

A Bóbita Bölcsőde, Óvoda és Konyha HACCP rendszerének felülvizsgálata

Kalydy Luca Diána

Élelmiszerlánc minőségügy szakirányú továbbképzési szak, levelező

Műszaki Intézet, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Gépek Tanszék

Belső témavezető: Dr. Korzenszky Péter Emőd, egyetemi docens, Műszaki Intézet

Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Gépek Tanszék

Külső témavezető: Bohár Dorina, kockázatmegelőzési referens, Nébih

A közétkeztetés területe rendkívül fontos táplálkozási és társadalmi szempontból is, mert a táplálkozás minősége közvetlen hatással van az emberek egészségére és jóllétére. Fő célja az ellátottak táplálkozási szükségleteinek kielégítése és az egészséges étkezési szokások kialakítása. Ez egy összetett folyamat, amely során figyelembe kell venni az étkezést igénybe vevők egyedi elvárásait és ízlését, miközben az étlapokat és ételeket úgy tervezzük és készítjük el, hogy megfeleljenek a különböző korcsoportok energiaszükségleteinek és tápanyagigényeinek. A szakdolgozat célja az volt, hogy felmérje egy közétkeztetést végző főzőkonyha állapotát, valamint annak hatékonyságát egy speciális eszköz, a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program csekklistájának segítségével. 15 modulon keresztül vizsgáltam a konyha működését és számos területen találtam javításra, fejlesztésre szoruló pontokat, például a jelölési kötelezettség, tárolás, munkaszervezés, takarítóeszközök tárolásával kapcsolatban. A hatóság által végzett auditok során a konyha működésében, élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági állapotában évről-évre folyamatos javulás volt tapasztalható. A saját felmérésem eredménye 87% volt, amely megegyezett a legutóbbi, hatóság által mért eredménnyel. Az ott felsorolt hibákat javították, azonban újabb hiányosságok feltárásával és azok megoldására tett javaslatokkal a főzőkonyha további fejlődése várható. A szakdolgozatban említett javaslatok megfogadásával és szabályozások alkalmazásával a főzőkonyha további fejlődése várható. A csekklista segítségével újra pontoztam a konyhát, amely szerint a következő minősítés során várható eredmény 97%. A folyamatábra kiegészítésével és a korábban nem szabályozott tevékenységek veszélyelemzése során nem találtam kritikus szabályozási pontokat, de összességében elmondható, hogy a csekklista használata és rendszeres alkalmazása például az önellenőrzés részeként hozzájárulhat a konyhák minőségének javításához és a fogyasztók elégedettségének növeléséhez. A közétkeztetés minőségének folyamatos javítása kulcsfontosságú az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozás elősegítésében.

