



RÉTSÁG VÁROS ÖNKORMÁNYZATÁNAK KÉPVISELŐ-TESTÜLETE

2651 Rétság, Rákóczi út 20. Telefon: 35/550-100

www.retsag.hu Email: hivatal@retsag.hu

Előterjesztést készítette és előterjeszti: Vargáné Fodor Rita Pénzügyi és Szolgáltatási csoportvezető

INTÉZKEDÉSI TERV BELSŐ ELLENŐRI ÉSZREVÉTELEKRE (KONYHA)

ELŐTERJESZTÉS

a képviselő-testület 2014. január 24-i ülésére

Tárgyalja	Ülés	Szavazás
<input type="checkbox"/> Szociális bizottság	<input checked="" type="checkbox"/> Nyílt	<input checked="" type="checkbox"/> Nyílt szavazás
<input checked="" type="checkbox"/> Pénzügyi és Városüzemeltetési Bizottság	<input type="checkbox"/> Zárt	<input type="checkbox"/> Titkos szavazás
<input type="checkbox"/> Közbeszerzési Bizottság		<input type="checkbox"/> Egyszerű többség
<input checked="" type="checkbox"/> Képviselő-testület		<input checked="" type="checkbox"/> Minősített többség

1. A tárgyalandó témakör tárgyilagos és tényszerű bemutatása

Tisztelt Képviselő-testület!

A belső ellenőrzési terv tartalmazta a konyha ellenőrzését is. A feladat 2013. december hóra került ütemezésre, belső ellenőrünk a feladatot végrehajtotta.

A 2012. évi korábbi belső ellenőr által végzett vizsgálatokat nem kívánta megismételni jelen vizsgálat. Célja a szabályozottság, költségtakarékosság és a bizonylati fegyelem betartására terjedt ki.

A részletes jegyzőkönyvet az előterjesztéshez csatolom. Az eltérések miatt indokolt ismételt intézkedési tervet készíteni. A Belső Ellenőrünk az alábbi megállapításokat tette:

Összegzés, javaslatok

A Konyha tevékenységét vizsgálva az ellenőrzés megállapította, hogy az alapvetően megfelel – a körülményekhez képest – a követelményeknek, illetőleg az előírásoknak. Az intézmény szerény körülmények között működik. Egyes helyeken felújítás is szükséges lenne.

A tapasztalt hiányosságokat a jelentés részletesen tartalmazza, azok megszüntetése, valamint kijavítása érdekében a szükséges teendőket a következőkben ismertetem, kiegészítve az elvárható intézkedésekkel:

- **az intézmény tevékenységét Élelmezési szabályzatban szükséges meghatározni, Javasolt intézkedés: Élelmezési szabályzat elkészítése. Határidő: 2014. június 30., Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető és Salgai György csoportvezető**
- a tevékenység és a feladatok részletes szabályozása miatt szükséges az ügyrend elkészítése figyelembe véve az Élelmezési szabályzatban foglaltakat, Javasolt intézkedés: Ügyrend elkészítése. Határidő: 2014. június 30., Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető és Salgai György csoportvezető
- a beérkező élelmiszerek átvétele csak számla, illetőleg szállító levél alapján történhet,
- Javasolt intézkedés: A beérkező számlák azonnali nyilvántartásba vétele, felvezetése a készletnyilvántartásba. Határidő: azonnal, Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető

