



Csanádapáca Község Önkormányzata

5662 Csanádapáca, Szent Gellért út

ELLENŐRZÉSI JELENTÉS

**AZ ÖNKORMÁNYZATI KONYHA ANALITIKUS NYILVÁNTARTÁSAINAK VEZETÉSE, NORMA
FELHASZNÁLÁS ÉS NORMA MEGÁLLAPÍTÁSÁNAK**

ELLENŐRZÉSÉRŐL

Békéscsaba, 2021. október 4.

I. ELLENŐRZÉS HÁTTERE

Ellenőrzést végző szervezet: Cs. A. Cs zrt.

Ellenőrzött szervezet: Gyöngyfüzér Szociális Szolgáltató Központ (5662 Csanádapáca, Szent Gellért út 46.)

Ellenőrzés tárgya: Az önkormányzati konyha analitikus nyilvántartásainak vezetése, norma felhasználás és norma megállapítása

Ellenőrzött időszak: 2020. év

Ellenőrzés helyszíne: Gyöngyfüzér Konyha (5662 Csanádapáca, Szent Gellért út 46.)

Ellenőrzésre vonatkozó felhatalmazás: az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény 6/C. § (1) bekezdés c) pontja és 70. §-a, a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII. 31.) kormányrendelet, valamint a Cs.A.Cs Könyvvizsgáló és Informatikai Szolgáltató zrt.-vel a belső ellenőrzés elvégzésére kötött megbízási szerződés.

Ellenőrzési napok:

Felkészülés: 2021. szeptember 27. napja

Ellenőrzés időszaka, anyagok áttekintése: 2021. szeptember 28. napjától 30. napjáig

Jelentés készítés: 2021. október 1. napjától 4. napja

Ellenőrzési napok száma: 6 revizori nap

Ellenőrzést végző személy: Pauló-Gábor Szilvia belső ellenőr

A vizsgálat célja, feladata: Annak megállapítása, hogy a jogszabályok által előírt alapanyag mennyiségek felhasználásra kerülnek-e, az alapanyagok felhalmozása szükségszerű-e, anyagkiszabot a jogszabályi előírásoknak megfelelően történik-e

Az ellenőrzés részletes feladata volt: A nyersanyagkészlet nyilvántartási rendszer megismerése. Az alapanyag készlet vizsgálata, abból a szempontból, hogy történt-e indokolatlan alapanyag felhalmozás. A jogszabályi előírásoknak megfelelően történik-e a nyersanyagok felhasználása, az előírt alapanyag mennyiségek felhasználásra kerülnek-e.

Az ellenőrzött időszakban hivatalban lévő vezetők neve, beosztása:

dr. Lipták Péter jegyző

Megyeriné Lepsényi Aliz aljegyző

Volencsikné Róka Irén élelmezésvezető

Pepó Jánosné intézményvezető

Rendelkezésre bocsátott okmányok:

- Szervezeti és Működési Szabályzata
- Informir programból származó kartonok, listák

Jogszabályi előírások:

- Az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény (Áht.)
- Az államháztartásról szóló törvény végrehajtásáról szóló 368/2011. (XII. 31.) kormányrendelet (Ávr.)
- A számvitelről szóló 2000. évi C. törvény
- Az államháztartási számvitelről szóló 4/2013. (I.11.) kormányrendelet (Áhsz.)
- A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet
- A költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Bkr.)

Az okmányok felülvizsgálatát követően személyes konzultáció az élélmezésvezetővel történt. A belső ellenőrzési jelentésemet Békéscsaba, Mogyoró u. 22. szám alatti irodában állítottam össze, és teszem meg észrevételeimet.

II. MEGÁLLAPÍTÁSOK

I. Szabályozottság

1) Alapító Okirat

Gyöngyfüzér Szociális Szolgáltató Központ a Csanádapáca Község Önkormányzata által a 2016. március 16. napján kiadott GYSZSZK-4/2016 számú alapító okiratát az Áht. 8/A. §-a alapján a 168/2016. (XI. 30.) kt. számú határozatára figyelemmel módosították, mely szerint új telephelyként a konyha került az intézményhez.

