

KÉRDÉSEK

1. A Konyha működési – tevékenységterülete – kértük intézményi – települési bontásban megadni

- Szentmártonkátai: **SZENTMÁRTONKÁTAI APRAJAFALVA ÓVODA BÖLCSŐDE ÉS KONYHA**
- **2254 Szentmártonkátai, Óvoda u. 1.**
- **Adószám: 16798636-2-13**
- **OM: 033054** ②

2. A humánerőforrás ellátottsággal kapcsolatban kérjük megadni az alábbi adatokat;

- teljes munkaidős: **11** fő
- részmunkaidős: **0** fő
- megbízási szerződéssel: **0** fő
- helyettesítés alatt: **0** fő
- egyéb foglalkoztatási állományban: **0** fő
- ✓ ebből: közalkalmazottak **11** fő
- ételkészítésben közvetlenül résztvevők száma **6** fő
- az étkezési szolgáltatásban egyéb módon résztvevők (kiszállítás, csomagolás, tálalás stb.) száma **1** fő
- 2 fő közfoglalkozott kiborítja. **↓** **önkormányzattól**
- üres álláshely: **0** fő
 - élelmezés vezető **1**
 - szakács **2**
 - cukrász, pék **0**
 - konyhai kisegítők, tálalók **8**

3. Rendelkeznek-e készletnyilvántartó programmal, milyen szoftverrel működik? **PENTA SOFT**

- Milyen adatok - listák nyerhetők ki a rendszerből? – pl.:
 - nyersanyag – élelmiszer neve
 - beszerzés dátuma
 - forgalmazó, szállító adatai
 - árúkisérő bizonylat száma
 - az áru beszerzési ára
 - az áru mennyiségi adatai
- A programból hogyan és mikor készülnek napi / heti / havi raktár készletcsökkentő műveletek, és ezekről bizonylatok?
- A nyersanyag kiszabatok – termékek, nyersanyagok készletről és raktárból való kiadása hogyan történik? **KEZI NYILVÁNTARTÁS - NAPONTA**
- Anyaghányad-nyilvántartás készítése előállított termékenként történik-e? **NAPONTA-GÉPEN**
- Nyersanyag kiadás és visszavételezés módja, időszaka hogyan történik? **NAPONTA - KEZI**
- Étlap összeállítás menetét befolyásoló jogszabályi kötöttségek:
 - ✓ bölcsődei étkeztetés:.....
 - ✓ óvodai étkeztetés:.....
 - ✓ iskolai étkeztetés:.....
 - ✓ szociális étkeztetés:.....

EMMI 37/2014. (IV.30) rendelet

4. A konyha – megrendelések, áruátvétel, raktározással kapcsolatos kérdések:

- termék szállítói állománya vevőállománya a rendelések nyilvántartása hogyan történik? **TELEFONON ÉS EMAIL**
- tárolási követelmények hogyan vannak szabályozva? **TERMÉKCSOPORTONKÉNT**
- mekkora a raktárkészlet? **ÁTLAG: 1,250.000 Ft**
- szállítói nyersanyag megrendelések, engedélyeztetése, kötelezettségvállalások, megrendelések feladása hogyan történik? **BESZERZÉSI SZABÁLYZATI SZERINT**
- áruk átvétele, nyilvántartása hogyan történik? **KEZI - NAPI KÖNYVELÉS**
- a raktárból az anyag kiadás / a szállítótól az átvétel milyen időben történik az egyes konyhák esetében? Kinek a felelőssége az átvétel? Ki felelős a gazdaságos nyersanyag felhasználásért? **NAPI -> ÉTELCSONKÉNT**
- Pénzügyi bizonylati alátámasztottság – szigorú számadású dokumentumok milyen körben kerülnek alkalmazásra, szoftveres támogatottság, étkezési díjbeszedés menete, tartozásállomány? **KONYHAI DOLGOZÓ SZÁMLÁZ 4 órásiq munkatendben.**

ÉLELMISZER-VEZETŐ, SZAKÁCS

Jónok Anikó
élelmiszervezető

5. Milyen ellátást biztosítanak? – intézményi bontásban – ha más típusú kimutatással rendelkeznek, ezen vagy közel hasonló adattartalommal, azt is elfogadható részünkre:

	Igen	Nem	adagszámok átlagban			
			2019	2020	2021	2022
reggeli / tízórai	X		320	320	320	330
ebéd	X		550	550	550	550
uzsonna / vacsora	X		270	280	290	285
diétás	X		15	16	15	14
munkaszüneti és pihenőnapon étkezés		X				

Ha más típusú kimutatással rendelkeznek, ezen vagy közel hasonló adattartalommal, azt is elfogadható részünkre: 1 sz. melléklet, elszámolás vezető által csatolt

Az alábbi táblázatokat kérjük 2019/2020/2021/2022 kitölteni!

Hónapok	Helyben étkezők száma	Elvitellel étkezők száma	Kiszállítással étkezők száma	Összes étkező száma
Január				
február				
Március				
Április				
Május				
Június				
Július				
Augusztus				
Szeptember				
Október				
November				
December				
Éves összesített adatok:				

Hónapok	kedvezményes étkezők	ingyenesen étkezők	teljes térítési díjat fizetők	Összes étkező száma
Január				
február				
Március				
Április				
Május				
Június				
Július				
Augusztus				
Szeptember				
Október				
November				
December				
Éves összesített adatok:				

6. 2019-2022 évekre vonatkozóan a normatív igénylésre vonatkozó dokumentumokat kérjük csatolni (elszámolásra beadott dokumentumok).

Török Anikó
elismelés vezető 2

7. A konyha – eszközeletár:

- mikor volt tételes tárgyi eszköz leltár? 2020
- a legutolsó leltár eredménye – hiány, többlet -
- mikor történt új beszerzés a Konyhára, milyen értékben? 2021. → 350.000 Ft Stabikus süti *
- milyen az eszközállomány amortizációja? NORMAL, LINEARIS, SZÁMVITELI TÖRLENYJERINTI, MÉRTEK
- a tárgyi eszközállomány kinek a vagyonkezelésébe tartozik? (önkormányzat, polgármesteri hivatal, konyhát üzemeltető önkormányzati szervezet, egyéb)?
- mikor történt tisztasági festés és nagyobb karbantartás, felújítás, azok milyen összegben? 2020
- terveznek-e / szükséges nagyobb eszközbeszerzést? Ha igen milyen nagyságrendben? FOLÓVÁSI 1.700.000 Ft + ÁFA
- szükséges-e nagyobb felújítás, korszerűsítés? Ha igen milyen nagyságrendben? és milyen időtávlatban?
IGEN: SÜTŐ : 5.000.000 Ft
SZÁLLÍTÓ BADELLA : 2.000.000 Ft
FŐZŐSZÁMOLY : 180.000 Ft
MELEGENTARTÓ PULT 4 db
1.000.000 Ft
ASZTAL 4x 150.000 Ft

* 1.700.000 + ÁFA főző üst 2022. folyamatonban

Török Anikó
ellenőrzésvezető

