

SZMK – Szentmártonkátai Nagyközség Önkormányzata

Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha

Iktatószám: 2022/EPG-1080

ELLENŐRZÉSI JELENTÉS

„KONYHA GAZDASÁGI FOLYAMATAINAK ÉRTÉKELÉSE”

Készítette:

Szász Angéla

belső ellenőr

Dátum: 2022. október 14.

Aláírás:



Jóváhagyta:

Szalkay István

vizsgálatvezető

Dátum: 2022. október 14.

Aláírás:


revisionSOFT Kft.
4400 Nyíregyháza, Rózsa utca 37/B.
Adószám: 24752677-2-15
B.sz.: 10700048-71246680-51100005

Az ellenőrzés nyomán kialakított vélemény a vizsgált területről, illetve folyamatokról összességében: GYENGE

Értékelési skála:

Megfelelő

Korlátozottan megfelelő:

Gyenge

Kritikus

Elégtelen

Szentmártonkáta Nagyközség Önkormányzata

Azonosító: 2022/MBL-1307

MEGBÍZÓLEVÉL

Megbízom Szalkay István külső szakértőt (vizsgálatvezetőt, regisztrációs száma: 5113683, személyazonosító igazolvány száma: 691939 DE), hogy a(z) **Hivatal** esetében

A konyha gazdasági folyamatainak értékelése tárgyban

pénzügyi belső ellenőrzést végezzen, a(z)

2022.07.28. naptól a **2022.08.31.** napjáig terjedő időszakban.

Az ellenőrzés célja: **annak megállapítása, hogy a konyha működtetésének pénzügyi feltételei adottak-e**

A belső ellenőrzés lefolytatására a szervezet első számú vezetőjének javaslata alapján kerül sor, tervén felüli ellenőrzésként.

Fent nevezett személy a megbízás tárgyát illetően információt kérhet, az ellenőrzött szerv helységeibe beléphet, minden vonatkozó ügyiratba betekinthez, azt a helyszínről elviheti, arról másolatot készíthet. A belső ellenőr a helyszíni ellenőrzés megkezdésekor köteles bemutatni a megbízó levelét az ellenőrzött szerv vagy szervezeti egység vezetőjének.

Az ellenőrzés során a belső ellenőr a vonatkozó jogszabályok – különös tekintettel az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvényre, valamint a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII. 31.) Korm. rendeletre –, és a hatályban lévő Belső ellenőrzési kézikönyv vonatkozó iránymutatásai szerint jár el.

Jelen megbízólevél **2022.08.31-ig** érvényes.

Szentmártonkáta, 2022.07.28.

jóváhagyta

.....
Dr. Nagy Lajos
jegyző

ÖSSZEFÉRHETETLENSÉGI NYILATKOZAT

Ellenőrzés tárgya: **A konyha gazdasági folyamatainak értékelése**

Alulírott **Szalkay István**, mint a(z) **Szentmártonkátai Nagyközség Önkormányzata külső szakértője** kijelentem, hogy a(z) **2022/ELL-580** iktatószámú ellenőrzésben való részvétel kapcsán a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII. 31.) korm. rendelet 20. §-ának (1) bekezdésében meghatározott összeférhetlenségi okok nem állnak fenn.

Szentmártonkátai, 2022.07.28.

 **revisionSOFT Kft.**
4400 Nyíregyháza, Rózsa utca 37/B.

Adószám: 24752677-2-15
B.sz.: 10700048-71246680-51100005


.....
Szalkay István
külső szakértő

Szentmártonkátai Nagyközség Önkormányzata

Azonosító: **2022/MBL-1307-1**

MEGBÍZÓLEVÉL

Megbízom Szász Angéla külső szakértőt (vizsgálatvezetőt, regisztrációs száma: **5115324**, személyazonosító

igazolvány száma: .), hogy a(z) **Hivatal** esetében

A konyha gazdasági folyamatainak értékelése tárgyban

belső ellenőrzést végezzen, a(z)

2022.07.28. naptól a **2022.08.31.** napjáig terjedő időszakban.

Az ellenőrzés célja: **annak megállapítása, hogy a konyha működtetésének pénzügyi feltételei adottak-e**

A belső ellenőrzés lefolytatására a szervezet első számú vezetőjének javaslata alapján kerül sor, terven felüli ellenőrzésként.

Fent nevezett személy a megbízás tárgyát illetően információt kérhet, az ellenőrzött szerv helységeibe beléphet, minden vonatkozó ügyiratba betekinthez, azt a helyszínről elviheti, arról másolatot készíthet. A belső ellenőr a helyszíni ellenőrzés megkezdésekor köteles bemutatni a megbízó levelét az ellenőrzött szerv vagy szervezeti egység vezetőjének.

Az ellenőrzés során a belső ellenőr a vonatkozó jogszabályok – különös tekintettel az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvényre, valamint a köztulajdonban álló gazdasági társaságok belső kontrollrendszeréről szóló 339/2019. (XII. 23.) Korm. rendeletről –, és a hatályban lévő Belső ellenőrzési kézikönyv vonatkozó iránymutatásai szerint jár el.

Jelen megbízólevél **2022.08.31**-ig érvényes.

Szentmártonkátai, 2022.07.28.

 **revisionSOFT Kft.**
4400 Nyíregyháza, Rózsa utca 37/B.
Adószám: 24752677-2-15
B.sz.: 10700048-71246680-51100005

Jóváhagyta:


.....
Szalkay István
belsőellenőrzési vezető

Szentmártonkáta Nagyközség Önkormányzata

2254 Szentmártonkáta, Rákóczi út 52/c.

Telefon: 29/462101 E-mail: igazgatas@szentmartonkata.hu

ELLENŐRZÉSI PROGRAM

A konyha gazdasági folyamatainak értékelése

Szentmártonkáta Nagyközség Önkormányzata

Azonosító: 2022/EPG-1080

ELLENŐRZÉSI PROGRAM

I. Az ellenőrzés szervezésére vonatkozó adatok

Az ellenőrzést végző szervezeti egység: **belső ellenőrzés**

Az ellenőrzés tárgya és célja: **annak megállapítása, hogy a konyha működtetésének pénzügyi feltételei adottak-e**

Ellenőrzött szervezet szervezeti egysége: **Hivatal**

Az ellenőrzés típusa: **pénzügyi**

Ellenőrzés alapja: **terven felüli**

Ellenőrizendő időszak: **2022. év**

Ellenőrzés tervezett időtartama:

Ellenőrzés kezdete: **2022-07-28**

Helyszíni ellenőrzés kezdete: **2022-07-28**

Helyszíni ellenőrzés vége: **2022-08-12**

Ellenőrzési jelentéstervezet elkészítése: **2022-08-23**

Jelentés véglegesítésének tervezett határideje: **2022-08-31**

Időigény (ellenőri munkanapok száma): **24 nap**

Vizsgálatvezető: **Szalkay István**

Az ellenőrzésben közreműködő belső ellenőrök (és/vagy szakértők): **Szalkay István**

II. A vizsgálat szempontjai

Az ellenőrzött folyamat/ tevékenység	Kockázatok	Az ellenőrzés lépései/ Tesztelési stratégia/ Alkalmazott módszer	Felelős	Felülvizsgáló	Megjegyzések
Felkészülés	alacsony	A belső eljárásrendek és a jogszabályok áttekintése, a korábbi változások értékelése, az ebben a témában lefolytatott ellenőrzések áttekintése, valamint kérdéslisták összeállítása. Szükség esetén a nyitó megbeszélés lefolytatása.	(nincs megadva)	(nincs megadva)	
Helyszíni ellenőrzés	alacsony	A meghatározott vizsgálati feladatok munkafolyamatokban történő kontrollja, interjúk lefolytatása az érintettekkel, a bizonyító erejű dokumentumok megtekintése. Szükség esetén vezetői kontrollal egybekötve.	(nincs megadva)	(nincs megadva)	
Adatok bekérése	alacsony	Kiegészítő adatok és teljességi nyilatkozat bekérése email-ben vagy postai úton. A kapott anyagok archiválása vagy megsemmisítése az ellenőrzést követően.	(nincs megadva)	(nincs megadva)	
Írásba foglalás	alacsony	A jelentés szövegezése, a tervzetet elkészítése és egyeztetésre való megküldése az érintettek felé.	(nincs megadva)	(nincs megadva)	
Lezárás, realizálás	alacsony	A lezárt jelentés megküldése a vezetés és az ellenőrzöttek felé. Az intézkedések értékelése, ha szükséges az intézkedési terv véleményezése, majd azok teljesülésének nyomon követése.	(nincs megadva)	(nincs megadva)	

Szentmártonkóta, 2022.07.28.

revisionSOFT Kft.
4400 Nyíregyháza, Rózsa utca 37/B.

Adószám: 24752677-2-15
B.sz.: 10700048-71246680-51100005
Jóváhagyta


Szalkay István
belső ellenőrzési vezető

I. AZ ELLENŐRZÉS SZERVEZÉSÉRE VONATKOZÓ ADATOK

Az ellenőrzést végző szervezet:	Belső Ellenőrzés
A vizsgálat célja:	Annak a megállapítása, hogy a konyha működtetésének pénzügyi feltételei jelen keretek között adottak-e.
Ellenőrzött szervezet(ek)/szervezeti egység(ek):	Szentmártonkátai Nagyközség Önkormányzata Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha Székhely: 2254 Szentmártonkátai, Rákóczi út 52/c
Az ellenőrzés típusa:	pénzügyi ellenőrzés
Az ellenőrzés tárgya:	Konyha működtetése és működése, gazdaságosság
Vonatkozó jogi háttér:	A költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet
Alkalmazott ellenőrzési módszerek és eljárások:	Dokumentumalapú vizsgálat, elektronikus adatbekérés, helyszíni vizsgálat: <ul style="list-style-type: none"> • jogszabályok, belső szabályzatok, utasítások, döntések áttekintése, értékelése; • helyszíni ellenőrzés (interjú, szűrőpróbaszerű és mintavételes ellenőrzés).
Ellenőrzött időszak:	2022. év
A helyszíni ellenőrzés kezdete és vége (napjai):	2022. augusztus 24.
Időigény (ellenőri munkanapok száma):	folyamatos
Vizsgálatvezető:	Szalkay István - 2021/MBL-1307
Az ellenőrzésben közreműködött belső ellenőr:	Szász Angéla – 2021/MBL-1307-1
Az ellenőrzött időszakban hivatalban lévő vezetők:	dr. Nagy Lajos jegyző Intézményvezető: Ujvári Judit Intézményvezető-helyettes: Turzáné Dobozi Mariann Török Anikó élelmezésvezető .

II. VEZETŐI ÖSSZEFOGLALÓ

A költségvetési szerv vezetője felelős a szervezet működéséért, működtetéséért és fejlesztéséért. A folyamatosan változó jogszabályi és szabályozási környezetben az intézmény vezetőjének együttesen a szervezet egészével kell a rendszert működtetni.

A Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha intézmény vezetője, helyettes-vezetője és élelmezésvezetője köteles együttműködni a Konyha üzemeltetése és feladatellátása érdekében.

A jelen ellenőrzési vizsgálat keretén belül a fő folyamatok, keretrendszerek és működési szabályok, szakmai folyamatok kerültek áttekintésre. Elsősorban a főzőkonyha működésével, az étkeztetési folyamattal kapcsolatos feladatok ellátásával, a keletkezett szerződéses kötelezettségekkel kapcsolatos tevékenységek áttekintése történt meg.

Vizsgálta az ellenőrzés a feladatot ellátó intézményi egység és a teljes intézmény szabályozottságát, azon belül a vezetők feladat- jog és hatáskör megosztását. Továbbá a konyhai egység belső működési rendjét, szerződéses folyamatait, a beszerzés eljárási elveket, az Élelmezési szabályozás, valamint a HACCP Kézikönyvnek való megfelelést.

A jelen ellenőrzés időszaka és mélysége nem tette lehetővé, hogy a részletekbe menőleg áttekintse az ellenőrzés a normatív igénylést és dokumentációját, a térítési díjbeszedés teljes dokumentáltságát és a teljes bizonylati alátámasztottságot. Ezen folyamatokra az ellenőrzés javaslata, hogy külön ellenőrzési vizsgálat kerüljön lefolytatásra.

MEGÁLLAPÍTÁSOK:

1. Szabályzatok

MEGNEVEZÉS	Minősítés szabályozás megfelelése		
	nem megfelelő	részben megfelelő	megfelelő
Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha SZMSZ			X
A kötelezettségvállalás, pénzügyi ellenjegyzés, utalványozás, érvényesítés nyilvántartás rendezettsége			X
A pénzkezelés szabályozottsága, gyakorlata			X
A kötelezettségvállalás és a pénzkezelés területén a folyamatba épített kontroll-mechanizmus kiépítettsége		X	
Élelmezési szabályzat		X	
HACCP Kézikönyv		X	
Önköltségszámítási szabályzat	X		

2. Összességében a konyha szabályozottsága:

- 2.1. a jogszabályi előírásoknak összességében megfelel
- 2.2. a belső szabályokkal részben van összhangban a működése

3. Összességében az ellenőrzött élelmezési szakterület vezetője:

- 3.1. élelmezésvezetői képesítéssel rendelkezik, munkaköri leírása hatályos
- 3.2. személyére vonatkozóan az SZMSZ, az Élelmezési Szabályzat, a HACCP Kézikönyv és a munkaköri leírás együttesen tartalmazza a legfőbb feladatokat, tevékenységi pontokat
- 3.3. szakmai képzettsége alapján az élelmezési szakterületen az étkeztetésre vonatkozó szabályokat betartja és betartatja, ugyanakkor a gazdaságossági és pénzügyi folyamatokban mindenképpen szükséges a szakmai erősítés, támogatás
4. Az intézményvezető és az élelmezésvezető közötti jogkörök az egyes hatályos dokumentumokban szabályozásra kerültek, ugyanakkor a gyakorlat és a szabályozás nincs összhangban
5. A vezetői ellenőrzés a feladatellátás során folyamatos, de nem teljes az intézményvezető részéről, az élelmezésvezető a gyakorlatban nagyobb önállósággal bír, mint amit a jog- és hatásköre, illetve feladatköre megenged.

