

Tájékoztató

Tisztelt Önkormányzat!
Tisztelt Polgármester Úr/Hölgy!
Tisztelt Testület!

Engedjék meg, hogy néhány gondolatban tájékoztassuk Önöket a népkonyha szolgáltatásunkról. Tájékoztatónk a többször módosított a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló 1993. évi III. törvény 57. §. (1) bekezdésének c) pontja (étkeztetés) és 134/G. § (5) bekezdés (önkormányzati hozzájárulás), valamint az 1/2000. (I.7.) SzCsM rendelet a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről 20.§ (1) és a 23.§ (1) bekezdése szerinti népkonyha szolgáltatásról szól.

A szolgáltatás célja, folyamata

A népkonyhai tevékenység engedélyköteles szolgáltatás, amely a szociális étkeztetés egyik formája, altípusa. Célja a lakossági igényeknek, szükségleteknek megfelelően biztosítani az étkeztetést, úgy, hogy helyben fogyasztással napi egyszeri egy tál meleg ételt biztosít azoknak a 18 év feletti, szociálisan rászorult személyeknek, akik más étkeztetési formát nem vesznek igénybe, illetve akik rászorultságuk, valamint helyzetük miatt nem képesek az étkezésükről más módon gondoskodni. A szolgáltatás igénybevétele önkéntesen és ingyenesen, személyes megjelenéssel történik.

A népkonyha, mint alapszolgáltatás célja a jogalkotási szándékkor az volt, hogy elsősorban a hajléktalan embereket segítse. Mára ez a gyakorlatban már megváltozott. Az állampolgárok társadalmi leszakadásának lehetőség szerinti megakadályozása, megszüntetése, életminőségük javítása és napi megélhetésük elősegítése a fő törekvés. Az osztóhelyek kialakítása során partneri együttműködésekkel biztosítható - az élelmiszerbiztonsági szabályok betartása mellett - a helyben fogyasztás lehetősége. A szolgáltatás kialakításának helyszínválasztásakor fontos figyelembe venni a lakosság összetételét, életszínvonalát.

A jelenlegi hatályos jogszabályok alapján az igénybevételt a Kenyshi (Tevadmin) rendszerben naponta le kell jelentenünk, ehhez az ellátottnak a személyes adataikat meg kell adni, majd a napi igénybevételi naplóban az aláírásukkal igazolniuk kell az ételadag átvételét.

Fontos tény, hogy kiskorúak nem vehetik igénybe a szolgáltatást, ők a közoktatási, köznevelési intézményekben vehetik igénybe a gyermekétkeztetést.

Az ételek elkészítéséhez köz-, és népegészségügyi szempontból is bevizsgált, megfelelő kapacitással rendelkező konyhával szerződöttünk, akik a jogszabályokban előírt megfelelő mennyiségű, és minőségű egytál ételt készítenek.

Az étel szállítását a saját tulajdonú vagy bérelt gépjárműveinkkel végezzük, melyeknek tisztántartásáról, fertőtlenítéséről az alkalmazásunkban álló futárok gondoskodnak napi rendszerességgel. A nagy rakodóterű kisteherautók, (áruszállító gépkocsi) olyan felépítésűek, hogy a vezető fülke mögött válaszfallal ellátott rakodótér van, így biztosítható az étel elkülönült, szennyeződésmentes szállítása. Az étel saválló rozsdamentes acélból készült, duplafalú hőszigetelt

badellákban kerül kiszállításra, így biztosítható az étel védelme minden káros hatástól, szennyeződéstől, megakadályozható a fertőződés lehetősége, valamint biztosított az étel előírt hőmérsékleten történő tartása.

Az ételt szállítólevél kíséri, mely tartalmaz minden olyan jogszabály által előírt információt, melyekre szükség van az osztás helyszínén. (adagszám, étel megnevezése, hőmérséklete, elkészítésének ideje, 1 adag mennyisége, stb.)

Ahhoz, hogy a szolgáltatás éljuthasson akár a legkisebb településre is, jól átgondolt logisztikai rendszert kell kialakítanunk. Az egyes településekre történő szállítás „felfűzötten” történik, így határozható meg az osztás kezdeti időpontja is.

Az osztást az étel helyszínre érkezése és átvétele után akkor lehet megkezdeni, ha az osztás jogszabályi feltételei adottak: osztóhely tisztasága, fertőtlenítése megtörtént, az étel hőmérséklete 63 °C feletti, stb. Az ételt kiszállító futárnak és a kiosztást végzőnek is rendelkeznie kell **egészségügyi alkalmassági vizsgálat**tal. Az osztásban az alkalmassági vizsgával rendelkező személy(ek) akkor vehetnek részt, ha megfelelő munkaruhában vannak (kötény, hajháló, esetenként gumikesztyű). Ezeket mi, mint szolgáltatást végzők biztosítjuk.

Az osztást lebonyolító személynek mindig helyi lakost keresünk, ebben az Önkormányzatok segítségét kérjük, hiszen ők tudnak olyan személyt javasolni, akik ismerik, jól ismerik az adott településen élő embereket, így könnyebben is tudnak irányítani, és betartatni a nyitva álló helyiség házirendjét.

