



*Kazincbarcika és Vonzáskörzete Többcélú Önkormányzati Kistérségi Társulás
Társulási Iroda
Belső Ellenőrzési Csoport*

*3700 Kazincbarcika, Rákóczi tér 6.
E-mail: belsoellenorzes@kazincbarcika.hu
Tel. és fax szám: 48/512-631*

Iktatószám: 68-6/2011.

ELLENŐRZÉSI JELENTÉS

Berente Község Önkormányzatánál a 2010. évi élelmezési tevékenység és az élelmezési térítési díj megállapításának ellenőrzéséről

Ellenőrzést végző szervezet: Kazincbarcika és Vonzáskörzete Többcélú Önkormányzati Kistérségi Társulás, Társulási Iroda
Belső Ellenőrzési Csoport

Ellenőrzött szervezeti egység: Berente Község Önkormányzat

Ellenőrzés tárgya: A fenti önkormányzatnál az élelmezési tevékenység és az élelmezési díj megállapításának ellenőrzése.

Ellenőrzés típusa: Pénzügyi-szabályszerűségi ellenőrzés.

Ellenőrzés célja: Annak megállapítása, hogy az élelmezési tevékenység szabályozása az élelmezést ellátó intézménynél (Szent Borbála Idősek Otthona) megfelelő-e; az élelmiszer-nyersanyag felhasználás szabályosan történik-e, a nyersanyag normát betartják-e?

Ellenőrzés módszerei: Dokumentumok és nyilvántartások vizsgálata.

Ellenőrzés részletes feladatai:

Az élelmezési tevékenység és térítési díj szabályozottságának ellenőrzése.

Az élelmezéssel kapcsolatos tevékenység vizsgálata.

A térítési díjak megállapításának ellenőrzése.

Alkalmazható jogi háttér: a helyi önkormányzatokról szóló 1990. évi LXV. törvény (Ötv.), a költségvetési szervek belső ellenőrzéséről szóló 193/2003. (XI.26.) Korm. rendelet, a számviteli törvényről szóló 2000. évi C. tv. (Sztv.), a szociális ellátásról és szociális igazgatásról szóló 1993. évi III. tv. (Szoc. tv.), a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi CXI. tv. (Gyvt.), az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. tv., a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és-forgalmazás feltételeiről szóló 67/2007. GM-M-FVM-SZMM együttes rendelet (67/2007. GM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet), az élelmezéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló 9/1985. (X.23.) EüM-BkM együttes rendelet, az államháztartás szervezeti beszámolási és könyvvezetési kötelezettségeinek sajátosságairól szóló 249/2000.(XII.24.) Korm. rendelet (Vhr.), a Magyar Köztársaság 10. évi költségvetéséről szóló 2009. évi CXXX. tv., a közbeszerzésekről szóló 2003. évi XXIX tv. (Kbt.).

Ellenőrzött időszak: 2010. év

Ellenőrzés időtartama: 2011. 07. 26. – 2011. 08. 19. (ellenőrzési jelentés határideje)

Vizsgálatvezető neve és megbízólevelének száma: Czirbáné Lipták Judit, 68-2/2011.

Első ellenőr neve, megbízólevelének száma: Vinczlér Attila, 68-3/2011.

Ellenőrzés időigénye: 15 szakértői nap

Ellenőrzött időszakban hivatalban lévő vezetők neve és beosztása:

...hász József – polgármester

... János – jegyző

A 68-4/2011. iktatószámú ellenőrzési programja szerint elvégzett **vizsgálat megállapításai:**

Az élelmezési tevékenység és térítési díj szabályozottságának ellenőrzése

Berente Község Önkormányzatánál (továbbiakban: Önkormányzat) az élelmezési tevékenységet az önállóan működő Szent Borbála Idősek Otthona (továbbiakban: Intézmény, BIO) főzőkonyháján végzik. A főzőkonyha fenntartója az Önkormányzat, a gazdálkodásával kapcsolatos bevételek és kiadások a Polgármesteri Hivatal megfelelő szakfeladatainak jelennek meg.

Az intézmény Alapító Okiratát a Képviselő-testület az 57/2007. (III. 29.) sz. határozatával fogadta el, mely többször módosításra került. Az Alapító okirat szerint az Intézmény közfeladata a Szoc. tv. 1993. évi III. tv. alapján: a tartós bentlakásos idősök ápolása-gondozása, szociális étkeztetés, nappali ellátás, házi segítségnyújtás.

