



## Alsónémedi Polgármesteri Hivatal

**2351 Alsónémedi, Fő út 58.**

Tel: 29/337-101, fax: 29/337-250

alsonemedi@upcmail.hu, [www.alsonemedi.hu](http://www.alsonemedi.hu)

Szám: 180 - 183 /2018.

### **ELŐTERJESZTÉS**

**Készült:** A Képviselő-testület **2018. november 28-i** soros ülésére

**Tárgy:** Alsónémedi Önkormányzati Konyha beszámolója

**Előterjesztő:** Rácz Viktória intézményvezető

**Ellenjegyezte:** Dr. Percze Tünde

**Melléklet:** 1 db beszámoló

**Tárgyalás:** nyilvános ülés

zárt ülés

**Elfogadás:** egyszerű többség

minősített többség

**Véleményezi:**

Kulturális, Egészségügyi és Szociális Bizottság

Pénzügyi, Jogi, Ügyrendi és Tájékoztató Bizottság

Településfejlesztési, Környezetvédelmi és Mezőgazdasági Bizottság

### **Tisztelt Képviselő-testület!**

Alsónémedi Nagyközség Önkormányzata önálló intézményi formában működteti a közétkeztetési feladatokat ellátó konyháját.

A konyha tavaly már beszámolt tevékenységéről, most – bár munkatervünkben nem szerepelt – ismételten felkértük a beszámolásra, hiszen minden intézmény esetében így történik, hiszen fontos, hogy a képviselők tájékoztatást kapjanak intézményeinek működéséről, helyzetéről. Mindezek alapján kérjük a beszámoló megvitátását és javasoljuk elfogadását.

**Határozati javaslat**  
**../2018. (XI.07.) számú határozat**

**Alsónémedi Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testülete – a Kulturális, Egészségügyi és Szociális Bizottság .../2018. (XI. 06.) számú határozatában megfogalmazott javaslatára – az Alsónémedi Önkormányzat Konyha 2017-2018. évi működéséről szóló beszámolóját elfogadja.**

**Határidő: azonnal.**

**Felelős: Rác Viktória intézményvezető**

Alsónémedi, 2018. november 10.

Az előterjesztés törvényes:

Dr. Percze Fülöp  
jegyző



Vincze József  
polgármester

# **Alsónémedi Önkormányzati Konyha**

**2351 Alsónémedi, Iskola út 1.**

Tel: +36-30-317-9641

e-mail: [konyha@alsonemedi.hu](mailto:konyha@alsonemedi.hu)

---

## **Beszámoló a közétkeztetés feladatainak ellátásáról 2018.**

Az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2017.01.10-e óta látja el a közétkeztetési feladatokat.

### **I. A közétkeztetés szerepe a mindennapokban**

A közétkeztetés egy komplex terület, egyik oldala a gazdaságos működés, a másik viszont a szociálpolitika, az egészségmegőrzés.

Konyhánk jelenlegi kapacitása - 500 fő - megfelelő módon biztosítja, hogy az önkormányzat által jelenleg működtetett intézmények - óvoda, általános iskola- étkezési feladatait, a dolgozói étkeztetést, valamint a lakosság által igényelt ebéd elszállítását teljes körűen, és fennakadásoktól mentesen elláthassa. Emellett intézményünk kiszolgálja a Szentjánosbogár Katolikus Családi Bölcsőde Hálózatának helyi szervezetét is.

A konyha technikai felszereltsége és az üzemi területének nagysága nem teszi lehetővé a kapacitás további növelését.

### **Az étkezést igénybe vevők létszáma és az étkeztetés feltételei:**

2018. január és szeptembere között az étkezést havonta átlagosan 181-551 fő vette igénybe.

Jelenleg elértük a kapacitásunk végső határát, ami véleményem szerint pozitív visszajelzés a munkánk tekintetében.

