

Kontroll-Adó Kft

5600 Békéscsaba, Andrásy u 24-28 1/20.

Adószám: 13333953-1-04

Képviseli: Juhos Józsefné belső ellenőr

Ellenőrzési jelentés

2015. december-2016. január

"Kontroll-Adó" Adószakértő és Pénzügyi Szolgáltató Kft.

5600 Békéscsaba, Andrásy u 24-28 I/20.

Adószám: 13333953-1-04

Képviseli: Juhos Józsefné belső ellenőr

IK/ 239 /2016. ikt. szám

JELENTÉS

Bélmegyer önkormányzati konyha 2014. évi gazdálkodás ellenőrzéséről

Az ellenőrzést a Bélmegyer Község Jegyzőjének megbízása alapján Juhos Józsefné belső ellenőr végezte.

Az ellenőrzés lefolytatására a 1011-5/2015 iktató számú ellenőrzési program alapján került sor.

Az ellenőrzés címe: Bélmegyeri önkormányzati Konyha 2014. évi gazdálkodás ellenőrzése.

Az ellenőrzés időtartama: **2015.dember 7- január 15-ig.**

Az ellenőrzött időszak: 2014. év

Megállapítások:

Az ellenőrzés célja: annak megállapítása volt, hogy

- az intézmény szervezetére és működésére vonatkozó belső szabályzatok megfelelnek-e a jogszabályi előírásoknak, valamint az alapító okiratnak;
- a feladatellátás szakmai céljaihoz a rendelkezésre álló erőforrásokat hatékonyan használták-e fel;
- az intézmény jóváhagyott létszám- és bér-gazdálkodási mutatói hogyan alakultak.

1. A Bélmegyeri Konyha működésének feladatellátásának szabályozottsága

A Bélmegyer Község Önkormányzata 760/2007 számú 2007. december 12-én kelt működési engedélye alapján munkahelyi étkeztetés elnevezésű engedéllyel rendelkezik, ami alapján munkahelyi főzőkonyhas gyors és önkiszolgáló étterem, valamint munkahelyi intézményi büfé működtetésére jogosult.

Továbbá a Békés Megyei Kormányhivatal 2013. január 9-én kelt tanúsítványa alapján az engedélyezett szociális szolgáltatás és a finanszírozási rendszerbe befogadott szolgáltatás megnevezése: étkeztetés

A szociális szolgáltató határozatlan időre szóló működési engedéllyel rendelkezik.

A konyha kapacitása 500 adag naponta.

A lefőzött ebéd adagok száma a vizsgált időszakban az alábbiak szerint alakult:

Megnevezés	2014. év
Lefőzött ebéd adagok száma	66 640
Saját dolgozók adag száma	1470
Saját dolgozói arány	2,21
Étkezési napok száma	240
Egy napra eső adagok száma	278

Az egy napra eső adagszám alapján megállapítható, hogy a konyha kapacitás-kihasználtsága a vizsgált időszakban 55,6%-os volt.

A konyha ellátja Bélmegyeren az óvodai, iskolai gyermekétkeztetést. Az étkezde 2014. április hónaptól megállapodást kötött a Békési Szociális Szolgáltatóval az idősek Klubjára vonatkozóan az ebéd szociális intézményi ellátásra Tarhos település tekintetében, ugyancsak megállapodást kötöttek Kamuti telephelyen működő, Savio Szent Domonkos Katolikus Általános Iskola és Óvodával (Békéscsaba), a gyermekétkeztetésére még 2013 évtől, továbbá a Kamut Községi Önkormányzattal az idősek szociális étkeztetésére 2014 évtől.