Berente Községi Önkormányzat Polgármesteri Hivatala (továbbiakban: Hivatal) mint önállóan működő és gazdálkodó költségvetési szerv, valamint a BIO, mint önállóan működő költségvetési szerv között munkamegosztási megállapodás (továbbiakban: Megállapodás) jött létre a munkamegosztás és felelősségvállalás rendjéről. A BIO részére az Ámr. 15. § (1) bek. alapján meghatározott pénzügyi-gazdasági feladatainak ellátására a képviselő-testület a 79/2009. (V. 28.) számú határozatában a Hivatalt jelölte ki.

A főzőkonyha Működési Engedélyét a 4245-3/2007. számú határozatával Sajóbábony Nagyközség jegyzője 2007. 12. 13.-án adta ki a 133/2007. (VI. 13.) Korm. rendelet alapján. Az engedély konyha üzlet működésére jogosít.

Üzletkörök megnevezése: - főzőkonyhas munkahelyi gyors- és önkiszolgáló étterem
- szervezetek és lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyha.

A konyha tevékenységi körében biztosítja az óvodás és az iskolás gyermekek, az otthonlakók, a szociális étkezők illetve a vendégétkezők ellátását.

Az Intézményigazgató által jóváhagyott Élelmezési szabályzat 2009. 04. 01-jétől hatályos. A szabályzat az alábbiakra vonatkozóan tartalmaz rendelkezéseket:

- az élelmezés feladata, az ellátás rendszere
- a térítési díjak megállapítása
- az élelmezés szervezete és feladatkörei
- az élelmezési tevékenység folyamatainak szabályozása
- az élelmezési feladat folyamatának bizonylati rendje
- az étkezési tevékenység belső ellenőrzése

Az élelmezési feladatok végzéséhez, (nyersanyag kiadás, bevétel és nyilvántartás) az élelmezésvezető "REPETA" elnevezésű élelmezési programot alkalmaz, melynek **program leírása nem áll rendelkezésre**. A program lehetőségeinek hatékonyabb kihasználásához a program leírást az élelmezési szabályzathoz csatolni kell.

Az iskola és az óvoda tálalókonyhájára az étel adagokat kiszállítással végzik. Az ÁNTSZ Kazincbarcikai kirendeltsége 468-3/2008. sz. igazolásában engedélyezte, hogy az Intézmény a Citroen Bellingo LAT-793 forgalmi rendszámú gépkocsit készételek szállítására használja.

Az Intézmény a 2003. évi LXXXII. törvény által előírt HACCP dokumentációs rendszert működtet, mely előírásainak pontos betartására törekedtek. A munkafolyamatok szervezettsége

és időbeli elkülönülése segíti a feladatok ellátását. A HACCP rendszer felülvizsgálatára 2010. évben nem került sor.

A konyhai alkalmazottak (élelmezésvezető, szakácsok, konyhai kiségitők) munkáltatója az Intézményvezető. A főzőkonyhát az élelmezésvezető irányítja. Az élelmezésvezető a közvetlen felettese a szakácsoknak és a konyhai kiségitőknek. Az élelmezésvezető és a szakácsok megfelelő szakirányú végzettséggel rendelkeznek. Egy fő szakács személyi anyagában az iskolai végzettséget igazoló bizonyítványa az ellenőrzés ideje alatt pótlásra került.

A főzőkonyha alkalmazottjai munkaköri alkalmasságot igazoló orvosi igazolással rendelkeznek (9/1985. (X. 23.) EüM-BkM együttes rendelet 50. pont) ami részben a személyi anyagban található igazoláson részben „Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok könyvben” dokumentált. Az egészségügyi kiskönyv érvényességét az élelmezésvezető kíséri figyelemmel.

Az élelmezésvezető felelősségvállalási nyilatkozata az élelmezési raktárkészlet teljes tartalmáért és a készletkezelés lebonyolításáért rendelkezésre áll, munkaköri leírásában szerepel. Az **élelmezésvezetői-helyettesi** feladatokat ellátó személy felelősségvállalási nyilatkozata az ellenőrzés ideje alatt elkészült, **munkaköri leírása** ezen feladattal **kiegészítésre szorul**.

A Vhr. 8. § (9) bek. értelmében amennyiben az államháztartás szervezete saját konyhát üzemeltet és alkalmazottak, ellátottak részére teljesít étkeztetést az önköltségszámítás rendjére nem kell szabályzatot készítenie, ha az étkeztetésre normákat állapítottak meg és a nyersanyag felhasználáshoz anyagkiszabást készít. Az Önkormányzatnál **önköltségszámítási szabályzat** a fentiek miatt **nem készült**, azonban a valós rezsiköltségek meghatározása érdekében **célszerű az önköltségszámítás szabályait rögzíteni** és az önköltséget évente meghatározni.