### **Az étkezést igénybevevők összetétele**

**Iskolás gyermek 283 fő**

**Óvodás gyermek: 210 fő**

**Bölcsődés gyermek: 14 fő**

**Szociális étkezők száma: 24 fő**

**Felnőtt étkezők száma: 22 fő**

**(Szünetekben 20 szociálisan rászoruló gyermek)**

Ebből kiszállítunk 160-220 adag ételt, mely a két óvodai tálaló konyhán kerül kiszolgálásra.

280 adag ebédet helyben fogyasztanak el több turnusban, ami vonatkozik a tízóráira is. Ez a szám a következő évtől várhatóan tovább fog emelkedni. Itt említeném meg azt, hogy az iskola ebédlőjének mérete az évről évre növekvő étkeztetési igények miatt már nem megfelelő, bővítése indokolt lenne.

2018. január elejétől az iskolás gyermekek részére kiadjuk a már befizetett és le nem mondható adagot egyszerűhasználatos dobozban.

**Ezen felül készítünk:**

- 385 adag tízórait az óvoda, bölcsőde és iskola részére
- 385 adag uzsonnát az óvoda, bölcsőde és iskola részére

Az étlapkészítés, az anyagbeszerzés, a raktározás, a főzés, a tálalás és a mosogatás a mi feladatunkat képezi.

Ellátjuk a diétát igénylő (liszt-érzékeny, tejérzékeny, tojásérzékeny, cukorbeteg) gyerekek étkeztetését is, ami külön terhet ró intézményünkre, mivel nincs diétás szakácsunk és a diétát igénylők száma és összetettsége évről évre növekszik.

### **III. Humán erőforrás**

Az önkormányzati konyha alkalmazottai a főzőkonyhán és két óvodai tálalókonyhán végzik munkájukat, tehát három különböző munkaterületen.

A konyha dolgozói összlétszáma 11 fő, mely az alábbiak szerint oszlik meg:

- 9 fő közalkalmazott fizikai dolgozó (3 fő szakács, 4 fő konyhai kisegítő, 2 fő tálalókonyhai kisegítő)
- 1 fő közalkalmazott intézményvezető
- 1 fő közalkalmazott adminisztratív feladatokat ellátó dolgozó

A dolgozók szakképzettségi aránya kedvező, 3 fő rendelkezik szakácsképesítéssel. 1 dolgozó szociális asszisztens képzése a közel jövőben fejeződik be, mely a konyha működésének egyik feltétele.

### **IV. Az étlap változatossága, és az élelmiszerek**

Az étlap összeállításánál figyelembe kell venni az étkezők összetételét, korát, fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzközetet, az évszakok változásait, tálalási, szállítási-és raktározási lehetőségeket.

Mivel az étkezők nagy része óvodás és iskolás gyermek, a tápanyag összetétel aránya meg kell, hogy feleljen a nagyobb mozgásigényüknek és fokozott szellemi fejlődésüknek. Elsődlegesnek tartjuk, hogy az étlap gerincét a főzelékfélék, jó minőségű fehérjék, szezonális gyümölcsök alkossák.

Konyhánkon többféle leves és ugyanannyi főétel váltakozik, ami lehetővé teszi, hogy az étlapon szereplő ételek legalább egy hónapig ne ismétlődjenek. Lehetőség szerint figyelembe vesszük a fogyasztók igényeit is, például közkedvelt ételeket sűrűbben főzünk, amit kevésbé szeretnek azokat ritkábban.

Az intézményünk és az önkormányzat (fenntartó) érdeke, hogy egységünk bizalmat, jó hírnevet szerezzen és azt meg is tartsa, ehhez pedig fontos a jó higiénés gyakorlat alkalmazása, a jól szervezett, korszerű élelmezés, magas színvonalú munkavégzés, az élelmiszerek kémiai, biológiai biztonsága. Ezt részben igazolják a különböző hatósági ellenőrzések pozitív eredményei is.

Mindezek betartásához nélkülözhetetlen a dolgozók ismeretanyagának szinten tartása, illetve bővítése.