Az alábbi táblázat mutatja be a 2014 évben a havi kiszállított ételadagok számát

Megnevezés	Óvoda (adag)	Iskola (adag)	Idősek szoc. Étkeztetése (adag)	Vendégétkezés (adag)	Összesen (adag)
Bélmegyer	18	19	70	35	142
Kamut	20	47	45	0	112
Tarhos	0	0	35	0	35
Összesen	38	66	150	35	289

Az ételadagok nagyobb részét elhordják, a helyben elfogyasztott adagok aránya csökkent, Ezáltal az Önkormányzati Étkeзде 2014. évben, havi 147 adag ebédet szállított ki a Kamut és Tarhos településekre, ez az összes ételadag 50,86 %-át jelenti, ami a konyha bevételét pozitívan befolyásolta 2014. évben, összesen **96 080 Ft.** bevétel folyt be havonta.

Kamut:

Óvodai étkezés 620 Ft/adag 620x 20 adag = 12 400 Ft

Iskolai étkezés 740 Ft/adag 740x 47 adag = 34 780 Ft

Idősek szoc. étkeztetése 620 Ft/adag 620x 45 adag = 27 900 Ft

Kamut Összesen 75 080 Ft

Tarhos:

Idősek szoc. étkeztetése 600 Ft/adag 600x 35 adag= 21 000 Ft

Tarhos Összesen 21 000 Ft

Tarhos+Kamut összesen 96 080 Ft

A konyha önköltség-számítási adatai

Megnevezés	2014. év
Étel-adagszám (db)	66 640 adag
Átlagnorma (Ft/db)	309 Ft
Rezsiköltség (Ft)	11 460 000 Ft
Nyersanyag költség Ft	21 296 231 Ft
Tízórai- adagszám (db)	37 (18 óvoda+19 iskola)
Uzsonna adagszám (db)	37
Étkezési napok száma	240
Rezsiköltség / adag (Ft/db)	172

Rezsiköltség arány %	35%
Nyersanyag (%)	65%
Önköltség (Ft)	32 756 231
Önköltség / Adag (Ft/db)	491,54
Egy napra eső adag száma (adag)	277,66

Az egy adagra eső összes költség 2014 évben 491 Ft/db, amiből nyersanyag költség 319. Ft/db, 172 forint rezsi költséget képvisel. A Konyha 2014 évben összesen 66 640 adag ételt főzött, az étkezési napok száma 240 nap volt, így egy napra 277,66 ételadag esik. A konyha kapacitás kihasználtsága 55,53 %-os volt 2014 évben.

A konyha 2014. évi bevételének alakulását az alábbi táblázat mutatja be:

adatok ezer Ft-ban

Megnevezés	2014 év
Óvodai intézményi étkeztetés	443
Iskolai intézményi étkeztetés	380
Egyéb vendéglátás	21 086
Összesen	21 909
Szociális étkeztetés	7 126
Mindösszesen (Bruttó)	29 035
Mindösszesen (Áfa nélkül)	22 862
Normatív támogatás	5 352
Szociális étkezés	4 429
Étkeztetés bevétele 2014 évben	32 643

A kimutatott 32 643ezer Ft bevételből az állami költségvetésből származó gyermekétkeztetési feladat támogatási összege 2014. évben 5 352 ezer Ft volt, a térítési díjak összege 609 ezer Ft volt.

A szociális étkeztetési feladat támogatási összege összesen 4 429 ezer Ft, a térítés díj 1 182 ezer Ft.

A 2014. évi normatív támogatás igénylése az étkezésben részesülők alábbi létszám megoszlás szerint valósult meg:

Megnevezés	100%-os normatív támogatás	50%-os normatív támogatás	Teljes térítési összeget fizetnek	Étkezésben részesülők száma összesen
	Háromszori étkezés	Háromszori étkezés	Háromszori étkezés	Háromszori étkezés
Óvoda	11	2	5	18
Általános iskola	18	3	3	24
Összesen	29	5	8	42

Gyermekétkeztetés normatív állami támogatásának összege 2014. évben **5 352** ezer Ft volt.