Üzemeltetés – Működés - Költségvetés

6. Az Intézmény, és ezen belül a Konyha költségvetés tervezése bázis alapú. Az Intézmény működtetésének fedezete alapvetően állami támogatás és saját bevételek
7. Az intézményi térítési díjakat önkormányzati rendeletben szabályozzák
8. Az ételmezés teljes önköltségét a nyersanyag költség és a teljes rezszi költség adják ki, egy része állami támogatás rendszeréből lehívható (ez a nyersanyagnorma és a bekerülési költség közötti különbözet)
9. Az értékesítésre kerülő ételek önköltségének megállapítása, a vendégétkeztetési rezszi – a közüzemi költségének kiszámítása nem dokumentált, nincsenek elkülönítve tételesen és arányosítottan az Intézményen belül a Konyha (Főzőkonyha és tálaló konyhák) költségelemei
10. A Konyha működtetésében az ételmezési szakmai munka megfelelő, ugyanakkor a szervezeti és rendszer szintű feladatellátás már nem kellően megalapozott és teljes. Hiányzik a vezetői rendszerszemlélet, valamint az ételmezési területen a gazdasági – pénzügyi szemlélet
11. A Konyha üzemeltetéséhez az alapvető technikai, tárgyi feltételek biztosítottak, de hosszabb távon szükséges stratégiai fejlesztési tervet készíteni mind az üzemeltetés, mind az eszközfejlesztés tekintetében
12. Önkormányzat által biztosított gyermekétkeztetés feladatellátási helyeinek száma: 4
13. A nyilvántartások havi bontásban és éves összesítésben is rendelkezésre álltak az ellenőrzött időszakra vonatkozóan. A nyilvántartások részben papír alapúak, részben elektronikusan állnak rendelkezésre
14. Az ételmezésvezető egy személyben végzi a beszerzési – raktározási – készletezési – anyagkiadási tevékenységet. A kontrollpontok beépítésre kerültek a rendelkezésre álló Ételmezési Szabályzat és a HACCP Kézikönyv alapján, de az intézményvezetői ellenőrzések rendszeressége nem folyamatos.

	Főbb ellenőrzési kérdés	Megállapítás	hatályos szabályozás	Javaslat
1	Az önkormányzatnál a 2021/2022. években a gyermekétkeztetés megszervezése és működtetése biztosított volt-e?	igen	Szentmártonkóta Nagyközség	
2	Az önkormányzatnál 2020/2021. években az elrendelt, veszélyhelyzet alatti gyermekétkeztetési feladat ellátása megfelelő és eredményes volt-e?	igen	Önkormányzata 3/2019. (IV.02.) önkormányzati rendelettel módosított 2/2018. (II.28.) önkormányzati rendelete az étkezési térítési díjakról	
3	Az önkormányzatnál 2021/2022. években a szünidei gyermekétkeztetési feladat ellátása megfelelő és eredményes volt-e?	igen	kihirdetés napja: 2019.02.20. hatályos: 2019.04.01. napjától – 2022. 08.31. napjáig	
4	Az önkormányzatnál a 2021/2022. években a gyermekétkeztetésen felül történt-e egyéb étkeztetés?	igen		
5	Gyermekétkeztetési díjak	vizsgált időszakban alkalmazott díjtételeket rendeletben rögzítették	2022.09.01. napjától új rendelet lépett életbe: 10/2022. (VIII. 19.) önkormányzati rendelet	Megfontolásra javasolt a díjtételek 2022-es további felülvizsgálatának elemzése, 2023. évben - akár többször is – a díjtételek szakaszos emelése

III. FŐBB MEGÁLLAPÍTÁSOK ÉS JAVASLATOK

Srsz.	Megállapítás	Rangsor	Kockázat / Hatás	Javaslat	Intézkedést igényel? (igen/nem)
1.	Gyermekétkeztetési díjak a vizsgált időszakban rendeletben rögzítettek. 2022.09.01. napjától új rendelet lépett életbe: 10/2022. (VIII. 19.) önk. rendelet. Az emelt díjtételek esetében az ajánlott díjösszeg javaslatakor nem vettek figyelembe minden felmerülő költséget az egyes javasolt térítési díjak tekintetében.	kiemelt jelentőségű	magas	Megfontolásra javasolt a díjtételek 2022-es további felülvizsgálatának elemzése, 2023. évben - akár többször is - a díjtételek szakaszos emelése.	igen
2.	Az önköltség számítási szabályzat rendelkezésre áll, de a Konyha annak rendelkezéseit működése során nem alkalmazza. A szabályzat tartalmilag nem mutat eltérést a korábbi szabályozástól.	kiemelt jelentőségű	magas	Javasolt az intézményre igazítani a szabályozást, annak az intézményi működéshez való igazítása elengedhetetlen, valamint javasolt azt alkalmazni is. Például meg kell határozni az egyes költségtérítései étkeztetések esetében: <ul style="list-style-type: none"> a vendégétkeztetés összegének számítását a közvetlen és közvetett költségek kimutatása mellett, a fenntartó Önkormányzat esetében az önkormányzati rendezvényekhez kapcsolódó étkezés költségeit (közvetett és közvetlen), egyéb étkeztetések számítási metódusait. 	igen
3.	A konyha üzemeltetési szabályzattal nem rendelkezik.	általános jelentőségű	közepes	Javasolt egy üzemeltetési szabályozást elkészíteni.	igen

Sorsz.	Megállapítás	Rangsor	Kockázat / Hatás	Javaslat	Intézkedést igényel? (igen/nem)
4.	A HACCP Kézikönyv munkameneteket tartalmazó fejezeteinek tartalmi elemeit és a gyakorlati megvalósítása nincs összhangban.	általános jelentőségű	közepes	Javasolt a HACCP kézikönyv felülvizsgálata és aktualizálása, változtatások után újra kiadása.	igen
5.	Vélelmezzük, hogy a konyha működésével, az élelmezéssel kapcsolatos feladatok a vezetők között csak részben, az egyéni kompetenciák szerint vannak felosztva, annak ellenére, hogy az SZMSZ és az Élelmezési szabályzat pontosan felsorolja a jog- és hatásköröket, melyek nem pontosan fedik egymást, és a gyakorlattal sincsenek teljes összhangban.	általános jelentőségű	közepes	Javasolt, hogy a konyha működésével, az élelmezéssel kapcsolatos feladatok a vezetők között részletesen és írásban kerüljenek felosztásra, ne az egyéni kompetenciák szerint.	igen
6.	Az Intézményben a vezetői ellenőrzés a Konyha területére és az élelmezésvezetőre vonatkozóan nem működik megfelelően.	általános jelentőségű	közepes	Vezetői ellenőrzés erősítése	igen
7.	A konyha felszereltsége a napi működést biztosítja, alapszinten megfelelő az eszközellátottság, azonban a folyamatos karbantartás és fejlesztés mindenképp szükséges.	általános jelentőségű	közepes	Javasolt az eszközbeszerzés ütemezése előtt az energetikai hálózatokról szakértői véleményt kérni, hogy a tervezés azokhoz legyen igazítható. Javasolt továbbá a fenntartó részére beszerzési igényt és költségvetési tervet benyújtani, annak megfelelő tervezettségére érdekében, jövőbeni éves ütemezéssel.	igen

Srsz.	Megállapítás	Rangsor	Kockázat / Hatás	Javaslat	Intézkedést igényel? (igen/nem)
8.	Minden szerződés tekintetében elmondható, hogy annak alapverzióját, mintáját a vállalkozó – eladó partner adta. Az Intézmény saját, magára nézve előnyös szerződéses mintákkal, sablonokkal nem rendelkezik.	általános jelentőségű	közepes	Javasolt a szerződéses állomány áttekintése, újra gondolása és a partnerekkel módosítása.	igen
9.	Az étkezési szolgáltatásra irányuló megállapodások nem megfelelőek az Intézmény számára	általános jelentőségű	közepes	Javasolt 2023.01.01. napjától egy új, felülvizsgált tartalmú megemelt díjtételű megállapodások előkészítése és megkötése. Javasolt az értékesítésre kerülő ételek önköltségének megállapítása, a megemelkedett rezszi költségek bemutatása, a tényleges költségek kimutatása a fenntartó Önkormányzat részére.	igen

IV. RÉSZLETES MEGÁLLAPÍTÁSOK

Az ellenőrzés a **Szentmártonkátai Nagyközség Önkormányzata Polgármesteri Hivatalának 2022. évi ellenőrzési terve** alapján került lefolytatásra.

Az ellenőrzés típusa: pénzügyi (megfelelőségi - gazdaságossági)

Az ellenőrzés célja: annak a megállapítása, hogy a konyha működtetésének pénzügyi feltételei jelen keretek között adottak-e.

Továbbá célja, hogy az étkeztetéssel kapcsolatban a konyha működésének jelen állapot felmérése, valamint a későbbiekben a fenntartható gazdasági működéshez szükséges változtatásokhoz javaslattétel. Az állapot felmérés tartalmazza a teljes folyamatot a megrendeléstől az étel kiszállításáig, az alapanyag rendelés, a főzés, a tálalás / kiszállítás folyamatai, valamint ezeken felül a háttérben futó különböző adminisztratív és pénzügyi folyamatok is.

Időszak: 2020 -2022. év

Helyszíni ellenőrzés napja: 2022. augusztus 24-e (szerda) 13.00. órától kezdődően került lefolytatásra.

A szakmai, az ételmezési és a konyha működtetési tevékenység áttekintése és ellenőrzése során vizsgálandó kockázati tényezők során nem megfelelő a működés a szervezetben, ha:

- a pénzügyi folyamatok, a kötelezettségvállalások, a teljesítés igazolások, a pénzügyi kifizetések belső szabályozási előírásai betartása nem biztosított,
- a szabályozás és gyakorlat különbözik,
- a közétkeztetési, az ételmezési és a konyha működésével kapcsolatos biztonsági előírásokat nem tartják be,
- a szervezeti kontrollok nem működnek,
- vezetői ellenőrzések nem működnek.

Jogszabályi háttér

- 2011. évi CLXXXIX. törvény Magyarország helyi önkormányzatairól
- 2008. évi XLVI. törvény az ételmezésről és hatósági felügyeletről
- 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és gyámügyi igazgatásáról
- 1993. évi III. törvény a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról
- 2000. C. törvény szóló 328/2011. (XII. 29.) Korm. rendelet a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról
- 369/2013. (X. 24.) Korm. rendelet a szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltatók,
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
- 2011. évi CXCV. törvény az államháztartásról (a továbbiakban: Áht.)
- 368/2011. (XII. 31.) Korm.rendelet az államháztartásról szóló törvény végrehajtásáról
- 2000. évi C. törvény a számvitelről
- 4/2013. (I.11.) Korm. rendelet az államháztartás számviteléről
- 370/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről
- hatályos önkormányzati rendeletek
- egyéb hatályos Kormányrendeletek

Továbbá helyi szabályozások:

- Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha Szervezeti és működési szabályzat
- egyéb vonatkozó belső szabályozások, utasítások, ellenőrzési nyomvonalak

Az ellenőrzésre bekért adattartalom az alábbiakban kerül felsorolásra:

1. Hatályos szabályzatok:

- Önkormányzat Képviselő-Testület hatályos Szervezeti és Működési Szabályzata

- Polgármesteri Hivatal hatályos Szervezeti és Működési Szabályzata
 - Konyhai egységet működtető szervezet hatályos Szervezeti és Működési Szabályzata
 - Az Önkormányzata által kiadott, a köznevelési és szociális intézményekben alkalmazandó gyermekétkeztetési és egyéb szociális ellátásra vonatkozó térítési díjakat tartalmazó hatályos önkormányzati rendeletet (2019-2022-ben érvényeseket, ha több is van)
 - Élelmezési szabályzat – Konyha
 - Beszerzési Szabályzat – Konyha
 - Önköltségszámítási szabályzat - Konyha
 - Üzemeltetési szabályzat – konyhával kapcsolatos
 - HACCP szabályzat/kézikönyv
2. Megállapodások, szerződések az étkeztetési szolgáltatásról (Tankerület, Református egyház, egyéb)
 3. Megállapodások közüzemi szolgáltatások megosztásáról
 4. Szerződések egyéb igénybe vett szolgáltatásokról (mosatás, őrzés-védés, szállítási, karbantartási keretszerződés, rágcsalóirtás, takarítás, stb.) vagy ha alkalmazottal történik a feladat elvégzése, akkor annak jelzése, hogy milyen foglalkoztatásban és munkaidőben történik.
 5. A közétkeztetési ágazatban foglalkoztatottak bérköltsége járulékokkal 2019, 2020. 2021. 2022 időarányosan – a normatív elszámolásban érintett foglalkoztatottak esetében.
 6. Az egyéb konyhai foglalkoztatottak bérköltsége járulékokkal 2019, 2020. 2021. 2022 időarányosan.
 7. Kimutatás a foglalkoztatottaknak járó egyéb juttatásokról 2019-2022 évekre vonatkozóan.
 8. Foglalkoztatottak munkaköri leírásai és napi munkaidő beosztásuk, munkarendjük.
 9. Védő és munkaruha beszerzésre fordított összegek 2019-2022 évekre vonatkozóan.
 10. Az ellenőrzés tárgyát érintően 2019-2022. június 30. közti időszakra vonatkozó kimutatás az éves összesített alapanyagbeszerzésekről – Ft. összegben meghatározva, nettó + áfa bontásban – (termékkörök szerinti bontásban, illetve diétás és egyéb allergén étkeztetés tekintetében), valamint tájékoztatás arra vonatkozóan, hogy a beszerzési eljárások 3 ajánlatos formában, közbeszerzés alkalmazásával vagy egyéb módon történtek.
 11. A konyhákra vonatkozó közmű szolgáltatási díjak kimutatása 2019-2022.06.30. évekre vonatkozóan (gáz, villanyáram, víz, egyéb).
 12. A konyhákra vonatkozó egyéb szolgáltatási díjak kimutatása 2019-2022.06.30. évekre vonatkozóan (biztosítás – vagyon és egyéb, 4. ponttal összefüggésben – külső szolgáltató vagy belső, alkalmazott látja el, takarítás).
 13. Étkeztetési létszámok, adagszámok és annak egy főre és típusra kimutatott összköltsége – alapanyag kiszabot + rezsidíjak + egyéb ráosztott költségek – amennyiben ilyen kimutatással, vagy részkimutatással rendelkeznek.
 14. A konyha közüzemi mérőóráinak jellemzői, önálló vagy almérői rendszer, vagy nem szeparálható, arányosított ráosztást kell alkalmazni?
 15. A jelen levélhez kapcsolódó mellékletben feltett kérdésekre válaszadás.
 16. Minden egyéb információ, mely a tárgykörhöz kapcsolódik.

Az ellenőrzés során részleteiben áttekintésre kerültek az alábbiak:

- A Konyha működésével és üzemeltetésével kapcsolatos belső szabályozások, annak rendje
- Az intézményvezető, és az élelmezésvezető munkaköri feladatai, továbbá meghatalmazások, nyilatkozatok
- Konyha működésével és az élelmezéssel kapcsolatos nyilvántartások
 - készletnyilvántartás menete
 - a megrendelésekkel és a számlázással összefüggő bizonylati dokumentációk
- egyéb, az ellenőrzés szempontjából releváns információk

A helyszíni ellenőrzés során áttekintett adattartalom:

- A konyha eszközellátottsága
- Az élelmiszer termékek raktározása

Az ellenőrzés végrehajtása az ellenőrzés tárgyához kapcsolódó jogszabályokban előírtak, a belső szabályzatokban és a gyakorlati működés során keletkezett dokumentumokon, valamint a helyszíni ellenőrzés során bekért dokumentumok (eredeti nyilvántartások) ellenőrzésén, a rendelkezésre álló információkon alapult. Az ellenőrzött a helyszíni vizsgálat során együttműködő volt az ellenőrzéssel.

