

A rendelet elfogadásához
egyszerű többség szükséges!
Nyilvános ülésen tárgyalható!

Várdomb Község Önkormányzat Képviselő-testületének 2017. március 13-án tartandó képviselő-testületi ülésére.

7. sz. napirendi pont

Várdomb-Alsónána Bölcsőde és Óvoda főzőkonyhájának felülvizsgálatáról szóló tájékoztató.

Előterjesztő: Simon Csaba polgármester

Előterjesztést készítette: Nagyné Pohlen Mónika aljegyző

Felülvizsgálatot készítette: Horváthné Holtz Márta gazdálkodási főmunkatárs

Tisztelt Képviselő-testület!

A felülvizsgálat tárgya: Várdomb-Alsónána Bölcsőde és Óvoda Intézményén belül működő főzőkonyha, átfogó szakmai és működési felülvizsgálata 2016. év végén lezárult. A felülvizsgálat részletes dokumentációjába igény szerint betekintést biztosítunk.

A felülvizsgálat típusa: fenntartói ellenőrzés

A felülvizsgálat indoklása:

1. A közétkeztetést biztosító önkormányzat és a feladatot ellátó főzőkonyha következő évi költségvetési feladatait meghatározó, legfontosabb megoldásra váró felújítások, beruházások és egyéb kiadások számbavétele, rangsorolása az önkormányzati önerő és a jogcím szerint felhasználható állami támogatás függvényében
2. A főzőkonyha működésére észrevételezett, kifogásolt élelmiszerbiztonsági hatósági ellenőrzés nyomán tett intézkedések ellenőrzése
3. Az étkeztetési tevékenység és működés szabályosságának, szakmaiságának megállapítása a vonatkozó jogszabályok és élelmezés higiéniai előírások alapján
4. Az élelmezési folyamat vezetésének, irányításának, szervezésének, ellenőrzésének körében felmerült kompetenciák meghatározása az élelmezésvezető személyében történt változás miatt
5. Az önkormányzat fenntartói felelőssége a problémák feltárásával és lehetőség szerinti megoldásával

A felülvizsgálat időtartama: 2016.11.03.-2016.11.15.

A felülvizsgálat résztvevői:

1. Pécsi Ildikó- Intézményvezető
2. Pappné Ott Magdolna- Élelmezésvezető
3. Jobbágy Judit –Gazdálkodási előadó
4. Papné Bóka Ágnes- Bölcsőde szakmai vezetője
5. Főzőkonyha dolgozói

Határozati javaslat:


...../2017.(III.13.) számú határozat

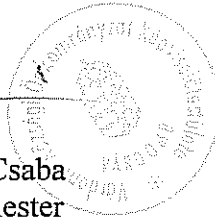
Várdomb Község Önkormányzata Képviselő-testülete a Várdomb-Alsónána Bölcsőde és Óvoda főzőkonyhájának felülvizsgálatáról szóló tájékoztatást tudomásul vette

Felelős: Simon Csaba polgármester

Határidő: 2017. május 31.

Várdomb, 2017. március 6.


Simon Csaba
polgármester



Étkeztetéssel kapcsolatos feladatok értékelése, javaslatok

Összefoglaló

Felmérésünkben, az érintettek széles körű és lehetőség szerinti bevonásával, áttekintettük a közétkeztetési feladat ellátás és főzőkonyha működésének minden aspektusát.

Vannak területek (HACCP, étlapterv), amelyek vizsgálatára, a későbbiekben érdemes nagyobb figyelmet fordítani, célzott vizsgálattal.

Összességében megállapítható, hogy maga a feladat ellátás és finanszírozás körülményeit befolyásoló tényezők közül most már jól számba vehetőek és körvonalazhatóak azok, amelyek megfelelően működnek, és azok is, amelyeken javítani kell.

Az alábbiakban áttekinthetően elkészítettem ezeknek a leírását.