A 2014 évi kiadások a gyermekétkeztetés és a szociális étkeztetés, vendég étkeztetés esetében az alábbi táblázat szemlélteti:

adatok ezer Ft-ban

Megnevezés	2014 év	Ebből: Nyersanyag ktsg
Óvodai intézményi étkeztetés	2 244	1 490
Iskolai intézményi étkeztetés	2 371	1 566
Egyéb vendéglátás	17 242	11 405
Összesen	21 857	14 461
Szociális étkeztetés	10 334	6 835
Mindösszesen	32 191	21 296

A Konyha 2014 évi összes kiadásai összesen **32 191 ezer forint** volt, amelyből 21 296 ezer forint a **nyersanyag költség**, ez **66,1 %-ot tett ki**. Annak ellenére elég magas a nyersanyag költség, hogy a konyha igyekszik minél nagyobb arányban az alapanyagot a helyi kistermelőktől jó minőségben olcsón beszerezni, továbbá szintén a nyersanyag költséget csökkenti az Önkormányzat start munkaprogram keretében megtermelt zöldségfélék felhasználása.

Az ellenőrzés megállapította, hogy a 2014 évben a befolyt összes bevétel összege (32 643 Ft) éppen fedezte a működési kiadásokat (32 191 Ft), 452 ezer nyereség keletkezett, ami annak tudható be, hogy a konyha más településekre is szállít ételt, s ez által növekedett az étkezési szolgáltatás bevétele, így a konyha működése éppen nem volt veszteséges.

Javasolja az ellenőrzés, hogy vegyék, számba mely területen lehet a kiadásokat csökkenteni pl. energia felhasználás területén, vagy bevételek növelésével (más településekkel történő megállapodás lehetősége), esetleg a térítési díjak szerény emelésével érhető el az, hogy a konyha működése még nagyobb nyereséget tudjon elérni. Felül kell vizsgálni annak lehetőségét is, hogy hogyan lehet a nyersanyag költséget az önköltségi árak mintegy 50 %-ra csökkenteni, ami szintén nyereség növelését eredményezi, természetesen csak úgy érdemes a költség összetevőket csökkenteni, hogy az ételminősége ne változzon.

b.) A munkaerő és bérgazdálkodás

A Konyha költségvetésében jóváhagyott alkalmazotti létszáma 2014. évben 6 fő volt. Mind a négy álláshely betöltött volt az alábbi munkaköri beosztás szerint:

- 1 fő élelmezésvezető
- 2 fő szakács
- 1 fő konyhai kisegítő
- 1 fő szociális kisegítő
- 1 fő adminisztrátor, pénztáros

Ezen kívül alkalmanként konyhai kisegítő munkakörben közcélú foglalkoztatás keretében alkalmaznak 3 fő dolgozót.

A személyi jellegű kiadások alakulását a vizsgált időszakban az alábbi táblázat szemlélteti:

adatok ezer Ft-ban

Megnevezés	Eredeti előirányzat	Módosított előirányzat	Teljesítés	
			összege	százaléka
Óvodai étkeztetés	373	373	373	100
Iskolai étkeztetés	422	422	422	100
Szociális étkeztetés	1 838	1 838	1 838	100
Vendégétkeztetés	3 067	3 067	3 067	100
Személyi juttatás összesen	5 700	5 700	5 700	100

A konyha személyi juttatások összege 2014 évben 5 700 ezer forint volt, ami az összes kiadás 16,47~ 16,5 %-át teszi ki.

c.) A tárgyi eszközökkel való gazdálkodás ellenőrzés

A konyha gépesítettsége átlagos, az elhasználódott eszközöket folyamatosan cserélik. A vizsgált években nem történt konyhai eszköz beszerzése. A gépek állandó karbantartásával tudják a konyhát megfelelő szinten működtetni.