A térítési díjak megállapításának ellenőrzése

Az alkalmazandó **nyersanyag normákat** a 33/2010. (II. 25.) sz. Képviselő-testületi határozatban állapította meg az Önkormányzat. Ennek megfelelően a vizsgált időszakban az élelmezésvezető által alkalmazott nyersanyag normák az alábbiak voltak

Adatok: Ft-ban

| Étkezési csoportok | Nyersanyagnorma | | | | |
|--|-----------------|---------|------|---------|---------|
| | Reggeli | Tízórai | Ebéd | Uzsonna | Vacsora |
| Óvodás gyermekek | - | 55 | 119 | 59 | - |
| Felnőtt (idősotthon, szoc. étkezés, nappali ellátás, vendég) | 112 | - | 210 | 109 | 112 |
| Általános iskola | - | 73 | 165 | 65 | - |
| Diétás (idősotthon) | 107 | 50 | 210 | 48 | 111 |

A BIO-ban alapellátás keretében a szociális étkeztetés, a házi gondozás és a nappali ellátás térítési díjak, továbbá kedvezményes, alkalmazotti és vendégétkezők térítési díjakat szednek be kerülnek beszedésre. Az óvodai és az iskolai étkeztetési szolgáltatás térítési díját Berente Község Önkormányzata 100 %-ban átvállalta. A 132/2009. (VIII. 27.) sz. önkormányzati határozata alapján 2009.évben a bejáró tanulók is ingyenes étkezés ellátásban részesültek. **2010. évben testületi döntés erről nem született.**

A térítési díj beszedés havi két alkalommal történik, minden hónap 10-én és 25-én. A térítési díj befizetésekről az ügyintéző számlát állít ki, valamint a befizetéskor nyugtát is. A beszedett térítési díjak Hivatali bankszámlára történő befizetése csekken történik, melyhez térítési díjrészletező tartozik. Hó végén egy összesítő kimutatás készül az adott havi befizetésekről a Hivatal részére. **A térítési díjak beszedése utólagosan történik.** A számlán a megjegyzés

rovatban feltüntetik, hogy a térítési díj melyik hónapra vonatkozik, a teljesítési időpont ezzel nincs összhangban. Kiválasztott esetben a kiszámlázott tételek megegyeztek az étkezési napokat nyilvántartó naplók alapján megállapított napok és a szoc. rendeletben rögzített díjtételekkel. A beszedett térítési díjjal történő elszámolás a Hivatal Pénzkezelési szabályzatában leírtakkal összhangban történik.

Az étkezési térítési díjakból 2010. évben az alábbi nettó bevételek képződtek:

Adatok: Ft

| Szakfeladat | Megnevezés | bevételek összesen |
|-------------|--------------------|--------------------|
| 8810111 | Idősklub | 859.348 |
| 889921 | Szociális étkezés | 925.164 |
| 889922 | Házi gondozás | 854.980 |
| 562917 | Munkahelyi étkezés | 191.649 |
| 562919 | Egyéb étkeztetés | 594.080 |
| 562100 | Rendezvény | 148.891 |
| 562913 | Nyári napközi | 126.832 |
| | Összesen | 3.700.944 |

2010. évben élelmiszer beszerzésre 25.975 eFt kiadás merült fel, amit az 562912-1 számú szakfeladatokon könyveltek. A vizsgált időszakban az élelmiszerek beszerzésére közbeszerzés alapján került sor.

A Kbt. 22. § (1) bek. d) pontja értelmében az Intézmény ajánlatkérő, vagyis közbeszerzési törvény hatálya alá esik. A közbeszerzési értékhatárokat 2009. évre és azt követően a költségvetési törvény állapítja meg (Kbt. 244. § (1) bek.). A 2008. évi CII. törvény 86. § (2) bek.-ében rögzített értékhatár figyelembevételével 2009. évben az Önkormányzat „különféle élelmiszerek beszerzésre” egyszerű közbeszerzési eljárást folytatott le, melynek felhívása a Közbeszerzési értesítőben 2009. 05. 26-án jelent meg. A felhívásban 20 részre (termékcsoport) 42 ajánlat érkezett, a 2009. 07. 30-án kihirdetett eredmény alapján nyolc szállítóval 2009. 08. 10-én kötöttek **egy évre év** megállapodást. A szállítói szerződések rendelkezésre állnak. A szállítási szerződéseket a polgármester és a jegyző kötötte meg. A kifizetések átutalással valósulnak meg.

