

Helyszíni ellenőrzési jegyzőkönyv

Az ellenőrzési jegyzőkönyv adatai:

Készítés időpontja: 2023.02.13 – 02.17.

Készült: 2 nyomtatott példányban
1 word dokumentum formátumban

Polgármesteri Hivatal Szada	
ERKEZLET	
2023. MÁRC. 06.	
DOKUMENTÁCIÓSZÁM	
A/166-9/2023	
ELŐSZÁM	
LAP	MELLÉKLET
ELŐADÓ	
Nargajvel	

Az ellenőrzés tárgya:

1. A konyhai szabályok ismerete, betartása, betartatása (pl.: HACCP)
2. A konyha gépesítettségének műszaki hatékonysági felmérése
3. A konyhai személyzet munkájának hatékonysága
4. A beszállítók és a beszállított alapanyagok árának felülvizsgálata

Az ellenőrzött szervezet vezetőjének neve, beosztása:

Hegedűs András, élelmezésvezető

Az ellenőrzéssel érintett székhelye: Szadai Gyermekélelmezési és Szociális Étkezési
Konyha, 2111 Szada, Dózsa György út 61.

Az ellenőrzést végző neve: Suba István

Megbízási szerződés alapján (H/166-7/2023)

Az ellenőrzési jegyzőkönyv megállapításai

1. A konyhai szabályok ismerete, betartása, betartatása

A konyha HACCP dokumentációja naprakész. A dolgozók a szabályokat ismerik és alkalmazzák. A kihelyezett adatlapokat szabályosan töltik. Kritikus határértékekkel tisztában vannak és ellenőrzik is.

HACCP rendszer

1. HACCP dokumentáció aktuális	✓	
2. HACCP rendszert dokumentáltan vezetik	✓	
3. A CCP felügyelethez szükséges eszközökkel rendelkeznek, azokat használják	✓	hőmérők, maghőmérő
4. A HACCP-terv felülvizsgálata évenként megtörténik	✓	03.máj
5. A felügyelettel megbízott dolgozók ismerik a kritikus határértékeket, eltérés esetén a megteendő intézkedéseket	✓	

Nem minden dolgozó viselt megfelelő védőcipőt. Személyes tárgyakat tartanak a konyhában, de ezeket elkülönített helyen tárolják (felirattal ellátott doboz, külön polc a telefonoknak). Kézmosás szabályaival tisztában vannak. Öltöző rendezett, tiszta, ruhákat szekrényben tartják. Az öltöző szűkös és nem megfelelő ülőhelyekkel van ellátva (óvodai székek)

Személyi higiénia

1. A dolgozók hordják a munkaruhát		Nem mindenki viselt konyhai környezethez való védőcipőt
2. A dolgozók ékszert nem viselnek		Óra, gyűrű, nyaklánc
3. A kézmosók felszereltek kézfertőtlenítő szerrel, papírtörölővel (körömkefével)	✓	
4. A dolgozók tudják milyen esetben kell kezet mosni	✓	
5. Személyes tárgyakat a konyha területén nem tárolnak	✓	
6. Öltözőkben rendet tartanak, saját dolgaikat öltözőszekrényben tárolják	✓	
7. A saját élelmiszereiket elkülönítve, megjelölve tárolják	✓	
8. A konyha területén nem étkeznek	✓	
9. Betegség tüneteit mutató dolgozó nem dolgozik. Kéz sérülés esetén használnak sebtapaszt és gumikesztyűt	✓	

A dolgozók alkalmassági papírjaim végzettséget igazoló dokumentumok megfelelően dokumentálva a helyszínen vannak. Kézműsök megfelelőek.

Személyi feltételek

1. A dolgozók egészségügyi alkalmassága dokumentált, megfelelő	✓	
2. A kézműs berendezések száma, elhelyezkedése és kialakítása megfelelő (3 m-en belül a csomagolatlan termékekkel végzett műveletektől szakosítottan)	✓	
3. A kézműs berendezések üzemképesek (hideg-meleg folyó víz)	✓	
4. A dolgozó végzettségét igazoló dokumentumok megvannak	✓	

A beérkezett alapanyagok szállítólevelei, számlái megtalálhatóak a termékek nyomon követhetőek. Átcsomagolt termékeknel az azonosíthatóság miatt jelölni kellene a termék nevét, szállítólevél számát és a bontás/átcsomagolás dátumát az eredeti címke és fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idővel. Darabos, csomagolatlan pékáru (zsemle, kifli, túrós batyu) nem áll rendelkezésre termékspecifikáció, így az allergén tartalomra is csak következtetni lehet.