Az élelmezési nyersanyagok beszerzése 2014. évben a korábbi években lefolytatott versenyeztetési eljárás alapján nyertes szállítóktól történt. A szárazáru, fűszer és tejtermék: GASROSA TRADE Kft, zöldség-gyümölcs: Czina József egyéni vállalkozó és Veres Sándor egyéni vállalkozó a húsféle termékeket szállítja. A konyha figyelemmel van arra, hogy minél nagyobb arányban a helyben kistermelők által megtermelt nyersanyagot vásároljon fel, sőt az Önkormányzat kertjében közfoglalkoztatás keretében megtermelt zöldségeket savanyítási eljárással, befőzéssel tartósítják, fűszerpaprika feldolgozásával pirospaprikát állítanak elő, ami jelentős anyagi megtakarítást jelent a konyhának, illetve az Önkormányzatnak.

A nyersanyagok tárolásához a megfelelő raktárkapacitás rendelkezésre áll, ahol a különböző élelmiszerek, kezelési igényüknek megfelelően elkülönítetten tárolják. A helyszíni ellenőrzéskor a raktár példamutatóan tiszta és rendezett volt.

Az élelmiszer raktárkészlet a vizsgált időszakban az alábbiak szerint alakult:

adatok Ft-ban

Megnevezés	Nyitó készlet	Beszerzés	Felhasználás	Záró készlet
2014. év	893 760	20 727 000	21 296 231	324 529

Az adatokból megállapítható, hogy a 2014. év végi raktárkészlet a napi felhasználást figyelembe véve igen alacsony volt.

Az élelmezéssel kapcsolatos nyilvántartásokat az élelmezésvezető vezeti. Az Élelmezési program, az úgynevezett EPER számítógépes program alapján történik. A nyilvántartási rendszer alkalmas arra, hogy a nyersanyag normát előre a heti vagy havi étrendnek megfelelően kidolgozza, ezáltal tervezhetőbbé válik a konyha kiadása.

A konyha teljesített kiadásainak és bevételeinek alakulása

adatok ezer Ft-ban

Megnevezés	2014. év
Kiadások	32 191
Bevételek	32 643
Különbség	452

A táblázat adataiból megállapítható, hogy 2014. évben az ételtetetésből teljesített bevétel a kiadásokat éppen fedezte, 452 ezer forint volt a nyereség. A Békési Szociális Szolgáltató Központtal kötött megállapodásnak köszönhetően, a Tarhosi és Kamuti étkeztetés kiterjesztésével a konyha működése nem volt veszteséges.

3. A számviteli nyilvántartások helyességének és a gazdálkodás szabályszerűségének ellenőrzése

Az Önkormányzatnak vannak ugyan belső szabályzatai, azonban azokat szükséges az érvényben lévő jogszabályoknak megfelelően aktualizálni.

Szükséges kidolgozni a kötelezettségvállalás, ellenjegyzés, érvényesítés, utalványozás rendjét. A szabályzat célja, hogy meghatározza azokat a személyi, vezetői felelősség-, jog- és hatásköröket, eljárási rendet, amelyek révén: az Önkormányzat valamennyi gazdálkodással kapcsolatos tevékenysége, azok céljai összhangban állnak a szabályszerű és megbízható gazdálkodás elveivel, az eszközök és források felhasználása ésszerűen, rendeltetésszerűen történik. A szabályzat mellékletében szerepelnie kell a feladat ellátó személyek aláírás mintájának.

A konyhai kis- és nagy értékű tárgyi eszközökről az Önkormányzat vezeti a nyilvántartásokat. Az eszközök mennyiségi és értékbeli leltározása 2013. december 31-i fordulónappal nem történt meg. Az államháztartás számvitelének 2014. évi megváltozásával kapcsolatos feladatokról szóló 36/2013. (IX. 13.) NGM rendelet 2. § (1) bekezdése szerint a rendező mérleg elkészítéséhez 2013. december 31-ei mérleg fordulónappal teljes körűen fel kell leltározni valamennyi eszközt és forrást, valamint a kötelezettségvállalásokat.

Az **Önköltségszámítás rendjének szabályzatát** is szükséges átdolgozni a konyhai feldolgozásokra vonatkozóan is, figyelemmel a Számvitelről szóló 2000. évi törvény 14 § (5) bekezdésére, valamint az Államháztartás számviteléről szóló 4/2013. (I.11.) Kormányrendelet 50. § (1), és (3)-(5) bekezdéseire.

