

Hajdúszoboszló Város Önkormányzatának Jegyzője

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 1.

Telefon: 557-300, Fax: 557-302

Email: jegyzo@hajduszob.hu.....
Kódszám

Ügyiratszám: /2019. A 2019. március ...-i Gazdasági Bizottsági ülés jegyzőkönyvének melléklete	Ügyintéző	Nagy Csaba belső ellenőrzési vezető
	Ellenőrizte	(jegyző/aljegyző kézjegye)
	Megtárgyalja	Gazdasági Bizottság

ELŐTERJESZTÉS**Élelmezési tevékenység témaellenőrzése
HGSZI: Egyesített Óvoda – Konyha**

Tisztelt Gazdasági Bizottság!

A Hajdúszoboszló Város Önkormányzat irányítása alá tartozó Hajdúszoboszlói Gazdasági Szolgáltató Intézmény szervezeti egységénél, az Egyesített Óvoda konyhánál a belső ellenőrzés elvégezte az Élelmezési tevékenység témaellenőrzése című, 2017. – 2018. költségvetési évekre vonatkozó ellenőrzést.

Az ellenőrzési jelentésekben foglaltakat az ellenőrzött szervezeti egység vezetőjével egyeztetettük, az abban foglalt megállapításokra észrevétel nem érkezett.

A jelentésben foglalt megállapítások kijavítására a Hajdúszoboszlói Gazdasági Szolgáltató Intézmény igazgatója intézkedési terveket 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 Gazdasági Bizottsága az Önkormányzat irányítása alá tartozó Hajdúszoboszlói Gazdasági Szolgáltató Intézmény szervezeti egységénél, az Egyesített Óvoda konyhánál az élelmezési tevékenység témaellenőrzéséről készített belső ellenőrzési jelentést elfogadja.

Hajdúszoboszló, 2019. március 7.

/Dr. Korpos Szabolcs/
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 témaellenőrzése
HGSZI: Egyesített Óvoda - Konyha

Iktatószám: HI/2/6/2018

Ellenőrzés száma: HI/2/2018

Tárgy: Vezetői összefoglaló

Dr. Korpos Szabolcs jegyző részére

Tisztelt Jegyző Úr!

A Hajdúszoboszló Város Önkormányzat irányítása alá tartozó Hajdúszoboszlói Gazdasági Szolgáltató Intézmény szervezeti egységénél, az Egyesített Óvoda konyhánál a belső ellenőrzés elvégezte az Élelmezési tevékenység témaellenőrzését, 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 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 vagyok győződve arról, hogy az elvégzett munka elégséges volt ahhoz, hogy megalapozott véleményt formálhassunk.

Főbb megállapításaink a következők

- Az ellenőrzött Egyesített Óvoda–Konyha (továbbiakban: Konyha) a Hajdúszoboszlói Gazdasági Szolgáltató Intézmény ételmezési csoportjának részeként működik.
- A Konyha működési engedéllyel, a Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Derecskei Járási Hivatala által kiadott külön engedéllyel rendelkezik, mely tartalmazza, hogy a konyha napi főzési adagszáma: 1.000 adag.
- A Konyha működési rendjét, az étkeztetési tevékenység folyamatát, nyilvántartási dokumentálási rendjét a HGSZI hatályos ételmezési szabályzata tartalmazza.
- Az ételmezési nyilvántartást a QB-Élelem nevű programmal végzik, a térítési díjak nyilvántartása a MENZA nevű programmal történik.
- Az Konyha HACCP rendszert működtet, melynek felülvizsgálata 2018. május hónapban volt esedékes, azonban 2018. augusztus 28-n végezték el. További hiányosság, hogy a felülvizsgálatot csak az ellenőrzés észrevétele alapján, utólag dokumentálták. A HACCP rendszer kiépítéséhez az intézmény külső szaktanácsadót vett igénybe. A HACCP rendszer működéséhez a szükséges dokumentációt – a Hűtés/fagyasztás-, a Hőkezelés ellenőrzési lap és Sütőzsiradék ellenőrzési napló kivételével – folyamatosan vezetik.
- Az ételmezési beszerzésekhez keretszerződéseket kötöttek, melyeket arra jogosult kötelezettségvállaló és pénzügyi ellenjegyző írt alá. A hetente konkretizált megrendelések írásba foglalása is megtörténik, melyeket szintén arra jogosult kötelezettségvállaló ír alá és pénzügyi ellenjegyzése igazolt.
- Az ételmezési beszerzések bevételezése, ételmezési felhasználás és készlet leltárak rögzítése a QB-Élelem Windows programmal megfelelően történik.
- Az étkezőket MENZA 7 programmal tartják nyilván. Az étkezői létszámot előző nap 11,30–12,00 óra között e-mailben jelentik az óvodák.
- A konyhai dolgozók elsőfokú munkaköri orvosi alkalmassági igazolással rendelkeznek, HACCP, valamint munka- és tűzvédelmi oktatásuk 2018. 08. 28-n megtörtént.
Az ételmezésvezetői munkakört ellátó Nádasdi Katalin ételmezési vezetői képezéssel alkalmazásának időpontjában még nem rendelkezett, annak megszerzése folyamatban volt. Az ételmezésvezető részére az ellenőrzés észrevétele alapján írták elő, hogy 2019. 01. 31-ig köteles ételmezésvezetői szakképzést szerezni. Ételmezésvezető-helyettes nincs, a helyettesítés a pénztáros, ügyiratkezelő feladata. Az ételmezésvezető huzamosabb távolléte esetén az anyag-nyilvántartás nem megoldott.