Az ellátandó feladatok kormányzati funkciói:

- 096015 Gyermekétkeztetés köznevelési intézményben
- 104035 Gyermekétkeztetés bölcsődében, fogyatékosok nappali intézményében
- 096025 Munkahelyi étkeztetés köznevelési intézményben
- 104036 Munkahelyi étkeztetés gyermekek napközbeni ellátását biztosító intézményben
- 104037 Intézményen kívüli gyermekétkeztetés
- 102023 Időskorúak tartós bentlakásos ellátása (szociális otthon étkeztetés)
- 102024 Demens betegek tartós bentlakásos ellátása (szociális otthon étkeztetés)
- 107051 Szociális étkeztetés szociális konyhán

A Konyha alaptevékenysége:

- az önkormányzati intézmények, az önkormányzat illetékességi területén működő intézmények ellátottai igény szerinti étkezésének biztosítása
- az önkormányzat illetékességi területén lakó, illetve tartózkodási hellyel rendelkező jogosult gyermekek Intézményen kívüli szünidei étkeztetésének biztosítása
- az önkormányzati intézményi dolgozói részére munkahelyi étkeztetés biztosítása
- egyéb szervek, személyek részére történő étel előállítása, értékesítése, rendezvények megtartása, helyiség bérbeadása.
- Kötelező önkormányzati közfeladatként előírt közétkeztetési feladatok ellátása.

2) Működési Engedély

A Konyha rendelkezik az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet 15. § (1) bekezdése alapján megállapított működési engedéllyel, amelyet a Békés Megyei Kormányhivatal Orosházi Járási Hivatalának Élelmiszerlánc-Biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága adott ki 2016. december 29-én Gyöngyfüzér Szociális Szolgáltató Központ 5662 Csanádapáca, Szent Gellért u. 46. szám alatti telephelyű „Konyha” elnevezésű köz-étkeztető létesítmény részére.

II. Humánerőforrás gazdálkodás

A konyha létszámösszetétele:

- Élelmezésvezető: 1 fő
- Szakács 2 fő
- Konyhalány 3 fő
- Adminisztrátor 1 fő

Összesen: 7 fő teljes munkaidős

1 fő megbízási szerződéssel foglalkoztatott dietetikus.

Élelmezésvezető: A 37/2014. (IV. 30.) számú EMMI rendelet a következők szerint szabályozza az élelmezésvezetői munkakör betöltésének feltételeit:

„10. Személyi feltételek

16. § (1)⁴⁰ Az étrend, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív összeállítását az élelmezésvezető végzi.

(2)⁴¹ Az ételek elkészítését, az ételosztást a főzőkonyhán az élelmezésvezető felügyeli.

(3)⁴² A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az élelmezésvezetőnek a következő feltételek valamelyikét kell teljesítenie:

- a) élelmezésvezető szakképesítés,
- b) vendéglátóipari vagy élelmiszeripari felsőfokú végzettség és a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában - ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést - való dokumentált jártasság,
- c) dietetikus szakképesítés, vagy
- d) vendéglátóipari szakközépiskolai érettségi, vagy érettségi és szakács szakképesítés, továbbá a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában - ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést - való dokumentált jártasság.”

Az élelmezésvezető 2004. június 17-én szerzett OKJ 528110100000000 azonosító számú szakmai képesítést. A szakácsnők szintén megfelelő szakképesítéssel rendelkeznek.

III. Szabályzatok

1) Élelmezési Szabályzat

A konyha nem rendelkezik Élelmezési Szabályzattal, annak mielőbbi pótlása szükséges. Az Élelmezési szabályzatnak az alábbiakat (a teljesség igénye nélkül) kell tartalmaznia:

- Az élelmezési tevékenységre vonatkozó központi előírások
- Az élelmezési tevékenység feladata, étkeztetés forma és az étkeztetésben résztvevők köre
- Az étrend összeállítása
- A térítési díjak megállapítása
- Az élelmezési szervezet, az élelmezési tevékenységben közreműködők (intézményvezető, élelmezésvezető, szakács, konyhai kisegítők feladatai)

- Az ételmezési tevékenység folyamatai (anyagszükségletének tervezése, nyersanyag beszerzése, áru átvétel)
- Az étlapok tervezése és jóváhagyása
- A napi ételmezési létszám (ellátottak) megállapítása, nyilvántartása
- A napi ételmezési nyersanyagszükséglet megállapítása, az anyagkiszabás
- Az ételek elkészítése, szállítása, tárolása
- A tárolás, raktározás szabályai
- Az ételmaradékok kezelése
- Az ételmezési feladat ellátásának bizonylatolásával kapcsolatos feladatok, előírások
- Az ételmezési tevékenység folyamatának bizonylati rendje
- Göngyölegek kezelése
- A tisztítási, takarítási feladatok

2) Önköltség-számítási Szabályzat

A Csanádapácai Közös Önkormányzati Hivatal rendelkezik önköltség-számítási szabályzattal, mely kiterjesztésre került a Gyöngyfüzér Szociális Szolgáltató Központra. A szabályzatban rendelkeznek a konyha költségeinek felosztásáról.