IV./1. BEVEZETÉS

Szentmártonkátai Nagyközségben az óvodai nevelés múltja az 1910-es évekre nyúlik vissza.

Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha fenntartója Szentmártonkátai Nagyközség Önkormányzata. A Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha gazdálkodási besorolása: önállóan működő költségvetési szerv, mely éves költségvetés alapján gazdálkodik, évente készíti el szakmai és pénzügyi beszámolóját.

Az intézmény az államháztartás részét képezi, a törvény szerint nyilvántartásba vett jogi személy, amely jogszabályban meghatározott és az alapító okiratban rögzített önkormányzati feladatokat (azaz közfeladatokat) közérdekből, alaptevékenységként, jogszabályban meghatározott követelmények és feltételek alapján, intézményvezető irányítása és az Önkormányzat felügyelete mellett látja el.

Az intézmény alapító okiratában és SZMSZ-ében meghatározott különböző szakfeladat közül a konyha feladatai közé az alábbiak tartoznak:

- 096015 – gyermekétkeztetés köznevelési intézményben
- 096025 – munkahelyi étkeztetés köznevelési intézményben
- 107051 – szociális étkeztetés konyhán
- 104037 – intézményen kívüli gyermekétkeztetés.

A konyha működtetése és fenntartása az Intézményvezető hatáskörébe tartozik.

A konyha vezetését az élelmezésvezető látja el.

IV./2. MŰKÖDÉS – ÉLELMEZÉSI SZAKTERÜLET – KONYHA MŰKÖDÉS ÁLTALÁNOS FOLYAMATAI – SZABÁLYOZOTTSÁGA, MUNKAKÖRI LEÍRÁSOK NAPRAKÉSZSÉGE

IV. 2.1. JOGSZABÁLYI KÖRNYEZET

A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. tv. és a 328/2011.(XII.29.) Korm. rendelet szabályozza a gyermekétkeztetést és a térítési díj megállapítása és nyilvántartása rendjét.

A gyermekétkeztetés biztosítása a mindenkor hatályos törvény szerint a bölcsődékben, óvodákban, iskolákban a települési önkormányzat feladata. E feladatkör a település közigazgatási területén 2013. január 1. napjától került önkormányzati hatáskörébe.

A vonatkozó jogszabályok meghatározzák a gyermekélelmezési önkormányzati és intézményi feladatokat, a feladatok állami támogatása nyilvántartási, pénzügyi és számviteli elszámolási feladatait, eljárási rendjét. Továbbá rendezik a bizonylati követelményeket, melynek alapján az ott meghatározott nyilvántartásokat kötelező vezetni. Az alkalmazott bizonylatokat, nyilvántartásokat és térítési díjfizetési határidőt a kormányrendelet szerint kell kialakítani.

A gyermekétkeztetést a hatályos jogszabály előírásai szerint az önkormányzatnak az arra jogosult írásos formában benyújtott igénye (kérelme) alapján kell biztosítani. Az ingyenes vagy kedvezményes gyermekétkeztetést a térítési díj fizetésére kötelezett és a kedvezménnyel a gyermek részére élni kívánó személy (az ellátást igénybe vevő gyermek esetén a szülő vagy más törvényes képviselő) igényelheti (kérelmezheti). A gyermekétkeztetés a jogszabályban meghatározott feltételek megléte, valamint a gyermek szociális helyzete esetén vehető igénybe.

Intézményi gyermekétkeztetés

1997. évi XXXI. tv. 21. §

„(1) Természetbeni ellátásként a gyermek életkorának megfelelő gyermekétkeztetést kell biztosítani a gyermeket gondozó szülő, törvényes képviselő vagy nevelésbe vett gyermek esetén a gyermek ellátását biztosító nevelőszülő, gyermekotthon vezetője, illetve az Szt. hatálya alá tartozó ápolást, gondozást nyújtó intézmény vezetője kérelmére

a) * a bölcsődében, mini bölcsődében,

b) az óvodában,

c) a nyári napközis otthonban,

d) az általános és középiskolai kollégiumban, az itt szervezett externátusi ellátásban,

e) az általános iskolai és - ha önkormányzati rendelet kivételével jogszabály másképpen nem rendelkezik - a középfokú iskolai menzai ellátás keretében,

f) a fogyatékos gyermekek, tanulók nevelését, oktatását ellátó intézményben és a fogyatékos gyermekek számára nappali ellátást nyújtó, az Szt. hatálya alá tartozó fogyatékosok nappali intézményében [az a)-f) pontban foglaltak a továbbiakban együtt: intézményi gyermekétkeztetés],

g) * a 21/C. §-ban foglaltak szerint a bölcsőde, mini bölcsőde és az óvoda zárva tartása, valamint az iskolában az Nktv. 30. § (1) bekezdése szerinti nyári szünet és az Nktv. 30. § (4) bekezdése szerinti tanítási szünetek időtartama alatt (a továbbiakban együtt: szünidei gyermekétkeztetés)”

Ingyenes és kedvezményes intézményi gyermekétkeztetés

1997. évi XXXI. tv. 21/B. § * bek.:”(1) Az intézményi gyermekétkeztetést ingyenesen kell biztosítani *

Szünidei gyermekétkeztetés

1997. évi XXXI. tv. 21/C. §

„(1) A települési önkormányzat a szünidei gyermekétkeztetés keretében a szülő, törvényes képviselő kérelmére a déli meleg főétkezést *

a) a hátrányos helyzetű gyermek és a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő, halmozottan hátrányos helyzetű gyermek részére ingyenesen biztosítja, és

b) az a) pontban foglalt gyermekeken kívül további gyermekek, így különösen a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre jogosult gyermekek részére ingyenesen biztosíthatja.

(2) A települési önkormányzat a szünidei gyermekétkeztetést az (1) bekezdés a) pontja szerinti esetben

a) * a bölcsődében, mini bölcsődében bölcsődei ellátásban, óvodai nevelésben részesülő gyermekek számára a bölcsődei ellátást nyújtó intézmény és az óvoda zárva tartásának időtartama alatt valamennyi munkanapon,

b) az a) pont alá nem tartozó gyermekek számára

ba) a nyári szünetben legalább 43 munkanapon, legfeljebb a nyári szünet időtartamára eső valamennyi munkanapon,

bb) az őszi, téli és tavaszi szünetben a tanév rendjéhez igazodóan szünetenként az adott tanítási szünet időtartamára eső valamennyi munkanapon

köteles megszervezni, és ennek keretén belül a szülő, törvényes képviselő kérelmének megfelelő időtartamban az adott gyermek részére biztosítani.”

1997. évi XXXI. tv. 151. § * (1)-(2e) *

„(2f) * Ha a 21/A. § (1), (4) és (6) bekezdése szerinti gyermekétkeztetést a települési önkormányzat biztosítja, úgy az intézményi térítési díjat a települési önkormányzat állapítja meg.

(3) A gyermekétkeztetés intézményi térítési díjának alapja az ételmezés nyersanyagköltségének egy ellátottra jutó napi összege.

Adott település önkormányzata által biztosítandó gyermekétkeztetés ellátható saját fenntartásban működő intézmény révén, de ellátható vásárolt szolgáltatás útján is.

2015. szeptember 1-jén lépett hatályba az új közétkeztetési rendelet, amely részletesen szabályozza a menzán adható ételek összetételét, elkészítésének szabályait.

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

A rendelet szerint tilos pl. szénsavas vagy cukrozott üdítőitalt, magas zsírtartalmú húskészítményt az étkeztetés során alkalmazni, és nem lehet a főzéshez sótartalmú ételport, leveskockát, ételízesítő krémekeket használni. Rögzítették azt is, hogy a közétkeztetésben nem tehetnek az intézményi éttermekben, étkezdékben az asztalra só- és cukortartót, valamint előírták, hogy fokozatosan csökkenteni kell a napi bevitt só mennyiségét.

Ugyanakkor már az új szabályozások elején szembeötlött, hogy a rendeletben vannak életszerűtlen, betarthatatlan előírások. Az egyik ilyen kulcsprobléma a sótartalom. A rendelet szerint a napi háromszori étkezés, azaz a tízórai, az ebéd és az uzsonna során a 4–6 éveseknél 2, a nagyobbaknál pedig 3,5 grammra kell csökkenteni a bevitt mennyiséget, ami konkrétan kivitelezhetetlen lett az étkeztetők és az ételmezésvezetők részéről.

A rendeletben kitűzötték a közétkeztetőknek 2021. és szeptemberig kellett volna teljesíteniük, vagyis a gyerekeket már egy éve ennek megfelelően kellene ellátni, azonban ez összességében nem valósult meg.

Felmérések alapján a közétkeztető cégek erőfeszítéseik ellenére nem tudják betartani a rendelet által előírtakat, ennek ellenére komoly bírságokra eddig nem volt példa, a hatóságok a legtöbb esetben méltányosan jártak el, nem büntettek.

Mindeközben 2022. év tavaszán a NÉBIH részéről bevezettek egy új minősítési rendszert, amely kifejezetten a rendelet betartására fókuszál. Komoly gondot jelent, ha az ételek sótartalma magasabb, mint a rendeletben előírt mennyiség.

2022. nyarán már jelentkeztek az elmúlt időszakban kialakult gazdasági nehézségek, és a szomszédos országban dúló háború nehézségei által generált gazdasági, pénzügyi problémák; a közétkeztetésben résztvevők jelenleg a túlélésért küzdenek (legyen az költségvetési szerv vagy vállalkozás). A jelenlegi gazdasági környezetben egyelőre az az egyik kérdés, hogy milyen konstrukcióban, milyen pénzügyi feltételek mellett, és milyen pénzügyi alapon maradnak fenn, vagy tudnak fennmaradni a közétkeztetést bonyolító intézmények, illetve gazdasági társaságok.

Az élelmiszer termékek alapanyagárai, az üzemanyagok piaci áron történő megvétele, valamint egyéb a működtetést szolgáló egyéb termékek és szolgáltatások költségei minden területen növekedtek. A közétkeztetésben közreműködők kikerültek a rezsicsökkentésre jogosultak köréből, míg az általános forgalmiadó mértéke továbbra is 27 százalék.

IV. 2.2. BELSŐ SZABÁLYOZOTTSÁG**Szentmártonkátai Nagyközség Önkormányzata 9/2019. (XI.28.) önkormányzati rendelete a Képviselő-testület Szervezeti és Működési Szabályzatáról**

A KT SZMSZ II. Fejezete rendelkezik az Önkormányzat kötelezően és önként ellátandó feladatairól. A képviselő-testület döntéseit rendeletben vagy határozatban teszi közzé.

Az Önkormányzat által alapított költségvetési szerveket a KT SZMSZ 3. függeléke sorolja fel.

Legutóbb módosult: Szentmártonkátai Község Önkormányzata Képviselő-testületének 1/2022. (I. 28.) önkormányzati rendelete 2022.01.29 - Szentmártonkátai Nagyközség Önkormányzata Képviselő-testületének Szervezeti és Működési Szabályzatáról szóló 9/2019, (XI. 28.) önkormányzati rendelet módosításáról

Szentmártonkátai Közös Önkormányzati Hivatal hatályos Szervezeti és Működési Szabályzata – (7/2020. (I.30.) önkormányzati határozat)

hatályos: 2020. január 31. napjától

KÖH alaptevékenységi körében ellátja a helyi önkormányzatok és társulások igazgatási tevékenységét, valamint ellátja többek között a szociális étkeztetés tevékenységét, szociális szolgáltatások igazgatását is.

Az Önkormányzata által kiadott, a köznevelési és szociális intézményekben alkalmazandó gyermekétkeztetési és egyéb szociális ellátásra vonatkozó térítési díjakat tartalmazó hatályos önkormányzati rendeletek:

1. gyermekétkeztetés, intézményi dolgozói étkeztetés, külsős étkeztetés

Szentmártonkáta Nagyközség Önkormányzata 2/2018. (II.28.) önkormányzati rendelete az étkezési térítési díjakról

kihirdetés napja: 2019.02.28.

hatályos: 2018.03.01. napjától - 2019.03.31. napjáig

Szentmártonkáta Nagyközség Önkormányzata 3/2019. (IV.02.) önkormányzati rendelettel módosított 2/2018. (II.28.) önkormányzati rendelete az étkezési térítési díjakról

kihirdetés napja: 2019.02.20.

hatályos: 2019.04.01. napjától – 2022. 08.31. napjáig

Szentmártonkáta Nagyközség Önkormányzata 14/2020. (VII.30.) önkormányzati rendelettel módosított 2/2018. (II.28.) önkormányzati rendelete az étkezési térítési díjakról

kihirdetés napja: 2020.07.30.

hatályos: 2020.09.01. napjától / NEM LÉPETT HATÁLYBA A VESZÉLYHELYZET ELRENDELÉSÉT KÖVETŐEN

ÚJ!

Szentmártonkáta Község Önkormányzata Képviselő-testületének 10/2022. (VIII. 19.) önkormányzati rendelete az önkormányzati fenntartású óvodában és állami fenntartású köznevelési intézményekben alkalmazandó étkezési térítési díjak megállapításáról

kihirdetés napja: 2022.08.19.

hatályos: 2022.09.01. napjától

Rendkívüli szabályozás 2020. és 2021. években - Intézményi gyermekétkeztetés biztosítása a koronavírus-helyzet kapcsán

A koronavírus-helyzet kapcsán a települési önkormányzat részéről az egyes intézményekben 2020. március 16-án elrendelt látogatási tilalom fennállása idején is biztosítani kellett a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény 21. §-a szerinti intézményi gyermekétkeztetéseket.

Kiemelendő, hogy ebben az időszakban nevelési / tanítási szünet nem került elrendelésre, így a gyermekek ellátását az intézményi gyermekétkeztetés keretében a normál rend szerinti jogosultságok, kedvezmények alapján kellett továbbra is biztosítani. Az esetlegesen felmerülő többletkiadásokat, így például az étel kiszállítással kapcsolatos költségeket az önkormányzatnak biztosítania kellett. Erre vonatkozó állásfoglalás és iránymutatás a Belügyminisztérium önkormányzati államtitkárságáról is kiadásra került.

Ugyanakkor meg kell említeni, hogy „az élet- és vagyonbiztonságot veszélyeztető tömeges megbetegedést okozó humánjárvány megelőzése, illetve következményeinek elhárítása, a magyar állampolgárok egészségének és életének megóvása érdekében elrendelt veszélyhelyzet során teendő intézkedésekről (II.) szóló 45/2020. (III. 14.) Korm. rendelet 2. §-ában döntött arról, hogy a bölcsődei, valamint az óvodai ellátást végző intézmény esetében az elhelyezés szerinti polgármester rendkívüli szünetet rendelhet el”-hetett el.