- a beszerzések során törekedni kell a költségtakarékosságra (szállító kiválasztása, készételek helyett alapanyagokból helyben tízórai, uzsonna készítés),
Javasolt intézkedés: Beszerzések felülvizsgálata, ajánlatok bekérése. Határidő: 2014. február 28., Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- az étkezési létszám megállapítására a résztvevő intézményektől szabályos – a létszámot tartalmazó – jelentés szükséges,
- *Javasolt intézkedés: Megrendelő nyomtatvány elkészítése olyan formában, hogy a megrendel szervezet képviselője igazolja a dokumentumon szereplő adatok valóságát. Határidő: 2014. január 31., Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető*
- a raktár időszakonkénti ellenőrzését szükségesnek tartja az ellenőrzés, amelyet az Élelmezési szabályzatban kell rögzíteni.
- *Javasolt intézkedés: Rendszeres mennyiségi ellenőrzés. Határidő: azonnal, majd folyamatos, időszaki szűrópróba-szerű vezetői ellenőrzés. Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető és Salgai György csoportvezető, Dr. Varga Tibor jegyző*

Belső ellenőrünknek további észrevételei is voltak, melyek az összegzésbe nem kerültek feltüntetésre. Nem elfogadható, hogy a felhasználáshoz viszonyítottan jelentős eltérés tapasztalható bizonyos élelmiszereknél. A felhasználás során sem a többlet, sem a hiány nem elfogadható. A többlet kimutatása is minden esetben hiányt rejt a háttérbe, ha nem anyagi, akkor nyilvántartási szempontból. További kifogás volt a készételek igen gyakori vásárlása, a drága mirelit áruk beszerzése. Ez utóbbinál a vezetői intézkedés már megtörtént, tájékoztattam az élelmezésvezetőt, hogy a jövőben egyszerűen nem fogom utalványozni az ilyen tartalmú számlákat. Az engedély nélküli kifizetés pedig a megrendelő részére anyagi felelősséget jelent.

Összességében az elmúlt évek ellenőrzési tapasztalatai azt mutatják, hogy a konyha folyamatos vezetői ellenőrzést igényel. A munkaügyi, a belső ellenőri jelentések, Kapecska Ferencné szakértő asszony feljegyzése egymástól függetlenül erre a tényre hívják fel a figyelmet.

Kérem a Tisztelt Testületet, hogy az előterjesztést megtárgyalni és elfogadni szíveskedjen.

Rétság, 2013. január 14.

Vargáné Fodor Rita
Pénzügyi és Szolgáltatási csoportvezető

2. **Előzmények, különösen a témában hozott korábbi testületi döntések, azok végrehajtása:**
3. **Jogszabályi háttér:**
4. **Határozati javaslat**

**RÉTSÁG VÁROS ÖNKORMÁNYZAT KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK
/2014. (I.24.) KT. HATÁROZATA**

Rétság Város Önkormányzat Képviselő-testülete megtárgyalta a napközi konyhával kapcsolatos belső ellenőri tapasztalatok alapján intézkedési tervről készített előterjesztést.

A Képviselő-testület az ellenőrzés tapasztatai alapján az alábbi intézkedési tervet fogadja el:

- **A szervezeti egység Élelmezési szabályzatának elkészítése**
Határidő: 2014. június 30.,
Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető és Salgai György csoportvezető
- **A szervezeti egység Ügyrendjének elkészítése.**
Határidő: 2014. június 30.,
Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető és Salgai György csoportvezető
- **A beérkező számlák azonnali nyilvántartásba vétele, felvezetése a készletnyilvántartásba.**
Határidő: azonnal
Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- **Beszerezések felülvizsgálata, ajánlatok bekérése.**
Határidő: 2014. február 28.,
Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- **Az étkezési létszám megállapítására a résztvevő intézményektől szabályos megrendelő nyomtatvány elkészítése** olyan formában, hogy a megrendel szervezet képviselője igazolja a dokumentumon szerepelő adatok valóságát.
Határidő: 2014. január 31.,
Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- **A raktár időszakonkénti ellenőrzése elvégzése, rendszeres mennyiségi ellenőrzés.**
Határidő: azonnal, majd folyamatos, időszaki szűrőpróba-szerű vezetői ellenőrzés.
Felelős: Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető és Salgai György csoportvezető, Dr. Varga Tibor jegyző
- **Szűrőpróba szerű, rendszeres vezetői ellenőrzés**
Határidő: folyamatos
Felelős: Dr. Varga Tibor jegyző és Salgai György csoportvezető

A Képviselő-testület a Pénzügyi és Szolgáltatási Csoport folyamatos feladatának tekinti a beszerzések kontrolálását a beérkezett számlák érvényesítése, utalványozása során.

