

## Emlékeztető

A megbeszélés adatai	
Tárgy	Magyary Program feladat beavatkozási területéhez kapcsolódó intézkedés, „részletes felhívás és útmutatóban szereplő 4. sorszámú tevékenység (fejlesztési elem)] ÁROP– interjú megkérdezés
Időpont	2014.06.20. 08:00-10:00
Helyszín	HIK, Hajdúszoboszló
Készítette	Controll Zrt

Résztevők			
#	Név	Beosztás	Szervezet
1.	Lukács Sándor	igazgató	HIK
	Molnárné Pindicska Róza	igazgató-helyettes	HIK
2.	Dr. Papp- Lada Beáta	megbízott szakértő	Controll Zrt
3.	Magi Ferencné	megbízott szakértő	Controll Zrt

**Egyeztetett kérdések, lényegi megállapítások**

**Önkormányzati fenntartásban vagy működtetésben álló intézményekkel – különösen köznevelési-oktatási, valamint szociális, közművelődési, gyermekvédelmi intézményekkel, illetve az önkormányzat által üzemeltetett konyhákkal, diák- és felnőtt étkeztetési feladatokat ellátó intézményekkel – kapcsolatos feladat-ellátási és finanszírozási modell kidolgozása**

- A HAJDÚSZOBOSZLÓI INTÉZMÉNYMŰKÖDTETŐ KÖZPONT (HIK), egy éve jött létre és 101 főt foglalkoztat. A fenntartói döntéssel jelentős költséghatékonysági célok valósultak meg, így különösen az alábbi területeken:
  - konyhák egységesítése: létszám-és szervezetoptimalizálás, azonos menü (amely jobban megfelel a hatályba lépő előírásoknak), racionálisabb nyersanyag beszerzés (a beszállítók számának csökkentésével), szállítói szerződések rendezése, a szolgáltatás minőségének javítását célzó fejlesztések egységes elvek alapján történnek
  - udvarosok, takarítónők, karbantartók kapacitásának optimálisabb elosztása és rugalmas hozzárendelése az elvégzendő feladatokhoz
  - gazdasági területen létszámcsökkenés, mivel egy könyvelés van
  - munkáltatói és adminisztrációs feladatellátás egységesítése
  
- Munkanap fényképezés a nyári szabadságolások miatt elégedettségmérési kérdőíves felméréssel valósul meg, amelyet a Controll Zrt. készített el és Igazgató úr véglegesíti, így pl infrastruktúrára vonatkozó kérdésekkel.
  - Az önkormányzat által biztosított összefoglaló táblák a Kincstár részére készültek , Igazgató úrnak rendelkezésre áll egy adatsor még, amelyet megküld részünkre.
  - Az SZMSZ még egy éves, módosítási javaslatként fogalmazódott meg, hogy a konyhák irányítására is szükséges vezetőt megjelölni (jelenleg igazgatóhelyettes asszony látja el ezt a feladatot a gazdasági feladatok koordinálása mellett), úgy hogy nem kell hozzá új

státuszt kérni. A vezetői állást pályáztatni szükséges, de a jelenlegi állományban is van megfelelő végzettséggel (élelmezésvezetői, felsőfokú gazd. isk) rendelkező személy.

- Az intézményi beszámoló a Controll Zrt. részére múlt héten megküldésre került.
- Készült kockázati térkép, a Controll Zrt. részére megküldésre kerül.
- Igazgató Úr készíti a képesítés megfelelés táblázatát és küldi.
- A Gyvt. alapján tehát valamennyi Hajdúszoboszló város közigazgatási területén

működő állami fenntartású köznevelési intézménnyel tanulói jogviszonyban álló tanulónak étkeztetését Hajdúszoboszló Város Önkormányzatának kell biztosítania.

- A törvény alapján közétkeztetési feladatellátási körbe került az Éltes Mátyás Általános Iskola és Speciális Szakiskola is.