A szabályzat célja, hogy a saját előállítású termékek bekerülési értéke meghatározhatóvá váljon, s ez által a költség kiszámítható legyen, a jogszabályi előírások érvényesíthetőek legyenek, és az érvényesülés ellenőrizhető legyen. Az önköltségszámítás ellenőrzéséhez meglegyen a belső, egységes előírás és a követelmény rendszer.

A gazdaságosság követelmény érvényesítéséhez az önköltség-számítási szabályzat nyújthat segítséget. Amennyiben a gazdaságosság számításához nem áll rendelkezésre megfelelő részletezettségű adat, gondoskodni kell a pénzügyi- gazdálkodási szabályzatok analitikus

nyilvántartásokkal foglalkozó szabályzatainak kiegészítéséről, megfelelő részletező nyilvántartások vezetésének előírásáról, hogy a gazdaságossági számítások elvégezhetőek legyenek.

A konyha helyszíni ellenőrzése során az alábbi megállapításokat tettem:

A konyha az étkezés térítési díjakra vonatkozóan a képviselő-testület által jóváhagyott a gyermekek védelmével összefüggő és természetben nyújtott ellátások, valamint személyes gondoskodást nyújtó ellátásokról szóló 2/2012. (IV.10) önkormányzati rendeletében meghatározottakat alkalmazzák. A térítési díjakról számítógéppel állítják ki a számlákat.

A térítési díjakat a konyha alkalmazottai szedik be.

A beszedett díjakat, azonban nem minden nap fizetik be az Önkormányzat pénztárába, ebből a beszedett összegből fedezik később az élelmiszer beszerzéseket, s majd amennyiben az élelmezés vezetőnek a vásárlási előlege (100 ezer forintos készpénzkerete) elfogy, akkor számolnak el az önkormányzat pénztárában.

A térítési díjak beszedésével, annak a pénztárba való befizetésével kapcsolatban eljárási rendet a pénzkezelési szabályzat nem tartalmazza.

Szükséges a pénzkezelési szabályzatot módosítani, s abban részletesen kell szabályozni az étkezési térítési díjak beszedésével, befizetésével kapcsolatos eljárás rendjét is.

Például: A beszedett térítési díjakat mikor kell befizetni az önkormányzati pénztárba, naponta, vagy egy meghatározott összeg elérése után (pl.50 000 vagy 100 000 Ft), a vásárolt kiadások kifizethetőek-e a beszedett térítési díjakból vagy nem.

Ugyancsak a pénzkezelési szabályzatban kell rendelkezni a vásárlási **előlegként kiadott** összegek elszámolásának rendjéről is, s arra kell figyelemmel lenni, hogy az elszámolás ideje ne haladja meg a 30 napot, illetve azt is meg kell határozni, hogy év végén december 31-ig minden előleggel el kell számolni.

Például: a házipénztárból az élelmiszer beszerzéshez szükséges (illetve azt meghaladó) összeget ki kell adni, és azt elszámolásra kiadott összegként a készpénzállomány csökkenésével egy időben munkavállalóval (illetve azzal a személlyel, aki a készpénzt felvette, és a beszerzést intézi) szembeni követelésként (egyéb követelésként) kell könyvelni. A kiadott összegről késedelem nélkül, a pénzmozgással egyidejűleg bizonylatot kell kiállítani.

A beszerzés megtörténtével a munkavállaló a felvett összeggel elszámol. A megmaradt összeget a házipénztárba befizeti, amelyről szintén bizonylatot kap. A kapcsolódó könyvelési tétel a felvételkor könyveltek fordítottja lesz, pénznövekedéssel szemben a követelés csökkenése, a visszafizetett összegben. A különbségként adódó beszerzési értékről pedig a munkavállalónak szintén készpénzes bizonylattal kell rendelkeznie, amely alapján a beszerzés bizonyítható.

