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

.....
Kódszám

| | | |
|---|---|---|
| Ügyiratszám: /2017.<br>A 2017. február –i Gazdasági Bizottsági ülés jegyzőkönyvének melléklete | Ügyintéző: | Nagy Csaba belső ellenőrzési vezető |
| | Ellenőrizte: | (jegyző/aljegyző kézjegye) |
| | Megtárgyalja: | Gazdasági Bizottság |

# ELŐTERJESZTÉS

**Élelmezési tevékenység témaellenőrzése**
**a Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központhoz tartozó 3 konyhánál**

Tisztelt Gazdasági Bizottság!

A Hajdúszoboszló Város Önkormányzat irányítása alá tartozó Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ 3 konyhájánál a belső ellenőrzés elvégezte az Élelmezési tevékenység témaellenőrzése című, 2016. költségvetési évekre vonatkozó ellenőrzést.
Az ellenőrzési jelentésekben foglaltakat az ellenőrzött szervezeti egység vezetőjével egyeztettük, az abban foglalt megállapításokra észrevétel nem érkezett.
A jelentésben foglalt megállapítások kijavítására a jogutód Hajdúszoboszlói Gazdasági Szolgáltató Intézmény igazgatója intézkedési terveket készített, melyeket a belső ellenőrzési vezető felülvizsgált és elfogadott.

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

Határozati javaslat:

Hajdúszoboszló Város Önkormányzata Gazdasági Bizottsága az Önkormányzat irányítása alá tartozó Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központnál elvégzett, az élelmezési tevékenység témaellenőrzéséről készített jelentéseket elfogadja.

Hajdúszoboszló, 2017. február 13.

/:Dr. Korpos Szabolcs:/
megbízott 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

**Az élelmezési tevékenység témaellenőrzéséről**

**Iktatószám: HI/5/6/1/2016**

**Ellenőrzés száma: HI/5/2016**

**Tárgy: Vezetői összefoglaló**

**Hajdúszoboszlói Polgármesteri Hivatal**
**Dr. Korpos Szabolcs aljegyző részére**

**Tisztelt Aljegyző Úr!**

Az ellenőrzési programnak megfelelően a belső ellenőrzés elvégezte az Élelmezési tevékenység témaellenőrzését a Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központhoz tartozó 3 konyhánál, amelyről az elkészült ellenőrzési jelentést ezúton megküldöm.

A vizsgálat célja a Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központhoz tartozó **Szép Ernő Középiskolai Kollégiumban működő Konyha** működésének ellenőrzése, beszerzések vizsgálata, normák, költségek és bevételek összevetése volt.

**A vizsgálat során felmértük és értékeltük:**

- A Konyhák működésének irányítását
- A Konyhák működéséhez szükséges szakhatósági engedélyek meglétét, azok tartalmát
- A Konyhák működésének szabályozottságát
- A Konyhák működésével kapcsolatos adatok rögzítési rendszerét (beszerzések bevételezése, felhasználás, étkezők nyilvántartása)
- Konyhák dolgozók létszámát, összetételét, iskolai végzettségét, szükséges egészségügyi vizsgálatok meglétét, oktatásokon (munkavédelmi- és tűzvédelmi oktatás; Élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi HACCP oktatás) való részvétel igazolását
- Dolgozói létszám és ellátandó feladatok összhangját

- A Konyhák kihasználtságát
- Beszerzések, szerződések szabályszerűségét, nyilvántartását
- Felhasznált nyersanyag mennyiség dokumentálását
- Étkezői létszám felmérésének, főzési adagszám megállapítását
- Önkormányzat Képviselő-testülete által elfogadott étkezési alapanyag-norma betartását

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

**Főbb megállapításaink a következők:**

- Az ellenőrzött konyhákat üzemeltető Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ alapító okirattal és irányító szerv által jóváhagyott SZMSZ-el rendelkezik. Az intézmény alaptevékenysége keretében végzi a főző és melegítő konyhák üzemeltetését.