Nyomonkövetés, azonosíthatóság

1. A beszállító adatai, a dokumentumok valamennyi beszállított termékről rendelkezésre állnak, valamint a beszállított termékek és szállítók összekapcsolhatóak	✓	
2. A csomagolatlan termékek kísérő bizonylatain a termék neve, tárolási feltétele, lejáratidő szerepel		Pékáru esetén nem
3. Raktározás során az azonosíthatóság minden termék esetén biztosított	✓	
4. Az átcsomagolt termékek megfelelően jelöltek		Dió jelölés nélkül
5. A bevételezési, kiadási bizonylat, anyagkiszábat napra kész és rendelkezésre áll	✓	
6. Az étlap napra kész és rendelkezésre áll	✓	
7. A megbontott felvágottak és tejtermékek esetén a megbontás időpontját dokumentálják	✓	
8. A dolgozók a jelöléssel kapcsolatos tudnivalókat ismerik	✓	

Az élelmiszerek tárolása kisebb kompromisszumokkal jelenleg megoldott, de a zöldségek hűtve tárolásához egy hűtő beszerzése javasolt. A konyhán több célra (zöldség- és hús tárolás), hasonló kinézetű tárolódobozokat használnak. Ezeket a használatoknak megfelelő szín kódokkal kell ellátni a keveredés megelőzése végett. Az elkészült ételeket a csomagolásig, tálalásig megfelelő hőmérsékleten tartják. A tálalópult kapacitása kicsi, de a folyamatos töltéssel az egyféle menünek megfelel. A hideg ételek (majonézes burgonyasaláta) tárolása tálalásig biztosított, de a tálalópultban nincs lehetőség hidegen tartani. Hűtőpult hiányában az edény alá helyezett jégakkumulátorral tarthatjuk hidegen az ételt. Az étlap ki van helyezve, azon az allergének és a tápanyag tartalom jelölve van. A személyzetnek az adagolási útmutató a konyhán kifüggesztve. Az étterem tiszta, az étkezők számára kézmosási és kéztörleri lehetőség biztosított. Az evőeszközök, tányérok, poharak, tálcsák épek, tárolásuk, kihelyezésük higiénikus. A mosogatási kapacitás szűk keresztmetszete és a nagyobb kapacitású mosogatógép hiánya miatt a tálcsáknak rendszerint nedvesek.

Előkészítés, ételkészítés

1. Eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kezelését a keresztzennyezést kizáró módon végzik	✓	
2. Élelmiszerek hűtése és elkülönítése a hőmérsékleti követelmények betartásával történik, megfelelő hűtőkapacitás biztosított	✓	
3. Az élelmiszerek fogyaszthatósági/minőségmegőrzési időn belüliek		Egy csomag pár napja lejárt fűszer
4. Élelmiszerek előkészítése megfelelő és az előkészítő eszközök elkülönítettek		Hasonló tárolódobozok
5. Előkészítő eszközök megfelelőek, tiszták, jelöltek		Vágóeszközök szín kódolása javasolt
6. A meleg ételek elkészítése és a fogyasztás között eltelt idő biztonságos	✓	
7. A hideg ételeket 0-5 °C között tárolják		Majonézes burgonyasaláta
8. A készételeket/fogyasztásra kész élelmiszereket szennyeződéstől védik	✓	
9. Tálalás/adagolás előtt az ételeket megkóstolják, a kóstolás eredményét dokumentálják	✓	
10. A melegen tartó kapacitás az adagszámmal arányos	✓	

11. A meleg étel hőmérséklete kiszolgáláskor/adagoláskor legalább + 63 °C. A hőmérsékletet rendszeresen mérik, dokumentálják	✓	
12. A hideg étel hűtve tartása tálalásig/adagolásig biztosított	✓	
13. Az étterem/étkező hely tiszta	✓	
14. Az étkezők számára kézmosási és kéztörlési lehetőség van az étkezőben	✓	
15. Az evőeszközök, tányérok, poharak, tálcák épek, tárolásuk, kihelyezésük higiénikus	✓	
16. Az étlap ki van függesztve	✓	
17. Az adagolási útmutató ki van függesztve	✓	
18. Az étlapon a tápanyagtartalom fel van tüntetve	✓	
19. Az étlapon az allergének anyagok fel vannak tüntetve	✓	

Az egység tiszta, rendezett. Ételkészítés közben is rendet tartanak. A mosogató medencék megfelelően jelölve, a mosogatási utasítások néhol kopottak, halványak. A mosogatóra, takarításra használt szereket minden helyiségben külön edényben tartják. A fogyasztói edény mosogató a jelenlegi étkezői létszámra kicsi. A vegyszereket külön raktárba, élelmiszerektől elkülönítve tárolják, de a helyiség nem zárható. Kármentő tálcákat nem használnak.