Az intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés jogcímei kapcsán 2020. évben felmerült kérdések esetében a Magyar Államkincstár (továbbiakban MÁK) is közzétette válaszait, és egyes kérdésekben iránymutatást is adott a település vezetők részére a szabályok értelmezéséhez.

A MÁK javaslatai és állásfoglalási között szerepeltek, hogy az intézményi látogatási tilalmi időszakban az pl. az alábbiakat is vegyék figyelembe:

- mérjék fel az érintett gyermekek esetében, hogy ezen időszak alatt fenntartják-e igényüket a gyermekétkeztetésre vagy nem,

- továbbra is a hatályos szabályozás szerinti ingyenes, kedvezményes igénybevételt szükséges biztosítani minden érintett részére,
- a normatív elszámolási szabályokat nem változtatták, az ellátotti létszámot a 2020. évi májusi és októberi felmérésekben lehetett pontosítani, a kiszállítással kapcsolatos kiadásokat az igénylésben kellett jelezni,
- az eseti és a rendkívüli helyzetekben sem változott a nyilvántartás rendje.

A veszélyhelyzeti időszak intézményi látogatási tilalommal érintett első időszakok 2020.03.16-tól – 2020.06.18-ig tartott, majd azt 2020.11.10-én újra elrendelték, s ez 2020. év végéig fenn is maradt.

- 40/2020. (III. 11.) Kormányrendelet veszélyhelyzet kihirdetéséről
- 71/2020. (III. 27.) Korm. rendelet a kijárási korlátozásról
- 2020. évi LVII törvény a veszélyhelyzet megszüntetéséről
- 2020. évi LVIII törvény a veszélyhelyzet megszüntetésével összefüggő átmeneti szabályokról és a járványügyi készülségről
- 282/2020. (VI. 17.) Korm. Rendelet a 2020. március 11-én kihirdetett veszélyhelyzet megszüntetéséről
- 283/2020. (VI. 17.) Korm. Rendelet a járványügyi készülség bevezetéséről és annak módosításai
- 556/2020. (XII. 4.) Korm. Rendelet a veszélyhelyzet ideje alatt teendő, egyes szociális és gyermekvédelmi ellátásokkal kapcsolatos intézkedésekről, valamint a szociális és gyermekvédelmi szolgáltatásoknak a veszélyhelyzet ideje alatt elrendelt működési rendjéről és annak módosításai

Az Önkormányzat az Intézménye, és annak Konyhája révén a veszélyhelyzeti időszakban is eleget tett a jogszabályi kötelezettségének, biztosította a gyermekétkeztetést. Felmérte a jogosultak körében a kiszállításra és étkeztetésre vonatkozó igényeket, és saját hatáskörben gondoskodott az ételek kiszállításáról. Továbbra is a hatályos szabályozás szerinti ingyenes, kedvezményes igénybevételt biztosította minden érintett részére.

2. Szociális étkeztetés

Szentmártonkátá Nagyközség Önkormányzata 13/2020. (VII.30.) önkormányzati rendelete az szociális ellátásokról

kihirdetés napja: 2020.VII.30

hatályos: 2020.08.01. napjától

	Eljáró személy	Illetékességi terület	jogszabályi környezet
Szociális étkeztetési ügyek	Jegyző	Szentmártonkátá Nagyközség Önkormányzatának illetékességi területe	A szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló 1993. évi III. tv. A személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről szóló 1/2000. SzCsM rendelet Az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. tv. A pénzügyi és természetbeni támogatások rendszeréről, valamint a személyes gondoskodást nyújtó szociális és gyermekjóléti ellátásokról szóló Szentmártonkátá Nagyközség Önkormányzata 3/2015. (II.27.) önkormányzati rendelete

Szentmártonkátá Nagyközség Önkormányzata és Szentmártonkátái Közös Önkormányzati Hivatal – Gazdálkodási csoport: pénzügyi feladatellátás és gazdálkodás szabályozás

Szentmártonkátái Közös Önkormányzati Hivatal ellátja a Szentmártonkátái Aprajafalva Óvoda és Konyha költségvetés tervezésével, végrehajtásával és beszámolásával kapcsolatos feladatok végrehajtását, továbbá pénzügyi feladatait. Végzi a kötelezettségvállalások nyilvántartását, a kifizetéseket, a pénzügyi utalásokat és kezeli a kötelező nyilvántartásokat.

Továbbá:

1. a költségvetési tervet és a beszámolót rögzíti az elektronikus rendszerben,
2. ellenőrzi az Intézmény gazdálkodási tevékenységét, költségvetési előirányzatának módosítását és felhasználását,
3. végzi a pénzkezelésének ellenőrzését, szükséges kézpénzben való pénzüsszegek biztosítását,
4. gazdálkodási jogkörök gyakorlásának ellenőrzését,
5. kifizetések bizonylati alátámasztottságát ellenőrzi,
6. ellátja a számviteli feladatokat,
7. éves beszámolót elkészíti az Intézmény részére, biztosítja a beszámoló alátámasztásához szükséges leltározás végzéséhez az adatokat és a nyilvántartásokat,
8. adókötelezettséghez szükséges feladatokat ellátja,
9. egyéb feladatok ellátása.

A Polgármesteri Hivatal Pénzügyi Csoportja az Óvoda könyvelésén belül a konyha pénzügyi kimutatásait elkülönítetten kezelni az Óvoda többi tevékenységétől. Az Önkormányzati ASP rendszerben külön részletező kódon, illetve a jogszabályi előírásoknak megfelelő COFOG-on tartja nyilván a gazdasági eseményeket a Pénzügyi Csoport.

A Hivatal Gazdálkodási csoportjának feladata az Intézményre kötelezően érvényes gazdasági – pénzügyi szabályzatokat is elkészíteni. Ennek a feladatának eleget tett.

Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha – SZMSZ

Nyilvántartási száma: 5/79/2020. határozat

Kihirdetés napja: 2020.08.28.

Hatályos: 2020.10.15. napjától

Az SZMSZ rendelkezik az intézményvezető tevékenységi köréről, mint a

- 2.2.4. pontja: gazdálkodási feladatairól
- 3.6. pontja: kizárólagos jog- és hatásköréről (kiadmányozás, munkáltatói jogkör gyakorlás, kötelezettségvállalás)

Az SZMSZ rögzíti az intézményi alkalmazottak körét (itt csak a jelen ellenőrzéssel összefüggésben kerül felsorolásra),

- 3.11. pontja: alkalmazott dolgozók között tartja nyilván az ételmezésvezetőt, a szakácsokat és a konyhai kisegítő alkalmazottakat.
- 3.12.8.4. pontja rendelkezik a konyhai dolgozók számáról – 7 fő, és jogállásáról – közalkalmazottak – rendelkezik. Konyhai dolgozók közvetlen felettese az ételmezésvezető.
- 3.12.8.5. pontja rögzíti: **Ételmezésvezető – 1 fő, és jogállása – közalkalmazott.**

Ételmezési szabályzat – Konyha

Nyilvántartási száma:/2020. (a belső ellenőrzés részére rendelkezésre bocsátott szabályzat sorszámot nem tartalmaz)

Kihirdetés napja: 2020.03.01.

Hatályos: 2020.03.01. napjától

A szabályzat az alábbiakról rendelkezik - kiemelten:

- 3. pontja: étkeztetésben résztvevők köre (nevesített óvoda, általános iskolák tanulói és alkalmazottai, szociális étkezők, vendégétkezők, diétás étkezők)
- 4. pontja: az ételmezési tevékenység végzésének feltételeiről, feltételeiről, nyersanyag biztosításról, helyiségek biztosításáról és feltételrendszeréről, gép- tárgyi- és egyéb igényekről, energiaszükségletéről.
- 5.1. pontja rendezi az intézményvezető felelősségi körét az ételmezés tekintetében

- **5.2. pontja rendezi az ételmezésvezető felelősségi körét az ételmezés tekintetében.** Az ételmezésvezető feladata, felelősségi- és hatásköre a konyha szabályos működtetése, az ételmezési tevékenység szabályszerű ellátásának irányítása, szervezése és belső ellenőrzése.

A fentiek keretén belül ellátja:

- Vezeti az ételmezési területet, a konyha napi működését, feladatkörét.
 - Biztosítja a jogszabályi megfelelést.
 - Közreműködik a költségvetés tervezésében, beszerzi az ételmezési nyersanyagokat. Figyeli, elemzi a költségek alakulását.
 - Elkészíti a nyersanyag kiszabotokat, étlapterveket az intézményvezető egyetértésével, kezeli a nyersanyag raktárokat, készletgazdálkodást folytat.
 - Működteti a HCCP rendszert. Gondoskodni köteles a tárgyi és működési feltételrendszer megfelelőségéről, szabályszerű használatáról.
 - átruházott jogkörben irányítja a konyhai dolgozókat.
- 7. pontja szabályozza a konyha, mint ételmezési üzem gazdálkodására és elszámolására vonatkozó elveket:
 - Étlaptervezés (normál, diétás) – ételmezésvezető és dietetikus állítja össze az étlapot. Étlap összeállítását befolyásoló tényezők: étkezésben résztvevők száma, napi nyersanyag norma, napi étkezések száma, jogszabály szerint korosztályi táplálkozás élettani szükséglet alapján meghatározott kötelező nyersanyagok (37/2014 EMMI rendeletnek való megfelelés)
 - Nyersanyagszükséglet előkészítése: árubeszerzés (ütemezetten, folyamatos ellátás mellett, költséghatékonyság figyelembevételével), anyagkiszabatok – felhasználható nyersanyag mennyiség minden egyes ételmezési nyersanyagból,
 - Nyersanyagkészlet nyilvántartása: naprakész fenntartása mellett áruk leltározása, készletek nyilvántartása
 - Ételmezési tevékenység végzése – költségszámítások: napi – heti – havi – éves adatok nyilvántartása, költséggazdálkodás, adagszámok – ételmezési napok, korosztályok – ételmezést igénybe vevők körének terv és tény adatainak tervezése / Tárgyi eszközállomány használatának – folyamatos karbantartásának, üzemeltetésének tervezése, terv – tény költségek meghatározása / Fejlesztés – beruházás - működtetés
 - Ételmezés díjszabása: Pentasoft program – étkezési norma meghatározása, létszám nyilvántartás, önköltség számítás
 - Vagyonvédelem – leltár
 - 8-9. pontjai szabályozzák a konyha nyersanyagok előkészítésére és felhasználására vonatkozó részletes szabályokat.

Az Ételmezési Szabályzatra vonatkozó ellenőrzési kérdéssor a jelen ellenőrzési jelentés 2. sz. mellékletét képezi.

Az Ételmezési szabályzatot a Konyha alkalmazottai megismerték, azt aláírásukkal igazolták (2020.03.01. / 2020.10.01.).

Beszerzési Szabályzat

Kiadta: Önkormányzat KT – 375/2021 (IX.30) határozat

Nyilvántartási száma: a rendelkezésre adott szabályzat a sorszámot nem tartalmaz

Kihirdetés napja: 2021.09.30.

Hatályos: 2021.09.30. napjától

Tárgya: közbeszerzési értékhatárt el nem érő beszerzések szabályozása

Beszerzési értékhatárok:

- nettó 200.000,-Ft. alatt – nem kötelező az írásos megrendelés
- nettó 200.000,-Ft. – nettó 500.000,-Ft. közötti értékben elegendő egy írásos megrendelő alkalmazása, nem kötelező a három ajánlat bekérése
- nettó 500.000,-Ft. felett 3 ajánlat bekérése, fa pénzügyi forrás rendelkezésre állásának igazolása kötelező

Önköltségszámítási szabályzat (2018) - Konyha

Kiadta: intézményvezető

Nyilvántartási száma: a rendelkezésre adott szabályzat a sorszámot nem tartalmaz

Kihirdetés napja: 2018.09.01.

Hatályos: 2018.09.01. napjától

Tárgya: termékértékesítés és szolgáltatásértékesítés szabályozása, mivel a szervezet nemcsak saját intézményére vonatkozóan lát el étkeztetési tevékenységet, konyha üzemeltetést.

Észrevétel: A szabályzat rendelkezésre állt, de a Konyha annak rendelkezéseit működése során nem alkalmazta.

Önköltségszámítási szabályzat (2022) - Konyha

Kiadta: intézményvezető

Nyilvántartási száma: a rendelkezésre adott szabályzat a sorszámot nem tartalmaz

Kihirdetés napja: 2022.07.01.

Hatályos: 2022.07.01. napjától

Tárgya: termékértékesítés és szolgáltatásértékesítés szabályozása, mivel a szervezet nemcsak saját intézményére vonatkozóan lát el étkeztetési tevékenységet, konyha üzemeltetést.

Észrevétel: A szabályzat rendelkezésre áll, de a Konyha annak rendelkezéseit működése során nem alkalmazza.

A szabályzat tartalmilag nem mutat eltérést a korábbi szabályozástól.

Javasolt az intézményre igazítani a szabályozást, annak az intézményi működéshez való igazítása elengedhetetlen, valamint javasolt azt alkalmazni is.

Például meg kell határozni az egyes költségterítési étkeztetések esetében:

- **a vendégétkeztetés összegének számítását a közvetlen és közvetett költségek kimutatása mellett,**
- **a fenntartó Önkormányzat esetében az önkormányzati rendezvényekhez kapcsolódó étkezés költségeit (közvetett és közvetlen),**
- **egyéb étkeztetések számítási metódusait.**

Az önköltségszámítás rendjére nincs kötelezően előírt forma, azt minden költségvetési szervnek a tevékenysége sajátosságainak megfelelően kell, hogy meghatározza. Fontos alapkövetelmény azonban, hogy a saját termelésű készleteket közvetlen önköltségen kell értékelní. Ehhez a számlarendet és az információs rendszert úgy kell kialakítani, hogy a kijelölt kalkulációs egységekre (termékekre) vonatkozó valamennyi mennyiségi és értékbeni adat rendelkezésre álljon a közvetlen önköltség, illetve a kalkulációs egység önköltségének megállapításához.

Az önköltségszámítás rendjére vonatkozó belső szabályzatot rendszeresen végzett termékértékesítés vagy szolgáltatásnyújtás esetén kell elkészíteni.

A külső szervek (személyek) részére nyújtott (kiszámlázott) élelmezés költségét tényleges teljes önköltségen kell figyelembe venni az Áfa tartalommal együttesen.

Ugyanakkor azt is figyelembe kell venni, hogy az élelmezési kiadások költségeinek megállapítása vonatkozásában az Áhsz.50. § (4) bekezdése az államháztartás szervezetei könyvvezetési kötelezettségeinél megengedi, hogy amennyiben az étkeztetésre normákat állapítottak meg és a felhasználáshoz nyersanyagkiszabás készül, nem kell elkészíteni az önköltségszámításra előírt szabályzatot.