  A tevékenységet végző Közétkeztetési csoport feladat- és hatáskörét az SZMSZ 2.10. pontja tartalmazza.

- Az ellenőrzött, Szép Ernő Középiskolai Kollégium telephelyen működő konyha 700 adag napi főzési adagszámmal kiadott működési engedéllyel rendelkezik.
  A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. tv. szerint előírt kereskedelmi tevékenység bejelentése a konyha vonatkozásában nem történt meg.

- A Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ az ellenőrzött konyha tevékenységére kiterjesztett, megfelelő tartalmú élelmezési szabályzattal rendelkezik. A szabályzat szerinti engedélyezett főzési adagszám nincs összhangban a Kormányhivatal által kiadott engedélyen szereplő adagszámmal.

- Az intézmény a konyhára vonatkozóan HACCP kézikönyvvel rendelkezik. A kézikönyvet készítő H.L.P.V. Office Kft.-re vonatkozóan nincs információ arról, hogy ilyen tevékenység végzésére jogosult-e, illetve tagjai, vagy alkalmazottai közül ki rendelkezik olyan képesítéssel ami alapján ez a tevékenység végezhető.

- A kézikönyv szerinti ellenőrzésekről az ellenőrző lapok vezetése – a mintavételes ellenőrzés tapasztalatai alapján – folyamatos.

  A 2016. 09. 05-n elvégzett HACCP felülvizsgálat dokumentált.

- A konyha működéséhez szükséges élelmiszer beszerzésekhez a keretszerződéseket a Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ kötötte meg a beszállítókkal. A gazdálkodási jogköröket a keretszerződések megkötésekor – egy kivétellel – betartották. A beszállítók a HACCP igazolásuk másolatát a szerződéshez csatolták, vagy annak meglétéről nyilatkoztak.

  A keretszerződéseken belül az élelmiszerek konkrét megrendelése a jogszabálynak megfelelő tartalmú "Megrendelés"-eken hetente történik.

- A konyha működésével kapcsolatos adatokat a REPETA WIN programban rögzítik.

A bevételezések – kiadások mintavételes ellenőrzése során eltérést, hiányosságot nem tapasztaltunk. Az ellenőrzött, 2016. szeptember 30-i fordulónappal elvégzett leltározás dokumentumai alapján a könyvelés szerinti érték és a leltározás során mennyiségi felvétellel megállapított tényleges érték között eltérés nem volt.

- Az étkezői létszám élelmezésvezető részére történő jelentésének gyakorlatával a következő napi főzés tervezéséhez a létszám adatok biztosítottak.
- A 2016. január – november havi adatok alapján az Önkormányzat Képviselőtestülete által megállapított nyersanyagnormákat nem lépték túl.
- A térítési díjak megállapítása során nem végeznek számításokat annak megállapítására, hogy a térítési díj biztosítja-e a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletnek megfelelő, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások betartását.
- A konyhai dolgozók az alkalmazási feltételként meghatározott hatósági erkölcsi bizonyítvánnyal, valamint munkakörük ellátásához szükséges végzettséggel rendelkeznek, a szükséges egészségügyi vizsgálaton az ellenőrzést megelőző egy éven belül részt vettek.

  A konyhai dolgozók élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi HACCP oktatásban, valamint munkavédelmi- és tűzvédelmi oktatásban részesültek.

  A Kollégiumban az étkezési térítési díjak beszedését, bankszámlára történő befizetését megbízással és a pénzkezelésre vonatkozó felelősségi nyilatkozattal rendelkező Szűcs Józsefné analitikus nyilvántartó végzi.
- A konyhai dolgozók létszáma 11 fő, ebből az ellenőrzés időpontjában 1 fő fizetés nélküli szabadságon volt. A helyi sajátosságokat figyelembe véve, a 11 fős létszámot (tekintve a folyamatos működést és a kihasználtságot) ésszerű lenne 1 vagy 2 fővel megnövelni. A konyha kihasználtsága a 2016-os évben főzött ebéd adagszámok alapján 90 – 115%-os volt, a főzési adagszám több hónapban is meghaladta az engedélyezett főzési adagszámot.
- Az étlapok mintavételes vizsgálata alapján a konyhán az ételek változatossága jó, a 80%-ot meghaladta.