Sajnos, nincs lehetőségünk, hasonló paraméterekkel rendelkező, közétkeztetési feladatot ellátó főzőkonyhával összehasonlítani a felmérésünkben tapasztalt erősségeket és gyengeségeket, csak a különböző fórumokon megosztottak alapján tudjuk azt, hogy még számos önkormányzatnál és főzőkonyhánál jelentkeznek hasonló gondok és tendenciák.

A vizsgálatot érintő területek hiányosságokat feltáró tapasztalatait az alábbiak szerint összegzem. Általánosságban elmondható, hogy ezek közül, kellő odafigyeléssel, egyik sem minősülhet kritikus területnek a működés szempontjából.

1. Az élelmezési tevékenység végzésének feltételei:

A főzéshez és tállaláshoz szükséges eszközök pótlása cseréje, egyes helyiségeinek, illetve gépesítettségének műszaki állapota.

Ezek a hiányosságok közvetlen hatással vannak a közszolgáltatás minőségére, mind az ellátás biztonságára, a fenntarthatóságra hatással van. Az energiatakarékosságot is szempontként kell tekintenünk.

Ezért a javaslatok első helyén a konyhai eszközbeszerzés, nagyüzemi berendezések, kiegészítő bútorzat cseréje és felújítása szerepel.

Az épület felújításában a nyílászárók cseréje, már említett szempontok miatt, prioritásként jelentkezik.

Bár december hónapban kis értékű konyhai tárgyi eszközbeszerzés történt, a még fel nem használt és átcsoportosított kiadási előirányzatok terhére, a következő év költségvetésében ezekre a feladatokra mindenképp kell tervezni.

Nagyobb gondot kell fordítani, a már meglévő eszközök rendeltetésszerű használatának és állagmegóvásának biztosítása érdekében, a folyamatos karbantartásra, tisztításra. Ennek a tevékenységnek a számbavételére, tervezésére, folyamatos figyelemmel kísérésére és megfelelő dokumentálásra (karbantartási-üzemeltetési napló).

A konyha önállóan végzi a beszerzéseket (megrendeléseket). Mivel nincs közbeszerzés (értékhatárt nem éri el), a nyersanyagokat állandó szállítóktól szerzi be, mindig a legjobb beszerzési ár elérésére kell törekedni (akciók, kedvezmények). A friss mezőgazdasági termékek beszerzésénél fokozottabban kell törekedni a helyi termelőkkel való kapcsolatra.

Különösen indokolja a javaslat gyakorlatba ültetését, a minőségi előírásokat tartalmazó, többször hivatkozott EMMI rendelet.

Az ételmezési tevékenységet segítő munkaerő szükségletet vizsgálva, sorrendben állított feladatok: az ételmezésvezető szakképzettségének megszerzése, az ehhez szükséges anyagi fedezet biztosítása, a konyhai plusz létszám igényének felülvizsgálata, a konyhai dolgozók motivációs lehetőségeinek számbavétele.

2. Az ételmezési tevékenység irányítása, ellenőrzése

Az ételmezési tevékenység általános és a konyhai munkafolyamatok általános szervezését maguk a dolgozók is értékelhették. Általánosan „jónak” ill. megfelelőnek ítélt: a konyhai munkálatok megszervezése, irányítása, az ételmezési feladatok ellátásához szükséges személyi és tárgyi feltételek kialakítása, ételmezési nyersanyagok biztosítása, az eszközök folyamatos karbantartása, biztosítása, pótlása, higiénés előírásoknak való megfelelése, az ételmezési hulladék kezelése.

A munkavégzés esetében hasonlóan jónak ítélték a munkabeosztást, felosztást, az időszakos orvosi vizsgálatot, a munkaidő pontos betartását, betartatását, a munkavégzés intenzitását, hatékonyságát, a tulajdon kezelésének módját, a tűz-és balesetvédelmi előírások megtartását és megtartatását, az üzemi és személyi higiénés előírások betartását.

Megfelelő: az ételmezéssel kapcsolatos észrevételek, panaszok kivizsgálása.

A fentiekől eltérően minden konyhai dolgozó másképp értékelte a szakmai továbbképzést.