Takarítás, mosogató

1. Mosogatási utasítások aktuálisan ki vannak helyezve a mosogató fölé		Néhol hiányos
2. A mosogatóhoz a vizet kimérik, a vegyszerek kiméréséhez mérőedényt használnak	✓	
3. A takarítóeszközök tárolása elzártan, fellógatva, jelölve	✓	
4. A vegyszerek tárolása zárt szekrényben, helyiségben, eredeti csomagolásban vannak, biztonsági adatlapok rendelkezésre állnak		Nem zárt
5. Vegyszereket élelmiszerekkel nem tárolnak együtt	✓	
6. A helyiségek, berendezések tiszták, takarítottak	✓	

A hulladékokat megfelelő, fedett, lábbal nyitható edényekben gyűjtik. A nyitható ablakok nagy része rovarhálóval védett. A kültéri hulladékgyűjtő konténer távol van az épülettől, így esős, havas, hideg időben problémás az összegyűlt szemét kihelyezése.

Hulladékkezelés, rovar és rágcsálóirtás

1. Az ételmaradékokat és sütőzsiradékot jelölt zárt edényben gyűjtik		Biofilter saját gyűjtőedényeit használja, ezeket nem jelöli.
2. Az ételmaradékokat és sütőzsiradékot rendszeresen elszállítják	✓	
3. A hulladékgyűjtő környezete rendezett, nem vonzza a rovarokat, rágcsálókat	✓	
4. A létesítményben rovarok és rágcsálók nyoma nem tapasztalható	✓	
5. Tervezetten, rendszeresen végeztetnek kártevőirtást, rendelkeznek igazoló dokumentációval	✓	
6. A létesítmény környezete, műszaki adottságai megakadályozzák az állati kártevők bejutását	✓	
7. Kártevő jelenlétének észlelésekor a szükséges intézkedéseket megteszik, dokumentálják	✓	

2. A konyha gépesítettségének műszaki hatékonysági felmérése

Az épület külső állaga, környezete rendezett. Az gazdasági bejáratot zárva tartják. Érkező beszállítóknak lábzsákot biztosítanak. A helyiségek padozata, nyílászárói épek, műszaki állapotuk megfelelő. A falazat műszaki állapota megfelelő. A konyhában található egy törött villanykapcsoló. A konyha sarkában elhelyezett légbefűvő (melléklet 1. kép) nem rendelkezik külső borítással, így nehezen takarítható. A főzés folyamán keletkező gőz és hőmérsékletkülönbség miatt folyamatosan kicsapódik rajta a víz, ami az alatta található munkafelületre csöpög, ezzel élelmiszerbiztonsági kockázatot okozva. Az elszívás teljesítménye az ellenőrzés ideje alatt nem volt megfelelő, az ernyő mérete nem az alatta elhelyezett főzőüstökre van igazítva. A dolgozók elmondása szerint az elszívót az iskolások/tanárok a zavaró zajra hivatkozva néha lekapcsolják. A gépterem egy osztályteremből közelíthető meg. A helyiségben a tanítással összefüggő eszközöket is tárolnak. Az étkezőben található egy kiszakított konnektor, ami szigetelőszalaggal van rögzítve. Világítás, ivóvíz-, melegvíz mennyisége, megfelelő. Vízhálózat védelme biztosított.

Épület és épület műszaki feltételek, tárgyi eszközök

1. Az épület külső állaga, környezete megfelelő, ép, rendben tartott	✓	
2. Nyílászárók épek, működőképeseek	✓	
3. A helyiségek padozatának műszaki állapota megfelelő	✓	
4. A helyiségek falazatának műszaki állapota megfelelő, könnyen tisztítható, fertőtleníthető anyagból készült	✓	
5. A létesítmény szellőzése megfelelő		Néha lekapcsolják
6. A helyiségekben a világítás megfelelő	✓	
7. Hulladék elhelyezése szabályos		Távol van az épülettől
8. A tevékenységhez szükséges mennyiségű folyó ivóvíz minőségű víz rendelkezésre áll (csaptelepek épek, tiszták)	✓	
9. A tevékenységhez szükséges mennyiségű folyó melegvíz rendelkezésre áll	✓	
10. Gumicső csatlakozásnál, mobil vezeték csatlakozásnál a vízhálózat védelme biztosított	✓	

A főzőüst előtt található padlóösszefolyó vízvezetésével problémák vannak. Nem tudja elvezetni az üstből leengedett nagyobb mennyiségű folyadékot.

