a tervezetthez képest növekedtek. A bevételek és kiadások tényleges teljesítését tekintve (pénzforgalmi adataink alapján) a bevételeink a tárgyévben 12.518.013 Ft-tal meghaladták kiadásainkat.

9.2. Fejlesztések

2025-ben a fenntartó önkormányzat pályázati forrásból megépítette a Nobilis Humán Bölcsőde Cinege Bölcsődét, amely 2025.szeptemberében nyitotta meg kapuit, az épületben egy konyhai eszközökkel jól felszerelt tálalókonyha kapott helyet.

Az év során kisebb mértékű fejlesztéseket hajtottunk végre, több tálalókonyhára rozsdamentes szekrényt, asztalokat vásároltunk, a Széchenyi konyha elé fedett kerékpártárolót építettek a Városgazdálkodás munkatársai, melyet ezúton is köszönünk. A Nobilis Humán Bölcsődével együttműködve a Rákóczi utcai épület főzőkonyha bejárata előtti hiányzó kerítésrészt közös beruházás keretében befedtük.

9.3. Egyéb támogatások

Az intézmény a költségvetésében feltüntetett önkormányzati és központi pénzügyi forrásokon túl más támogatást, finanszírozást nem vesz igénybe.

10. Javaslatok, észrevételek

10.1. Tárgyi eszközöket, ingatlanokat érintő észrevételek

Az intézmény fennállása óta, nagy hangsúlyt kapnak az intézményhez tartozó konyhák helyiségeinek, berendezéseinek és eszközeinek fejlesztése. Ennek eredményeképp a legkritikusabb problémákat az elmúlt években sikerült orvosolni. A 2023. évben elkezdett tálalókonyha felújítások 2024. évben folytatódtak, 2025. év során a konyhákon kisebb fejlesztéseket hajtottunk végre, a 2026. évben továbbra is a karbantartási munkákra kell helyezni a hangsúlyt a telephelyek állagmegóvásának érdekében.

10.2. Humán erőforrást érintő észrevételek

Az utóbbi évek általános tapasztalata az, hogy a minimálbér felkínálásával nagyon nehéz hatékonyan dolgozó munkaerőt találni. A munkavállalók fluktuációja folyamatos. Az intézménynél hosszú évek óta dolgozó, megbízható, terhelhető kollektíva részben a nyugdíjazás, részben egy lassú elvándorlás révén folyamatosan csökken. A minimálbér fizetésével értékes konyhai kisegítői munkaerő nem tartható meg hosszútávon, ezen a problémán némileg enyhített a korábbi években kialakított, differenciált bérezési rendszert, amely keretében a nagyobb munkateherhez magasabb bérezés társul, illetve a 2025. év elejétől adott plusz bérezés.

A 2025. év tapasztalata, hogy a szakképzettséget igénylő munkaerőt nehéz találni és megtartani. Ezen a problémán a tavalyi évben segített, hogy a szigetszentmiklósi konyhák átszervezése során szakképzett munkaerő került a munkaerőpiacra, és jelentkezett nálunk, jelenleg szakács és konyhai kisegítő státuszra is alkalmazunk olyan kollégákat, aki korábban valamelyik szigetszentmiklósi intézményben dolgoztak. 2026. év kihívása a bölcsődei főzőkonyhára az ételmezésvezető adminisztratív terhének csökkentése érdekében egy ételmezésvezető-helyettes, vagy adminisztrátor felkutatása, valamint az év során nyugdíjba vonuló konyhai kisegítők helyett megbízható munkarőt találni.

10.3. Fejlesztési irány: diétás konyha, szakosított raktári kapacitás növelése

Évek óta visszatérő igény az ellátotti csoportok felől, valamint jogszabályi előírás a speciális étkezést (diétát) igénylő étkezők ellátása. Ennek a jogszabályi kötelezettségnek évek óta külső beszállító révén teszünk eleget. Ez a jogszabályi kötelezettség részleges teljesítése, mert ebben a rendszerben csak az ebédet tudjuk a diétás étkezők számára biztosítani. Ez alól néhány, az életkor előrehaladtával együtt járó egészségi állapot képez kivételt: egyes időskori speciális étkezési igényeket főzőkonyhánkról ki tudunk elégíteni (pl. epekímélő étrend, pépes étrend). Eliminációs diéták (pl. gluténmentes, laktózmentes stb.) készítésére azonban jelenleg egyik főzőkonyhánk sem alkalmas.

Régóta dédelgetett terv a fenntartó önkormányzattal együtt egy saját diétás konyha kialakítása, de a nagy forrás igény miatt ennek megvalósulása még várat magára. Bízom benne, hogy a jövőben egyszer valamennyi feltétel rendelkezésre fog állni egy stabilan és rentábilisan működő diétás konyhához. Ennek egy lehetősége, hogy Dunavarsány Város Önkormányzatának

Polgármestere 2026. márciusban megkeresett minket azzal a kezdeményezéssel, hogy közös összefogással vizsgáljuk meg annak a lehetőségét, hogyan lehetne létrehozni egy kistérségi diétás konyhát, amely képes lehet a környék településein lévő szociális és nevelési-oktatási intézményeket kiszolgálni.

A Széchenyi István Általános Iskolában található főzőkonyha 1600 adagos konyhává bővítése magával hozott egy olyan mértékű megnövekedett árukészlet mennyiséget, melynek tárolására és kezelésére a főzőkonyha adottságai fizikai határt szabnak. A teljes étkeztetés összekészítése az ellátottak számára két helyszínen történik, az ebédet a Széchenyi Iskolában főzik, a kísétkészések egy részének összekészítése azonban a Szent István Iskolában található konyhán történik, valamint az árukészlet egy része is itt kerül raktározásra. Jövőbeni terveink között továbbra is szerepel párbeszéd kezdeményezése a fenntartóval arról, hogy milyen műszaki megoldások képzelhetők el a raktári kapacitás növelésére vonatkozóan, akár a főzőkonyha alapterületének növelésével. Úgy gondolom, hogy a raktározási kapacitás növelésével jelentősen csökkenne az adminisztrációs teher, a szállítóktól kapható mennyiségi kedvezmények összege a pénzforgalmunkra is kedvező hatással lenne, valamint ki lehetne küszöbölni a mindennapi rendelésből és áruszállításból adódó bizonytalansági tényezőt, amely a konyhán dolgozó kollégáknak napi kihívást jelent, és nagyfokú problémamegoldó képességet kíván.

11. Összegzés

Úgy vélem, hogy a Nebuló Közétkeztetési Intézmény működésének 10. évében igyekezett megfelelni a vele szemben támasztott elvárásoknak, feladatait jogszabályszerűen teljesítette, a rábízott vagyonnal és pénzeszközökkel racionálisan és hatékonyan gazdálkodott. A piaci, gazdasági helyzet jelenleg nagyon kiszámíthatatlan, azonban bízom abban, hogy minőségi és némi mennyiségi bővülést is el fogunk érni a következő években.

Ennek reményben kérem a t. Képviselő-testülettől a 2025. évi szakmai beszámoló elfogadását.

Szigethalom, 2026. március 31.

Szász Andrea
intézményvezető

