Hajdúszoboszló Város Jegyzője
4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 1.
Telefon: 557-300, Fax: 557-302
Email: jegyzo@hajduszob.hu

.....
Kódszám

Ügyiratszám: /2014. A 2014. december –i Pénzügyi, Gazdasági Bizottsági ülés jegyzőkönyvének melléklete	Ügyintéző:	Nagy Csaba belső ellenőrzési vezető
	Ellenőrizte:	(jegyző/aljegyző kézjegye)
	Megtárgyalja:	Pénzügyi, Gazdasági Bizottság

ELŐTERJESZTÉS

Élelmezési tevékenység témaellenőrzése

Tisztelt Pénzügyi, Gazdasági Bizottság!

A belső ellenőrzés a 2014. évi ellenőrzési munkaterv alapján elvégezte a Hajdúszoboszlói Egyesített Óvodánál az élelmezési tevékenység témaellenőrzését. Az ellenőrzésről készített jelentést az ellenőrzött szervezeti egység vezetője részére megküldtük. Az ellenőrzési jelentésben foglaltakat az Egyesített Óvoda Vezetője elfogadta, észrevételt nem tett. A jelentésben foglalt megállapítások kijavítására intézkedési tervet készített, melyet a belső ellenőrzési vezető felülvizsgált és elfogadott.

Kérem a Tisztelt Bizottságot, hogy az ellenőrzési jelentést és az abban foglalt megállapításokat a határozati javaslatnak megfelelően fogadja el.

Határozati javaslat:

Hajdúszoboszló Város Önkormányzata Pénzügyi, Gazdasági Bizottsága a Hajdúszoboszlói Egyesített Óvoda az élelmezési tevékenységének témaellenőrzéséről készített jelentést elfogadja.

Hajdúszoboszló, 2014. december 5.

/:Dr. Vincze Ferenc:/
jegyző

Big-Audit Kft.
4026 Debrecen, Garai u. 4. fsz. 1.
☎ (06-30) 953-6107
☎/FAX (06-52) 323-534

. számú példány

ELLENŐRZÉSI JELENTÉS ÉS VEZETŐI ÖSSZEFOGLALÓ

Élelmezési tevékenység témaellenőrzéséről

Iktatószám: HI/3/6/2014

Ellenőrzés száma: HI/3/2014

Tárgy: Vezetői összefoglaló

Dr. Vincze Ferenc Jegyző Úr részére

Tisztelt Jegyző Úr!

Az ellenőrzési programnak megfelelően a belső ellenőrzés a Hajdúszoboszlói Egyesített Óvodánál elvégezte az Élelmezési tevékenység témaellenőrzése című, 2013. – 2014. költségvetési évre vonatkozó ellenőrzést, amelyről az elkészült ellenőrzési jelentést ezúton megküldöm.

A vizsgálat célja a Konyha működésének ellenőrzése, beszerzések vizsgálata, normák, költségek és bevételek összevetése volt.

A vizsgálat során felmértük és értékeltük:

- A konyha irányítását
- Konyha működéséhez szükséges szakhatósági engedélyek meglétét
- Konyha működésének szabályozottságát
- A konyha működésével kapcsolatos adatok rögzítésének rendszerét, beszerzéseket megalapozó szerződéseket
- A konyhai dolgozók létszámát, általuk ellátandó feladatokat, konyha kihasználtságát
- Étkezési alapanyag-norma betartását, a költségek és megállapított térítési díjak összhangját

Meg vagyunk győződve arról, hogy az elvégzett munka elégséges volt ahhoz, hogy megalapozott véleményt formálhassunk.

Főbb megállapításaink a következők:

- Az Egyesített Óvoda Óvoda Főzőkonyhája működési engedéllyel rendelkezik. Engedélyezett főzési adagszáma: 1.000 adag.
- A Konyha működését a 2011. szeptember 01-től hatályos Élelmezési szabályzat szabályozza.
- A HACCP rendszer 2002. 08. 26. óta működik, a 2014. április 24-n elvégzett felülvizsgálat alapján az auditor cég igazolta, hogy a Főzőkonyha élelmiszer biztonsági rendszere megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú a Veszélyelemzés Kritikus Szabályozás Pontok (HACCP) rendszer alkalmazása című résznek. A dolgozók képzéséről az auditor cég a tanúsítványt szintén kiadta. Hiányosság, hogy az eredetileg kiadott HACCP kézikönyv nem állt rendelkezésre, csak a felülvizsgálat során kiadott kézikönyv kiegészítés. A HACCP dokumentáció vezetése folyamatos.
- A konyha működésével kapcsolatos adatok rögzítését a QB-Élelem programmal végzik. A térítési díjak nyilvántartása MENZA programmal történik. A MENZA programot futtató számítógép használata fokozott kockázatot jelent a WIN XP operációs rendszer futtatása miatt, melynek támogatása megszűnt.
- A konyhai dolgozók a szükséges végzettséggel rendelkeznek. Az élelmezésvezető távollétében minden feladatának helyettesítse nem megoldott. A dolgozók érvényes elsőfokú munkaköri orvosi alkalmassági véleménnyel rendelkeznek. Hiányosság, hogy a HACCP rendszer utolsó felülvizsgálata óta felvett dolgozók közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és HACCP vizsgával nem rendelkeznek.
- A konyhai feladatokat 18,5 fő látja el, a szakmai szempontok szerint a konyha megfelelő dolgozói létszámmal üzemel, kihasználtsága – a nyári hónapokon kívül – 70% feletti. Az étlapok változatossága „megfelelő” volt. Az átlagos ebédadagot figyelembe véve a biztonságos működéshez a jelenlegi 1 fő szakács helyett 2 fő szakács alkalmazása indokolt.
- A beszerzések biztosítására kötött keretszerződések megfelelőek, a kötelezettségvállaló aláírásán kívül a pénzügyi ellenjegyzést is tartalmazzák. A beszállítók HACCP tanúsítvánnyal rendelkeznek.
- A beszerzett élelmezési nyersanyag bevételezésének, felhasználásának, a meglévő készletnek, az étkezői létszám és főzési adagszám megállapításának dokumentáltsága megfelelő volt.
- A konyha kiadásait felmerülésükkor a 6-os számlaosztályba könyvelték, majd adagszám alapján osztották fel szakfeladatokra.
- Az Önkormányzat Képviselő-testülete által megállapított étkezési alapanyag normák alapján megállapított szakfeladatonkénti norma szerint felhasználható élelmiszer kiszámítása a QB-Élelem programmal, az étkezési adagszámoknak megfelelően történt.
- A fizetendő térítési díjakat a Képviselő-testület állapította meg. A 2014. évi fizetendő térítési díjak – a konyha működésével kapcsolatban felmerült 2013. évi költségek szakfeladatokra elszámolt költségei alapján – megfelelő volt:
  - a gyermekétkeztetés térítési díjai fedezetet nyújtanak az alapanyag költségre, így megfelelnek az 1997. évi XXXI. tv. térítési díj megállapítására vonatkozó előírásának
  - a munkahelyi étkeztetés megállapított térítési díja fedezetet nyújt az elszámolt rezsiköltségre is

