



KÖZSÉGI KONYHA BESZÁMOLÓJA

2013.01.01-től Konyhánk Intézmény lett, KÖZSÉGI KONYHA és ÉTTEREM.

Konyhánk több mint 98 %-ban, közétkezéssel foglalkozó konyha, szolgáltatást nyújt.

A „JÓ Higiénia Gyakorlat” szabályait és a HACCP rendszerrel szabályait együtt alkalmazzuk. Ez az átláthatóság megkövetelő tényező, így az alábbiak szerint próbálom bemutatni Önöknek a konyhánk jelenlegi működését,

pontokban vázolt folyamatokkal, 1-től - 12-ig:

- | | |
|------------------|-------------------------------|
| 1. Étkeztetések | 7.Reformátkezés |
| 2.Munkaerő | 8. Hulladékgyűjtés |
| 3. Étterem | 9. Elszámolás |
| 4. Nyilvántartás | 10. Karbantartás, javítás |
| 5. Ellenőrzés | 11. Beruházás, eszközvásárlás |
| 6.Munkaterv | 12. Egyebek |

1.ÉTKEZTETÉSEK:Csoportok étkeztetésével foglalkozunk:

Óvodások **90-100 Fő** Iskolások **160 fő**, Idősek **110-115 fő** Egyéb **10-12 fő**

Reggeli: 28 Fő, Tízórai: 240 Fő, Ebéd: 350-380. Fő, Uzsonna: 110 Fő, Vacsora: 28 Fő.

Így a napi létszám forgalmunk eléri 750 főt.

Idősek Otthona részére készül: Reggeli +Ebéd +Vacsora elvitelre.

Gyermekeknek: tízórait, ebédet, és uzsonna biztosítunk.

Felnőtteknek (nyugdíjasoknak, főtt ételt biztosítunk) ebédet, ételesen elvitelre adunk.

A nyár folyamán táboroztattunk: reggeli, ebéd és vacsoráztatással.

Gyerekek részére, pályázat alapú, nyári étkezés volt biztosítva kb.64 Főre, 44 napon át.

Lehetett igényeli elvitelre 400 Ft/ebédet, a gyerekek részére a szünidőben, csak egy szülő vette igénybe a szolgáltatásunkat.

Falu rendezvényeknél a vendégétkeztetést biztosítottjuk,(például: Falunap, Svájci gyerekek étkeztetése, Nyugdíjas nap stb.).

Szívárvány Otthon részére szept.16-ig biztosítottunk ebédet, még januárban jelezték, hogy váltani fognak, mivel betegekre szabott étkezést igényelnének, a diétás megoldást keresik.

Az idősek részére az étkeztetés szabályai a betegségek fegyelembé vételével kell történnie, így majdnem személyre szabott az étkeztetésük, például ezért volt az ÖNO-ban a reggeli és vacsora készítése.

Diétás ételek készítését csak diétás szakács végezheti vagy Diétetikus ellenőrzése mellett végezhető.

A jelenlegi 2-3 beteg részére az Idősek Otthona a helyi Pszichiátriai konyháról a diétás ebédet meg tudja rendelni.

A hétvégi főzések, mint tudjuk nem gazdaságosak, 600 fős konyhában főzünk 50-60 főre.

A hétvégi ebédre finomabb és 3 fogásos ebédet igényelnek az étkezők, az „ünnepi” ebédet hétvégi díjazással kell meghatározni.

(A felnőtteknél az ebéd nyersanyag értéke egy főre 350 Ft ez nem magas összeg.)

2.MUNKAERŐ:

5 állandó dolgozóval üzemel a Konyha, és 3 Fő kisegítővel,(ami 2-3 havonta változó)

A feladatok szabályszerű ellátására a négy kisegítő dolgozót, 8 órában kellene alkalmazni.

Az új konyha kezdésekor így volt biztosítva: 2 Szakács, 2 konyhalány, 4 kisegítő és az ételmezésvezető.

A dolgozói létszám biztosításával tudunk a szabályoknak eleget tenni.

3.ÉTTEREM:

• Kell étteremhez kialakított rész, éttermi szakács, felszolgáló, kellenek beruházások:tér, bútorok, gépek, eszközök stb., és nem utolsó sorban kell fogyasztó réteg is.

Az eddigi tapasztalat szerint vendég étkezés 10 éve már 10-15 fő között ingadozik, az ártól függetlenül. Ez az ételesben való ebéd elhordását jelenti.. A létszám csak akkor növekedett, ha volt étkezési hozzájárulás az intézményeknek. Felméréseim szerint a vendégétkezés a szomszédos helyeken is csökkent. Még a dolgozok, sem veszik igénybe a szolgáltatást, ha nincs étkezési támogatás.

Éttermünk, mint étkezde nagyon jól működik:

A gyerekeink közétkeztetésre vagyunk felszerelve.

Felszereltségünk: pl. 72 iskolás üllőhely és 60 ovis üllőhely biztosított.

Vannak nagyméretű közétkeztetési edényeink, iskola-ovis tányérjaink stb.