Tálaláshoz, tároláshoz használnak zománcozott edényeket, ez az esetleges lepattanó darabok miatt kockázatot jelent. Ezek cseréje, leselejtezése ajánlott. A konyhán nem található hitelesített mérleg. A jelenleg használt kézi mérleg műszaki szempontból is kifogásolt. (melléklet 2.kép) A kábel mindkét vége sérült.

A vendég edény mosogatására használt helyiség nagyon szűkös, elrendezése nem ideális. A tiszta és koszos edények útvonala keresztezi egymást. A tálcsák géppel mosogatása nem megoldott ezért azt kézzel végzik. A kézi öblítés alacsonyabb hőmérséklete és a helyhiány miatt a tálcsák cseppmentes szárítására nincs lehetőség ezért sokszor nedvesek a tálcsák.

11. A keletkező szennyvíz elvezetésének módja és kapacitása megfelelő		Főzőüstnél a lefolyó problémás
12. A csatornaszemeket fedél vagy rács borítja, és bűzelzárás biztosított	✓	
13. Tisztítóakna, zsírfogó, homokfogó működése és ürítése megfelelő	✓	
14. A gépek és berendezések műszaki állapota megfelelő	✓	
15. A főzéshez használt gépek és berendezések száma, mérete, kapacitása a végzett tevékenységnek megfelelő, állapotuk megfelelő	✓	
16. Gépkönyveket be tudják mutatni	✓	
17. Edények, eszközök, gépek, kézi eszközök műszaki állapota megfelelő	✓	
18. Mosogatás körülményei megfelelőek. Mosogató medence állapota megfelelő		Részben

Konyhai gépek:

Főzőüst:	2 db, állapotuk kiváló, a jelenlegi adagszámra megfelelő
Gázszámoly:	4 db, állapotuk jó, a jelenlegi adagszámra megfelelő
Kombi gőzpároló sütő:	2 db, állapotuk kiváló, kihasználatlan
Statikus sütőkemence:	2 db 3 sütőrekeszes, az egyik rekesz műszaki hibás, kihasználatlan
Olajsütő:	2 db, állapotuk kiváló, a jelenlegi adagszámra megfelelő
Rúdmixer:	1 db, állapota jó, a jelenlegi adagszámra megfelelő
Konyhai robotgép:	1 db, állapota kiváló, a jelenlegi adagszámra megfelelő
Egyetemes konyhagép:	1 db, állapota kielégítő, a jelenlegi adagszámra megfelelő
Kalapos mosogatógép:	1 db, állapota jó,
Pohármosó:	1 db, állapota jó

Jelenleg azokat az ételeket, amiket nem lehet az üstben főzni, lábasokban a gázsámolyon főzik, két esetleg három tételben. A gázsámoly energiahatékonysága nem ideális például egy billenő serpenyőhöz viszonyítva (melléklet 3.kép). A jelenlegi gázsámolyok fogyasztása 1,3- 1,5 m³/óra a használt gáz fajtájától függően. A csatolt képen látható 120 literes billenő serpenyő fogyasztása 2,55 m³/óra. Már az alap fogyasztással számolva is energiát spórolhatunk meg, de a serpenyő szigetelése miatt még az étel is hamarabb készül el. Ezzel még további energiát takaríthatunk meg. Az egyszerű főzésnek köszönhetően az összes étel ugyanolyan ízű lesz. Ezek mellett a személyzet is időt takarít meg. Ha a konyha jelenlegi elektromos hálózata elbírja (Teljesítmény (kW): 18 Feszültség: ~ 3N x 400 V, 50 Hz) akkor elektromos verzió is elérhető.

A kombi gőzpároló sütő nem megfelelő kapacitású ezért nem tudják kihasználni az ezek nyújtotta előnyöket (pl.: zöldségek párolása a főzés helyett). A párolás használatával a zöldségek egyenletesebben főnek meg, színüket, vitamintartalmukat jobban megőrzik. Ha megfelelő méretű lenne az olyan kényelmi termékeket, mint előre panírozott halrudak vagy esetleg az egyszerű fasírtok, bő olajban sütés helyett készülhetne ezekben. Ezzel olajat és munkaidőt megtakarítva még a bő zsiradékban sült ételek korlátozását is ki lehet kerülni.