- a vendégétkeztetés térítési díja úgy került megállapításra, hogy az alapanyag és rezsiköltségen kívül 30% hasznot is tartalmaz

Megállapításokhoz kapcsolódó javaslataink az alábbiak:

- Az üzemeltetéshez szükséges engedélyekkel rendelkeznek.
- A HACCP rendszer működtetését folyamatosan dokumentálják. Javaslom, hogy a következő felülvizsgálat során a felülvizsgálatot végző cégtől igényeljék egységes szerkezetű kézikönyv kiadását.
- A MENZA programot futtató számítógépen szükséges a WIN XP operációs rendszer lecserélése, mivel támogatása megszűnt, ezért használata fokozott kockázatot jelent.
- A 68/2007. FVM-EüM-SZMM, 90/2003 FVM-EszCsM rendelet alapján haladéktalanul gondoskodni kell a HACCP rendszer utolsó felülvizsgálata óta felvett konyhai kisegítők közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és HACCP vizsgáztatásáról. Az eredményes közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi emelt szintű vizsgával nem rendelkező karbantartó vizsgáztatását mielőbb meg kell oldani.
- Az élelmezésvezető huzamosabb távolléte esetén az anyagnyilvántartás nem megoldott, mivel a helyettesítését egyéb területen ellátó pénztáros ügyintézőnek HACCP vizsgája nincs, így nem helyettesíthet.
- További 1 fő szakács alkalmazása indokolt, melyet a konyhai dolgozói létszámon belül, meglévő dolgozó képzésével, vagy a következő természetes létszámcsere során javaslok megoldani.

A megállapítások és a javaslatok részletes leírása az ellenőrzési jelentésben található.

Az ellenőrzési jelentést az ellenőrzött terület vezetőjével egyeztettük, az abban foglalt megállapításokra észrevétel nem érkezett.

Az ellenőrzés nyomán kialakított véleményem a vizsgált területről, illetve folyamatról összességében**:** **<u>Megfelelő</u>**
Korlátozottan megfelelő
Gyenge
Kritikus
Elégtelen

Debrecen, 2014. november 12.

Nagy Csaba
belső ellenőrzési vezető

Hajdúszoboszlói Egyesített Óvoda
4200 Hajdúszoboszló, Rákóczi u. 14.
Telefon: 52/273-180 Fax: 52/273-181
http://www.egyovig.hu/ E-mail: egyovig@netform.hu
Gazdálkodás:Telefon: 52/362-236, 52/361-824
Email: eoigazd@netform.hu

INTÉZKEDÉSI TERV
(A 2014. III. negyedévben végzett HI/3/2014 számú belső ellenőrzés megállapításai alapján)

S.sz.	Feladatok	Határidő	Felelős
1.	Hiányzó (konyhai dolgozók, karbantartó, pénztáros ügyintéző) közegészségügyi, élelmiszer-higéniai, minőségbiztosítási és HACCP vizsga megszervezése (vizsgáztatást végző vállalkozással egyeztettünk)	2014.12.20	gazdasági vezető
2.	Szakács helyettesítésére a megfelelő képzettséggel rendelkező dolgozó besorolása és munkaköri leírása módosításra kerül	2014.12.01.	óvodavezető
3.	MENZA programot futtató számítógépen WIN XP operációs rendszer lecserélése (a DOS-os program jelenleg másik operációs rendszert nem tud kezelni folyamatban, van az új program telepítése és akkor az operációs rendszert le tudjuk cserélni)	2015.03.31.	gazdasági vezető
4.	HACCP egységes szerkezetű kézikönyv kiadása	2015.04.30.	gazdasági vezető

Hajdúszoboszló, 2014. november 24.

Győri Zsuzsánna
óvodavezető

Hajdúszoboszlói Egyesített Óvoda * Rákóczi u. 14. 4200 Hajdúszoboszló *

Nagyné Dede Adél
gazdaságvezető