Konyha Üzemeltetési szabályzat – nem rendelkezik ilyen szabályzattal a költségvetési szervezet.

Konyha Üzemeltetési szabályzat elkészítésének, meglétének fontossága: összefoglalhatja a fenntartó, a működtető intézmény feladatait, jog- és hatásköröket. Rendelkezhét arról, hogy a működtetés, üzemeltetés során kinek milyen jogkörei, és pénzügyi kötelezettségei vannak. Rendelkezhét továbbá a

tárgyi eszközállomány, a készletállomány karbantartásának szabályairól, eszközök fejlesztési szempontjairól, az üzemeltető és a fenntartó pénzügyi kötelezettségeiről.

Javasolt egy üzemeltetési szabályozást elkészíteni.

HACCP kézikönyv

Kiadta és jóváhagyta: élelmezésvezető

Nyilvántartási száma: Fű-10573/1

Kihirdetés napja: 2019.05.02.

Hatályos: 2019.05.02. napjától

Módosítás: kiadása óta nem volt, erre vonatkozóan dokumentumot az élelmezésvezető nem mutatott be.

megjegyzések - javaslatok:

- HACCP kézikönyv jóváhagyó vezetője az élelmezésvezető
észrevételezés: az ellenőrzés véleménye alapján a HACCP Kézikönyv jóváhagyására és kiadására az intézményvezetőnek van jogosítványa. A Kézikönyvben többször kap az élelmezésvezető olyan vezetői jogosítványt, amely a valóságban nem illeti meg, mint pl. Kézikönyv 2.11.2. pontjában rögzítetten, „a külső felülvizsgálatokat végző külső szakértőt, az élelmezésvezető választja ki és bízza meg”.
javasolt az Intézmény első számú vezetője részéről kiadni a jövőben a Konyhai egységet érintő szabályozásokat,
- HACCP rendszert működtető munkacsoportnak nem tagja az intézményvezető, úgy tűnik, mintha a Konyha önállóan működő egység lenne, ugyanakkor az élelmezésvezetőnek csak szakmai jogosítványai vannak a működtetésben. A dokumentumból az olvasható ki, hogy az élelmezésvezető önmagát bízta meg a HACCP csoport vezetésével
javasolt e munkacsoportba az Intézmény első számú vezetőjét is bevonnai, mivel az egységes Óvoda és Konyha Intézmény működtetéséért egyszemélyben az intézményvezető a felelős, az intézményvezető vállal kötelezettséget, felelősségi- és hatásköre a teljes intézményre kiterjed,
- HACCP Kézikönyv 1.06 Jogszabályok, előírások fejezete már nem hatályos jogszabályi hivatkozásokat is tartalmaz, továbbá nem tartalmaz 2019. május 02. napját követően kiadott, hatályos jogszabályokat
észrevételezés: szűrőpróba szerű összevetés alapján a NÉBIH által összeállított és 2022.09.22. napján kiadott „Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok jegyzéke” több jogszabályi hivatkozást már nem tartalmaz
javasolt az 1.06. rész tételes áttekintése és javítása, aktualizálása a Kézikönyv 2.10.3. pontja alapján
- HACCP Kézikönyv szerint a Konyhai egység tevékenységi körének megnevezése: melegkonyhás vendéglátóhely (Kézikönyv 1. bekezdés). Ez nem egyezik meg az Intézmény SZMSZ-ében rögzítettekkel.
Az ellenőrzés értelmezése szerint az Intézmény munkahelyi/közétkeztetést végző vendéglátóhely, TEÁOR'08: 5629 – egyéb vendéglátás kategóriában.

A HACCP Kézikönyv munkameneteket tartalmazó fejezeteinek tartalmi elemeit és a gyakorlati megvalósítást összhangba kell hozni.

Javasolt a HACCP kézikönyv felülvizsgálata és aktualizálása, változtatások után újra kiadása.

A HACCP Kézikönyvre vonatkozó ellenőrzési kérdéssor a jelen ellenőrzési jelentés 2. sz. mellékletét képezi.

HACCP engedély és megfelelőség igazolás: az Intézmény rendelkezik hatályos HCCP tanúsítvánnyal.

- hatálya – érvényessége: 2022.04.25. – 2023.04.25.
- kiadta: Gyömbér Ferenc minőségügyi szakmérnök

HACCP szakértői – tanácsadói megbízási szerződés (FÜ-10573/4), hatályos: 2022.04.25. – 2023.04.25.

- **megbízott:** Gyömbér Ferenc minőségügyi szakmérnök (e.v.)
- aláírta: az Intézmény intézményvezetője
megjegyzés: a dokumentum szerződéses forma, azt azonban csak az egyik fél, az intézményvezető írta alá, mint megrendelő.
- tárgya: HACCP Élelmiszerbiztonsági rendszer átalánydíjas karbantartása
- hatálya kiterjed: Intézmény főzőkonyhájára, 3 tálalókonyha egységére
megjegyzések:
Éves tanácsadói díj előre kerül kifizetésre, azaz még nincs teljesítés a számla kiállításakor.

Javasolt:

- **a jövőbeni szerződéskötés esetén az éves díj kifizetését legalább két részletben tegye meg az Intézmény, egy előleg számla és egy végszámla tekintetében**
- **a szerződést tartalmilag és formailag is meg kell újítani.**

HACCP szakértői – tanácsadói ellenőrzési jegyzőkönyv

- ellenőrzés helyszíni időpontja: 2022.03.23.
- ellenőrzési jegyzőkönyv szerint az alábbiak kerültek felülvizsgálatra:
Kézikönyv tartalma
naplók napi vezetése
helyszíni bejárás
változások áttekintése
jogszabályi ismertetés
- ellenőrzés megállapításai: naplók vezetésének megbeszélése, hiányosságok pótlása folyamatosan észrevétel: a jegyzőkönyv megállapításaiból nem derül ki, hogy mi volt a hiba a naplók vezetésében, illetve milyen kifogások merültek fel, továbbá milyen hiányosságokat kell pótolnia a Konyhának, az élelmezésvezető részéről milyen hiányok merülnek fel.
Ennek kiemelt jelentőséget kell tulajdonítani, mivel ezen jegyzőkönyvek ebben a tartalmi formában nem alkalmasak arra, hogy a felelős intézményvezető, illetve fenntartó részére a felmerülő problémákról adjon képet, így a megoldásban sem tud megfelelő időben és kellő gondossággal részt venni az illetékes vezető, fenntartó.
- szükséges intézkedések: a jegyzőkönyvből nem derül ki, hogy az intézkedések valóban megtörténtek-e és azok megfelelő eredményt hoztak-e.

A jegyzőkönyv nem részletes, csak kisebb, az élelmiszerbiztonságot közvetlenül érintő megállapítást fogalmazott meg.

Az élelmezésvezető elmondása alapján, helyszíni ellenőrzési bejárás során a szakértő szóban fogalmazott meg módosítási javaslatokat a konyha műszaki megfelelőségére, állagára, illetve az eszközállomány megfelelőségére vonatkozóan, azonban ezek nem kerültek be a jegyzőkönyv tartalmi elemei közé, írásban nem találhatóak.

Megjegyezzük, hogy a HACCP felülvizsgálat és ellenőrzés esetén a jegyzőkönyv mellékleteként nem szerepel a HACCP Kézikönyv 4.07. „A HACCP dokumentáció és alkalmazás felülvizsgálata” jegyzőkönyv minta sablon, mely kitöltésével a működés igazolását kell írásba foglalni.

Külső ellenőrzés az elmúlt években nem volt.

A korábbi évek belső ellenőrzési dokumentumai között a 2015. évben volt fellelhető a Konyhai egységet érintő ellenőrzés, mely azonban jelentős megállapítást és javaslatot nem fogalmazott meg.

Javasolt:

- **a jövőbeni felülvizsgálatok, jegyzőkönyvek esetén részletes, valós képet kell adni az ellenőrzés menetéről, a felmerülő problémákat tételesen írásban kell foglalni, a megoldási és intézkedési tervet tételesen, felelős és határidő megjelöléssel kell előkészíteni, azt az intézményvezető részéről kell kiadni.**

- *a fentiekkel együttesen a fenntartó felé jelezni szükséges a működtetésben jelentkező hiányosságokat, vagy műszaki és egyéb nem megfelelést a minél hamarabbi fenntartói intézkedések meghozatala érdekében.*

ÖSSZEGRÉS: *A hatályos és irányadó szabályozások felülvizsgálata és összehangolása javasolt. Kifejezetten szükséges az Élelmezési szabályzat és a HACCP Kézikönyv egymással való összevetése.*

IV. 2.3. MUNKAKÖRÖK ÉS FELADATOK

A konyha jelenleg az alábbi dolgozói állománnyal biztosítja működését:

- Intézményvezető – a konyhán kívül az Óvodát irányítja, szakmai és intézményi vezető (1 fő)
- Élelmezésvezető (1 fő) – szakmai végzettséggel (OKJ – 5281101, élelmezésvezető – sorszáma: 851425, kiadása: Bp. 2018.03.24. / diétás szakács is) rendelkezik, erre vonatkozó szakképesítést igazoló bizonyítvány bemutatása megtörtént, a személyi anyag tartalmazza a bizonyítványok másolatát
- Szakács (2 fő – normál, diétás) – szakmai végzettséggel rendelkeznek, erre vonatkozó szakképesítést igazoló bizonyítványok bemutatása megtörtént, a személyi anyagok tartalmazzák a bizonyítványok másolatát
- Konyhai Kisegítők (8 fő) – alap, illetve szakiskolai, középfokú végzettséggel rendelkeznek

A főállású személyi állományon felül egyéb jogviszonyban foglalkoztatottak is bedolgozhatnak a konyhai – tálaló, előkészítő és mosogatási / takarítási – folyamatok ellátásába, főként az alapanyag előkészítési és mosogatási tevékenységekben, igény szerint.

Dietetikus megbízási szerződés alapján kerül igénybevételre 2022.01.01. napjától. Időtartama: határozatlan. *A szerződést tartalmilag és formailag is javasolt áttekinteni, egyes pontjait részletezni, pontosítani (pl. nincs teljesítésigazolás alkalmazása, felmondásra vonatkozó rendelkezések, nem teljesítésre, vagy hibás teljesítésre vonatkozó előírások nincsenek, nem részletezett mit tekint a megbízó felügyeletnek, dokumentálás).*

Költségvetésben rögzítetten (2021. évi beszámoló alapján) az alábbi létszámban finanszírozottak az étkeztetésben résztvevők:

- gyermekétkeztetés köznevelési intézményi soron – 7 fő
- munkahelyi étkeztetés köznevelési intézményi soron – 1 fő
- intézményen kívüli gyermekétkeztetés soron – 0 fő
- szociális étkeztetés szociális konyhán – 2 fő

FELADAT- ÉS TEVÉKENYSÉGI MEGOSZTÁS:

Intézményvezető - feladat- és hatásköre, felelőssége

- Költségvetés készítés, tervezés, kötelezettségvállalás és kiadmányozás
- Testületi üléseken az intézmény képviselése
- Vészhelyzetek kezelése
- Foglalkoztatotti, személyügyi problémák kezelése
- Személyi változások kezelése
- Valamint az intézmény által végzett összes tevékenység koordinálása, intézményi üzemeltetés, HACCP rendszer működtetése
- Számlák igazolása, ellenjegyzése

Az intézményvezető felelősségi,- hatás- és feladatkörébe tartoznak az alábbiak, melyeket nem maga lát el, hanem átadott jogkörben más vezető végzi:

- Élelmezésen kívül a beszállítókkal történő egyeztetés, tárgyalás, illetve minden esetben a szerződéskötés

- **Étlap ellenőrzés**
- **Megrendelések intézése, számlák ellenőrzése**

Intézményvezető-helyettes - feladat- és hatásköre, felelőssége

- Étkezési térítési díjak kezelése, beszédése

Élelmezésvezető - feladat- és hatásköre, felelőssége (SZMSZ-ben nincs nevesítve az óvodavezetés tagjaként, intézményi vezetőként)

- Konyhai dolgozók irányítása
- Étlaptervezés
- Beszállítókkal egyeztetés, gazdálkodási feladatok ellátása
- Megrendelések felvétele, megrendelések leadása, módosítása
- Áruátvétel, áru kiadás főzéshez
- Létszám összeállítás
- Főzéshez szükséges kiszabatok elkészítése, nyersanyag kiadása, nyersanyag nyilvántartás naprakész vezetése, raktározás és készletnyilvántartás ellátása, vezetése,
- Konyha napi működésének koordinálása, első ellenőrzési pont ellátása, főzet ellenőrzés
- Számlázás, bejövő számlák kezelése
- Szerződések kezelése, előkészítése
- Speciális eszközök, tisztítószeres beszerzése
- Problémák megoldása, hibák esetén a javítás, szakemberek intézése
- A HACCP rendszer kidolgozott előírásainak a konyha területén kötelező végrehajtása és betartatása. Konyhai tisztaság, higiéniai feltételek felügyelete
- Egyénre szabott feladatok ellenőrzése, annak maradéktalan teljesítése.
- Új receptek bevezetése, kipróbálása
- Kapcsolattartás a felügyeleti szervekkel (pl. HACCP kapcsán)
- Panaszkezelés
- Leltár
- Szabadságok egyeztetése
- Egyéb adminisztratív feladatok

Átadott jogkörben végzett feladatok:

- **Élelmezésen kívül a szállítókkal történő egyeztetés, tárgyalás, illetve minden esetben a szerződéskötés**
- **Étlap ellenőrzés**
- **Megrendelések intézése, számlák ellenőrzése**

A fenti feladatok, jogkörök átadása írásban nem történt meg az intézményvezető által az élelmezésvezető részére.

Szakácsok

- Étlap egyeztetés
- Ételek elkészítése
- Étél felkészítése
- Étél kitálalása (irányítás, kiszámítás, adagolás koordinálása)
- Konyha napi ételkészítési és üzemtechnológiai működtetése az élelmezésvezetővel történt együttműködés alapján
- Élelmezésvezető helyettesítése annak távolléte esetén

A konyhai kisegítő alkalmazottak tételes feladatait az SZMSZ, az Élelmezési Szabályzat és a munkaköri leírások tartalmazzák.

ÖSSZESEGÉBEN vélelmezzük, hogy a konyha működésével, az élelmezéssel kapcsolatos feladatok a vezetők között csak részben, az egyéni kompetenciák szerint vannak felosztva. Azaz, az élelmezésvezető munkakörében túlzott és nem a munka- és jogköréhez igazodó jogosultsági körökkel rendelkezik, míg az Óvoda vezetője, aki egyben az Intézmény első számú vezetője nem kellő módon pozícionált a Konyha szervezeti egysége felett. Mindemellett rögzíteni kell, hogy az SZMSZ és az Élelmezési szabályzat pontosan felsorolja a jog- és hatásköröket, melyek nem pontosan fedik egymást, és a gyakorlattal sincsenek teljes összhangban.