**Megállapításokhoz kapcsolódó javaslataink az alábbiak:**

- A Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ alapító okiratában és Szervezeti és Működési Szabályzatában meghatározott alaptevékenysége keretében végezte a főző és melegítő konyhák üzemeltetését.
- Az ellenőrzött, Szép Ernő Középiskolai Kollégium telephelyen működő konyha a szükséges működési engedéllyel rendelkezik.

  A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. tv. szerinti bejelentési kötelezettséget a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm.rend. 6. § (1) bek. szerinti adattartalommal teljesíteni kell.

A konyha tevékenysége szabályozott. A szabályozás főzési adagszámra vonatkozó adatát a Kormányhivatal által kiadott engedélyen szereplő adagszámnak megfelelően módosítani kell.

- A HACCP kézikönyv elkészítésére szerződött H.L.P.V. Office Kft-től be kell szerezni a nyilatkozatot arra vonatkozóan, hogy a tevékenység végzéséhez szükséges engedéllyel, illetve a munkát végzők a megfelelő képesítéssel rendelkeznek.
- A helyszíni ellenőrzéskor a HACCP rendszer dokumentációjának mintavételes vizsgálata során hiányosságot nem tapasztaltunk.
- A beszerzések, szerződések vizsgálata alapján megállapított, 1 tételnél előforduló hiányosságot meg kell szüntetni.
- A konyha működésével kapcsolatos adatok rögzítése a REPETA WIN programban megfelelően történt.
- Az engedélyezett alapanyag normát a vizsgált időszakban nem lépték túl.
- Javasolom, hogy az intézmény tegyen javaslatot a Képviselő-testületnek a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletnek megfelelő, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások betartásának figyelembe vételére a térítési díj megállapítása során.
- A konyhai dolgozók az alkalmazási feltételeknek megfeleltek. A 2016. évi főzési adagszámok és a helyi sajátosságok alapján javasolom a konyhai dolgozók létszámának felülvizsgálatát, 1 vagy 2 fővel történő létszámnövelés megfontolását.

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, 2017. január 19.**

**Nagy Csaba**
**belső ellenőrzési vezető**

***HAJDÚSZOBOSZLÓI GAZDASÁGI SZOLGÁLTATÓ INTÉZMÉNY***
***4200 Hajdúszoboszló, Rákóczi ú. 58-64.***
***Tel.:52-273-135***

Iktatószám: II/19-2/2017.

INTÉZKEDÉSI TERV

(A 2016. IV. negyedévben végzett HI/5/5/1/2016 számú belső ellenőrzés megállapításai alapján) Gönczy Pál u. 15. szám alatti konyha telephely

| S.sz. | *Feladatok* | *Határidő* | *Felelős* |
|---|---|---|---|
| 1. | Kereskedelmi tevékenység bejelentése | folyamatban | igazgató |
| 2. | A konyha főzési adagszámának pontosítása | folyamatban | élelmezési csoportvezető |
| 3. | H:L:P:V Office Kft-től nyilatkozatok beszerzése | folyamatban | élelmezési csoportvezető |
| 4. | Anyagátvételi ellenőrzési lap folyamatos vezetése | 2017.01.31. | élelmezési csoportvezető |
| 5. | Szerződések felülvizsgálata | 2017.01.31 | élelmezési csoportvezető |
| 6. | Létszámnövelés | 2017.02.06. | igazgató |