Ennek felügyeletét az intézményvezető látja el, évente legalább két alkalommal megtartott széleskörű higiénés és táplálkozás egészségügyi oktatás megtartásával, valamint továbbképzéseken való részvétellel.

### **Az ételmezési üzem törekvése arra, hogy az élelmiszer biológiailag és kémiaiilag biztonságos legyen:**

Részünkről alapvető szempont az olyan élelmiszer beszállítók kiválasztása, akik lehetőleg helybeli termelők: a legjobb, legtisztább minőséget tudja biztosítani, és persze a legkedvezőbb áron.

Az áruátvételnél az élelmiszernek szigorú követelményeknek kell megfelelni, hiszen a feldolgozandó nyersanyagok minősége az elkészült étel élvezeti és biológiai értékét egyaránt befolyásolja.

A mikrobiológiai biztonság koordinálásához nagy segítséget nyújt a **HACCP** 2002. óta történő alkalmazása. A rendszer a gyártás és a forgalmazás műveleteit oly módon szabályozza, hogy megakadályozza a veszélyhelyzetek kialakulását.

### **Az előkészítő, főző helyiségekben és a tálalókonyhákban lévő eszközök műszaki állapota:**

- Burgonyakoptató jó állapotú
- Egyetemes robotgép jó állapotú
- Kenyér szeletelő gép jó állapotú
- Felvágott szeletelő gép: két éve lett cserélve
- Főzőüstök: jó állapotúak, kisebb hibajavításokra szükség volt
- Buktható pirító serpenyő: jó állapotú, májusban volt javítva
- Főzősámoly: jó állapotú
- Kombi sütő-pároló szekrény: jó állapotú, javítva tavasszal volt
- Mosogatógépek: kisebb karbantartásokkal üzemel, jó állapotú (a konyhai mosogatógép motorcseréje szeptemberben indokolt volt)
- Melegen tartók: jó állapotúak
- Citrusprés: kis kapacitású, jó állapotú
- Hűtő szekrények: jó állapotúak, ebből 3 db új, 2017. májusi beszerzés (iskola ebédlőjében és a két óvodai tálalókonyhában)
- Fagyasztók: jó állapotúak, de felváltva javításra szorulnak, valamint az idei évben 1 db kétajtós ipari fagyasztószekrényt vásároltunk
- Tűzhelyek: jó állapotúak

A készételt 63 C fok felett kell tartani, és 3 órán belül ki kell szolgálni. A tálalás befejeztével minden ételféleségből 100 gr ételmintát teszünk el, amit 72 óráig hűtőszekrényben megőrizzük. Szükséges a konyha klimatizálása, a lehetséges megoldások kidolgozása folyamatban van.

### **Ételek adagolása**

Az étkeztetésre vonatkozó korcsoportonkénti tápanyagbevitelt, illetve élelmiszer-nyersanyagfelhasználási ajánlást rendelet tartalmazza, mely szerint kerül meghatározásra az óvoda, iskola, a felnőtt részére a felhasználandó nyersanyag. Kiszolgáláshoz adagolási útmutatóval

rendelkezünk, melyet ugyancsak a fenti rendelet határoz meg. Az előírt mennyiségektől eltérni csak pozitív irányban szoktunk.

2017. szeptember elsejével bevezetésre került az ebédjegyek használata. Az azóta eltelt időszak tapasztalatai alapján elmondható, hogy az ebédjegyek használata 1-5 gyermek kivételével jól működik. Az ebédjegyek alsó tagozatra történő kiterjesztését nem tartom megvalósíthatónak.

Az étkeztetés befejezését követően ételhulladék keletkezik, amit külön vízvételi lehetőséggel ellátott helyiségben gyűjtünk. Ennek mennyisége változó, okát is több tényező határozza meg (pl.: mennyire közkedvelt az étel, stb.)

Az ételmaradék fertőző hulladéknak minősül. Abban a szerencsés helyzetben vagyunk, hogy az napi szinten elszállításra kerül.