- Hajdúszoboszló Város Önkormányzata jelen állapot szerint 6 főzőkonyhával látja el a közétkeztetési feladatait, ezek közül 5 főzőkonyha üzemeltetése tartozik a HIK feladatkörébe. Jelenleg az 5 konyhának 4 fő élelmezés vezetője van, de az elmúlt egy év tapasztalatai azt mutatják, hogy a leterheltség miatt szükség van minden konyhán egy élelmezésvezető munkájára, illetve a mikroszervezet optimális működése érdekében módosítás szükséges létszám átcsoportosítással. A dolgozók a megfelelő végzettséggel rendelkeznek. Az elemzéshez a munkaköri leírásokat ( élelmezésvezető, szakács, konyhai kisegítő) a helyszínen biztosították.

- A főzőkonyhák az általános iskolás korú gyermekek részére napi tízórai, ebéd, uzsonnát biztosítanak. A kollégiumi jogviszony alapján az ellátottak reggelit, ebédet és vacsorát kapnak.

- Jelenleg a 3 élelmezésvezető szedi a térítési díjakat, ezen gyakorlat vonatkozásában érdemes újragondolni a folyamatot, hogy meghatározott időpontban lehessen fizetni azt, vagy központilag a HIK- hez fizetni.

- A kollégiumi konyha az év minden napján főz a szociális szolgáltató ellátottjai részére.

- Kapacitás kihasználására főleg középiskolás tanulók részére három általános iskolai konyha, illetve a kollégium konyhája nyújt étkezési lehetőséget. Ezek a tanulók „vendég diákként” kapnak ebédet.
- A HIK dolgozói minden konyhán ebédet vesznek igénybe a CAFETERIA keretében ellátás terhére. A kollégium konyháján dolgozók a folyamatos üzemmód miatt, jelenleg reggelit és vacsorát is kapnak igény szerint.
- Minden konyha biztosít nyugdíjasok, vendégek és pedagógusok részére ebédet. Ez a csoport teljes térítési díjat fizet.
- Térítési díjak megállapítása az érvényes jogszabályok alapján kerül megállapításra.
- 2013 évben átalakult az étkezéshez nyújtott állami támogatások rendszere, e z a változás nagymértékű állami támogatás csökkenést eredményezett az intézménynél, mely különbözetet a fenntartó önkormányzat kompenzálta. Külön figyelmet kell fordítani a szociális étkeztetéshez nyújtott támogatások és a gyermekétkeztetéshez nyújtott támogatások igénylésénél.
- *Intézményen belüli kontroll:* Lokális szinten az élelmezésvezető felelős a konyha jogszabályoknak megfelelő működéséért. Gazdálkodási (pénzügyi) és szakmai kontroll a HIK belső kontrollrendszerében (az SZMSZ melléklete) rögzített módon történik. Rendszeres megbeszélések, értekezletek.
- A HIK nagyon leromlott állapotban vette át a főzőkonyhák többségét, amely jellemző volt anyagi, környezeti és szervezeti oldalról is. A főzőkonyhák infrastrukturális környezete nem megfelelő, felmérést kellene készíteni az önkormányzat részére, hogy ősztől pályáztathasson infrastrukturális fejlesztésre. Leltárakból lehet kiindulni. Ki kell egészíteni gyártási év, teljesítmény, napi üzemóra számmal a teljeskörűség érdekében. 2013. év végén realizálódott egy 10 M Ft-os eszközbeszerzés, amely a konyhák működőképességének fenntartását, illetve az új jogszabályi környezetnek való megfelelést célozta. Költségvetési tervezés tekintetében ezen az úton kellene haladni, mert mint az látható a beszerzés a minimum jogszabályi előírások elérése és a

balesetveszély felszámolás érdekében valósult meg. A HIK célja a meglévő konyhák költséghatékony működtetése.

- *Bevétel:* több mint 550 M éves nagyságrend volt tervezve, a kincstár csak 330 M állapított meg, és a 3 miniszter február 28-áig 106 M Ft-ról döntött, a többit fenntartótól kapják az intézmények, az önkormányzati támogatásként. a különbség abból adódott, hogy az intézmény étkező alapján számol, a Kincstár norma alapján.