*Hajdúszoboszló, 2017. február 07.*

***Üdvözlettel:***

***Nagyné Dede Adél***
***igazgató***

**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

**Az élelmezési tevékenység témaellenőrzéséről**

**Iktatószám: HI/5/6/2/2016**

**Ellenőrzés száma: HI/5/2016**

**Tárgy: Vezetői összefoglaló**

**Hajdúszoboszlói Polgármesteri Hivatal**
**Dr. Korpos Szabolcs aljegyző részére**

**Tisztelt Jegyző Úr!**

Az ellenőrzési programnak megfelelően a belső ellenőrzés elvégezte az Élelmezési tevékenység témaellenőrzését a Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központhoz tartozó 3 konyhánál, amelyről az elkészült ellenőrzési jelentést ezúton megküldöm.

A vizsgálat célja a Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központhoz tartozó **Gönczy Pál Sport és Két Tanítási Nyelvű Általános Iskolában működő Konyha** működésének ellenőrzése, beszerzések vizsgálata, normák, költségek és bevételek összevetése volt.

**A vizsgálat során felmértük és értékeltük:**

- A Konyhák működésének irányítását
- A Konyhák működéséhez szükséges szakhatósági engedélyek meglétét, azok tartalmát
- A Konyhák működésének szabályozottságát
- A Konyhák működésével kapcsolatos adatok rögzítési rendszerét (beszerzések bevételezése, felhasználás, étkezők nyilvántartása)
- Konyhák dolgozók létszámát, összetételét, iskolai végzettségét, szükséges egészségügyi vizsgálatok meglétét, oktatásokon (munkavédelmi- és tűzvédelmi oktatás; Élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi HACCP oktatás) való részvétel igazolását
- Dolgozói létszám és ellátandó feladatok összhangját

- A Konyhák kihasználtságát
- Beszerzések, szerződések szabályszerűségét, nyilvántartását
- Felhasznált nyersanyag mennyiség dokumentálását
- Étkezői létszám felmérésének, főzési adagszám megállapítását
- Önkormányzat Képviselő-testülete által elfogadott étkezési alapanyag-norma betartását

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

**Főbb megállapításaink a következők:**

- Az ellenőrzött konyhákat üzemeltető Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ alapító okirattal és irányító szerv által jóváhagyott SZMSZ-el rendelkezik. Az intézmény alaptevékenysége keretében végzi a főző és melegítő konyhák üzemeltetését.

  A tevékenységet végző Közétkeztetési csoport feladat- és hatáskörét az SZMSZ 2.10. pontja tartalmazza.

- Az ellenőrzött, Gönczy Pál Sport és Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola telephelyen működő konyha 600 adag napi főzési adagszámmal kiadott működési engedéllyel rendelkezik. A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. tv. szerint előírt kereskedelmi tevékenység bejelentése a konyha vonatkozásában nem történt meg.

- A Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ az ellenőrzött konyha tevékenységére kiterjesztett, megfelelő tartalmú élelmezési szabályzattal rendelkezik.

- Az intézmény a konyhára vonatkozóan HACCP kézikönyvvel rendelkezik. A kézikönyvet készítő H.L.P.V. Office Kft.-re vonatkozóan nincs információ arról, hogy ilyen tevékenység végzésére jogosult-e, illetve tagjai, vagy alkalmazottai közül ki rendelkezik olyan képesítéssel ami alapján ez a tevékenység végezhető.

- A kézikönyv szerinti ellenőrzésekről az ellenőrző lapok vezetése – az anyagátvételi ellenőrzési lapon kívül – folyamatos.

  A 2016. 09. 05-n elvégzett HACCP felülvizsgálat dokumentált.

- A konyha működéséhez szükséges élelmiszer beszerzésekhez a keretszerződéseket a Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ kötötte meg a beszállítókkal. A gazdálkodási jogköröket a keretszerződések megkötésekor – egy kivétellel – betartották. A beszállítók a HACCP igazolásuk másolatát a szerződéshez csatolták, vagy annak meglétéről nyilatkoztak.