3. Élelmezési üzem, gazdálkodás, elszámolás rendje

Az étlapterveket érdemileg a bölcsődevezető értékelt, aki az elmúlt időszakot érintő pozitív irányú változást jelzett, a bölcsődés gyerekek étkeztetése szempontjából.

Ezt a vizsgálatot a későbbiekben javasolt megismételni szélesebb körben, az értékelhetőség és reális kép kialakítása miatt.

Az étlapterv összeállításában összetett szempontokat kell követni, amelyek közül a legfontosabbak:

- Kinek készül az étlap (életkor, fizikai aktivitás)?
- Változatosságra törekvés (alapanyagban, színben, összetételben, ízben, halmazállapotban, elkészítési módban)!
- Évszakokhoz igazodva, idényjellegű legyen!

Ezen kívül nem elhanyagolhatóak az árubeszerzési, tálalási és szállítási lehetőségek.

Fogyasztói igények kielégítésére (az egyéni ízlés figyelembevétele pozitív hatású, de csak a táplálkozás-élettani követelmények betartása mellett)!

4. Az élelmezési tevékenység tervezése, költségszámítása

Részletesen ismertettem a feladatellátás általános tervezésével kapcsolatban az összes érintett területet: a költségvetés tervezését, végrehajtását, a főzőkonyha működtetési, gazdálkodási rendjét, a vonatkozó jogszabályokat, a gazdálkodásban megvalósuló tendenciákat, statisztikai adatokkal kiegészítve.

Az élelmezésért fizetendő térítési díjaknál vázoltam a gyermekétkeztetés kedvezményének jogszabályi lehetőségeit, a feladatalapú támogatást érintő kérdéseket.

A felhasznált élelmezési nyersanyagok költségének megállapításánál kitértem a nyersanyag kiszabatot érintő számítógépes program gondunkra.

Az étkeztetés kapcsán jelentkező hátralék csökkentése problémás terület, számba vettem a lehetőségeket.

5. Az élelmezési tevékenység folyamata

A készletgazdálkodás sokrétű összetett feladat. Célja, hogy a konyha működéséhez szükséges nyersanyag megfelelő időben és mennyiségben rendelkezésre álljon, ezért a raktározási tevékenységet is kiemelten kell kezelni.

Törekedni kell egy ideális készlet kialakítására, amely nem csak néhány napos ételnyersanyag mennyiségét feltételez, hanem rendkívüli események fellépésekor (hóakadály) is több napra biztosítja az élelmezési ellátás folyamatosságát.

Célszerű lenne, ha az anyagok kiadása általában naponta azonos időpontban történjen, azért, hogy az előkészítésre, főzésre elegendő idő álljon rendelkezésre. A kivételezett anyagokért, annak szakszerű és gazdaságos felhasználásáért az élelmezésvezető, illetve a szakács a felelős.

A raktári kiadást csak az anyag-kivételezési bizonylat elkészültét követően lehet elvégezni.

Ebben a folyamatban az élelmezésvezető a kiadott nyersanyag szükségességét utalványozza.

A ténylegesen felhasznált nyersanyag értékét (élelmezési költséget) a raktárból a konyhaüzem részére kiadott valamennyi nyersanyag együttes forint értéke jelenti.

A konyha által az adott időszakban (nap, hó) felhasználható nyersanyag értékeit az ellátottak és étkezők körére összegzett adatok együttesen alkotják (norma+létszám).

A felhasználható keret alapján kiadható nyersanyag és a ténylegesen felhasznált nyersanyag nem mindig esik egybe, előfordulhat túllépés, de megtakarítás is. Ennek kimutatására a normafigyelő program segítségével kerül sor. Ezért van kiemelt jelentősége a program működőképességének!

Az élelmezési anyagok egy részének gondos kezelés, szakszerű tárolás ellenére is (porlás, elfolyás, elmorzsolódás, elmérés stb.) minőségi, mennyiségi változása következik be.

Az így mutatkozó eltéréseket szabályszerű jegyzőkönyvvel kell dokumentálni!