A szerződés lejártá után (2010. 08. 10) továbbra is a nyertes szállítóktól – alapvetően változatlan áron – szerezték be az élelmiszer nyersanyagot, azonban új közbeszerzési eljárást nem indítottak. 2010. január 1. és 2010. december 31. között a nemzeti közbeszerzési értékhatár árubeszerzés esetében a Kbt. VI. fejezete alkalmazásában 8 millió forint, a VII. fejezete alkalmazásában 50,0 millió forint volt (2009. évi CXXX. tv. 87. § (2) bek.), ami 2010. évben nem változott (2010. évi CLXIX. tv. 74. §-a szerint).

A főzési alapanyag, friss, illetve feldolgozott zöldség és gyümölcs, tej és tejtermék, gabonafélék, méz, tojás, kertészeti növény beszerzése 2010. 09. 15-től a Kbt. VI. fejezet 243. § g) pontjában kivételként szerepel. Ennek alapján a közbeszerzés kiírása ezen időpont után sem 2010. évben, sem 2011. évben nem volt indokolt, mivel az élelmiszer beszerzés összevontan egy éves időszakra 50 millió forint alatt maradt.

Közbeszerzési kényszer nem merül fel, azonban az alacsony élelmiszer beszerzési árak biztosítása végett **célszerű a beszállítókat meghívásos** (árucsoportonként pl. három cég) **versenytárgyalás útján** meghatározott időszakra (pl. egy év) **kiválasztani**.

Az Országos Tisztifőorvosi Hivatal a rendszeres étkezést biztosító, szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlást tett közzé 2011. 08. 01-jén a közétkeztetők számára (iktatószám: HOTI-1222-2/2011.). **Az ajánlás egyes előírásainak bevezetése meg-**

fontolandó az Intézmény számára, ezért a belső ellenőrzés javasolja, hogy az ételmezésvezető az igazgatóval egyeztetve erről intézkedést hozzon.

Az Intézményben ellátott személyek számára a diétás étkezést – az SzMSz 2.3. pontja előírását követve – biztosítják. A fenti ajánlás 14. pontja értelmében a közétkeztető köteles gondoskodni arról, hogy **diétás étel készítését diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze vagy dietetikus felügyelje**. Az ellenőrzés időpontjában a fenti ajánlás teljesítése nem biztosított.

A fenti étkezési csoportokon kívül rendezvényeknek, egyéb szervezetek, személyek részére is végeznek főzést vagy szolgáltatást, melyekhez norma nem rendelhető hozzá: kisebbségi önkormányzat, nyári napközi, belső megrendelések, intézményi megrendelések, önkormányzati megrendelések, lakossági megrendelések, hideg csomagok és védőital kiadás. Ezek közül a legnagyobb tételt az ÁMK belső megrendelése képezi (felhasználás: 520 eFt) és az Idősek otthonának megrendelése (felhasználás: 458 eFt).

A hideg és melegkonyhai szolgáltatás lakossági értékesítésének térítési díját a nettó nyersanyagköltségre felszámított **rezsikulccsal** határozták meg, mely a képviselő-testület határozatai szerint **2010. évben 140 %, 2011. 02. 01-től 150 %, 2001. 04. 01-től 100 % volt**. A belső ellenőrzés tapasztalata szerint az önkormányzatok általában a nyersanyagköltségre 70-80 %-os rezsikulcs mértéket alkalmaznak, ezért – a konyhai kapacitás jobb kihasználása, illetve a bevételek növelése érdekében – **a rezsikulcs felülvizsgálatát célszerű megfontolni**.

Az ÁMK, a nappali ellátást igénybevevők és a bentlakást igénybevevők előző nap 12 óráig jelenti az Intézményhez a következő napi étkezők pontos létszámát, melyet az ételmezésvezető az étlaphoz csatol. Az ételmezésvezető a Konyha szükségleteinek megfelelően rendeléseket ad le a szállítók felé. A beérkezett árut – mennyiségi és minőségi ellenőrzést követően – a szállítólevél alapján átveszi, a megfelelő raktárban elhelyezi. Ezt követően a REPETA nevű ételmezési nyilvántartói program segítségével számítógépen a bevételezést rögzíti.