  A keretszerződéseken belül az élelmiszerek konkrét megrendelése a jogszabálynak megfelelő tartalmú "Megrendelés"-eken történik.

- A konyha működésével kapcsolatos adatokat a REPETA WIN programban rögzítik.
  A bevételezések – kiadások – havi zárások mintavételes ellenőrzése során eltérést, hiányosságot nem tapasztaltunk. Az ellenőrzött, 2016. szeptember 30-i fordulónappal elvégzett leltározás dokumentumai alapján eltérés nem volt.

- Az étkezői létszám élelmezésvezető részére történő jelentésének gyakorlatával a következő napi főzés tervezéséhez a létszám adatok biztosítottak.
- A 2016. január – november havi adatok alapján az Önkormányzat Képviselő-testülete által megállapított nyersanyagnormákat betartották.
- A térítési díjak megállapítása során nem végeznek számításokat annak megállapítására, hogy a térítési díj biztosítja-e a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletnek megfelelő, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokat.
- A konyhai dolgozók az alkalmazási feltételként meghatározott hatósági erkölcsi bizonyítvánnyal, valamint munkakörük ellátásához szükséges végzettséggel rendelkeznek, a szükséges egészségügyi vizsgálaton az ellenőrzést megelőző egy éven belül részt vettek.

  A konyhai dolgozók élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi HACCP oktatásban részesültek, munkavédelmi- és tűzvédelmi oktatásban 1 fő kivételével részesültek.
- A konyhai dolgozók létszáma 8 fő, ami a helyi sajátosságokat figyelembe véve, reális. A konyha kihasználtsága a 2016-os évben főzött ebéd adagszámok alapján 60 – 65%-os.
- Az étlapok mintavételes vizsgálata alapján a konyhán az ételek változatossága jó, a 80%-ot meghaladta.

**Megállapításokhoz kapcsolódó javaslataink az alábbiak:**

- A Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ alapító okiratában és Szervezeti és Működési Szabályzatában meghatározott alaptevékenysége keretében végezte a főző és melegítő konyhák üzemeltetését.
- Az ellenőrzött, Gönczy Pál Sport és Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola telephelyen működő 600 adagos konyha a szükséges működési engedéllyel rendelkezik.
  A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. tv. szerinti bejelentési kötelezettséget a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm.rend. 6. § (1) bek. szerinti adattartalommal teljesíteni kell.

  A konyha tevékenysége szabályozott.
- A HACCP kézikönyv elkészítésére szerződött H.L.P.V. Office Kft-től be kell szerezni a nyilatkozatot arra vonatkozóan, hogy a tevékenység végzéséhez szükséges engedéllyel, illetve a munkát végzők a megfelelő képesítéssel rendelkeznek.
- A HACCP rendszer dokumentációjának vizsgálata során az anyagátvételi ellenőrzési lap vezetésénél talált hiányosság megszüntetése érdekében a dokumentáció pontos vezetésére nagyobb figyelmet kell fordítani.

- A beszerzések, szerződések vizsgálata alapján megállapított, 1 tételnél előforduló hiányosságot meg kell szüntetni.
- A konyha működésével kapcsolatos adatok rögzítése a REPETA WIN programban megfelelően történt.
- Az engedélyezett alapanyag normát a vizsgált időszakban betartották.
- Javasolom, hogy az intézmény tegyen javaslatot a Képviselő-testületnek a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletnek megfelelő, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások betartásának figyelembe vételére a térítési díj megállapítása során.
- A konyhai dolgozók az alkalmazási feltételeknek megfeleltek. Munkavédelmi- és tűzvédelmi oktatásban 1 fő konyhai kisegítő nem részesült. Részére az oktatást pótlólag meg kell tartani.