Határidő: intézkedési terv megküldésére az élelmezésvezető részére 2014. január 31., majd szöveg szerint

Felelős: szöveg szerint

Záradék:

Az előterjesztés jogszabálysértést nem tartalmaz

Dr. Varga Tibor
jegyző

JELENTÉS

**Rétság Város Önkormányzata Napközi Konyhájánál „A
beszerzéseknek és az anyagoknak a szabályszerű felhasználása”
tárgyú szabályszerűségi és pénzügyi-gazdasági ellenőrzéséről**

I.

A belső ellenőrzés lefolytatására a Kontroll Plusz Bt-vel kötött megállapodás és Rétság Város Önkormányzata Képviselő-testületének 269/2013. (XI. 22.) számú határozatával jóváhagyott 2013.-2014. évi belső ellenőrzési terve alapján került sor.

Az ellenőrzés lefolytatásánál az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény 70. §-a, a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet (továbbiakban Ber.) és a Belső Ellenőrzési Kézikönyv vonatkozó rendelkezései szerint kell eljárni.

Az ellenőrzés célja:

- annak megállapítása, hogy az Önkormányzat Napközi Konyhájának beszerzései és anyagfelhasználása szabályszerűen történt-e,
- hogy az Élelmezési Szabályzatban foglaltak hogyan érvényesültek az élelmezési tevékenység során,
- az intézmény Szervezeti és Működési Szabályzata, valamint az Ügyrendje az élelmezési tevékenységet hogyan szabályozza. Az intézmény működése, gazdálkodása,
- a Napközi konyha kapacitása és az étkezők számának tényleges alakulása,
- az élelmezési normák alkalmazása, a napi élelmezési anyag „kiszabása”,
- az élelmiszer raktár ellenőrzése, a nyilvántartásokkal való megfelelés.

Az ellenőrzés tárgya: Az Önkormányzat Napközi konyhájának élelmiszer beszerzései és annak felhasználása megfelel-e az intézmény belső szabályzatának és a vonatkozó jogszabálynak.

Az ellenőrzés kiterjedt: A Napközi konyhánál a döntési és felelősségi hatáskörök érvényesülése, az elszámolás bizonylati rendszere.

Ellenőrzött időszak: 2011. október 01.-től 2013. november 30.-ig.

Ellenőrzés módszere: dokumentumok és szabályzatok tételes vizsgálata.

Az ellenőrzést végezte: Farkas Sándorné dr Pozsonyi Mária vizsgálatvezető, belső ellenőr.

II.

Részletes vizsgálati megállapítások

1. A Napközi konyha Élelmezési szabályzatában foglaltak érvényesülése az élelmezési tevékenység során.

A Napközi konyha Élelmezési szabályzattal nem rendelkezik. A Szabályzatban rögzíteni kell többek között

- az élelmezési tevékenység feladatát, az élelmezési tevékenység folyamatának szabályozását,
- az ellátás rendszerét,
- az étkezés lebonyolításának formáit,
- az étkezésben részt vevők körét,
- az élelmezés részfolyamatait,
- meg kell határozni a tálalás formáit,
- az élelmezési nyersanyagszükségletet, annak pénzügyi fedezetét,
- az élelmezési létszám meghatározása, az anyagkiszabás,
- az élelmiszer raktározás, tárolás,
- az élelmezési tevékenység bizonylatolása, bizonylatok jegyzéke.

Fontosnak tartom az élelmezési szabályzat elkészítését, amelyben a fentiekben felsoroltaknak mindenképpen kell szerepelni.