Az étel helyben fogyasztása kulturált körülmények között, a higiéne megtartásával történik. **Az ételt személyesen az igénybevevőnek (sorban állónak) kell átadni.** Az ételt az elkészültétől számított 3 órán belül ki kell osztani, ezért a nyitvatartási időt (figyelembe véve a szállítási időt is) általában 2 órában állapítjuk meg. Tapasztalataink szerint ez az időintervallum a valóságban, átlagosan körülbelül 1 órát vesz igénybe, természetesen függvénye ez annak, hogy mennyi az ellátást igénybevevők száma.

Az osztási **helyszínnel** rendelkeznie kell kézmosóval, nemenként elkülönített WC-vel (lehetőség szerint az egyik akadálymentes), valamint ha az épület adottságai megengedik, személyzeti WC-vel. Megfelelő mennyiségű sérülésmentes asztallal, székekkel, valamint kéttálcás mosogatóval, vagy annak kialakításához szükséges feltételekkel, az ételminta tárolásához hűtőszekrényvel. Minden olyan eszközt, melyet a szakhatóságok előírnak (például: felmosószett, lábpedálos szemetes, tisztítószerek, stb.) a fenntartónk biztosít.

A szolgáltatásnyújtás kapcsán tapasztalt hatások

A népkonyhai szolgáltatás számtalan hatást gyakorol a helyi közösségre. Az eddig végzett népkonyhai szolgáltatásokat vizsgálva az alábbiak tapasztalhatók:

- ✓ A napi legalább egy tál meleg ételt (800-900kcal) fogyasztó személyek egészségi állapota javul, hiszen a napi energiaszükségletük több mint felét fedezi ez a kalóriamennyiség. Az ételek kalóriadúsak, változatosak, emiatt **csökken a minőségi éhezés**, és ezzel egyenes arányban **javul a fizikai és egészségi állapot, valamint a teljesítő képesség.**
- ✓ A népkonyha osztóhelyein megkövetelt szabályok elősegítik a halmozottan hátrányos területeken a **higiénés kultúra fejlődését**, ezzel az esetleges járványok megelőzését.
- ✓ A napi szinten elérhető szolgáltatás az adott helyen **erősíti a létbiztonságot**, könnyebbé válik a háztartások gazdálkodása, hiszen munkanapokon ingyen szerezhető be meleg étel. Az ebből fakadó anyagi megtakarítás **más fogyasztási cikkek** (pl.: ruházat, élelmiszer, gyógyszer, tűzifa), vagy **rezsiköltségre fordíthatják a családok.**

- ✓ A fenti gazdasági hatás a **családok belső életére is kihat**, csökken a létbizonytalanságból fakadó feszültség, a mentális állapot javul, képessé válik a család az erőforrásait mozgósítani.
- ✓ Települések vezetői arról számolnak be, hogy a népkonyha szolgáltatását igénybe vevő mélyszegénységben élő emberek alapvető szükségletei kielégülnek, így nem kényszerülnek az uzsorakamatra adott kölcsönökre. Hosszú távú hatás, hogy adott településeken **minimálisra csökken az „uzsorázás”**.
- ✓ A szolgáltatást igénybe vevők körében az életminőség javulás eredménye, hogy az önkormányzatok felé **benyújtott segélykérelmek száma az adott településen csökken**.
- ✓ A népkonyha szolgáltatást igénybe vevő ellátottak számára a nyitva álló helyiségek **közösségi térévé válnak**. Nemcsak a közösségi kohézió fejlődik, de lehetőség van oktatások, közös programok, csoportfoglalkozások, stb. megtartására is.
- ✓ A helyben szolgáltatott és térítés ellenében nyújtott, házhoz szállított **szociális konyha szolgáltatásra nincs számottevő hatása**. A népkonyha más célcsoportnak szolgál, mivel az ételt minden esetben az osztóhelyen kapja meg az ellátott, valamint a népkonyhai ételek nem két fogású ebédjellegek, csak egy egytálétel. A szociális konyhai szolgáltatást igénybevevő idős, beteg, vagy fogyatékkal élő ellátottak éppen az állapotuk miatt igénylik az étel házhoz szállítását, így a két szolgáltatás alapvetően nem konkurál egymással.

A tapasztalataink azt mutatják, hogy azokon a településeken, ahol népkonyha szolgáltatás valósul meg, a helyi közösségek megerősödnek. Az önkormányzatok partnerségi viszonyban (önkormányzati hozzájárulás, együttműködés) részt vesznek a szolgáltatás nyújtásában, erősödik a lakosok kötődése és a javulnak az önkormányzat problémakezelő lehetőségei. A bevont főzőkonyhák mellett a gazdaság más szereplői is profitálhatnak a népkonyha szolgáltatás által elért társadalmi előnyökből.

Minden esetben együttműködést keresünk a helyi Önkormányzatokkal és szociális szervezetekkel, hiszen a valós problémákat, a sajátos helyi viszonyokat, azokat a területeket, ahol a legnagyobb szükség van egy ilyen ellátás beindítására, biztosíthatnak olyan épületet és olyan személyeket, akikkel igazi segítséget jelenthet közös munkánk, a tevékeny együttműködésünk.

Amennyiben további információra van szüksége, úgy kérjük, az alábbi elérhetőségeken vegye fel velünk a kapcsolatot.

email.: nepkonyha.szervezettefejlesztes@gmail.com

név, telefon: Lupsán Gyöngyi 30 320-9969