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**:** **Megfelelő**
Korlátozottan megfelelő
Gyenge
Kritikus
Elégtelen

**Debrecen, 2017. január 19.**

**Nagy Csaba**
**belső ellenőrzési vezető**

***HAJDÚSZOBOSZLÓI GAZDASÁGI SZOLGÁLTATÓ INTÉZMÉNY***
***4200 Hajdúszoboszló, Rákóczi ú. 58-64.***
***Tel.:52-273-135***

Iktatószám: II/19-3/2017.

INTÉZKEDÉSI TERV

(A 2016. IV. negyedévben végzett HI/5/5/2/2016 számú belső ellenőrzés megállapításai alapján) Gönczy Pál u. 7. szám alatti konyha telephely

| S.sz. | *Feladatok* | *Határidő* | *Felelős* |
|---|---|---|---|
| 1. | Kereskedelmi tevékenység bejelentése | folyamatban | igazgató |
| 2. | H:L:P:V Office Kft-től nyilatkozatok beszerzése | folyamatban | élelmezési csoportvezető |
| 3. | Anyagátvételi ellenőrzési lap folyamatos vezetése | 2017.01.31. | élelmezési csoportvezető |
| 4. | Szerződések felülvizsgálata | 2017.01.31. | élelmezési csoportvezető |
| 5. | Munkavédelmi oktatás | 2017.02.06. | élelmezési csoportvezető |

*Hajdúszoboszló, 2017. február 07.*

***Üdvözlettel:***

***Nagyné Dede Adél***
***igazgató***

**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

**Az élelmezési tevékenység témaellenőrzéséről**

**Iktatószám: HI/5/6/3/2016**

**Ellenőrzés száma: HI/5/2016**

**Tárgy: Vezetői összefoglaló**

**Hajdúszoboszlói Polgármesteri Hivatal**
**Dr. Korpos Szabolcs aljegyző részére**

**Tisztelt Aljegyző Úr!**

Az ellenőrzési programnak megfelelően a belső ellenőrzés elvégezte az Élelmezési tevékenység témaellenőrzését a Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központhoz tartozó 3 konyhánál, amelyről az elkészült ellenőrzési jelentést ezúton megküldöm.

A vizsgálat célja a Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központhoz tartozó **Thököly Imre Kéttannyelvű Általános Iskolában működő Konyha** működésének ellenőrzése, beszerzések vizsgálata, normák, költségek és bevételek összevetése volt.

**A vizsgálat során felmértük és értékeltük:**

- A Konyhák működésének irányítását
- A Konyhák működéséhez szükséges szakhatósági engedélyek meglétét, azok tartalmát
- A Konyhák működésének szabályozottságát
- A Konyhák működésével kapcsolatos adatok rögzítési rendszerét (beszerzések bevételezése, felhasználás, étkezők nyilvántartása)
- Konyhák dolgozók létszámát, összetételét, iskolai végzettségét, szükséges egészségügyi vizsgálatok meglétét, oktatásokon (munkavédelmi- és tűzvédelmi oktatás; Élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi HACCP oktatás) való részvétel igazolását
- Dolgozói létszám és ellátandó feladatok összhangját

- A Konyhák kihasználtságát
- Beszerzések, szerződések szabályszerűségét, nyilvántartását
- Felhasznált nyersanyag mennyiség dokumentálását
- Étkezői létszám felmérésének, főzési adagszám megállapítását
- Önkormányzat Képviselő-testülete által elfogadott étkezési alapanyagnorma betartását

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

**Főbb megállapításaink a következők:**

- Az ellenőrzött konyhákat üzemeltető Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ alapító okirattal és irányító szerv által jóváhagyott SZMSZ-el rendelkezik. Az intézmény alaptevékenysége keretében végzi a főző és melegítő konyhák üzemeltetését.

  A tevékenységet végző Közétkeztetési csoport feladat- és hatáskörét az SZMSZ 2.10. pontja tartalmazza.