2. Az intézmény Szervezeti és Működési Szabályzata, valamint az Ügyrendje.

Az intézmény önálló Szervezeti és Működési Szabályzattal nem rendelkezik. A Polgármesteri Hivatal Szervezeti és Működési Szabályzatában szerepel a Konyha feladata.

Önálló Ügyrendje szintén nincs az intézménynek, tekintettel arra, hogy nem önállóan gazdálkodó az Ügyrendnek is szűkített formában kell a feladatokat tartalmazni, a gazdálkodást illetően az ellátmánnyal való teendőket. Az élelmezési feladatokat tevékenységi körönként kell rögzíteni az egyes feladatokat, valamint az élelmezési folyamatok lebonyolításának módját.

Az **élelmezési tevékenységet** a kialakult gyakorlatnak megfelelően végzik.

Az élelmezési folyamat az **anyagbeszerzéssel** kezdődik. A beérkezett anyagokat minden esetben bevételezik, és azt a rendszeresített analitikus nyilvántartásban vezetik. Az októberi és a novemberi élelmiszer számlák egyeztetése során az ellenőrzés nem tapasztalt eltérést, valamennyi bevételezés megtörtént. Raktári nyilvántartó lapot nem alkalmaznak. Az ellenőrzés alkalmával egy esetben találok, hogy a beérkezett élelmiszer anyaghoz a szállító nem bocsátotta rendelkezésre a számlát, sem „szállító levél” nem készült. Az ellenőrzés ideje alatt ezt a szabálytalan gyakorlatot megszüntették.

Az élelmezési **anyagok nyilvántartását** áruféleségenként vezetik az Sz.ny. 12-185. r.sz. Készletnyilvántartó lap felhasználásával. Az egyes napokon kivételezett mennyiségek összértékét az anyag felhasználási összesítőn vezetik (a 318-211. r.sz. nyomtatványon).

Az élelmezés részfolyamatai közül az **előkészítés** és az ételkészítés a konyhában történik. Az élelmiszer anyagokat a napi „anyagkiszabás” alapján a konyhavezető-szakácsnő átveszi a raktár kezelőjétől. Az **étel készítése** 2 konyhalány közreműködésével történik. Az élelmiszer anyagok döntő része nyersanyag, részben mélyhűtött. Kifogásolható, hogy egyes esetekben nem nyers zöldséget, hanem mélyhűtött árut vásároltak, pl. 2013. október 22-én a Seafood Trade Kft-től (2880. Tata Molnár u 3.) vásárolt

- 50 kg hasáburgonya 249 Ft-os + Áfa egységáron 15.811,50 Ft. értékben,
- 20 kg gyalult tök 239 Ft-os + Áfa egységáron 6.070.60 Ft értékben,
- 24 kg karfiol rózsa 289 Ft-os + Áfa egységáron 8.808.72 Ft értékben,

Az akkori árakat figyelembe véve lényegesen olcsóbban tudták volna beszerezni nyersanyagként. Mi indokolta, hogy Tata-i (és nem Nógrád megyei, illetőleg közelebbi) vállalkozótól történt a beszerzés. Ez a beszerzés nem minősíthető gazdaságosnak.

Az ellenőrzés során azt is tapasztalható volt, hogy a konyha, főleg a tízórai és az uzsonna esetében szinte csak kizárólag készételeket oszt szét, tehát a főzés csak az ebédre koncentrálódik. Kiemelten sok a kész pékáru vásárlás (fatörzs, pizzás, fahéjas, kakaós csiga, túrós és lekváros sütemények, pogácsa stb.). Rendszeresek a joghurt beszerzések is. Ez utóbbi lényegesen egészségesebb étel, mint az előzőekben felsoroltak, ugyanakkor kétségtelen, hogy munkaidőt az elkészítés nem igényel. Az alapanyagok beszerzésénél nem törekednek az egészséges élelmiszerek túlsúlyára. Egyetlen esetben sem találok például barna kenyérral, vagy teljes kiőrlésű liszt anyagokkal.