IV./3. AZ INTÉZMÉNYI KONYHA EGYSÉG ÁLTALÁNOS FOLYAMATRENDSZERE, MŰKÖDÉSE:

IV.3.1. Konyha helyszíne - főzőkonyha

A konyha főegysége, a főzőkonyha elkülönítetten, de az óvodával egy épületében működik. A konyha rendelkezik minden szükséges területtel, úgymint főzőkonyha, zöldség- és húselőkészítő helyiségek, hűtők és hűtőkamrák a különböző alapanyagokhoz (húsok, zöldség, tejtermékek, stb.), fehér- és fekete mosogató (előbbi az óvoda személyzetének kezelésében), valamint szárazáru raktár. A kiszállított étkeztetéshez az ételhordók tárolása, a rendelések és a konyhai adminisztratív rendszer követése, valamint a tényleges tálalás is ezen a helyszínen történik.

Konyha egységei: főzőkonyha, mint központi konyha és tálaló konyhák az egyes telephelyeken.

Étlap összeállítás

Az étlap összeállításában jogszabályi alapon, komoly megkötéseket jelent, hogy a konyha többségében részben gyermekétkeztetési, részben szociális étkeztetési tevékenységeket lát el, melyek kiemelten fontos közfeladatok.

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelete a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról" (megjelent a Magyar Közlöny 61. számában, 2014. április 30-án) című rendelet részletes rendelkezéseket tartalmaz az adagról, felhasználható nyersanyagokról, az étrendtervezés szabályairól, az étkezésekkel kapcsolatos követelményekről, a naponta biztosítandó élelmiszerekről, élelmiszercsoportokról, de még a személyi feltételekről is.

Az étlap összeállítása az élelmezésvezető feladata és felelőssége. Az étlap összeállításához a **Pentasoft rendszerbe** feltöltött receptállomány áll rendelkezésre. Az heti étlap és a receptek alapján az ételek lebontása alapanyagokra a szoftver által megtörténik, szétbontva a különböző alapanyag típusok (hús, tejtermék, szárazáru, stb.) szerint, illetve a felhasználás dátuma szerint.

Ugyanakkor kiemelendő, hogy az alapanyag beszerzés során főként szóban, telefonon történő megrendelés leadás történik. Ritkább esetben készül írásos előzetesen megrendelő.

Az írásos megrendelők utólag készülnek el a beérkezett számlákhoz.

Az alapanyag rendelési folyamat jelenleg manuális folyamat.

Szoftveres támogatottság

A konyha működését informatikai oldalról a **Pentasoft étkeztetési nyilvántartó** program támogatja.

Alapanyag bevételezés

A beérkező alapanyagok átvételét az élelmezésvezető és / vagy a szakács intézi, tételes átvétellel a szállítólevél alapján. Bevételezés után az Élelmezésvezető a Pentasoft rendszerben is rögzíti a beérkezett alapanyagokat.

Alapanyag kiadás

A főzéshez szükséges alapanyagok kiadása az aznapi létszámok és rendelések alapján meghatározott mennyiségben a kiszabot lista alapján történik. A kiszabot alapján történő kiadást, és az esetlegesen

szükséges utólagos mennyiségek kiadását is az élelmezésvezető intézi. Anyagfelhasználás folyamatos és dokumentált.

Főzési előkészítő és fő folyamatok

A konyhai munkák szervezetsége alapvetően megfelelő színvonalú, az ismert receptek elkészítése semmiféle problémát nem okoz a dolgozóknak.

Tálalás és kiszállítás

A tálalás során az óvodai egységek csoportokra bontva tálaló edényekben kapják meg a lefőzött ételt, majd a dadusok osztják ki azt a csoportokban. A református és a tankerületi iskolákba szállító edényekben történik a kiszállítás, és a református iskolában további két fő konyhai dolgozó végzi a tálalást a helyszínen. A szociális otthonba szintén szállítóedényben történik a kiszállítás egyben, ott a helyi dolgozók végzik a tálalást.

Az egyéni megrendelések (alkalmazotti, szociális és egyéni külsős) esetében a kiszállítás történhet ételhordókban vagy direkt erre a célra szolgáló ételes dobozokban.

A kiszállítás tekintetében a szállítást az intézmény végzi saját autóval és sofőrrel. Az egyéni külsős étkezők esetében helyben kerül kiadásra az étel.

A jelenleg működő rendszerrel – különös tekintettel a gyermekétkeztetésre – mindig frissen készült étel kerül a gyermekek és az idősek tányérjaira, mely tápértékben és íz élményben is kedvezőbb, mint a korán lefőzött, sokkolva hűtött verzió külsős szolgáltató által.

Mosogatás

A fekete mosogatás (főzéshez használt eszközök és berendezések) folyamatosan történik a Konyhán. A fehér mosogatás (tálaláshoz használt edények és eszközök) az óvodában az óvodai konyhai személyzet hatáskörébe tartozik, ahol ehhez megfelelő gépesítés található.

Egyéb anyaggazdálkodási folyamatok – készlet leltár

A készleten lévő alapanyagokról készletnyilvántartás áll rendelkezésre.

IV.3.2. Adminisztratív és pénzügyi folyamatok

Megrendelések leadása - beszerzés menete:

A megrendelések leadása változó, de leggyakrabban szóban – telefonon, kisebb esetben írásban – e-mailon történik. A szállítók kiválasztása több árajánlat figyelembevételével történik, ennek írásos dokumentálása nem minden esetben nyomon követhető, ugyanakkor a rendelési mennyiségek kisebb volumene miatt a piaci árak napi szintű követése megtörténik.

A közbeszerzési összeghatár eleddig pontos összegszerű követésére nem került sor, ugyanakkor évekre visszamenőleg kimutatott élelmiszer alapanyagok összesített mennyisége elérte az éves közbeszerzési értékhatárt már az elmúlt években vagy azt megközelítette.

A kiszállításra került termékek szállítólevél és vagy számla ellenében kerülnek átvételre az élelmezésvezető által, az átvett áruféleségek listája alapján készülnek el utólag a megrendelők is, amelyek az Önkormányzati Hivatal Pénzügyi Csoportjához leadott számlákhoz csatolásra kerülnek. A szállítólevél marad a konyhai egységénél.

Ha többlet áru vagy eltérő áru kerül leszállításra a megrendeléshez képest, akkor visszaruként van feltüntetve és visszaküldve, ezen dokumentumok rendelkezésre álltak, s bemutatásra kerültek.

Meg kell említeni, hogy az Önkormányzat részt vesz START MUNKAPROGRAMBAN. A Konyha jelentős nyersanyag felvevő a program kapcsán, a Kormányhivatal és az Önkormányzat közötti megállapodás szerint. A konyha részére a mezőgazdasági program által előállított termékek szállítólevelén kerülnek átadásra, mennyiségek termékféleségek alapján Excel táblában kerülnek rögzítésre.

Az alábbi termékeket veszi át a Konyha:

TOJÁS: teljesen kiváltja az átvett mennyiség a külső beszerzést. A tojások az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelőek (pecséttel ellátottak), külön hűtve tárolják, felhasználás előtt fertőtlenítik.

Megjegyzés: A szóbeli tájékoztatás szerint, a tojás megvásárolható magánszemélyként is, ennek a szabályozása, (ármeghatározás, számlázás módja stb.) illetve az alátámasztó dokumentumok, számla,

szállító stb. nem került bemutatásra. A magánfelhasználásra szánt tojás a konyhában hűtés nélkül volt tárolva, szállítólevél vagy egyéb jelzés nélkül.

CSIRKEHÚS: a közétkeztetésben csak a csirkemell, csirkecomb és a csirkemáj használható fel. A START programból a baromfi frissen vágva, kopasztva és zsigerelve érkezik a Konyhába, ahol azonnal feldolgozzák – bontják és címkézett zacskóban osztályozva csomagolják – az így feldolgozott, csomagolt húst vissza is szállítják fagyasztásra a szállító helyszínére, mert a Konyhában nem áll elég hűtő tárolóhely rendelkezésre. A későbbi főzési igény függvényében, ebből a központi raktárból kerül kiszállításra a fagyasztott alapanyag.

A feldolgozásban a (bontás) a konyhai dolgozókon kívül a START programban foglalkoztatott munkavállalók is részt vesznek, fehér könyvvel rendelkeznek. A munkafolyamathoz az eszközöket a Konyha biztosítja.

Megjegyzés: a település adottságai, lehetőségei és a folyamatban résztvevők a lehetőségekhez mérten a szabályokat és előírásokat betartják.

ZÖLDSÉG-GYÜMÖLCS (sárgarépa, petrezselyem, paprika, paradicsom, uborka, ritkábban gyümölcs, például: barack) alapvetően, mint szezonális áruk a felhasználáskor kerülnek a Konyhára leszállításra a szükséges mennyiségben. A konyha csak a szükséges mennyiséget veszi át, erre megfelelő tárolóhelyiség nem áll rendelkezésre. A termékek tisztítva, zacskózva érkeznek, így a tisztítási veszteség nem a konyhán jelentkezik.

A felek közötti ár képzésről egy termékkör esetére sem kaptunk tájékoztatást, erre vonatkozó dokumentum nem került átadásra.

Adagszám módosítás

A megrendelt ebéd (függetlenül attól, hogy gyermek vagy felnőtt, belső vagy külsős étkeztetés) csak egy napos „túréssel” mondható le, illetve módosítható.

Számlázás – bevételi oldal

A konyha működésének finanszírozása több forrásból történik, illetve forrásonként is eltérő a befizetés módja:

- Normatív támogatások, konyhai dolgozók bértámogatása, szociális étkeztetés támogatása, ellátási díja. Önkormányzat számlájára érkezik.
- Óvodai és iskolai szülői befizetések – TÉRÍTÉSI DÍJAK: készpénz befizetés vagy átutalás
- Alkalmazotti étkezés befizetések: készpénz befizetés vagy átutalás
- Szociális étkeztetés önrész befizetések
- Egyéni ebédrendelés befizetések: készpénz befizetés, átutalás

Az étkeztetési létszámok, adagszámok és annak egy főre és típusra kimutatott összköltsége – alapanyag kiszabot + rezsidíjak + egyéb ráosztott költségek összesített kimutatása nem áll rendelkezésre. Ugyanakkor egyes nyilvántartások, normatív elszámoláshoz szükséges kimutatások rendelkezésre állnak.

A normatív támogatás igénylés alapja a Konyha – élelmezésvezető által biztosított adatszolgáltatás. Az igénylést az Önkormányzati Hivatal Pénzügyi Csoportja készíti el.

Szociális étkeztetésben (szociális konyha) résztvevők száma:

- 2019 - elszámolás: 60 fő
- 2020 - elszámolás: 56 fő
- 2021 - elszámolás: 50 fő
- 2022 - igénylés: 52 fő

Szociális étkeztetésben (házi segítségnyújtás / személyi gondozás) résztvevők száma:

- 2019 - elszámolás: 5 fő
- 2020 - elszámolás: 5 fő
- 2021 - elszámolás: 6 fő
- 2022 - igénylés: 6 fő

Gyermek étkeztetési feladatellátás - Étkeztetettek száma mindösszesen:

- 2019 - elszámolás: 289 fő
- 2020 - elszámolás: 196 fő
- 2021 - elszámolás: 289 fő
- 2022 - igénylés: 244 fő

Az intézményi működésben a pénzügyi folyamatokban a jogosultságok és a hozzájuk tartozó felelőségek nincsenek szinkronban egymással. Akinek van jogköre a pénzügyeket végezni, annak nincs folyamatos felelőssége annak követéséről, akinek pedig ez felelőssége lenne, annak nincs megfelelő jogosultsága ehhez.

Az Intézményben a vezetői ellenőrzés a Konyha területére és az ételmezésvezetőre vonatkozóan nem működik megfelelően. Az intézményvezető óvodai - nevelési – pedagógiai szakmai kompetenciája kimagasló, a szakterületén a szakmai ellenőrzések rendezettek.

A jelenlegi intézményi működésben a Konyha „életidegen”, így annak esetleges külön egységként, vagy más szervezetben való működése megfontolásra javasolt.

IV.3.3. A főzőkonyha felszereltsége (a főbb eszközök listája):

A konyha felszereltsége a napi működést biztosítja, alapszinten megfelelő az eszközellátottság. Ennek alapján az étkeztetés felépítése jelenleg napi szinten biztosítható az óvodai, az iskolai gyermekétkeztetéshez, valamint a szociális- és egyéb felnőtt étkeztetéshez.

Kiemelendő azonban, hogy a Konyha működtetése megkívánja, hogy annak üzemeltetése során a rendszeres, évi karbantartások, tisztasági festések, eszköz javítások elvégzésre kerüljenek.

Az Intézmény, évente a költségvetési keretéből mintegy 1,1Mft. keretösszeget fordíthat eszközök cseréjére, új eszköz beszerzésére.

A Konyha eszközigényét – a helyszínen nem tudta bemutatni az ételmezésvezető az általa a fenntartó részére elkészített, és megküldött eszközigényt – a 2022. évre vonatkozóan utólagosan megkapta az ellenőrzés. (Megjegyzés: a helyszíni szemlén részt vett az Önkormányzat gazdasági vezetője, aki itt szembesült először, – mint a fenntartó képviselője – a konyhai eszközigény kérdésével).

Igény új eszközökre:

- a hűtő cseréje esedékes, jelenleg a baromfi és egyéb húsk elkülönített tárolása sem teljesen szabályszerű, a hűtő „le-leolvad”
- a jelenlegi ételszállításra alkalmazott badellák alumíniumból készültek, mindet cserélni szükséges
- főzőüst cseréje (folyamatban volt az ellenőrzés időszakában, a 3 árajánlat már megvan az intézménynél)
- az edények cseréje folyamatos, de sok edény cseréire szorul
- pároló sütő beszerzése szükséges lenne
- egy 6 égős gáztűzhely beszerzése indokolt lenne
- mosogatógép beszerzése, cseréje megoldandó

Főzőüst beszerzése az ellenőrzés időszakában folyamatban volt, 1.700.000,-Ft. + Áfa összegben.

Az ellenőrzés utólagosan megkapta az ételmezésvezető által összeállított új eszközigényeket, kalkulált költségekkel. E dokumentum alapján az új igények – és tervezett költségek az alábbiak:

1. Óvoda úti óvodaépületében lévő főzőkonyha részére:

- melegen tartó pult – bruttó 250.000,-Ft.
- főzőszámoly – bruttó 180.000,-Ft.
- kombi párolósütő – bruttó 5.000.000,-Ft.