A statikus sütőkemence jelenleg ritkán van használatban (kb. hetente egyszer). Egy nagyobb kombi gőzpároló (melléklet 4.kép) beszerzése esetén ezek feleslegesek.

3. A konyhai személyzet munkájának hatékonysága

A konyhai személyzet igyekszik a hatósági előírások, rendeletek betartásával olyan ételeket előállítani, amit a gyerekek megesznek. Rossz volt látni, hogy nagyon sok gyerek nincs tisztában alapvető alapanyagokkal, fel sem ismeri az ételeket. (pl.: majonézes burgonyasalátára mondták, hogy „öntet, szósz”, „milyen tészta?” és „undorító”.) Teljesen elzárkóznak azoktól az ételektől, amit nem ismernek.

Mindenki tisztában volt az aznapi feladattal, gördülékenyen haladt a munka. Minden nap, minden étkezésére a kellő időpontban készen voltak az ételek.

A jelenleg használt élelmezési raktárgazdálkodási program nehezen használható. A szoftver kezdetlegessége miatt az étlapon található kalória jelölés sokszor pontatlan, így problémát okozhat a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet betartásában. Egy hatékonyabb program (pl.: Quadro Byte Zrt. programja, <https://www.qb.hu/>) segítségével ez kiküszöbölhető. A rendszer bővíthető kártyás azonosítással, ami a megteremthetné az alapjait az előrendelés és a menüválasztás lehetőségét. Kialakítható lenne az étkezők jogosultságának hatékony ellenőrzése. Jelenleg mindenféle ellenőrzés nélkül veszik igénybe az éttermi szolgáltatást. Alkalmanként ellenőrzik a jelenlévőket, hogy jogosan veszik e igénybe az étkezést. (a kinyomtatott jogosultsági listával kiáll valaki az ajtóba és név szerint

kikeresi, hogy szerepel e rajta) de ez nem hatékony és felesleges munkaidőt köt le az ellenőrzést végző személy munkanapjából.

A minimum két féle étel főzésével és az előrendelés bevezetésével csökkenthető lenne a kidobott étel mennyisége is. Ezzel a vendéglégedettség is növekedne. A szülők valamilyen szinten rá lennének kényszerítve arra, hogy hetente legalább pár percet foglalkozzanak azzal, mit fog enni a gyerekek az iskolában és kiválasszák azt az ételt, amit megesszük.

A személyzet jelenlegi létszáma elegendő a jelenlegi mennyiség főzéséhez és a két féle menüre átállás esetén se volna szükség bővítésre.

Az ellenőrzés napján készült főételek:

- Hétfő: Diós tészta, valódi dióból készült porcukor hozzáadásával. Semmilyen diópótlót nem használnak. Ízre kellemesen édes volt. A tésztán érezni lehetett a sót, de kicsit túlfőtt. A tésztát lábasba, gázsámolyon főzték. A mennyiség miatt három főzéssel. A nagy súly miatt leszűrni csak úgy tudják, hogy kimeregetik. Ez időigényes és közben a tészta ázik. A tészta üstben főzéstől kicsit tartanak és a padlóösszefolyó szűk keresztmetszeté miatt a leengedett főzővíz szétfolyva a padlón. Az üstben főzéssel időt és energiát lehetne megtakarítani.
- Kedd: Húsos rakott zöldségek, színes zöldségkeverék (brokkoli, karfiol, sárgarépa), darált húsos rizses töltelék, kis sajttal és tejföllel. Íze kellően sós, fűszeres, nem száraz. A zöldségek egy része az üstben főzés miatt kicsit túlfőtt. Gőzpároló használatával ez megelőzhető. A rizs és a hús lábasban készült. A hús pirítása két edényben, ami billenő serpenyővel egyszerre és energiahatékonyabban történhetne volna.
- Szerda: Sült csirkecomb majonézes burgonyával, csirkecomb kellemesen fűszeres, megfelelően sós, bőre szépen pirult. A burgonya szaftos, kicsit sótlan, arányos mennyiségű lilahagymával. A majonézes burgonyát előző nap megfőzték (lehetett volna gőzpárolóban) a lehűlt burgonyát bekeverték és dobozolva hűtőbe rakták. Tálalás megkezdéséig a hűtőben is maradt. A csirkecombokat tisztítás és darabolás után bepácolták és hűtőbe rakták, másnapnap sütőben sült.
- Csütörtök: Kelkáposzta főzelék vagdalttal, kelkáposzta túl főtt, kicsit sótlan, mérsékelten fűszeres. A fasírt kellemesen fűszeres és sós, amivel kompenzálta a főzeléket. A főzelék üstben készült. A kelkáposztát kevesebb ideig kellett volna főzni, hogy maradjon egy kis roppanós állaga. A fasírtot tepsiben sütve meg lehet spórolni a sütésre használt 25-30 liter olaj nagy részét, a több órányi sütési időt és minimális ízváltozással egy egészségesebb ételt kapunk.
- Péntek: Hentes tokány párolt rizzsel, megfelelően ízesített, tartalmaz tokány. Az ételben a sonka és uborka dominál, nincs bő lére eresztve, kellemesen paradicsomos. A sonka közepes minőség. Gázsámolyon, két edényben készült. (Itt is hatékonyabb lett volna egy billenő serpenyő) A rizs üstben, ételízesítő vízben készült. Kellően sós, nem száraz, de nem is nagyon tapadós.