A nyitó adatokból kiindulva készletenként kell bemutatni a raktárba bevételezett, onnan kiadott és az ott meglévő (pld. hó végi záró) mennyiségeket.

Az év eleji nyitó raktár készlet értékadatával kezdve kell havonta listázni és az adott időszakra göngyölni a tényleges élelmiszer – bevételezés és az élelmiszer felhasználás értékadatait, valamint a záró készlet értékadatait.

Itt is érvényes az eltérések szabályszerű jegyzőkönyvvel történő dokumentálása!

6. Az étkeztetéssel kapcsolatos egyéb feladatok

Az étkeztetési feladat szempontjából cél az olcsó, de minőségi étkeztetés biztosítása, az étel minőségének javítása, többletköltség nélkül.

Ezt akkor érhetjük el, ha az étel minőségi kifogásainak kezelése, „egy kézben” tartása, a kifogások, észrevételek, folyamatos kommunikálása a főzőkonyha felé megvalósulna (játékosabb formája: kívánságdoboz).

Az étkeztetés kapcsán jelentkező hátralék csökkentése gyermekétkeztetésnél.

Minden egyes hátralékot egyedi esetként kell értékelni és kezelni.

Lehetőségként merül fel: a csoportos beszédési megbízás indítás feltételeinek megteremtése, a megoldást már számos önkormányzat alkalmazza.

A csoportos beszédésnek a lényege, hogy előre fizetéssel történik az étkezés. A szülő egy nyilatkozattal hozzájárul és megbízást ad arra, hogy a havi étkezés költsége a bankszámlájáról leemelésre kerüljön.

A gyakorlatban: a szülő, tárgyhó 5-ig jelzi az előre látható hiányzásokat, lemondja az étkezést bizonyos napokra. Ekkor a lemondott napokkal csökkentve kerül az étkezés kiszámlázásra tárgyhó 10-ig. A számlalevél alapján tudja a szülő, hogy mekkora fedezetet kell biztosítania az étkezési költség beszedésére. Ha az étkezés lemondása a hónap közepén történik, az étkezés jóváírása a következő havi számlában jelentkezik.

A csoportos beszédés indításának tárgyi feltétele, az OTP Elektra terminál, már adott.

A kérdés: azok a szülők, akik térítési díjat fizetnek, rendelkeznek bankszámlával?

Másik kérdés: a személyi feltételek a bankszámlaforgalom nyomon követésére, hátralék-túlfizetés kezelésére. (A folyamata:1. Igénybejelentés,2. Csoportos megbízás megadása,3. Szülő tájékoztatása a fizetendő térítési díjról, a számla kiállítása,4. Beszedési megbízás indítása minden hó 5.-én, 5. Sikeres beszédés esetén: a.) Étkezés megrendelése,6. Sikertelen beszédés esetén: a.) A befizető értesítése).

A fentebb vázolt lehetőség reális mérlegelésénél fontos szempont a rendelkezésre álló személyi kapacitás: ki lehet, ill. van-e olyan dolgozónk, aki ezzel a feladattal megbízható?

És az sem lényegtelen szempont, hogy gyakorlati haszna csak akkor van, ha a gyermekétkeztetésnél teljes körűen bevezetésre kerülhetne.

Végül, de nem utolsó sorban:

Mindenképpen változtatásra érdemes az étkeztetési feladatok gazdasági vonatkozásainak Önkormányzat általi kontrollja.

Mivel közvetlenül az Önkormányzatnál jelenjenek meg az étkeztetéssel kapcsolatos feladat ellátás gazdálkodási adatai: az állami támogatás, az ételek elkészítésének közvetlen és közvetett költségei, minden olyan információ, ami releváns adattartalommal bír a hatékony munkavégzéshez.

A kontrolling szemléletű irányítást az étkeztetés területén el kell fogadtatni, mind az önkormányzati vezetők, mind a feladat ellátását közvetlen ellátó vezetők (intézményvezető, élelmezésvezető) körében.