IV. A konyha működésének és az ételmezési tevékenység megszervezésének rendszere

1) A konyha működése

A konyha napi átlagos adagszáma a kapott tájékoztatás szerint 400 adag körül van, a főzhető maximális napi adagszám 500 adag. A kapacitáskihasználás mértékét az ellenőrzött időszakban lezajlott pandémia jelentősen befolyásolta, mivel a járvány ideje alatt kevesebb volt az étkező gyermekek száma.

Az étkezők analitikus nyilvántartását a 328/2011. (XII. 29.) számú kormányrendelet 4. számú melléklete szerinti kimutatás alapján vezetik. A létszám- és adagszám adatokat havonta táblázatban összegezik. A konyha az étkeztetést a következő területekre biztosítja: általános iskola, óvoda, alkalmazottak, szociális étkeztetés, szociális otthon ellátottai részére, vendégétkeztetés. A térítési díjak számlázását a Csanádapácai Közös Önkormányzati Hivatal pénzügyi ügyintézője végzi az ASP program segítségével a konyha által lejelentett tényleges létszám alapján havi zárást követően.

A konyha részére az intézmények előző nap adják le pontos másnapi igényüket. Az ételmezésvezető tájékoztatása szerint a megállapított adagszám és a receptúra alapján történik az anyag kivételezés, és a főzés. Az óvoda, az iskola és a gondozási központ részére a kiosztást – adagolást a konyhán végzik, majd autóval történik a kiszállítás. A tálaló konyhában kerül sor az egyéni tálalásra.

2) Készletnyilvántartás

A konyha a nyersanyagok felhasználásáról mennyiségben és értékben is köteles elszámolni, illetve nyilvántartást vezetni. A konyha teljes körű nyersanyagkészlet elszámolását (mennyiségben és értékben) 2020. évben a INFORMIR program segítségével bonyolították. A szoftver lehetővé teszi a bevételi és kiadási bizonylatokon alapuló raktári készletnyilvántartást, az étlaptervezést, az étlap szerinti kiszabot elkészítését a korosztályokra kidolgozott ételreceptek alapján. A program a raktári készletnyilvántartást (anyagkarton, bevételi és kiadási bizonylatok); az étlaptervezését; az étkezőlétszám nyilvántartását (EPER program étkeztetés modulban tartjuk nyilván); a kiszabot készítést, kivételezést étlap alapján; a tápanyag értékszámítást; az anyaghányad-nyilvántartást; a nyersanyagnormák figyelését; korosztályra kidolgozott ételrecepteket, leltárív nyomtatást; ezzel hatékonyabbá, egyszerűbbé, gyorsabbá teszi a konyha raktárgazdálkodását és egyéb adminisztrációs feladatait.

A nyersanyagok beszerzése, beszállítása hőközben folyamatos (pékárú napi szinten), a számlázás pedig a legtöbb beszállító esetében a hó végén történik. Az alapanyagok beérkezésekor szállítólevél alapján tételenként, mennyiség és ár rögzítésével történik az alapanyagok bevételezése, amelyről készletmozgási bizonylatot állít ki a program. A 2020. június havi bevételezést tekintetem át részletesen. A szállítólevélen szereplő és a programba felvitt mennyiség között több esetben az alábbi eltérést tapasztaltam, a konzervek, befőttek esetében:

	Számla szerint				Bevételezett mennyiség	Eltérés
	Mennyiség	Mennyiségi egység	Súly	Mennyiség		
Almabefőtt	4	db	4200g/2400g	9,6 kg	8,8 kg	-0,8
Almapaprika	4	db	4100g/2300g	9,2 kg	16,8 kg	7,6
Lecsó konzerv	16	db	4200g	67,2 kg	80 kg	12,8
Meggy befőtt	6	db	4200g/2400g	14,4 kg	13,2 kg	-1,2
Paradicsompüré	6	db	4550g	27,3 kg	30 kg	2,7
Szilva befőtt	6	db	4200g/2400g	14,4 kg	14,4 kg	0
Gomba	30	kg		30 kg	20 kg	-10