4. A beszállítók és a beszállított alapanyagok árának felülvizsgálata

Az élelmezésvezető az általa elvárható módon próbálja biztosítani a hatékony működést. Keresi a beszállítóknál a kedvezőbb árú, de minőségben nem rosszabb termékeket. Az üzlet mennyiségi előnyét jól kihasználja, de a raktározási kapacitás szűkösségé miatt vannak korlátai. Ha szükséges új beszállítókat keres.

Az alábbi összehasonlító tábla a február 14-i kiadási bizonylat (melléklet 5. kép) alapján készült. Összehasonlításként egy munkahelyi étkeztető cég beszerzési árait vettem két, ott nem használt alapanyag kivételével.

Alapanyag neve	Mennyiség	Szadai ár	Nettó érték	Saját beszerzési ár	Nettó érték
Tej	130	352,7 Ft	45 856,2 Ft	358,0 Ft	46 540,0 Ft
Kifli	450	95,0 Ft	42 750,0 Ft		- Ft
olaj	6	739,5 Ft	4 437,0 Ft	775,0 Ft	4 650,0 Ft
Tojás	240	72,0 Ft	17 280,0 Ft	76,0 Ft	18 240,0 Ft
Fűszerpaprika	0,8	1 927,2 Ft	1 541,7 Ft	2 199,0 Ft	1 759,2 Ft
Bors	2	113,0 Ft	226,0 Ft	93,7 Ft	187,4 Ft
Köménymag	2	350,8 Ft	701,6 Ft	355,0 Ft	710,0 Ft
Liszt	2	329,0 Ft	658,0 Ft	298,0 Ft	596,0 Ft
Só	2	269,0 Ft	538,0 Ft	165,0 Ft	330,0 Ft
Maggi só nélkül	2	2 524,5 Ft	5 049,0 Ft	2 886,0 Ft	5 772,0 Ft
Mexikói vegyesfőzelék	140	739,0 Ft	103 460,0 Ft	930,0 Ft	130 200,0 Ft
Sertés comb	60	1 800,0 Ft	108 000,0 Ft	1 859,0 Ft	111 540,0 Ft
Rizs	17	491,4 Ft	8 354,5 Ft	619,0 Ft	10 523,0 Ft
Vöröshagyma	10	294,1 Ft	2 941,4 Ft	439,0 Ft	4 390,0 Ft
Trappista	35	2 050,5 Ft	71 766,8 Ft	1 949,0 Ft	68 215,0 Ft
Tejföl	40	1 149,0 Ft	45 960,0 Ft	1 067,0 Ft	42 680,0 Ft
Kenyér	25	660,0 Ft	16 500,0 Ft	739,0 Ft	18 475,0 Ft
Lekvár	5	3 485,9 Ft	17 429,6 Ft		- Ft
Alma	170	300,0 Ft	51 000,0 Ft	483,0 Ft	82 110,0 Ft
Körte	3,6	760,0 Ft	2 736,0 Ft	999,0 Ft	3 596,4 Ft
Majoranna	6	124,0 Ft	744,0 Ft	84,0 Ft	504,0 Ft

547 929,85 Ft

Két termék árával csökkentett összérték:

487 750,30 Ft

551 018,00 Ft

Az alábbi táblázatban a február 14-i ebéd 11-14 éves korcsoport hozzávetőleges kalkulációja látható. Az összeg nettó nyersanyagköltség, ami nem tartalmaz munka-, energia- és egyéb költségeket. Az ekkor érvényben lévő ebédköltség nettó 440,94 Ft volt, ami adagonként -78,06 Ft veszteséget termelt. A 2023 március 1-től érvényes ebéd térítési díja (melléklet 6.kép) ennek a korcsoportnak 551,18 Ft. Ezek alapján a végrehajtott térítési díj emelés időszerű volt.