Ennek a gyakorlata részben kidolgozott: az étkeztetés kapcsán a kontroll adatok szolgáltatása rendszeresen folyik, amelyek használatával a rendszerből már havi információk nyerhetők. Lényeges tisztázni: a szemléletben az „együtműködés”-en, és nem a „számonkérés”-en van a hangsúly!

Kisebb, mégis a működést befolyásoló tényezőnek ítélem meg, a kommunikációban jelentkező hiányosságokat.

A hatékony és a megfelelő színvonalú szakmai munka, a racionális gazdálkodás alapkövetelménye, hogy meg kell teremteni és működtetni kell, azokat a fórumokat, ahol az érintettek rendszeresen tájékozódnak és tájékoztatnak a főzőkonyhát érintő kérdésekben.

A mindennapi kommunikációt is hatékonyan kell működtetni, kihasználva a személyes kapcsolattartás lehetőségeit, az utóbbi időszakban ezt a kérdést kiemelten kezeljük.

Ezen kívül célszerű lenne, rendszeres és dokumentált, időszakonkénti fenntartói helyszíni bejárás/ szemle bevezetése az aktuális feladatok számbavételéhez.

Horváthné Holtz Márta
gazd.ea.

Várdomb, 2016. december.28.

Az élelmezési tevékenység tervezése

I. A feladatellátás általános tervezése

1.A költségvetés tervezésével, végrehajtásával kapcsolatos feladatok

A Várdomb- Alsónána Bölcsöde és Óvoda Intézményfenntartó Társulása által működtetett intézmény két óvodai tagintézményből, egy bölcsödéből és konyhából tevődik össze. Önállóan működő költségvetési szerv.

Az intézmény fenntartási és működési költségeit a naptári évre összeállított költségvetés irányozza elő, amelyet a Várdomb- Alsónána Bölcsöde és Óvoda Intézményfenntartó Társulása hagyja jóvá.

A főzőkonyha gazdálkodásával, ezen belül kiemelten a költségvetés tervezésével, végrehajtásával, a kezelésében lévő vagyon hasznosításával összefüggő feladatok, hatáskörök szabályozása – a hatályos jogszabályokat és a fenntartó rendelkezéseit figyelembe véve – az önkormányzat (Őcsényi Közös Önkormányzati Hivatal Várdombi Kirendeltsége: továbbiakban Hivatal) feladata.

2. A főzőkonyha működtetése, gazdálkodási rendje

A főzőkonyhát Társulása által fenntartott Bölcsöde és Óvoda intézménye működteti, ezért működésében annak Szervezeti és működési szabályzatát és mellékleteit kell alkalmazni.

A főzőkonyha működésével kapcsolatos gazdálkodási, iratkezelési – és egyéb, a feladatkörébe tartozó feladatokhoz kapcsolódó – szabályokat az intézmény belső szabályzatai rendezik.

A főzőkonyhához kapcsolódó pénzforgalom is az intézmény számláján mutatkozik.

3. A főzőkonyha feladatai

A főzőkonyha látja el a bölcsődés, óvodás és iskolás (1-8 osztály) gyermekek étkeztetését valamint vendégbédét és a szociális étkeztetést, igény szerint felmerülő szünidei étkeztetést is biztosítja.

A főzőkonyha alaptevékenységei

Kormányzati funkció megnevezése	Száma
Gyermekétkeztetés köznevelési intézményben	096015
Gyermekétkeztetés bölcsödében	104035
Munkahelyi étkeztetés köznevelési intézményben	096025
Munkahelyi étkeztetés bölcsödében	104036
Intézményen kívüli gyermekétkeztetés	104037

3. A feladatok, tevékenységek forrása: önkormányzat éves költségvetésében

A főzőkonyha alaptevékenységekhez kapcsolódó, szabad kapacitás kihasználása érdekében végzett tevékenységeket (szociális étkeztetés, vendégétkeztetés) a csak részben lekötött dologi és humán-erőforrás kapacitások fokozott kihasználásával és nem haszonszerzés céljából végzi.

