



**HAJDÚ-BIHAR MEGYEI
KORMÁNYHIVATAL**

Ügyiratszám: HBI/01/03311-3/2015

Tárgy: Élelmiszerlánc-felügyeleti hatósági
szakvélemény a Szerepi Kelemen Hétpettyes
Óvoda főzőkonyhájának fejlesztésére
Hiv.szám: -

Ügyintéző: Szegedi Enikő
Élelmiszerlánc-biztonsági,
Minőség-ellenőrzési és
Felügyeleti Osztály

Telefon: (+36 52 526-295)

Melléklet: -

Szerep Község Önkormányzata

Szerep
Nagy utca 53.
4163

A Hajdú-Bihar megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény- és Talajvédelmi Főosztály (4030 Debrecen, Diószegi út 30.) részéről az alábbi élelmiszerlánc-felügyeleti hatósági szakvéleményt adom a Szerep, Kossuth utca 10. szám alatt üzemelő Szerepi Kelemen Hétpettyes Óvoda főzőkonyhájában a gyermekétkeztetés feltételeit javító fejlesztések támogatására kelt pályázathoz.

A Szerepi Kelemen Hétpettyes Óvoda Szerep, Kossuth utca 10. szám alatt található. Az óvodában 300 adagos főzőkonyha üzemel. A településen ez az egy főzőkonyha található, innen biztosítják az óvodás- és iskoláskorú gyermekek (210 fő gyerek és 35 fő dolgozó) étkeztetését naponta három alkalommal (tízórai, ebéd, uzsonna), az idősek szociális étkeztetését (80 fő) valamint a településen élő lakosság igény szerinti ellátását is.

Jelenleg naponta 350 adag meleg étel készítenek egy darab főzőüstben, melynek kapacitása alulméretezett. A főzési adagszám biztonságos előállításához nagyobb kapacitású főzőüstök beállítása indokolt.

A főzőkonyhán elhelyezett munkaasztal lemezelt felülete erősen kopott, felszíne hullámos, a hokedlik felülete szintén lemezzel borított, kopott, lábazata korhadt. Hatékony tisztítása-fertőtlenítése nem kivitelezhető. Rozsdamentes munkaasztalok, hokedlik beszerzése indokolt.

A főzőkonyha területén a hatékony pára- és gőzelszívás, valamint a megfelelő levegőpótlás nem biztosított. Nagyteljesítményű elszívó berendezés elhelyezése a sütő-főző berendezések fölött szükséges.

A közétkeztető főzőkonyhán összesen 2 darab hűtőszekrény található, mely nem teszi lehetővé az előírásoknak megfelelő szakosított tárolást. Élelmiszer-biztonsági szempontból külön hűtőberendezés

(hűtőszekrény vagy hűtőkamra) szükséges a tej- és tejtermékek, a hűskészítmények, a nyers húsok, a zöldség és gyümölcsök, a tojás valamint az ételminta tárolására.

A fogyasztói edények mosogatását nagyteljesítményű mosogatógép hiánya miatt jelenleg kézi erővel végzik. A helyben étkezők száma (óvodások: 68 fő, iskolások: 142 fő, pedagógusok: 35 fő) indokolta teszi a mosogatógép beállítását.

A fogyasztói edények, poharak valamint a konyhai eszközök zárt tárolására szolgáló szekrény elhasználódott, ajtaja nem megfelelően záródik, hatékony tisztítása nem végezhető el. Az eszközök zárt tárolására szolgáló szekrények beállítása indokolt.

A konyhán elhelyezett egyetemes konyhagép jelenleg nem használható, mert kiegészítő tartozékai hiányoznak, sérültek. Új, megfelelő hatásfokú egyetemes konyhai gép beszerzése szükséges.

A főzéshez és sütéshez használatos edények, serpenyők, fazekak, valamint az ételek kiszolgálásához használatos leveses tálak, tányérok, poharak, evőeszközök elhasználódottak, sérültek, kopottak, porlasuk és cseréjük indokolt.

A hűsítőkészítő helyiségben jelenleg egy darab kétmedencés háztartási méretű mosogató van beállítva, azonban ez élelmiszer-biztonsági szempontból aggályos, az eszközök előírásoknak megfelelő mosogatása nem végezhető el. Szükséges egy nagyobb belméretű kétmedencés mosogató felszerelése a jelenlegi helyett.

Az egységben elhelyezett valamennyi kézmosó hideg-meleg vizes keverőcsapteleppel van ellátva, de a csaptelepek kézzel működtethetők, mely élelmiszer-biztonsági szempontból kifogásolt. Karrai vagy lábbal működtethető csaptelepek felszerelése indokolt.

A meglévő konyhatechnológiai berendezések nem alkalmasak a korszerű és egészséges ételak előállításához. A főzőkonyhán nincs kombi sütő-pároló berendezés, botmixer, szelételőgép, dagasztógép. A korszerű, egészséges táplálkozást támogató technológiai fejlesztések megvalósítása, modern konyhai gépek beszerzése és használata a főzőkonyhán indokolt és szükséges.

A főzőkonyhán és az ebédlőben zavaró csatornaszag érződik. A szennyvízhálózat felújítása, valamint szükség esetén cseréje szükséges.

A főzőtérben valamint a hozzá kapcsolódó kiszolgáló helyiségekben, előkészítőben, mosogatókban a mesterséges megvilágítás fényereje gyenge. A korszerűbb konyhatechnológiai gépek beállítása esetén a jelenlegi elektromos vezeték teljesítménye alulméretezett lesz, ezért az elektromos berendezések egyidejű használata nem kivitelezhető. Az elektromos vezetékrendszer cseréje illetve felújítása indokolt.

A fentiek alapjárat szükségesnek tartom a Szerp, Kossuth utca 10. szám alatt üzemelő óvodai főzőkonyha infrastrukturális felújítását, korszerűsítését. Az egészséges, korszerű táplálkozást támogató

technológiai fejlesztések megvalósítását, korszerű konyhatechnológiai eszközök, gépek beszerzését. Élelmiszer-biztonsági szempontból megfelelő munkaszalok, szekrények beszerzését. Az ételek előállításához és kiszolgálásához szükséges eszközök cseréjét. A felújítást követően a főzőkonyha kapacitása, főzési adagszáma az igényeknek megfelelően bővíthető lenne.

Debrecen, 2015. május 22.

Rác Róbert

kormány megbízottjában és megbízásából



Dr. Tischler István

megyei főállatorvos

Erről értesülnek:

1. T. Cím - tv -
2. Irattár