A személyi jövedelemadó törvény szerint a kifizető által magánszemélynek adott **30 napot meghaladóan fennálló elszámolási előleg adóköteles**. Ha az elszámolási előleget a magánszemély nem önálló tevékenységére tekintettel kapja, akkor azt nem önálló tevékenységből származó bevételnek, azaz munkabérnek vagy tagi jövedelemnek kell minősíteni. Ha az elszámolási előleget a magánszemély más jogviszony után kapja, akkor arra a kifizetőnek a kamatkedvezmény mértékére számítva **44 százalékos adót kell fizetnie**.

A konyha élelmiszereinek **raktárban** való tárolását élelmiszer fajtánként elkülönítve megfelelő gondossággal végzik. A raktárak tiszták, rendezettek.

Az áruk megérkezésekor a szállítólevél alapján raktárba vételezik a készletet, ezt a számítógépes nyilvántartásba is bevezetik, azonban év közben a napi áru kiadása nincs dokumentálva. Arról sincs dokumentum, hogy volt e megromlott élelmiszer, amelyet ki kellett selejtezni. Év végén készül egy leltár, amelyet az év elején lévő nyitó készlettel összevetnek, s annak alapján határozzák meg az év közben felhasznált mennyiség értékét.

Az árubeszállítás ütemezése során az egyik alapvető fontosságú tényező a szakosított áruátvétel és a megfelelő betárolhatóság lehetőségének biztosítása, a másik pedig a minőségmegőrzési és a várható felhasználási idő együttes figyelembe vétele. **Annyi árut szabad és úgy megrendelni, illetve átvenni, amelynek megfelelően szakosított átvétele biztosítható és megfelelő raktározásához elegendő kapacitás, rendelkezésre áll. (ne menjen tönkre a megvásárolt élelmiszer)**

Az önkormányzatnak a raktározási feladatról szintén belső szabályzatban kell rendelkeznie.

Az ellenőrzés javasolja az Önkormányzatnak, hogy az élelmiszer raktározására vonatkozó eljárási rendet belső szabályzatban dolgozza ki. Kinek kell átvenni az árut, azt hogyan kell a raktárban elhelyezni, milyen bizonylat alapján kell bevételezni. Azután, azt is ki kell dolgozni, hogy a raktárból az áru kiadását ki végezheti, a kiadott dolgokról milyen belső

bizonylatot kell kiállítani, s azt a nyilvántartásban kinek kell kivezetni. Ki a felelős a raktáron lévő áruk minőségért, mennyiségért. Mikor lehet selejtezni. A selejtezett árurol milyen bizonylatot kell kiállítani, s azt kinek kell ellenőriznie. Gondoskodni kell a selejtezett és nem értékesített eszközök megsemmisítéséről, ezt a tényt egy külön jegyzőkönyvben kell rögzíteni, hulladékként való elszállítását bizonylatozni kell. Intézkedni kell, hogy a selejtezés végrehajtása a selejtezési szabályzatnak előírása szerint történjen. Ebben a szabályzatban kell előírni, hogy a saját előállítású termékek esetében milyen bevételezési értéken és milyen bizonylattal kell azt raktárba vételezni.

A raktárvezető akadályoztatása esetén a raktár átadása-átvétele hogyan történjen.

Szükséges a konyha működésével kapcsolatosan a munkafolyamat pontos kidolgozása, a belső kontrollok kialakításánál a kontrollpontok meghatározásával, a felelősök kijelölésével. (térítési díjak beszedése, térítési díjak elszámolása, árubeszerzés, áru-előállítása, raktározása, készletre vételezés, stb.)

A folyamatba épített előzetes és utólagos vezetői ellenőrzés (FEUVE) működésének értékelésére

Az Önkormányzat FEUVE szabályzatának kidolgozásáról a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII.31.) Kormányrendelet 8.§-a rendelkezik.