Az alapanyagok beszerzéséről kiállított elszámoló számlákról készletbevételezési bizonylat (B.12.111(v. r.sz.) kerül kiállításra, melynek első eredeti példánya az eredeti számlával együtt a Csanádapácai Közös Önkormányzati Hivatal Pénzügyi Osztályára kerül a számla kiegyenlítése és könyvelése céljából. A számla másodpéldánya vagy másolata és a készletbevételezési bizonylat másodpéldánya az analitikus nyilvántartást vezető konyhánál kerül lefűzésre. A napi élelmiszeranyag felhasználásához kiszabot készül, ami alapján történik a raktárból való kivételezés, készletkiadási bizonylat nem készül. A fenti táblázat szerinti eltérésekkel történik az alapanyagok kiadása is, azonban, ha például egy receptben 5kg paradicsompürére van szükség és az így kerül bevételezésre is kiadásra is, valójában viszont csak 4,55 kg fog a levesbe kerülni, de ugyanez fordítva is előfordul. A havi készletmozgás (Nyitó-növekedés-csökkenés-Záró) ellenőrzéséhez nem tudtak adatot szolgáltatni, mert a

lekérdezés nem dátumra történik, hanem nyitó és záró tétel sorszám alapján, amit havonta az élelmezésvezető nem tudott beazonosítani.

Az élelmezésvezető feladatkörébe tartozik a konyha működéséhez szükséges nyersanyagkészlet biztosítása, a nyersanyagkészlet nyilvántartás vezetése, az étkezési nyilvántartás vezetése. Naponta kimutatásra kerül a tényleges étkezői létszám.

A nyersanyag kivételezést a konyha program receptjei és azok módosított receptúrája alapján végzik el, figyelembe véve az alapvető előírásokat. A közétkeztetésben - különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre - az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani. A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás- egészségügyi előírásokról pontosan meghatározza a különböző korosztályok számára szükséges energia- és tápanyagigényt. A Rendelet tartalmazza az egy adagra vonatkozó felhasználandó nyersanyagok mennyiségét (nyersanyag-kiszabati útmutatót) és az adagolási útmutatót is. Fontos része a szabályozásnak a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel (g/fő) előírása. A Rendelet betartásával a közétkeztetők biztosítani tudják a gyermekek számára a minőségében és mennyiségében is megfelelő táplálékot.

Az INFORMIR program alkalmazása biztosítja a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletben előírtak betartását, mivel a közétkeztetésre vonatkozó rendelet alapján ellenőrzi:

- nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő korcsoportbontásban megkülönböztetve az előírásban szereplő étel típusokat, felhasználási módokat (3.§ (1) (1. számú melléklet))
- változatossági mutatót (4.§ (1) a, (2.számú melléklet))
- állati eredetű fehérjeforrást (4.§ (2))
- korcsoportonkénti napi energiaszükségletet (kcal/nap/fő) (5.§ (3. számú melléklet))
- az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi só bevitelt (g/fő) (12.§ (5. számú melléklet))
- naponta biztosítandó élelmiszereket, élelmiszercsoportokat (kalciumtartalmú tejtermék, adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, gabona alapú élelmiszer) (7.§)
- zsiradékból származó napi összes energiamennyiséget (11.§ (1))
- hozzáadott cukortartalmat (11.§ (2))
- élelmiszerek, élelmiszercsoportok gyakoriságára vonatkozó előírásokat tíz élelmezési napra, egy főre számítva (13.§ (6. számú melléklet))

A program előállítja a (17.§ (2) a)) pontban meghatározott ellenőrzés során szükséges dokumentumokat:

- az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag felhasználást (kivételezés, ételkészítés).
- az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás – egészségügyi megítéléshez szükséges dokumentumokat.

A konyha nyersanyagkészletének leltározását év közben a tisztasági festés idején, illetve év végén ellenőrzi a nyersanyagkészletet. Az élelmezésvezető szerint a 2020-as év során 2 alkalommal lett egyeztetve a készletnyilvántartás és a raktárban lévő nyersanyagkészlet, elmondása szerint és a leltározás dokumentumait áttekintve eltérés nem volt. Ennek oka az lehet, hogy az élelmezésvezető a 2020-as év során többször ellenőrizte a nyersanyag készletet egy-egy tétel esetében, annak kiadása előtt.