A szabad kapacitás kihasználása érdekében végzett tevékenység keretében végzett szolgáltatás, termék-előállítás értékesítéséből származó bevételnek fedeznie kell az adott tevékenységgel összefüggő valamennyi közvetlen kiadást, és az ahhoz hozzárendelhető közvetett kiadásokat is.

4.Foglalkoztatottak

A főzőkonyha dolgozóinak munkaviszonya, közalkalmazottak jogállásáról szóló törvényben (Kjt.) szabályozott közalkalmazotti jogviszony.

A szervezet jelenleg 4,87 fő engedélyezett létszámmal rendelkezik.

A főzőkonyhában foglalkoztatott dolgozók feladatait a munkaköri leírások tartalmazzák. A munkaköri leírásoknak névre szólóan tartalmazzák a foglalkoztatott dolgozók jogállását, a szervezetben elfoglalt munkakörnek megfelelően feladatait, jogait. A munkaköri leírásokat a szervezeti egység módosulása, személyi változás, valamint feladat változása esetén, azok bekövetkezésétől számított 15 napon belül módosítani kell.

A munkaszerződések, munkaügyi iratok elkészítése, aktualizálása – az intézményvezetővel történt egyeztetést követően – a Hivatal feladata.

A munkaköri leírások a dolgozók személyi anyagában találhatóak.

5. A főzőkonyha munkájának szervezése, vezetése, az ételmezésvezető feladatai

A főzőkonyhai egység vezetője az ételmezésvezető. .

Az ételmezésvezető feladat és hatásköre, valamint egyéni felelőssége mindazon területre kiterjed, amelyet részletes munkaköri leírása tartalmazza.

II. Jogszabályok, előírások

1.Kinek a feladata a gyermekek és a tanulók étkeztetésének biztosítása?

A Várdombi főzőkonyha kapacitásának 70-72 %-át jelenleg a gyermekétkeztetés jelenti.

A Gyvt. 151. § szerint:

A bölcsődei, óvodai gyermekétkeztetés biztosítása az általa fenntartott intézményekben az települési önkormányzat feladata.

A közigazgatási területén a települési önkormányzat biztosítja az étkeztetést az állami intézményfenntartó központ (KLIK) által fenntartott nevelési-oktatási intézményben.

2.Jogszabályi háttér a gyermekétkeztetéshez

A nevelési oktatási intézményekben a gyermekek és a tanulók étkeztetését a gyermekek védelméről szóló 1997. évi XXXI. törvény (a továbbiakban: Gyvt.) gyermekétkeztetésre vonatkozó rendelkezései szerint kell megszervezni.

A gyermekétkeztetés szabályait kell alkalmazni

a) a bölcsődében, hetes bölcsődében,

b) az óvodában,

e) az általános iskolai, továbbá – ha külön jogszabály másképpen nem rendelkezik – középfokú iskolai menzai ellátás keretében,

g) a szociális nyári gyermekétkeztetés keretében nyújtott étkeztetésre. [Gyvt. 151. § (1)]

3.Bölcsődei, Óvodai, iskolai közétkeztetés: „Gyermekétkeztetés”

Az óvodába járó gyermeknek és a tanulónak joga, hogy óvodai életrendjét, iskolai tanulmányi rendjét étkezési lehetőség biztosításával alakítsák ki. [Nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény (a továbbiakban: Nkt.) 46. § (3)]

Bölcsődében napi négyeszeri, óvodában, iskolában napi háromszori étkeztetés biztosítása kötelező.

Ha a szülő (törvényes képviselő) eltérően nem rendelkezik, a gyermekek és a tanulók számára az óvodai nevelési napokon, valamint az iskolai tanítási napokon a déli meleg főétkeztetést és két további étkeztetést kell biztosítani. [Gyermekek védelméről szóló 1997. évi XXXI. törvény (Gyvt.) 151. § (2)]

4.A szociális alapszolgáltatások egyik formája: „a Szociális étkeztetés”

A Várdombi főzőkonyha kapacitásának 16-18 %-át jelenleg a szociális étkeztetés jelenti. Valamennyi önkormányzat – a lakosságszámtól függetlenül – köteles biztosítani.