A Békéscsaba Önkormányzat konyhája vonatkozásában a folyamatba épített előzetes és utólagos vezetői ellenőrzést úgy biztosítják, hogy a bizonylatok tételes ellenőrzésére vezetői ellenőrzés keretében kerül sor.

A Békéscsaba Község Jegyzője által jóváhagyott Belső Ellenőrzési Kézikönyv 2013. január 1-i hatálya a konyha működésére is kiterjed.

A költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII.31.) Kormányrendelet 6. § (3) bekezdése kimondja, hogy az ellenőrzési nyomvonal a költségvetési szerv szervezeti és működési szabályzatának mellékletét képezi.

Ki kell dolgozni a belső kontrollrendszer keretében a vezetői ellenőrzési nyomvonalat a konyhai feladatokra, készletnyilvántartásra, beszerzésekre, raktározásra, stb., amelyben a kontrollpontokat meg kell jelölni, a felelős személyeket meg kell nevezni.

Az ellenőrzési nyomvonal célja, hogy egy adott működési folyamatra vonatkozóan, áttekintést adjon a vezetőknek, a belső és a külső ellenőröknek és a folyamatban résztvevő munkatársaknak arról, hogy mi az adott tevékenységek tartalma, mi a feladatellátás jogszabályi vagy egyéb alapja. Milyen dokumentumok szolgálnak alapul a nyomvonal kialakításához, kik a felelősek a feladatellátásért, hol kell kontrollokat beépíteni a folyamatba, ki jogosult a feladatellátás ellenőrzésére,- milyen módon kell az ellenőrzést elvégezni.

Javaslatok, következtetések

Összességében megállapítható, hogy az Önkormányzati konyha működése 2014. évben nem volt veszteséges. Meg kell vizsgálni annak lehetőségét, hogy hogyan lehet nyereségessé tenni a konyha működtetését. (Bevételek növelésével, vagy a rezsi költség csökkentésével, nyersanyag költség csökkentésével.)

A belső szabályzatokat át kell dolgozni, az érvényben lévő jogszabályoknak megfelelően aktualizálni kell.

Szükséges kidolgozni a kötelezettségvállalás, ellenjegyzés, érvényesítés, utalványozás rendjét. Az aláírás mintákat mellékletben szerepeltetni kell.

Pénzkezelési szabályzatban kell rendelkezni a térítési díjak önkormányzati pénztárba való befizetésének rendjéről. A vásárlási előleg elszámolásával kapcsolatos szabályokról.

Élelmiszer raktározásával kapcsolatos elszámolásokról, feladatokról belső szabályzatban kell rendelkezni.

Önköltség számítási rendjére vonatkozóan is belső szabályzatban kell rendelkezni.

A belső szabályzatokat a dolgozókkal meg kell ismertetni a megismerés tényét dokumentálni kell.

Ki kell dolgozni a vezetői ellenőrzési nyomvonalat a konyhai feladatokra, amelyben a kontrollpontokat meg kell jelölni, a felelős személyeket meg kell nevezni.

Békés, 2016. január 28.


Juhos Józsefné
belső ellenőr

ZÁRADÉK

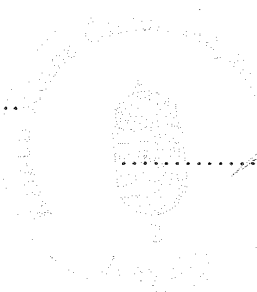
Az ellenőrzési jelentés tartalmát megismertem, egy példányát átvettem.

A költségvetési szervek belső ellenőrzéséről szóló 370/2011 Korm. rendelet 42. § (2) bekezdése értelmében nyilatkozom, hogy

- észrevételt kívánok tenni, és azt a jelentés kézhezvételétől számított 8 munkanapon belül megküldöm az ellenőrzést végző szervezet vezetőjének.
- észrevételt nem kívánok tenni.

A határidő elmulasztását egyetértésnek kell tekinteni.

Bélmegyer, 2015. február


.....
Hegedűs László
jegyző