Az ellenőrzés során a 2010. év november havi bevételezések vizsgálatára került sor. A nyilvántartó program által kiállított bevételezési bizonylatokhoz minden esetben csatolva volt szállítólevél, vagy a beszerzést igazoló számla. A bevételezések minden esetben az alapbizonylatok alapján valósultak meg.

A konyha a raktári készletét 2010. 12. 31-i fordulónappal **571.274.-Ft** volt. A konyha üzem raktári készletét 2010. 07. 26-án ellenőriztük, melyről közös jegyzőkönyv készült (**1. sz. mellékletét**). A kiválasztott tételek mérlegelése, illetve számlálása alapján megállapított raktári készlet egy esetben eltért a nyilvántartott mennyiségtől.

2010. évben az ételkészletből három tétel esetében selejtezésre került sor hűtő meghibásodás miatt. Selejtezett termékek: 30 kg panírozott hagymakarika, 9,77 kg panírozott karfiol és 5,90 kg panírozott halrúd. A gyorsfagyasztott panírozott termékek selejtté váltak megsemmisítésükről jegyzőkönyv készült.

A belső ellenőrzés megállapította, hogy a mérlegeléshez használt **mérlegek hitelesítése** az ellenőrzés kezdeményezésére folyamatban van.

Az ellenőrzés idején a fellelt áruféleségek elkülönítése megfelelt a 9/1985. (X. 23.) EüM-BkM együttes rendelet (hatályos: 2011. 08. 01-ig) raktározásra vonatkozó előírásainak. Az ételmezereket zárható helyiségekben tárolják, az Intézmény riasztó berendezéssel nincs felszerelve. Az ételmezésvezető elmondása szerint az intézményben éjjel-nappal porta szolgálat működik így riasztó felszerelése nem indokolt.

A konyha 400 fő étkező részére tud étkezést biztosítani, ami a Működési engedélyben nem szerepel. A kapacitás kihasználtság mértéke csúcsidőszakban sem haladja meg a 85 %-ot.

Az étkezők létszámának alakulása a 2010. évben (Forrás: élelmezésvezető kimutatása):

| | Reggeli | Tízórai | Ebéd | Uzsonna | Vacsora |
|----------------------|---------|---------|----------|---------|---------|
| Óvoda | - | 9421 | 9449 | 9376 | - |
| Iskola | - | 25572 | 25600 | 15777 | - |
| Normál | 17045 | - | 17074 | - | 16953 |
| Klub nappali | 2937 | - | 3683 | 2937 | - |
| Diétás | 7442 | 7218 | 7476 | 7074 | 7398 |
| Ebéd (Vendég) | - | - | 16625 | - | 16625 |
| Hideg csomag tízórai | - | 350 | | - | - |
| Hideg csomag ebéd | | | 356 + 60 | | |
| Hideg csomag vacsora | | | 46 | | |

Az konyha vegyes korosztályt (óvodás-iskolás korú gyerekek, nappali ellátás, Idősek Otthona) étkeztet. Az ételek tekintetében többféle étel előállítására nem kerül sor.

A belső ellenőrzés egy kiválasztott heti étlap (2010. 11. 01. - 07.-ig) esetében a reggelihez, ebédhez, uzsonnához, diétás uzsonnához, vacsorához és diétás vacsorához kiadott anyagfélések és az étlapon szereplő ételek összhangját vizsgálta. A rögzített anyagszükséglet és az étlap összhangja fennállt.

A változatossággal összefüggő követelmények betartását a változatossági mutató számításával értékelte az ellenőrzés. A változatossági mutató a leves féleségekre 71%-os, a főzelék félére 100%-os. Az Élelmezési szabályzat előírásai alapján a változatossági mutató jónak mondható.

Az ételhulladék elszállításra kerül. Az állati etetésre alkalmazott konyhai hulladék felhasználására vonatkozó megállapodás rendelkezésre áll.