Rakott zöldség			
Mexikói vegyesfőzelék	2	739,0 Ft	1 478,0 Ft
Sertés comb	0,6	1 800,0 Ft	1 080,0 Ft
Rizs	0,3	491,4 Ft	147,4 Ft
Vöröshagyma	0,16	294,1 Ft	47,1 Ft
Trappista	0,2	2 050,5 Ft	410,1 Ft
Tejföl	0,4	1 149,0 Ft	459,6 Ft
olaj	0,1	739,5 Ft	74,0 Ft
Majoranna	0,1	124,0 Ft	12,4 Ft
Só	0,05	269,0 Ft	13,5 Ft
		3 722,0 Ft	372,2 Ft

Tojásleves			
Tojás	4	72,0 Ft	288,0 Ft
olaj	0,05	739,5 Ft	37,0 Ft
Só	0,03	269,0 Ft	8,1 Ft
Liszt	0,04	329,0 Ft	13,2 Ft
Fűszerpaprika	0,02	1 927,2 Ft	38,5 Ft
Bors	0,01	113,0 Ft	1,1 Ft
Köménymag	0,01	350,8 Ft	3,5 Ft
Maggi só nélkül	0,04	2 524,5 Ft	101,0 Ft
		490,4 Ft	49,0 Ft

Alma			
Alma	1,1	300,0 Ft	330,0 Ft
		977,7 Ft	97,8 Ft

11-14 éves korcsoport ebéd összesen: 519,0 Ft

Az ellenőrzést a mai nappal elvégeztem. A jelentésben leírt megállapítások az ellenőrzés idején fennálló állapotok alapján készültek.

Dátum 2023.03.04.


ellenőrzést végző
aláírása

Mellékletek

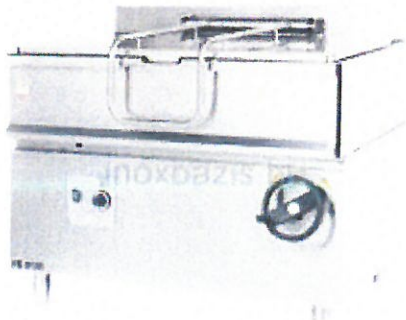
1. kép



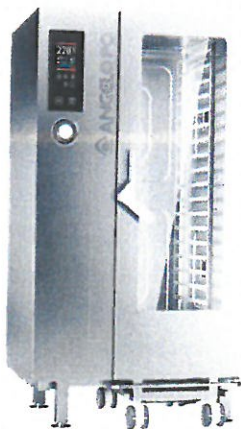
2. kép



3. kép



4. kép



**Kiadási bizonylat**

Dátumtartomány: 2023.02.14.

Oldal: 1

Tulajdonos: [Szadai Gyermekélelmezési és Szoc. Étk. Konyha] - 2111 Szada, Dózsa György u.61
Felhasználó: user, Teljes

2023.02.15. 8:36:16

Fksz. Nysz. Anyag neve Nyilv. ár Nettó ár ÁFA érték % Bruttó ár Tétel me. Készlet me. Mért.