- mosogatógép – bruttó 700.000,-Ft.
- 2. Batha Sámuel úti iskola épületében lévő tálalókonyha részére:
 - melegen tartó pult – bruttó 250.000,-Ft.
 - rozsdamentes asztalok – bruttó 300.000,-Ft.
 - mosogatógép – bruttó 700.000,-Ft.
- 3. Bacsó Béla úti iskola épületében lévő tálalókonyha részére:
 - melegen tartó pult – bruttó 250.000,-Ft.
 - rozsdamentes asztalok – bruttó 80.000,-Ft.
- 4. Iskola úti óvoda épületében lévő tálalókonyha részére:
 - főzőszámoly – bruttó 180.000,-Ft.
- 5. ÁNTSZ előírások teljesítése érdekében
 - rozsdamentes badellák (20 db x 25 l) – bruttó 1.778.000,-Ft.
 - rozsdamentes badellák (10 db x 20 l) – bruttó 382.000,-Ft.
- 6. Bölcsőde teljes felszereltség biztosítása
 - 24 fő részére teljes főző edényzet – bruttó 150.000,-Ft.
 - 6 égős gáz rozsdamentes főzőasztal – bruttó 910.000,-Ft.

A tervezett költségek a mai piaci árakkal kerültek kalkulálásra.

A fenti eszközbeszerzésekhez a villamos hálózat teherbírásáról szóbeli(!) vélemény van, hogy megfelelő, elbírná az újabb eszközöket.

A gázhálózat állapotáról és teherbírásáról nincs szakvélemény.

Javasolt az eszközbeszerzés ütemezése előtt a hálózatokról szakértői véleményt kérni, hogy a tervezés azokhoz legyen igazítható.

Javasolt továbbá a fenntartó részére beszerzési igényt és költségvetési tervet benyújtani, annak megfelelő tervezhetősége érdekében, jövőbeni éves ütemezéssel.

IV.3.4. ELLENŐRZÉS: Konyha működésének általános ellenőrzését biztosító ellenőrzési pontok és ellenőrzés menete a napi konyhai működésben

Jogszabályi megfelelés ellenőrzése

Egyrészt a fenntartó, másrészt külső hatóság általi, harmadrészt az intézményvezető révén végzett ellenőrzési tevékenység.

Fenntartói ellenőrzés: megfelel-e az üzemszerű működése a Konyhai egységnek, térítési díjak meghatározása és annak szabályos alkalmazása

Önkormányzati – fenntartói ellenőrzési szempontrendszer érvényesülése

A fenntartó Önkormányzat részéről a Konyha megfelelési ellenőrzése nem volt jellemző 2021. év előtti időszakban, az elmúlt években erre utaló dokumentum és jelentés nem állt rendelkezésre, a **belső ellenőrzés fenntartói ellenőrzésre vonatkozó információt nem kapott.**

Mindenképpen javasolt a fenntartó által végzendő, vagy külső megbízott révén lefolytatásra kerülő ellenőrzések megtétele. Erre vonatkozóan az alábbi szempontrendszer alkalmazása javasolt – jelen esetben a felsorolás ne a teljesség jegyében történik:

- közzétételre került-e a mindenkor aktuális étlap, s az megegyezik-e a felszolgált étellel – pl. az ellenőrzés napján?
- a tálalás eszközei, az evőeszközök megfelelnek-e az általános higiénés elvárásoknak, számuk elegendő-e?
- ételek napi adag súlya eléri-e az előírt mennyiséget?
- rendelkezésre állnak-e étlap minták, nyersanyag-kiszabatok?

- *minta adag kihelyezésre került-e a szabályozásoknak megfelelően, a hőmérsékletük a szabályok alapján maghőmérővel ellenőrzésre került-e, nyilvántartása rendelkezésre áll-e?*
- *főzőkonyha és a tálaló konyhák tisztasága, folyamatos karbantartottsága megfelel-e a szabályozásoknak?*
- *ételkísérő jegyzékek rendelkezésre állnak-e?*
- *rendelt és befizetett ételadagok egyezősége rendezett-e, a normatív támogatásra jogosultak nyilatkozatai és nyilvántartása megfelel-e a jogszabályi előírásoknak?*
- *diétás étkezés esetén az elkülönített konyhai technológia, nyilvántartás és eljárások rendezettsége fennáll-e a Konyha részéről?*
- *étkezési díjak beszedése hogyan és miképpen történik?*
- *étkezés megrendelés és lemondás miképpen dokumentált, annak nyomkövetése rendezett-e?*
- *a normatív támogatások igénylése esetében a nyilvántartások és az adatok rendelkezésre állnak-e, azok vezetése naprakész-e?*
- *főzőkonyha és az egyes tálalókonyhák megfelelősége eszköz és egyéb technikai feltételekben biztosított-e?*
- *hogyan és miképpen történik az egyes élelmiszer termékeke rendelése, átvétele és konyhai tárolása a felhasználásig?*
- *milyen a konyha áru-és készletgazdálkodása?*
- *működik-e az egyes konyhai részlegeken az önellenőrzés?*
- *ételminta kezelése megfelelő-e?*
- *hogyan és milyen módon történik a panaszok kezelése?*

Fontos, hogy az ellenőrzéseket rendszeresen végezzék. Az egyes ellenőrzések dokumentáltsága megfelelő és nyomon követhető legyen. Rendelkezésre álljanak írásos jegyzőkönyvek, valamint fotók, egyéb dokumentum alapú nyilvántartások.

Külső, hatósági ellenőrzés az elmúlt években nem volt.

Intézményvezetői / élelmezésvezetői ellenőrzés

Az Élelmezési Szabályzat 6. pontja fogalmazza meg az „Ellenőrzési feladatok ellátására” vonatkozó rendelkezéseket. A szabályzat pontosan rögzíti, hogy az elvégzett ellenőrzéseket dokumentálni szükséges.

Az Intézménytől a belső ellenőrzés a felsorolt szempontok szerinti átfogó vezetői ellenőrzésről nem kapott dokumentációt. Ugyanakkor részleteiben egy-egy ellenőrzési tevékenység a folyamatba épített ellenőrzési rendben megjelenik, mint pl.

- munkaidő betartásának ellenőrzése – napi, havi munkabeosztások és havi jelenléti igazolások összevetése és hónap végi leigazolása megtörténik, erre vonatkozóan az ellenőrzés véletlenszerűen kiválasztott hónapokat a helyszínen tekintett át,
- az üzemi és személyi higiénés előírások betartása – a HACCP rendszer működtetése során napi szinten ellenőrzésre kerül
- a térítési díjak nyilvántartására vonatkozó ellenőrzés – havi vezető-helyettesi ellenőrzés keretében valósul meg
- tűz és munkavédelmi előírások betartása és betartatása – egyrészt az éves kötelező oktatások megtörténnek, másrészt a Konyha biztosítja a munkavégzéshez szükséges védőfelszerelést és egyéb eszközöket, munkaruhákat. Az Intézmény rendelkezik hatályos „Egyéni védőeszköz és munkaruha juttatásának szabályzat”-ával (hatályos: 2021.09.03. napjától). A munkavállalók egészségügyi könyvvel rendelkeznek.

IV./4. HELYSZÍNEEN (időpont: 2022.08.24.) ELVÉGZETT ELLENŐRZÉS ÉS DOKUMENTUM ÁTTEKINTÉS

IV. 4.1. AZ ELLENŐRZÉS A HELYSZÍNI LÁTOGATÁST KÖVETŐEN AZ ALÁBBIKAT ÁLLAPÍTOTTA MEG:

Megállapítások:

1. Több eszköz és bútorzat esetében észlelhető jelentős rozsdásodás.
2. Légkondicionálás csak a főző térben van, a konyhai tér nincs hermetikusan elválasztva az óvodai tértől, nem szüntethető meg az átjárás.
3. Nincs konyhai dolgozói étkező, ennek kialakítása szükséges.
4. A selejtezendő eszközök és iratok a konyha területén a folyosókon vannak tárolva, a mozgást és a konyhai munkát akadályozva. Az élelmezés vezető tájékoztatása szerint csak néhány napig, átmenetileg. (A konyhában önkormányzati eszközök is fellelhetők, amelyről hivatalosan nem értesítették a fenntartót, így az nem tudta a helyszíni szemle időpontjáig az eszközeit elszállítani.)
5. **TÁRGYAI ESZKÖZ LETÁR** mindenképpen javasolt, mind a tárgyi eszközök, mind a termékek – élelmiszer árukészletek tekintetében. Teljeskörű és tényleges leltározás ténye nem állapítható meg. A Konyhai egységet (főző- és tálaló) érintően az elmúlt időszakban TE leltározás 2021.10.04.-10.05. napokban történt. A leltárfelvételi íveket egy fő (leltározó) írta alá, hitelesítése az átadott dokumentumoknak nem történt meg. A leltározási jegyzőkönyv, kiértékelés nem állt az ellenőrzés részére rendelkezésre, így arról véleményt nem tud mondani.

IV. 4.2. AZ ELLENŐRZÉS SORÁN ELVÉGZETT DOKUMENTUMOK – KIMUTATÁSOK ÁTTENTÉSE:

IV. 4.2.1. SZERZŐDÉSEK

A Konyha tekintetében megkötött szerződések az Intézmény részéről:

A szerződések a Konyha adminisztrációját biztosító, élelmezésvezető irodájában eredeti, aláírt formában rendelkezésre álltak, állnak.

2022. júliusában, több, hatályos szerződés újra kötésre került, ennek oka az intézmény nevének megváltozása volt; mivel az Intézmény bővül, új egysége és közfeladata a bölcsődei szolgáltatás lesz.

Az élelmezés-vezető szóbeli tájékoztatása szerint, a szerződések tartalmi elemei NEM VÁLTOZTAK – nem tudta, vagy nem volt tisztában azzal, hogy egyúttal egyéb módosítással is élhetne az Intézmény, akár áremelés érvényesítése, akár más szerződésben rögzítendő, felekre vonatkozó jogok és kötelezettségek rögzítése. Ezzel kapcsolatban nem egyeztetett sem a fenntartóval, sem jogi szakemberrel, sem az intézményvezetővel.

A szerződések túlnyomó többsége a partner által adott forma szerződés, többsége a vevőt védő garanciális biztosítékok nélkül.

A szállítói szerződések mellékleteket pl. ár listát nem tartalmaznak, több esetben ilyen nincs is, az aktuális piaci áron történik mindig a beszerzés. (élelmezés vezető tájékoztatása szerint)

IV.4.2.1.1. Termék, áru beszerzésére irányuló szerződések:

Alföld Higiénia Kft., szállítási keretszerződés tárgya: minimális, a kötelező tartalmi elemeket felvonultató szerződés, tárgya külön nincs megnevezve, kizárólag a Szerződő partner neve utal az általa forgalmazott termékkörre. A szerződés mellékleteként nincs rögzítve, hogy milyen termékkörben vásárol a megrendelő. Garanciális jogokat nem tartalmaz a megrendelőre nézve a szerződés, továbbá hibás szállítás, késedelem vagy egyéb problémák esetében a megrendelőre vonatkozó jogosultságokat nem rendezzi a dokumentum.

InterFrost Kft., adásvételi keretszerződés tárgya: a szerződés tárgya külön nincs megnevezve, kizárólag a Szerződő partner neve utal az általa forgalmazott termékkörre, mely gyorsfagyasztott élelmiszerek. A szerződés mellékleteként nincs rögzítve, hogy milyen termékkörben vásárol a megrendelő. Garanciális jogokat tartalmaz a megrendelőre nézve is a szerződés, rendelkezik a hibás szállítás, késedelem vagy egyéb problémák esetére a dokumentum.

Kedvenc Kereskedőház Kft., adásvételi keretszerződés tárgya: a szerződés tárgya külön nincs megnevezve, kizárólag a Szerződő partner neve utal az általa forgalmazott termékkörre, mely gyorsfagyasztott élelmiszerek, húskészítmények. A szerződés mellékleteként nincs rögzítve, hogy milyen termékkörben vásárol a megrendelő. Garanciális jogokat tartalmaz a megrendelőre nézve is a szerződés, rendelkezik a hibás szállítás, késedelem vagy egyéb problémák esetére a dokumentum.

Ozirisz Vendéglátó Kft., szállítási szerződés tárgya: a szerződés tárgya külön nincs megnevezve, kizárólag a Szerződő partner neve utal az általa forgalmazott termékkörre, melyek alapvető élelmiszerek, hűtött-fagyasztott termékek, tejtermékek, konzervek, szárazáru, fűszerek, kényelmi termékek, édesipari termékek, cukrászati-, sütőipari alapanyagok, papíripari termékek, vegyi áruk. A szerződés mellékleteként nincs rögzítve, hogy milyen termékkörben vásárol a megrendelő. Garanciális jogokat nem tartalmaz a megrendelőre nézve a szerződés.

TATÁR TEAM Kft., vállalkozói szerződés tárgya: a szerződés tárgya zöldség – gyümölcs szállítás. Garanciális jogokat nem tartalmaz a megrendelőre nézve a szerződés.

IV.4.2.1.2. Termékértékesítésre, szolgáltatásra vagy annak igénybevételére irányuló szerződések:

Ökofuel Kft., 2 db. – két külön telephelyre szóló szerződés tárgya: használt sütőzsiradék elszállítása. E szerződésben olyan kitétel is szerepel, mely szerint, amennyiben nincs legalább havi egy szállítás, akkor is fizetni kell a Konyhának egy 5000Ft/hó átalánydíjat. Az élelmezésvezető nyilatkozata alapján „ilyen még nem volt, nem is tudott róla, hogy ilyen kitétel szerepel a szerződésben.”

MK AGRO-HYDRO Bt., szerződés tárgya: rovar- és rágcsálóirtás. Minimális szerződéses tartalmi elemeket tartalmazza a szerződés.

Minden szerződés tekintetében elmondható, hogy annak alapverzióját, mintáját a vállalkozó – eladó partner adta. Többségében egy-két oldalas szerződések kerültek aláírásra, minimálisan védve az Intézmény jogait. Az Intézmény saját, magára nézve előnyös szerződéses mintákkal, sablonokkal nem rendelkezik.

Javasolt a szerződéses állomány áttekintése, újra gondolása és a partnerekkel módosítása.

IV.4.2.1.3. Étkeztetési szolgáltatásra irányuló megállapodások és szerződések:

Székely József Református Általános Iskola – Szentmártonkátai Református Egyházközség – megállapodás tárgya: iskolai intézményi étkeztetés biztosítása az iskola tanulói részére. Évente, határozott időtartamra újra kötik. 2022. évre hatályos szerződés 2022.01.06. napján került aláírásra, hatályos 2022.12.31. napjáig.

A megállapodás pénzügyi tekintetben nem előnyös az Intézmény (és egyben az Önkormányzat) részére, mivel az étkezési szolgáltatási térítési díj megegyezik a mindenkorai önkormányzati rendeletben rögzített díjak összegével, azaz a nyersanyagköltség Áfával növelt összegével.