A következő táblázat mutatja be az éves norma szerinti és tényleges nyersanyag-felhasználás eltérését étkezési csoportonként. A táblázat adatai alapján megállapítható, hogy a megtakarítások nagyságrendje indokoltá teszi a megállapított normák felülvizsgálatát.

| Étkezési csoport | | Nyersanyag felhasználás | Norma szerinti felhasználás | Eltérés a normától |
|------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Száma | Megnevezése | | | |
| 01. | Felnőtt étkezők | 7.372.101 | 7.466.284 | -94.183 |
| 02. | Általános iskolások | 6.811.212 | 7.065.508 | -254.296 |
| 03. | Óvodások | 2.037.613 | 2.240.269 | -202.656 |
| 08. | Klub, házi gondozó | 1.375.049 | 1.409.230 | -34.181 |
| 09. | Dolgozók, vendégétkezők | 3.467.621 | 3.491.358 | -23.737 |
| 10. | Diétás étkezők | 3.668.007 | 3.932.056 | -264.049 |

Főbb megállapításaink és következtetéseink:

Berente Község Önkormányzatánál az élelmezési tevékenységet az önálló működő Szent Borbála Idősek Otthona főzőkonyháján végzik. A konyha tevékenységi körében biztosítja az óvodás és az iskolás gyermekek, az otthon lakók, a szociális étkezők illetve a vendégétkezők ellátását.

A főzőkonyhát az élelmezésvezető irányítja. Az élelmezésvezető felelősségvállalási nyilatkozata rendelkezésre áll, az élelmezésvezetői-helyettesi feladatokat ellátó személy felelősségvállalási nyilatkozata az ellenőrzés ideje alatt elkészült, munkaköri leírása ezen feladattal kiegészítésre szorul.

Az Önkormányzatnál önköltségszámítási szabályzat a fentiek miatt nem készült, azonban a valós rezsiköltségek meghatározása érdekében célszerű önköltségszámítás szabályait rögzíteni és az önköltséget évente meghatározni.

Az Intézményben alapellátás keretében a szociális étkeztetés, a házi gondozás és a nappali ellátás térítési díjak kerülnek befizetésre. Az óvodai és az iskolai étkeztetési szolgáltatás térítési díját Berente Község Önkormányzata 100 %-ban átvállalta. A bejáró tanulók ingyenes étkezés ellátásáról 2010. évben testületi döntés nem született.

Élelmiszer nyersanyag szállítására kiírt közbeszerzési eljárás eredménye alapján 2009. 08. 10-én egy évre év megállapodásokat kötöttek. A jelenlegi szabályok szerint közbeszerzési kényszer nem merül fel, azonban az alacsony élelmiszer beszerzési árak biztosítása végett célszerű a beszállítókat meghívásos versenytárgyalás útján meghatározott időszakra kiválasztani.

A hideg és melegkonyhai szolgáltatás értékesítésénél a nettó nyersanyagköltségre felszámított rezsikulcs mértéke 2010. évben 150 %, 2011. évben 150 % volt. A rezsikulcs felülvizsgálatát célszerű megfontolni.

A REPETA nevű élelmezési nyilvántartói program segítségével történik az élelmiszer Készlet nyilvántartása. A program leírás nem áll rendelkezésre.

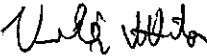
A bevételezéseket a kiválasztott esetekben megfelelően rögzítették, a kiadott anyagféleségek és az étlapon szereplő ételek összhangja fennállt. A raktári készletet ellenőrzés során egy esetben volt kisebb eltérés.

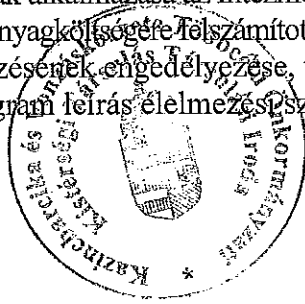
Az éves norma szerinti és tényleges nyersanyag-felhasználás egyenlege megtakarítást mutat, melynek nagyságrendje indokoltá teszi a megállapított normák felülvizsgálatát.

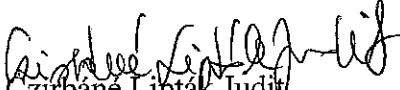
A megállapításokhoz kapcsolódó javaslatok:

1. Az élelmezésvezető-helyettes munkaköri leírásának kiegészítése.
2. Célszerű az Önköltségszámítás szabályait rögzíteni.
3. Megfontolandó a szállítókat meghívásos versenytárgyalás útján kiválasztani.
4. Az OTH ajánlás egyes előírásainak alkalmazása az Intézményi adottságok figyelembe vételével.
5. Megrendelt élelmezés nettó nyersanyagköltségére felszámított rezsikulcs mértékének felülvizsgálata.
6. A bejáró tanulók ingyenes étkezésének engedélyezése, testületi-döntés alapján történjen.
7. Az élelmezési nyilvántartó program leírás-élelmezés-szabályzathoz való csatolása.

Berente, 2011. 08. 19.


Vinczler Attila
belső ellenőr




Lipták Judit
vizsgálatvezető