A veszélyes hulladékok (zsír, olaj) elszállítására rendelkeznek szerződéssel (Biofilter kft.). Az ételhulladékot az intézményekből visszahozzák. Az ételhulladék mennyiségét folyamatosan figyelik, ezen adatok alapján az étlap összeállításánál figyelembe lehet venni a tapasztalatokat.

3) Étlap

A konyhán hétfőig (szombat, vasárnap) alkalmanként, egy-egy rendezvény kapcsán van főzés, 10 napos étlap készül, az étlap összeállítását az élelmezésvezető végzi. Az étlap szerdánként kerül kiadásra. A nyersanyag kivételezést a konyha program receptjei és azok módosított receptúrája alapján végzik el, figyelembe véve az alapvető előírásokat. A közétkeztetésben - különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre - az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.

Az étlapok összeállításához figyelembe venni az Országos Élelmezési- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) által az étlaptervezéshez összeállított útmutatókat. A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás- egészségügyi előírásokról pontosan meghatározza a különböző iskolai korosztályok számára szükséges energia- és tápanyagigényt. A Rendelet tartalmazza az egy adagra vonatkozó felhasználandó nyersanyagok mennyiségét (nyersanyag-kiszabati útmutatót) és az adagolási útmutatót is. Fontos része a szabályozásnak a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel (g/fő) előírása. A Rendelet betartásával a közétkeztetők biztosítani tudják a gyermekek számára a minőségében és mennyiségében is megfelelő táplálékot. Az előírások betartásra kerülnek.

4) Térítési díjak megállapítása és beszedése

A 328/2011. (XII. 29.) Kormányrendelet a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról:

A mindenkor hatályos térítési díjakat és az alkalmazott élelmezési normákat az Önkormányzat rendeletben szabályozza. Az önkormányzat Képviselő-testületének 2/2020. (I. 13.) Kt. sz. rendelete alapján érvényes térítési díjak a következők:

Térítési díjak 2020. február 1-től				
Megnevezés	Norma	Rezsi	Áfa (27%)	Térítési díj
Óvodai ellátás				
- tízórai	87	72	43	202
- ebéd	186	149	90	425
- uzsonna	69	54	33	156
Térítési díj	342	275	166	783
Általános Iskola				
- tízórai	112	92	55	259
- ebéd	247	193	119	559
- uzsonna	91	77	45	213
Térítési díj	450	362	219	1 031
Idősek Otthona				
- reggeli	135	94	62	291
- tízórai	100	72	46	218
- ebéd	250	189	119	558
- uzsonna	100	72	46	218
- vacsora	150	109	70	329
Térítési díj	735	536	343	1 614
Dolgozók térítési díja	350	115	125	590
Vendégétkezés	350	272	168	790

A jelenleg is hatályos térítési díjak 2021-től érvényesek, emelés majdnem minden évben van, mivel az alapanyagok, rezsi áremelkedése is folyamatos.

5) A normatíva és norma felhasználás

Az iskolai és óvodai étkeztetés után a normatívát az Önkormányzat igényli, majd év közben – a ténylegesen igénybe vett napok alapján – irányítószervi támogatásként átadja a Gyöngyfüzér Szociális Szolgáltató Központnak.

	Norma (Ft)	Tényleges (Ft)	Eltérés (Ft)
Óvoda	3 928 959	4 002 514	- 73 555
Iskola	6 726 403	6 527 664	198 739
Szociális Otthon	10 994 441	11 134 760	- 140 319
Külsős, ételhordós	10 288 964	9 727 780	561 184
Összesen	31 938 767	31 392 718	546 049

A konyha által készített kimutatások 2020. évekre anyagfelhasználás, normakeret és a vendégétkezések bevétele tekintetében év végére plusz 546 049 Ft-ot mutat, mely nagyon jól mutatja a konyha helyzetét.

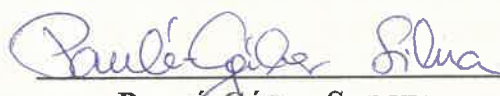
III. KÖVETKEZTETÉSEK

A belső ellenőrzés keretében elvégzett vizsgálat során ellenőriztem Gyöngyfüzér Szociális Szolgáltató Központ Konyha analitikus nyilvántartásait. A Konyha nem rendelkezett élelmezési szabályzattal, melynek mielőbbi pótlását javaslom.