A változatosságot, az ajánlott alapanyagok használatát egy évvel korábban belső ellenőrzés vizsgálta, ezért erre a jelenlegi vizsgálat nem terjed ki. Ugyanakkor nem tudom a fenti tapasztalatokat szó nélkül hagyni.

Az **étkezés lebonyolítása** csoportos ellátási rendszer keretében történik a tálalási formák figyelembe vételével. Az elkészített készételek eljuttatása az iskolába, az erre a célra rendszeresített szállító edényben történik. Az óvodások étkező helye

a helyszínen van megoldva. Az egyéb étkezők az étel elszállításáról saját maguk gondoskodnak.

A **mosogatást** az un. tálaló konyharészben végzik. Az élelmiszer-hulladék kezelése és értékesítése az előírásoknak megfelelően történik.

3. Az intézmény működése, gazdálkodása.

Az intézmény nem önállóan gazdálkodó költségvetési szerv, a Polgármesteri Hivatal keretében bonyolódik a gazdálkodása. 20 eFt ellátmánnyal rendelkeznek a kisebb vásárlások, illetőleg kiadások fedezetére. Az ellátmány bevételét és a kiadásokat a számlák és bizonylatok alapján a „Rovat-elszámolási íven” vezetik, az elszámolást a Polgármesteri Hivatal Pénzügyi csoportja ellenőrzi, a számlák és eredeti bizonylatok leadása alapján.

Az intézmény gazdálkodási jogkörrel nem rendelkezik. A kötelezettségvállalás, az érvényesítés, az utalványozás az Önkormányzatnál történik. A könyvvezetés is a Pénzügyi csoportnál történik, a havi feladások alapján.

4. A Napközi konyha kapacitása és az étkezők számának tényleges alakulása-

A Napközi-konyha kapacitása 320 fő. Az ténylegesen étkezők száma ennél alacsonyabb, a 2013.októberi átlagos étkezési létszám 217,75 fő, a novemberi átlagos létszám 213,95 fő. Részleteiben az étkezési létszám az alábbiak szerint alakult:

Október:

- óvódás étkezők száma 1418 fő, étkezési nap 22, átlag létszám 64,45 fő,
- iskola napközi 1274 fő, étkezési nap 18, átlag létszám 70,18 fő,
- iskolai menzás 1136 fő, étkezési nap 18, átlag létszám 63,11 fő,
- szociális étkező 226 fő, étkezési nap 22, átlag létszám 10,27 fő,
- „külsős” étkező 201 fő, étkezési nap 22, átlag létszám 9,14 fő,

Összesen 4.255 fő átlag létszám 217,75 fő.

Kapacitás kihasználtság: 62,21%.

November:

- óvódás étkezők száma 1344 fő, étkezési nap 20, átlag létszám 67,2 fő,
- iskola napközis 1291 fő, étkezési nap 20, átlag létszám 64,55 fő,

norma szerint felhasználható	1.176.230 Ft	1.180.715 Ft
tényleges felhasználás	1.095.549 Ft	1.200.117 Ft
havi megtakarítás/túllépés	- 80.681 Ft	+19.402 Ft
Éves szintű göngyöltett megtakarítás november 29-én:	236.905 Ft.	

A megtakarításból tervezik fedezni az ellátottak részére a Mikulás napi édességet.

6. Az élelmiszer raktár ellenőrzése, a nyilvántartásokkal való megfelelés.

Az ellenőrzés alkalmával sor került a raktár ellenőrzésére. Fontos követelmény, hogy az élelmezési anyagok tárolásánál a tulajdonvédelmének szempontjain kívül higiéniai és élelmezési szempontokat is figyelembe kell venni.

Megítélésem szerint – a körülményekhez képest – az erre acélra kijelölt helyiségek megfelelőek. A tárolás során gondoskodnak – a szerény körülmények a megfelelő tárolási körülmények biztosítására.