Az étkeztetés keretében azoknak a szociálisan rászorultaknak a legalább napi egyszeri meleg étkezéséről kell gondoskodni, akik azt önmaguk, illetve eltartottaik részére tartósan vagy átmeneti jelleggel nem képesek biztosítani, különösen a) koruk, b) egészségi állapotuk, c) fogyatékoságuk, pszichiátriai betegségük, d) szenvedélybetegségük, vagy e) hajléktalanságuk miatt.
(Joghely: 1993. évi III. törvény 62. §-a, 114-119/B.§-ai, 1/2000. (I. 7.) SzCsM rendelet 19-20-24. §-ai, 9/1999.(XI.24.) számú SzCsM rendelet.)

Jogosultsági-feltétel: a Jogosultság részletes feltételeit az önkormányzat rendeletben köteles szabályozni.

III. Az elmúlt két év tendenciái a gazdálkodás tekintetében

1.Létszám, törvényi változások

2015 /2016. nevelési-tanítási évben az összes érintett intézményben megnövekedett a beíratott gyermekek száma és az étkeztetést igénybevevő gyermeklétszám is megemelkedett.

Jelentős változást okozott a törvényi feltételek változása is: a 1997. évi XXXI törvény módosításáról szóló 2015. évi LXIII. törvény. Ennek következtében, nagy mértékben megnőtt a 100 és 50 % normatív kedvezményben részesülő gyermekek létszáma.

2.Feladatalapú támogatás

A központi költségvetés támogatást biztosít a települési önkormányzatoknak az általuk biztosított gyermekétkeztetési feladattal összefüggésben felmerülő nyersanyag- és dologi kiadásokhoz a személyi térítési díjből származó elvárt bevételek figyelembevételével.

A szociális étkezésben résztvevők száma átlagosan:24-26 fő. Az állam kötött feladatalapú támogatás keretében biztosítja az önkormányzati feladatellátást.

A feladatalapú támogatás önkormányzatonkénti meghatározásáról és annak összegéről májusi és októberi adatszolgáltatás alapján kerül sor. A támogatások elszámolása az éves költségvetési beszámolóban szerepeltetett, a megfelelő kormányzati funkciókon elszámolt bevételek és kiadások alapján történik.

IV. A feladatellátásban jelentkező problémáink:

1.A várdombi főzőkonyha állapota

2. Pályázati lehetőségek

Az idei és a 2015. évben is eredménytelenül pályáztunk az „Önkormányzati étkeztetési fejlesztések támogatására”.

3.A gyermekétkeztetési támogatás felhasználási, elszámolási lehetőségei

A gyermekétkeztetési támogatást Várdomb község önkormányzata kapja és egy részét, kötött felhasználású támogatásként, használja fel iskolások étkeztetésére, másik részét pedig „továbbadja” a

Társulás által működtetett intézményben étkező bölcsődések és óvodások étkeztetésére. De mivel a főzőkonyha is a Társulás által működtetett intézmény része, mint szervezeti egység, igazából „saját konyhával” csak az ő étkezésük biztosított.

Ha a főzőkonyha szükséges eszközbeszerzését Várdomb község önkormányzata számolhatja el a gyermekétkeztetés megfelelő kormányzati funkcióján, akkor ezeknek a feladatellátás érdekében felmerült kiadásoknak a 100 %-a elszámolható lenne.

Ha ugyanezeket a kiadásokat az intézmény részeként működő konyha számolja el, akkor a jelenlegi statisztikai adatokkal alátámasztott 16 % lehetne csak elszámolható.

Mert ott csak bizonyos százalékok mehetnek a gyermekétkeztetés kormányzati funkciójára a konyha rezsijéből: személyi +dologijából (bölcsőde 5%+ várdombi óvoda 11 %) jelenleg.