## **VI. Bevételek, kiadások, kintlévőségek**

A készletbeszerzések nagy része az élelmiszer beszerzéseket tartalmazza.

Egyéb beszerzések:

- ipari fagyasztószelekrény (1 db, kétajtós, 1400 literes)
- kis értékű tárgyi eszközök (konyhai eszközök, tányérok, evőeszközök, poharak, edények)
- óvodai tálalókonyhai eszközök pótlása (poharak, tányérok, evőeszközök, tálak)
- ügyfélpult beszerzése folyamatban van.

Az étkeztetések nyersanyag normáit a képviselőtestület határozta meg, mely 2013. február elseje óta érvényben van.

Az elmúlt időszakban több áremelés is történt a beszállítók részéről, mely a nyersanyagnorma felhasználást jelentősen befolyásolja. A jövőben szükséges lehet majd a térítési díjak emelése, de ezzel kapcsolatban hatósági állásfoglalás kiadását várom.

Kintlévőségünket figyelemmel kísérjük. A tartósan nem fizetők részére felszólító levelek kerülnek kiküldésre.

## **VI. Kapcsolatok**

Az étkeztetés minőségének értékelése a fogyasztók visszajelzésének tükrében történik.

Nagyon fontos számunkra a kapcsolattartás az intézményekkel, hogy a felmerülő kéréseket, kérdéseket meg tudjuk beszélni, meg tudjuk oldani. Az intézményvezetők megfelelő tájékozottsága az étkeztetés terén és jó problémamegoldó képessége lehetővé teszi a zökkenőmentes együttműködést.

## **VII. Ellenőrzések**

1./ 2017. május 17-én a Magyar Államkincstár Budapest és Pest Megyei Igazgatósága az Önkormányzat által 2016. január 1-től 2016. december 31-ig igénybe vett, a központi költségvetésből származó támogatások elszámolása alapjául szolgáló adatok megalapozottságát helyszíni ellenőrzésen vizsgálta. Ez értelemszerűen nem kizárólag a konyhát, hanem a hivatalt is érintette.

Vizsgálták a

- finanszírozás szempontjából elismert dolgozók bértámogatása
- gyermekétkeztetés üzemeltetési támogatás,

- a rászoruló gyermekek intézményen kívüli szünidei étkeztetésének támogatás jogcímeiket.

Az államkincstár 9 oldalas jegyzőkönyvben részletezte megállapításait, visszafizetéssel járó eltérést nem állapítottak meg.

## **2./ 2018. október 8-án belső ellenőrzés keretében a Vincent Audit Kft. folytatta le az éves ellenőrzési ütemtervnek megfelelően**

### **2/A. az Alsónémedi Önkormányzati Konyha működésének, gazdálkodásának, gazdaságosságának ellenőrzését.**

Az ellenőrzési jegyzőkönyv az alábbiakat állapította meg:

*„Összefoglalás, következtetések:*

*Az Alsónémedi Önkormányzat Konyha működését jelenleg hatályosnak tekinthető belső előírás (élelmezési szabályzat) nem szabályozza.*

*Az élelmezésvezető és a szakácsok megfelelő szakképesítéssel és aláírt munkaköri leírással rendelkeznek.*

*A főzőkonyha rendelkezik FELIR azonosítóval, így eleget tettek az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény erre vonatkozó előírásainak.*

*A térítési díjak meghatározása az általános iskolai ebéd kivételével megfelelnek a 328/2011. (XII.29.) Kormányrendelet kerekítésre vonatkozó előírásainak.*

*Az élelmezési üzem kapacitásának kihasználtsága a vizsgált időszakban megfelelőnek tekinthető. Az alkalmazott normák tükrözik a korcsoportos alapanyag értékeket. Az élelmezési nyersanyagok normához viszonyított felhasználása megfelelő.*

*Összességében megállapítható, hogy a főző- és tálalókonyhai munka zavartalan ellátásához szükséges feltételek biztosítottak, a munkakörülmények jók.*