- Az ellenőrzött, Thököly Imre Kéttannyelvű Általános Iskola telephelyen működő konyha 600 adag napi főzési adagszámmal kiadott működési engedéllyel rendelkezik.
  A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. tv. szerint előírt kereskedelmi tevékenység bejelentése a konyha vonatkozásában nem történt meg.

- A Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ az ellenőrzött konyha tevékenységére kiterjesztett, megfelelő tartalmú élelmezési szabályzattal rendelkezik. A szabályzat szerinti engedélyezett főzési adagszám nincs összhangban a Kormányhivatal által kiadott engedélyen szereplő adagszámmal.

- Az intézmény a konyhára vonatkozóan HACCP kézikönyvvel rendelkezik. A kézikönyvet készítő H.L.P.V. Office Kft.-re vonatkozóan nincs információ arról, hogy ilyen tevékenység végzésére jogosult-e, illetve tagjai, vagy alkalmazottai közül ki rendelkezik olyan képesítéssel ami alapján ez a tevékenység végezhető.

- A kézikönyv szerinti ellenőrzésekről az ellenőrző lapok vezetése – az anyagátvételi ellenőrzési lap kivételével – folyamatos.

  A 2016. 09. 05-én elvégzett HACCP felülvizsgálat dokumentált.

- A konyha működéséhez szükséges élelmiszer beszerzésekhez a keretszerződéseket a Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ kötötte meg a beszállítókkal. A gazdálkodási jogköröket a keretszerződések megkötésekor – egy kivétellel – betartották. A beszállítók a HACCP igazolásuk másolatát a szerződéshez csatolták, vagy annak meglétéről nyilatkoztak.

  A keretszerződéseken belül az élelmiszerek konkrét megrendelése a jogszabálynak megfelelő tartalmú "Megrendelés"-eken hetente történik.

- A konyha működésével kapcsolatos adatokat a REPETA WIN programban rögzítik.
  A bevételezések – kiadások – havi zárások mintavételes ellenőrzése során eltérést, hiányosságot nem tapasztaltunk. Az ellenőrzött, 2016. szeptember 30-i fordulónappal elvégzett leltározás dokumentumai alapján a könyvelés szerinti érték és a leltározás során mennyiségi felvétellel megállapított tényleges érték között eltérés nem volt.
- Az étkezői létszám élelmezésvezető részére történő jelentésének gyakorlatával a következő napi főzés tervezéséhez a létszám adatok biztosítottak.
- A 2016. január – november havi adatok alapján az Önkormányzat Képviselőtestülete által megállapított nyersanyagnormákat betartották.
- A térítési díjak megállapítása során nem végeznek számításokat annak megállapítására, hogy a térítési díj biztosítja-e a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletnek megfelelő, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások betartását.
- A konyhai dolgozók munkakörük ellátásához szükséges végzettséggel rendelkeznek, az alkalmazási feltételként meghatározott hatósági erkölcsi bizonyítvánnyal
  1 fő kivételével rendelkeznek, a szükséges egészségügyi vizsgálaton az ellenőrzést megelőző egy éven belül részt vettek.

  A konyhai dolgozók élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi HACCP oktatásban részesültek, munkavédelmi- és tűzvédelmi oktatásban 1 fő kivételével részesültek.
- A konyhai dolgozók létszáma 10 fő, ebből 1 fő 2013. óta fizetés nélküli szabadságon van, így a tényleges létszám: 9 fő. A konyha üzemeltetéséhez szükséges létszámot a tényleges létszám csak minimálisan lépi túl, ezért a dolgozói létszám csökkentését nem javaslom. A konyha kihasználtsága a 2016-os évben főzött ebéd adagszámok alapján 70 – 75%-os volt.
- Az étlapok mintavételes vizsgálata alapján a konyhán az ételek változatossága jó, a 80%-ot meghaladta.