Az iskolások is a főzőkonyhán étkeznek, de azt az önkormányzat „vásárolt étkezés”-sel biztosítja számukra. A gyermekétkeztetésben 57 % jelenleg az iskolások étkezésének aránya. Ezt Várdombnál számoljuk el a gyermekétkeztetés kormányzati funkcióján. Az intézmény által az önkormányzatnak kiszámlázott összeg ugyanis a "bekerülési érték" rezsivel, nyersanyaggal.

4.A gazdálkodás nagyon szoros odafigyelést igényel

Folyamatosan figyelni kell a konyha, mint szervezeti egység eredeti előirányzatának teljesítési adatait. A függő változó, ami az elszámolhatóság százalékát adja, a bölcsőde és óvoda gyermekétkeztetési kihasználtságán múlik.(Ha beüt egy hideg tél, betegség, az év utolsó szakaszában a jelenleg kb.16 %-ból, lehet 10 % is. És hiába minden odafigyelés!)

Amennyiben nem tudjuk, a gyermekétkeztetés jogcím szerint kapott támogatását felhasználni, vissza kell fizetnünk.

Általános és nem csak nálunk jelentkező, hanem országos probléma nagyon sok önkormányzatnál a gyermekétkeztetés támogatás felhasználásának elszámolása.

A gazdálkodás hatékonyságának, ésszerűségének és gazdaságosságának elvét szem előtt tartva és összevetve a jelenlegi feladat-ellátási struktúránkkal, és a törvényes lehetőségeinkkel, a tisztán látása miatt, fordultunk kérdéseinkkel a Nemzetgazdasági Minisztérium Államháztartási Szabályozási Főosztályához, a Magyar államkincstár Tolna Megyei Igazgatóságához. Választ ez idáig nem kaptunk.

V. Változások 2017. évben

A Magyarország 2017. évi központi költségvetéséről szóló 2016. évi XC. törvény 2. melléklet III. 5. pontja alapján megengedhető az intézményszervezés és ennek számos vonzata érinti konyháinkat:

- a köznevelési intézmény költségvetési szerv megnevezésében a „Konyha” kifejezést javasolt feltüntetni
- A gyermekétkeztetési kiadások közül az iskolai étkezés kiadásai (bevételei is) eddig az önkormányzatnál jelentkeztek a megfelelő kormányzati funkción. Mivel azt „vásárolt étkezéssel” biztosította számukra.
2017. január 1.-től már ilyen jogcímen nem szerepelhetnek összegek önkormányzatunknál.
- Így az iskolások is „saját konyhával étkeztetett”-eknek minősülnek.
- Az iskolai étkezés beintegrálását meg kell-e jelölnünk az intézmény alapító okiratában.

- Amennyiben az iskolások saját konyhán étkeznek, a szülők által befizetett térítési díjak jelentik a gyermekétkeztetés rájuk eső bevételeit, amit ezen túl a köznevelési intézmény részére (és nem az önkormányzatnak) kell befizetniük.
- Az iskolai étkezés kiadásainak elszámolásakor pedig az iskolások adagszámára számított nyersanyagköltség arányában kell számolnunk.
- Ebben az esetben már az előzőekben problémaként jelzett gyermekétkeztetési támogatás felhasználása és elszámolása kedvezőbbé válik, mivel Várdomb Község Önkormányzata által gyermekétkeztetés jogcímen igényelt feladatalapú támogatás tényleges felhasználása, teljes egészében, a társulás által működtetett intézménynél fog jelentkezni.
- Mivel bevételként iskolai étkezés esetén már csak a szülők befizetései jelentkeznek, és nem a korábban az önkormányzatnak leszámított teljes iskolai étkezés, jelentősen csökkenni fog az intézmény áfa fizetési kötelezettsége is.

VI. Statisztikai adatok

A konyha 2015. évben összesen:35.446 adagot főzött.

A 2016. novemberig főzött adagszám: 34.448 adag.

A 2016.költségvetési éve még nem lezárt, pontos adataink később lesznek.

(A költségek megoszlását és a gyermekétkeztetés nyersanyagköltségeit a melléklet táblázatai tartalmazzák.)

Horváthné Holtz Márta
gazdálkodási előadó

Várdomb, 2016.12.05.