Raktározási szempontból az élelmiszereket a következőképpen csoportosították:

- szárazáru,
- földes áru (burgonya, zöldségfélék, stb),
- tejtermékek,
- gyümölcs- és zöldség félék,
- hús félék.

A raktározáshoz használnak hűtőládát és hűtőszekrényt. A mélyhűtött zöldségfélék és hús-árúk -18 C fok alatti hőmérséklet tárolására hűtőládát használnak. Hűtőszekrényben tárolják elkülönítve a hűtést igénylő élelmiszereket.

Az ellenőrzés során a raktári készletek szűrőpróbaszerű ellenőrzésére is sor került, amelyről az 1. sz. melléklet készült. A kimutatás tartalmazza a tényleges raktári készletet, és a nyilvántartás szerinti készletet, valamint az eltérést. A megvizsgált 25 tételnél hat esetben volt eltérés; két esetben hiány, négy esetben többlet. A nyilvántartások pontos és naprakész vezetése mellett sem a hiány, sem a többlet nem megengedhető. Az intézménynél nem végeznek ilyen raktár-ellenőrzést. Javaslom, hogy az Élelmezési szabályzatban határozzák meg, milyen időszakonként (minimum havonta egy alkalommal) kell raktár-ellenőrzést végezni.

Összegzés, javaslatok

A Konyha tevékenységét vizsgálva az ellenőrzés megállapította, hogy az alapvetően megfelel – a körülményekhez képest – a követelményeknek, illetőleg az előírásoknak. Az

intézmény szerény körülmények között működik. Egyes helyeken felújítás is szükséges lenne.

A tapasztalt hiányosságokat a jelentés részletesen tartalmazza, azok megszüntetése, valamint kijavítása érdekében a szükséges teendőket a következőkben ismertetem:

- az intézmény tevékenységét Élelmezési szabályzatban szükséges meghatározni,
- a tevékenység és a feladatok részletes szabályozása miatt szükséges az ügyrend elkészítése figyelembe véve az Élelmezési szabályzatban foglaltakat,
- a beérkező élelmiszerek átvétele csak számla, illetőleg szállító levél alapján történhet,
- a beszerzések során törekedni kell a költségtakarékosságra (szállító kiválasztása, készételek helyett alapanyagokból helyben tízórai, uzsonna készítés),
- az étkezési létszám megállapítására a résztvevő intézményektől szabályos – a létszámot tartalmazó – jelentés szükséges,
- a raktár időszakonkénti ellenőrzését szükségesnek tartja az ellenőrzés, amelyet az Élelmezési szabályzatban kell rögzíteni.

Rétság, 2013. december 28.

Összeállította:

Farkas Sándorné dr Pozsonyi Mária
vizsgálatvezető

Záradék az ellenőrzési jelentéshez

Vargáné Fodor Rita nyilatkozom, hogy a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011.(XII.31.) számú Korm. rendelet 42.§- (6) bekezdése értelmében a jelentés tervezetben foglaltakkal egyetértek, észrevételt nem kívánok tenni. Ezzel egyidejűleg a jelentést lezártnak tekintem.

A jelentésben foglalt hiányosság megszüntetése, illetve pótlása érdekében a szükséges intézkedést megteszem és a Bkr. 45. §. (1) bekezdése értelmében az intézkedési tervet a

lezárt ellenőrzési jelentés kézhezvételétől számított 15 napon megküldöm a belső ellenőrzést végzőnek.

Balassagyarmat, 2013. december „.....”.

Dr. Varga Tibor
ellenőrzött szerv vezetője

Megállapítom, hogy az ellenőrzött szerv vezetője a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011.(XII.31.) Korm. rendelet 42. § (2) bekezdése értelmében észrevételt nem tett, ezért az ellenőrzési jelentést lezártnak tekintem.

Balassagyarmat, 2013. december

Farkas Sándorné dr Pozsonyi Mária
belső ellenőr, vizsgálatvezető