- A konyhai dolgozók létszámából 13,25 fő a főzést végzők száma. A 2017. évi főzési adagszámok alapján a Konyha kapacitás kihasználtsága 67%-os volt. A főzési adagszámok alapján a főzést végzők létszáma a szakmai szempontok figyelembe vételével megállapított létszámnak megfelel.
- A QB-Élelem Windows program alkalmas a norma szerint felhasználható és a ténylegesen felhasznált költségek, valamint a megtakarítás (+ –) értékének óvodánkénti kimutatására.
- Az ellenőrzés a 158/2016. (XI. 17.) Képviselő-testületi határozatban megállapított 2017. évi nyersanyagnorma betartására terjedt ki. Megállapítottam, hogy a nyersanyagnorma 99,9%-át használták fel, a megállapított nyersanyagnorma a felhasználást fedezte.

Megállapításokhoz kapcsolódó javaslataink az alábbiak:

- Az Egyesített Óvoda–Konyha feladataira, működésének irányítására vonatkozó adatokat a HGSZI alapító okirata és SZMSZ-e tartalmaz, a szükséges szakhatósági engedélyekkel rendelkezik, működése szabályozott.
- A HACCP rendszer kiépítése megtörtént. A HACCP kézikönyv évenkénti felülvizsgálatát az esedékesség időpontjában kell elvégezni és dokumentálni kell.
- A Konyha működése a QB-Élelem programmal és a MENZA-7 programmal megfelelően dokumentált.
- A konyhai dolgozók iskolai végzettsége megfelelő, érvényes munkaköri orvosi alkalmassági véleménnyel rendelkeznek, HACCP-, valamint munka- és tűzvédelmi oktatáson részt vettek. Az ételmezésvezető huzamosabb távolléte esetén az anyagnyilvántartás folyamatos vezetését biztosítani kell.
- A vizsgált 2017. évben a megállapított nyersanyag normát betartották.

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

Az ellenőrzési jelentést az ellenőrzött terület vezetőjével egyeztettem, 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, 2019. január 29.



Nagy Csaba
belső ellenőrzési vezető

HAJDÚSZOBOSZLÓI GAZDASÁGI SZOLGÁLTATÓ INTÉZMÉNY



Hajdúszoboszló, Rákóczi ú. 58-64.
Tel.: 52-273-135
Email: hgszi@hgszi.hu

INTÉZKEDÉSI TERV

a 2018 évben végzett HI/2/2018 számú belső ellenőrzés megállapításai alapján

S.sz.	Feladatok	Határidő	Felelős
1.	Az élelmezés vezetőnek élelmezésvezetői szakképesítést megszerzése	2018.12.08.-án teljesítve	
2.	HACCP rendszer évenkénti felülvizsgálata a kiadás keltének megfelelően és annak dokumentálása	Esedékes felülvizsgálat időpontja	élelmezési csoportvezető
3.	Élelmezés vezető helyettesítése esetén anyag nyilvántartás vezetése	azonnal	igazgató élelmezési csoportvezető

Hajdúszoboszló, 2019. február 08.



Nagy Adél
Nagyné Deffe Adél
igazgató