1.	Biz. szám: 98206231	Dátum: 2023.02.14.	Mozgásnem: 03 Raktár kivétel	Szadai Gyermekélelmezési és Szoc. Étk. 2023/00126				
621	3015	TEJ, PASZTÓRÓZOTT (1,5 %)	352,74 Ft	45 856,20 Ft	8 254,12 Ft	54 110,31 Ft	130	1600 liter
621	2425	KIFLI (44 G)	95,00 Ft	42 750,00 Ft	7 695,00 Ft	50 445,00 Ft	450	0 darab
621	4425	ZSÍR, OLAJ	739,50 Ft	4 437,01 Ft	1 197,99 Ft	5 635,00 Ft	6	166 liter
621	1500	TOJÁS EGÉSZ (40 G)	72,00 Ft	17 280,00 Ft	4 665,60 Ft	21 945,60 Ft	240	300 darab
621	1010	FÚSZERPAPRIKA	1 927,17 Ft	1 541,73 Ft	416,27 Ft	1 958,00 Ft	0,8	5,8 kilogra
621	1005	BORS	113,00 Ft	226,00 Ft	61,02 Ft	287,02 Ft	2	6 csoma
621	1035	KÖMÉNYMAG	350,82 Ft	701,64 Ft	189,44 Ft	891,08 Ft	2	18 csoma
621	2012	LISZT, BÚZALISZT (TELJES)	329,00 Ft	658,00 Ft	177,66 Ft	835,66 Ft	2	62 kilogra
621	1000	SÓ	269,00 Ft	538,00 Ft	145,26 Ft	683,26 Ft	2	30 kilogra
621	9034	MAGGI SÓ NÉLKÜLI	2 524,52 Ft	5 049,03 Ft	1 262,26 Ft	6 311,29 Ft	2	28 kilogra
621	5005	MEXIKÓI VEGYESFŐZELÉK	739,00 Ft	103 460,00 Ft	27 934,20 Ft	131 394,20 Ft	140	0 kilogra
621	4162	SERTÉS, COMB	1 800,00 Ft	108 000,00 Ft	29 160,00 Ft	137 160,00 Ft	60	10 kilogra
621	2070	RIZS	491,44 Ft	8 354,55 Ft	2 255,73 Ft	10 610,27 Ft	17	233 kilogra
621	6180	VÖRÖSHAGYMA	294,14 Ft	2 941,39 Ft	794,18 Ft	3 735,57 Ft	10	36 kilogra
621	3355	TRAPPISTA FÉLKEMÉNY	2 050,48 Ft	71 766,79 Ft	12 918,02 Ft	84 684,81 Ft	35	185 kilogra
621	3180	TEJFŐL 800 g-os	1 149,00 Ft	45 960,00 Ft	8 272,80 Ft	54 232,80 Ft	40	60 doboz
621	2342	KENYÉR TELJES KIÖRLÉSÜ	660,00 Ft	16 500,00 Ft	2 970,00 Ft	19 470,00 Ft	25	0 kilogra
621	6651	LEKVÁR 4 kg-os	3 485,91 Ft	17 429,55 Ft	4 705,98 Ft	22 135,52 Ft	5	17 darab
621	6600	ALMA	300,00 Ft	51 000,00 Ft	13 770,00 Ft	64 770,00 Ft	170	0 kilogra
621	6675	KÖRTE	760,00 Ft	2 736,00 Ft	738,72 Ft	3 474,72 Ft	3,6	0 kilogra
621	1080	MAJORANNA	124,00 Ft	744,00 Ft	200,88 Ft	944,88 Ft	6	4 csoma

Összesítés: Nettó: 547 929,89 Ft ÁFA: 127 785,12 Ft Bruttó: 675 715,01 Ft 21**Összesen:** Nettó összes: 547 929,89 Ft ÁFA összes: 127 785,12 Ft Bruttó összes: 675 715,01 Ft
Tételek száma: 21

5. kép

Étkezési térítési díjak mértéke 2023. március 1-től

Bülsődei étkezők

	Nettó	Áfa	Bruttó
Reggeli	173,23 Ft	46,77 Ft	220,00 Ft
Tízórai	106,30 Ft	28,70 Ft	135,00 Ft
Ebéd	468,50 Ft	126,50 Ft	595,00 Ft
Uzsonna	125,98 Ft	34,02 Ft	160,00 Ft
	874,02 Ft	235,98 Ft	1 110,00 Ft

Óvodai étkezők

	Nettó	Áfa	Bruttó
Tízórai	173,23 Ft	46,77 Ft	220,00 Ft
Ebéd	468,50 Ft	126,50 Ft	595,00 Ft
Uzsonna	129,92 Ft	35,08 Ft	165,00 Ft
	771,65 Ft	208,35 Ft	980,00 Ft

Iskolai étkezők

	Nettó	Áfa	Bruttó
Tízórai	188,98 Ft	51,02 Ft	240,00 Ft
Ebéd	551,18 Ft	148,82 Ft	700,00 Ft
Uzsonna	173,22 Ft	46,78 Ft	220,00 Ft
Összesen:	913,38 Ft	246,62 Ft	1160,00 Ft

Munkahelyi és vendég étkezők

	Nettó	Áfa	Bruttó
Ebéd	1173,23 Ft	316,77 Ft	1490,00 Ft

Gyermek tábor

	Nettó	Áfa	Bruttó
Tízórai	240,16 Ft	64,84 Ft	305,00 Ft
Ebéd	1 165,35 Ft	314,65 Ft	1 480,00 Ft
Uzsonna	228,35 Ft	61,65 Ft	290,00 Ft
	1 633,86 Ft	441,14 Ft	2 075,00 Ft

Szociális étkezők

	Nettó	Áfa	Bruttó
Ebéd	933,07 Ft	251,93 Ft	1185,00 Ft

6. kép