Az elvégzett belső ellenőrzés összegző tapasztalata, hogy az intézménynél az ellenőrzéshez szükséges dokumentumok rendelkezésre álltak, azok ellenőrizhetősége nem volt teljes körűen biztosított. Nem volt megállapítható a havi készletmozgása, nem tudunk meggyőződni arról, hogy a tárolt alapanyagok értéke optimális volt-e. A jelentésben részletezettek szerint a bevételezés során eltérő mennyiségi egységek alkalmazása félrevezető.

Az ellenőrzési jelentést az ellenőrzött területek vezetőivel egyeztettem. Az ellenőrzést lezártnak tekintem.

Kelt: Békéscsaba, 2021. október 4. napján


PAULÓ-GÁBOR SZILVIA
belső ellenőrzési vezető



ZÁRADÉK

1.) Az ellenőrzési jelentés tartalmát megismertem, annak két példányát átvettem. A költségvetési szervek belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII. 31.) kormányrendelet (a továbbiakban: Ber.) 42. § (2) bekezdése értelmében nyilatkozom, hogy

- észrevételt kívánok tenni és azt a jelentés kézhezvételétől számított 8 munkanapon belül megküldöm az ellenőrzést végző szervezet részére. (A határidő elmulasztását egyetértésnek kell tekinteni.),
- észrevételt nem kívánok tenni.

Az észrevétel elfogadásáról vagy elutasításáról a vizsgálatvezető dönt (Ber. 42. § (7) bek.)

2.) Az ellenőrzött szervezet vezetője – indokolt esetben – Intézkedési terv készítését rendelheti el, a felelős személyek és határidők megjelölésével, melyet haladéktalanul megküld az ellenőrzést végző szerv részére. (Ber. 45.§ (2) és (3) bek.)

Az Intézkedési terv végrehajtásáért az ellenőrzött szervezet vezetője felel. (Ber. 29.§ (1) bek.)

Csanádapáca, 2021. október 12. nap



DR. LIPTÁK PÉTER.
Csanádapáca Jegyzője

TELJESÍTÉSIGAZOLÁS

Alulírott igazolom, hogy a Cs.A.Cs Könyvvizsgáló és Informatikai Szolgáltató zrt. (5600 Békéscsaba, Mogyoró utca 22.) az

- A Csanádapáca Közös Önkormányzati Hivatal belső kontrollrendszer ellenőrzése
- Gyöngyfüzér Szociális Szolgáltató Központ konyha analitikus nyilvántartásainak vezetésének ellenőrzését

teljesítette, részére a megbízási szerződésben megállapított díj kifizethető.

Kelt: Csanádapáca, 2021. október 4. napján



DR. LIPTÁK PÉTER
jegyző

TELJESSÉGI NYILATKOZAT

Alulírott, büntetőjogi felelősségem tudatában kijelentem, hogy a legjobb tudásom szerint Gyöngyfüzér Szociális Központ Konyha szervezetnél az analitikus nyilvántartások ellenőrzésével összefüggő, felelősségi körömbe tartozó mindazon dokumentumot, nyomtatványt, adatot és információt hiánytalanul az ellenőr rendelkezésére bocsátottam, melyek szükségesek az adott állapot felméréséhez.

Kijelentem továbbá, hogy ezek a dokumentumok, adatok és információk megbízható, teljes körű információt tartalmaznak.

Ezen nyilatkozat kiadására az ellenőrző szerv, szervezeti egység kérésére került sor a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII. 31.) kormányrendelet szerint.

Kelt: Csanádapáca, 2021. október 4. napján



DR. LIPTÁK PÉTER

jegyző

TELJESSÉGI NYILATKOZAT

Alulírott, büntetőjogi felelősségem tudatában kijelentem, hogy a legjobb tudásom szerint Csanádapáca Közös Önkormányzati Hivatal szervezetnél a belső kontrollrendszer ellenőrzésével összefüggő, felelősségi körömbé tartozó mindazon dokumentumot, nyomtatványt, adatot és információt hiánytalanul az ellenőr rendelkezésére bocsátottam, melyek szükségesek az adott állapot felméréséhez.

Kijelentem továbbá, hogy ezek a dokumentumok, adatok és információk megbízható, teljes körű információt tartalmaznak.

Ezen nyilatkozat kiadására az ellenőrző szerv, szervezeti egység kérésére került sor a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII. 31.) kormányrendelet szerint.

Kelt: Csanádapáca, 2021. szeptember 27. napján



DR. LIPTÁK PÉTER
jegyző