Ezen megállapodás értelmében az étkeztetési szolgáltatás áron alul történik a szerződött partner részére, a jelen viszonylatban itt külső szolgáltatásról beszélünk. A többletköltséget mindenképpen tovább lenne szükséges terhelni a megrendelő Szentmártonkátai Református Egyházközség részére.

Javasolt 2023.01.01. napjától egy új, felülvizsgált tartalmú megemelt díjtételű megállapodás előkészítése és megkötése.

Javasolt az értékesítésre kerülő ételek önköltségének megállapítása, a megemelkedett rezi költségek bemutatása, a tényleges költségek kimutatása a fenntartó Önkormányzat részére.

Ceglédi Tankerületi Központ – Szentmártonkátai Nagyközség Önkormányzat: Vagyonkezelési szerződés.

IV. 4.2.2. TÉRÍTÉSI DÍJ MEGÁLLAPÍTÁS

Az étkeztetési intézményi térítési díjak megállapításának joga a fenntartóé, azaz a fenntartó rendeletben köteles közzétenni a térítési összegeket.

Új rendelet:

Szentmártonkátai Község Önkormányzata Képviselő-testületének 10/2022. (VIII. 19.)

önkormányzati rendelete

az önkormányzati fenntartású óvodában és állami fenntartású köznevelési intézményekben alkalmazandó étkezési térítési díjak megállapításáról

Szentmártonkátai Nagyközség Önkormányzatának Képviselő-testülete Magyarország Alaptörvénye 32. cikkének (2) bekezdésében foglalt eredeti jogalkotói hatáskörében, és Magyarország helyi önkormányzatairól szóló 2011. évi CLXXXIX. törvény 13. § (1) bekezdésének 8. pontjában meghatározott feladatkörében eljárva, valamint a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény 29. § (1) bekezdésében és a 151. § (2f) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján a következőket rendeli el.

1. § Önkormányzati fenntartású óvodában és állami fenntartású köznevelési intézményben a gyermekétkeztetés intézményi bruttó térítési díjai a következők.

1. Óvodás

a) tízórai: 165 Ft

b) ebéd: 465 Ft

c) uzsonna: 165 Ft

d) tízórai – ebéd - uzsonna: 795 Ft

2. Napközi

a) tízórai: 200 Ft

b) ebéd: 535 Ft

c) uzsonna: 200 Ft

d) tízórai – ebéd - uzsonna: 935 Ft

3. Önkormányzati intézmény alkalmazotti ebéd: 845 Ft.

4. Vendég étkező (ebéd) helybéli: 845 Ft

5. Szociális étkezők: 735 Ft

6. Külsős vendég igénybevevő (ebéd): 1.950 Ft

7. Napközis külső (igénybevevő):

a) tízórai: 520 Ft

b) ebéd: 1.485 Ft

c) uzsonna: 470 Ft

d) 3-szori étkezés 27 %-os áfával: 2.470 Ft

8. Óvodás külsős étkező:

a) tízórai: 520 Ft

b) ebéd: 1.485 Ft

c) uzsonna: 470 Ft

d) 3-szori étkezés 27 %-os áfával: 2.470 Ft

2. § Az 1. §-ban megállapított térítési díjak az általános forgalmi adót nem tartalmazzák.

3. § (1) Ez a rendelet 2022. szeptember 1-jén lép hatályba.

(2) Hatályát veszti az étkezési térítési díjakról szóló 2/2018. (II. 20.) önkormányzati rendelet.

(3) Ez a rendelet a Szentmártonkátai Közös Önkormányzati Hivatal hirdetőtábláján két napra történő kifüggesztéssel kerül kihirdetésre.

Hatályos: 2022. 09. 01

A fenti, új önkormányzati rendeletben meghatározott, emelt díjtételek esetében az ellenőrzés során arra a következtetésre jutottunk, hogy az ajánlott díjösszeg javaslatok nem vettek figyelembe minden felmerülő költséget az egyes javasolt térítési díjak tekintetében.

Azaz értelmezésünkben minden díjmelési javaslat benyújtását megelőzően az üzemeltető részéről javasolt lenne bemutatni a döntéshozó számára a valóságban felmerült összes nyersanyag + rezszi + üzemeltetési + személyi és egyéb költségnemet, melyek az étkeztetés során megjelennek, egyes korosztályokra és igénybe vevőkre vonatkozóan.

Továbbá javasolt emellett bemutatni a Konyha működésére osztott, arányosított költségeket is, s emellett a következő évre irányadó inflációs mértéket is javasolt lenne kalkulálni.

Mindezt annak érdekében, hogy a valós költségek és tervezett bevételek is egymás mellett láthatóak, tervezhetőek legyenek.

A bemutatottak alapján az Önkormányzat Képviselő-Testületének joga és felelőssége, hogy megalapozottan legyen képes dönteni az emelés mértékéről, figyelembe véve a település lakosságának teherbíró képességét, az önkormányzati költségvetésben rejlő szabad forrásokat és egyéb szempontokat is.

IV. 4.3. ÚJ EGYSÉG – SZOLGÁLTATÁSI HELY INTEGRÁLÁSA A MEGLÉVŐ MŰKÖDÉSBE, KONYHAI ÜZEMELTETÉSBE

BÖLCSŐDE - HATÓSÁGI MŰKÖDÉSI EMGEDÉLYEZÉS ALATT

A településen bölcsődei szolgáltatás előkészítése van folyamatban az Önkormányzat részéről, jelenleg a beruházás fizikai része 98%-s készültségi fokot mutat. A műszaki átadást megelőző garanciális javítások folynak jelen időszakban. Az intézmény indulása 2023. év tavaszára várható a teljes engedélyeztetési folyamatot követően.

A helyszíni ellenőrzésen kérdésként hangzott el, hogy a bölcsődei étkeztetés miképpen fog indulni, megtörténtek-e már az előkészületek, a tárgyi, személyi feltételeknek megfelel-e az Intézmény és az engedélyeztetéshez szükséges dokumentációk rendelkezésre állnak-e?

Ezek a kérdések azért is fontosak, mert a bölcsődei ellátás a szociális ágazat szabályozása alá tartozik, így annak jogszabályi feltételei részben eltérnek, s az étkeztetés során is más életkori és élelmezési szabályokat kell követni.

Az elhangzott nyilatkozatok szerint a bölcsődei étkeztetés előkészítése még nem indult meg a Konyha üzemegység részéről. Az Élelmezésvezető nyilatkozata alapján nincsenek előzetes létszám és nyersanyagnorma kalkulációk, csak a Konyhai részre szükséges eszközigény került felmérésre. Jelenleg nem áll rendelkezésre mintaétrend sem (korosztálynak megfelelő összetétel, technológiai szükségesség stb.)

Megjegyezzük, hogy a kalkulációk hiányában sem az önkormányzat, sem az Intézmény nem tud pénzügyileg tervezni. A 2023. évi költségvetésben erre vonatkozóan forrást kell biztosítani. A pénzügyi bizonytalanságot tovább növelheti, hogy a közüzemi rezszi, és nyersanyag árak rendkívüli módon inflálódtak, egyes díjak, költségnemek 10/15-szörösére emelkedtek.

Fontosnak véljük, hogy a fenntartó Önkormányzat, az Intézmény vezetői és érintett szakemberei minél hamarabb egyeztessenek a bölcsődei szolgáltatás előkészítése érdekében, határozzák meg az alábbiakat:

- konyhai dolgozói létszám bővülésre van-e szükség, arra van-e elegendő szakképzett állomány, illetve pénzügyi forrás vagy belső munkaerő átcsoportosítással ez megoldható
- tárgyi feltételrendszer milyen minimális eszközrendszerrel és pénzügyi forrás révén biztosítható
- milyen összegben szükséges induló élelmiszerkészlet beszerzése, figyelembe véve az életkori sajátosságokat
- szükséges-e erre a területre szakértő bevonása az élelmiszer- és üzembiztonság tekintetében
- a kötelező szabályozások és a meglévő belső szabályozások átdolgozását mikor, ki fogja elkészíteni,
- egyéb felmerülő kérdések.

IV./5. JAVASLATOK

A FŐZÉSI FOLYAMATOKKAL KAPCSOLATBAN:

1. A rendelések kezelésére és összesítésére egy egységes rendszer kidolgozása javasolt.
2. Alapanyag rendelési folyamat kizárólag papír alapú írásos, azon belül is elsődlegesen elektronikus támogatásának kidolgozása javasolt.

ADMINISZTRATÍV ÉS PÉNZÜGYI FOLYAMATOKKAL KAPCSOLATBAN:

1. Pénzügyi hatáskörök és felelősségek tisztázása és összehangolása szükséges az intézményi vezetők esetében.
2. Kiszállítási árak felülvizsgálata javasolt, a Székely József Református Általános Iskola esetében, illetve külön, egyedi megrendelés, egyéb vendégétkeztetés esetére külön – külön ár meghatározása javasolt.

Az, hogy a Konyha által jelenleg is alkalmazott árak (2022.- évben már történt egyszer önkormányzati rendelet módosítással áremelés) – a piaci ár alatt vagy felett vannak, azt igen sok tényező vizsgálata és sok szempontrendszer határozza meg továbbra is a mostani pénzügyi – gazdasági környezetben.

Erre vonatkozóan minden intézményi konyhát és intézményt üzemeltetőknek, felelős vezetőnek áttekintő és alapos hatásvizsgálatot érdemes végeznie.

Például: Milyen a lakosság fizetőképessége és teherbíró képessége, hogyan alakulnak az alapanyagárak, honnan és milyen módon lehet beszerezni az egyes termékeket, üzemanyagköltségek változásai miképpen befolyásolják a szállítási költségeket, élő munkaerő költsége miképpen alakul.

Vizsgálandó a helyben kiadott és elviteles, kiszállításra vonatkozó költségek differenciált vizsgálata is. De ezek mellett a közétkeztetési jogszabály előírásainak is minden nap meg kell felelnie az üzemeltetőnek. stb...

A 2022. évben - folyamatosan fennálló egészségügyi és magas inflációs környezetben - az intézményi szabályozási környezet továbbra is szigorú működtetési feltételeket követel meg, az amúgy is betartandó HACCP rendszer szabályai mellett.

2023. évben várhatóan tovább emelkednek az infláció által generált alapanyagárak, és megjelenhetnek a 2023.01.01-től alkalmazandó minimálbér és garantált bérminimum kormányrendeletben meghatározott minimális összegei is, amit az önkormányzatnak a foglalkoztatottak körében kötelezően alkalmaznia kell.

Megfontolásra javasolt, hogy még 2022.- évben, amennyiben azt a jogszabályi és kormányzati rendelkezések lehetővé teszik, a jelenlegi bruttó étkezési díjakat ismételten felülvizsgálja az Önkormányzat és a Konyha.

Javasolt külön-külön is kimutatni a nyersanyagnorma + áfa összegben az egyes korosztályokban az árakat, működési és egyéb költségeket. Kiemeltek külön javasolt nyilvántartani a rezszi költségeket.

Javasolt végig nézni az élelmiszerhez szükséges egyes alapanyagok és termékkörök, illetve az összes élelmiszertermék együttes beszerzési összértékét, annak meghatározására, hogy a beszerzési érték a hatályos jogszabályok szerinti közbeszerzési értékhatárt eléri-e vagy sem.

Felhívjuk a figyelmet, hogy a költségvetési szervként működő Intézmény a közbeszerzési törvény hatálya alá tartozik, mint klasszikus ajánlatkérő. Árubeszerzés és szolgáltatás beszerzés során a hatályos szabályozás alapján a közbeszerzési értékhatár nettó 15 millió Ft, így az ezen értéket elérő árubeszerzések vagy ezt meghaladó beszerzések egybeszámitási elv alapján közbeszerzés kötelesek.

Amennyiben az Önkormányzat és annak intézménye úgy határozza meg, hogy

1. Saját maga működteti a Konyhát és látja el a gyermek, szociális és egyéb étkeztetést, akkor árubeszerzései tekintetében közbeszerzési eljárásra kötelezett a mindenkor hatályos közbeszerzési értékhatár felett (jelenleg évi).
2. Amennyiben szolgáltatásként kívánja igénybe venni a Konyha üzemeltetését és étkeztetést, vagy csak étkeztetési szolgáltatást, akkor is kötelező alkalmaznia a közbeszerzési törvényt.

Felhívjuk a figyelmet arra is, hogy 2020. december 28-án megjelent a közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól szóló 676/2020. (XII. 28.) Korm. rendelet (továbbiakban: rendelet), melynek fő célja a közétkeztetés minőségének javítása. A rendelet előírásait 2021. szeptember 1-jét követően megkezdett közbeszerzésekre kell alkalmazni. Az útmutató célja, hogy segítse mind a rendelet szerinti ajánlatkérőket, mind pedig az ajánlattevőket a szabályozás megfelelő értelmezésében és alkalmazásában. A rendeletet a közbeszerzésekről szóló 2015. évi CXLIII. törvény szerint lefolytatott közbeszerzési eljárásokra kell alkalmazni, amelynek tárgya a közétkeztetési szolgáltatás megrendelése.

A rendelet előírja, hogy a közétkeztetésben 2022-től legalább 60%, 2023-tól legalább 80% arányt kell kitennie a rövid ellátási láncban beszerzett termékeknek, illetve a helyi élelmiszer termékeknek. A rendelet 5.§ (1) pontja kimondja, hogy „Az ajánlatkérő nem alkalmazhatja a legalacsonyabb ár szempontját egyedüli értékelési szempontként közétkeztetési szolgáltatások esetében.” Az új szabályok alapján „előnyben részesülnek” például azon pályázók, melyek a rövid ellátási láncban beszerzett termékekből, illetve a helyi élelmiszer termékekből a kötelezően előírt aránynál nagyobb arányban használnak fel termékeket; a fogyasztói visszajelzéseket figyelembe veszik, azokat dokumentálják; az előírtnál többször adnak zöldséget és gyümölcsöt; diétás étkeztetés biztosítását is vállalják.

Csatolt mellékletek:

- 1_mell_10_2022. (VIII. 19.) Önkormányzati rendelet_20220819.pdf
- 2_mell_Ellenőrzési kérdéssor szabályozásra_20220823.pdf
- 3_mell_eszközfejlesztés Konyha_élelmezésvezető.pdf
- 3_mell_működési kérdésekre válaszadás.pdf
- 4_mell_2022_konyhai beszámoló szöveges_élelmezésvezető.pdf
- 5_mell_2021_konyhai beszámoló szöveges_élelmezésvezető.pdf

Alkalmazott rövidítések:

Önkormányzat: Szentmártonkáta Nagyközség Önkormányzat

Intézmény: Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha

Intézményi konyhai egység - Konyha: Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha

Intézményi óvodai egység - Óvoda: Szentmártonkátai Aprajafalva Óvoda és Konyha

KT SZMSZ: Képviselő-testület Szervezeti és Működési Szabályzat

KÖH: Szentmártonkátai Közös Önkormányzati Hivatal

SZMSZ: Szervezeti és Működési Szabályzat