**Megállapításokhoz kapcsolódó javaslataink az alábbiak:**

- A Hajdúszoboszlói Intézményműködtető Központ alapító okiratában és Szervezeti és Működési Szabályzatában meghatározott alaptevékenysége keretében végezte a főző és melegítő konyhák üzemeltetését.
- Az ellenőrzött, Thököly Imre Kéttannyelvű Általános Iskola telephelyen működő konyha a szükséges működési engedéllyel rendelkezik.

  A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. tv. szerinti bejelentési kötelezettséget a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm.rend. 6. § (1) bek. szerinti adattartalommal teljesíteni kell.

  A konyha tevékenysége szabályozott. A szabályozás főzési adagszámra vonatkozó adatát a Kormányhivatal által kiadott engedélyen szereplő adagszámnak megfelelően módosítani kell.

- A HACCP kézikönyv elkészítésére szerződött H.L.P.V. Office Kft-től be kell szerezni a nyilatkozatot arra vonatkozóan, hogy a tevékenység végzéséhez szükséges engedéllyel, illetve a munkát végzők a megfelelő képesítéssel rendelkeznek.
- A HACCP rendszer dokumentációjának vizsgálata során az anyagátvételi ellenőrzési lap vezetésénél talált hiányosság megszüntetése érdekében a dokumentáció pontos vezetésére nagyobb figyelmet kell fordítani.
- A beszerzések, szerződések vizsgálata alapján megállapított, 1 tételnél előforduló hiányosságot meg kell szüntetni.
- A konyha működésével kapcsolatos adatok rögzítése a REPETA WIN programban megfelelően történt.
- Az engedélyezett alapanyag normát a vizsgált időszakban betartották.
- Javasolom, hogy az intézmény tegyen javaslatot a Képviselő-testületnek a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletnek megfelelő, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások betartásának figyelembe vételére a térítési díj megállapítása során.
- A konyhai dolgozók az alkalmazási feltételeknek – 1 fő kivételével – megfeleltek. Az egy fő szakács hiányzó erkölcsi bizonyítványát be kell szerezni és azt személyi gyűjtőjében meg kell őrizni. Munkavédelmi- és tűzvédelmi oktatásban 1 fő konyhai kisegítő nem részesült. Részére az oktatást pótlólag meg kell tartani
  A tényleges 9 fős létszám a szakmai ajánlás szerinti maximális létszámot csak minimálisan lépi túl. A 2016. évi főzési adagszámok és a helyi sajátosságok alapján a létszám csökkentését nem javasolom.

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, 2017. január 19.**

**Nagy Csaba**
**belső ellenőrzési vezető**

*HAJDÚSZOBOSZLÓI GAZDASÁGI SZOLGÁLTATÓ INTÉZMÉNY*
*4200 Hajdúszoboszló, Rákóczi ú. 58-64.*
*Tel.:52-273-135*

Iktatószám: II/19-4/2017.

INTÉZKEDÉSI TERV

(A 2016. IV. negyedévben végzett HI/5/5/3/2016 számú belső ellenőrzés megállapításai alapján) Kölcsey u. 2-4. szám alatti konyha telephely

| S.sz. | *Feladatok* | *Határidő* | *Felelős* |
|---|---|---|---|
| 1. | Kereskedelmi tevékenység bejelentése | folyamatban | igazgató |
| 2. | H:L:P:V Office Kft-től nyilatkozatok beszerzése | folyamatban | élelmezési csoportvezető |
| 3. | Anyagátvételi ellenőrzési lap folyamatos vezetése | 2017.01.31. | élelmezési csoportvezető |
| 4. | Szerződések felülvizsgálata | 2017.01.31. | élelmezési csoportvezető |
| 5. | Munkavédelmi oktatás | 2017.02.06. | élelmezési csoportvezető |
| 6. | Erkölcsi bizonyítvány beszerzése | 2017.02.28. | élelmezési csoportvezető |

*Hajdúszoboszló, 2017. február 07.*

***Üdvözlettel:***

***Nagyné Dede Adél***
***igazgató***