*Az ellenőrzés javaslatokat fogalmazott meg a helyszíni tapasztalatok alapján.”*

*Javaslatok:*

- 1. Javasoljuk az élelmezési szabályzat elkészítését a jogszabályi és helyi viszonyoknak megfelelően és mielőbbi hatályba helyezését.*
- 2. Javasoljuk a bruttó fizetendő térítési díjak 328/2011. (XII.29.) Kormányrendelet szerinti meghatározását, figyelembe véve a kerekítésre vonatkozó előírást (étkezési típusonként).*
- 3. Javasoljuk, hogy a negyedéves mérlegjelentés elkészítését megelőzően könyveljék le az élelmiszerraktár készletértékének változását. A főkönyvi könyvelés és az analitikus nyilvántartás adatait negyedévente egyeztessék.”*

A megállapításokat, javaslatokat elfogadtuk, elkészült az Intézkedési Terv, az abban foglaltak végrehajtása folyamatban van.

### **2/B. az Alsónémedi Önkormányzati Konyha vonatkozásában az ÁFA bevallások, nyilvántartások ellenőrzését**

*„Összefoglalás, következtetések:*

*Az Alsónémedi Polgármesteri Hivatal dolgozói ismerik és alapvetően betartják az ÁFA törvény előírásait.*

*Az ÁFA analitika vezetése megfelelő módon történik, abban tételesen elkülönítve szerepelnek a levonható és nem levonható adót tartalmazó tételek. Az analitikus nyilvántartás adatai a vizsgált időszakban – a 45 napos halasztott áfa fizetési lehetőség mellőzése miatti korrekciós tételek figyelembe vételével – megegyeztek az adóbevallás tételeivel.*

*Az adóbevallás elkészítése során nem élnek a 45 napon túli halasztott befizetési lehetőséggel, minden számlát a kiállítás alapján esedékes hónapban állítanak be az adóbevallásba.*

*Nem minden esetben alkalmazzák helyesen a határozott időszakos elszámolású ügyletek teljesítés dátumára vonatkozó jogszabályi előírásokat.*

*A visszaigényelhető adó számításánál a gyermekétkezés vonatkozásában az ingyenes és az 50 %-os vagy egyéb kedvezménnyel étkezőkre jutó ÁFA tartalmat is befizetik, az arányosítás módszerét nem alkalmazzák.*

*A helyszíni tapasztalatok alapján az ellenőrzés javaslatokat fogalmazott meg.*

*Javaslatok:*

- *Javasoljuk, hogy az étkezési térítési díj hátralékokról egyénekenként, névre szólóan állítsák ki a számlát. A névre szóló számla az alapja a hátralék polgári jogi követelésének is.*
- *Javasoljuk, hogy a folyamatos teljesítésű, határozott elszámolási időszakos ügyletekhez kapcsolódó számlák kiállításakor minden esetben az ÁFA törvény 58. § hatályos előírásai alapján állapítsák meg a teljesítés időpontját.*
- *Javasoljuk, hogy vezessenek nyilvántartást a befogadott telefonszámlákról és a kapcsolódó kiállított számlákról, igazolva a továbbszámlázás megtörténtét és teljes körűségét.*
- *Javasoljuk, hogy csak olyan kézi kiállítású számlákat fogadjanak be, amelyek a jogszabályi előírásoknak megfelelően tartalmazzák az ÁFA mértéket, illetve az ÁFA tartalmat.*

A megállapításokat, javaslatokat elfogadtuk, az elkészült és jóváhagyott Intézkedési Terv alapján a feladatok végrehajtása folyamatos.

**Tisztelt Képviselő-testület!**

**Ennyiben kívántam Önöket tájékoztatni intézményünk működéséről.**

**Kérem beszámolómmal elfogadását.**

Alsónémedi, 2018.10.31.

Tisztelettel:

  
Rácz Viktória  
intézményvezető