Az-iskolaévbén az étkezde 100 %-ban ki van használva.

Az étkezde befogadó képessége elégséges ebédnél,100 ovis 2 csoportba osztva ebédel 11,30-tól -13 óráig .

Iskolások 160 Fő, kb.3 csoportba osztva, jönnek tanári felügyelettel 11,45 ó. -13,45 ó.-ig (13,45 órával zár az étkezde, 13,45ó.-14.30 ó. között van a mosogatás,takarítás,hulladékgyűjtés)

Szóval étkezdeink iskola időben, délben **11,30 óra – 14,30 óráig foglalt.**

A konyha nyitva tartása **6,30 ó. -tól – 14,30 ó.-ig van.**

Hétvégén nyári táboroztatásnál van kihasználva az étterem, jelenleg hétvégenként 60 főre főzünk,2 dolgozó van beosztva, az ebédet elvitelre készítjük.

A „hétvégi” megbízott munkákra külön nyilvántartást vezettünk, szombat, vasárnap, ünnepnap, vagy vacsoráztatások voltak a számításban.

Az **ÁNTSZ**, a gyerekétkeztetési időben, éttermi étkezést nem javasol (egy léktérben), a kísérő Tanárok és Óvoda dolgozok étkezését, elfogadja.

4.NYILVÁNTARTÁSOK: az étkezésekkel kapcsolatban:

Minden reggel 8 órakor próbálom összesíteni az étkezőink létszámát, mivel Óvoda 8 kor jegyzi be a hiányzásokat, az iskola 8,15 ó. telefonál és közli a hiányzásokat, így reggel csak az előző napi létszámra támaszkodom és kb.+/- 5-10% eltéréssel tudok számolni.

A valós étkezést 14, 30 kor tudom meg, mivel csak az iskola naplói hiányzásokat lehet normatívaként igényelni, a gyerekek több mint 90 %-ka ingyenesen étkezik.

Így több munkát és odafigyelést követelt 2013/2014 iskolai év.

Az étkezések nyilvántartása követhető és minden hónap végén összesítéssel van elszámolva, és minden csoporttal egyeztetek, elküldöm az intézményeknek összesítéseket is. Az étkezések megrendelését mindig aláírással kérem, ezeket, az adatokat megőrzöm az ellenőrzések miatt is.

5.ELLENŐRZÉSEK étkeztetéssel kapcsolatban:

Gyerekétkeztetés,az ÁNTSZ fő ellenőrzési pontja , ezért a beszámolóknál többet írtam,és foglalkozom(foglalkoztam a múltban is) a gyerek-étkeztetéssel:

Heti 5 napos és napi 3-szori ellátást biztosítunk gyerekeinknek (szept.-július között).

Friss gyümölcsöt heti 3 –szór adunk a gyerekeknek, friss zöldségeket az uzsonnához adjuk legalább 4 szer hetente. Tejet vagy tejterméket napi szinten adunk.

Fehér kenyér nem szerepel az étlapon, néha van péksütemény (pl. ökörszem-túrós, sajtos stangli, almás pite stb.). Teljes kiőrlésű gabonakenyér, félbarna kenyér, magvas kenyér, korpás kenyér, rozskenyér van adva a gyerekeinknek és időseinknek.

Az étkeztetést 3-szori tápértékkel (tízórai, ebéd, uzsonna) kel kalkulálni,ez a napi étkezés szükségletének 65 % .A különbözetet a szülőnek kell biztosítania otthon.

Az Óvodában, a Dajkák vagy az Óvónők ebédkor (5 csoport van), csoport adagonként kapják meg az ételeket, amit ki is kell osztani a gyerekeknek.

Az Óvoda dolgozóival jó a kapcsolatom. Az előírt adagot biztosítom az óvodásoknak.

Csoportonként az adagok szétosztása (az etetés) az óvoda dolgozóira van bízva.

A hibákat, eltéréseket az étkezéssel kapcsolatban azonnal jelezni kell a szakácsnők felé vagy nekem, hogy még időben tudjunk javítani a hibákon. Szerintem mindent meg tudunk oldani a gyerekeink érdekében, csak akarnunk kell.

- **Az iskolások** ellátására tálcás rendszerünk van. Minden csoportot egy Pedagógus elkísér, az adagokat lehet követni, az egyik gyerek többet kér a másik kevesebbet, a Kiosztó személy, figyel a gyerekekre, az adagokat itt is biztosítjuk.

Idősek Napközis Otthona

27 Fő bentlakó plusz 5 fő bejáró részére, reggeli, ebéd és vacsora kiszállítással van megoldva.

Idősek Otthonában volt ÁNTSZ ellenőrzés, az új módszer szerint volt ellenőrizve az étkeztetés, napi 0,5 l tejet, teljes kiőrlésű gabonából készült kenyeret vagy pékárut kell napi szinten, zöldséget és gyümölcsöt nyersen napi szinten biztosítani a mi időseinknek.

Időseinket a 19-69 évesek kategóriában számoltatták el, szerintem 70 éves korhoz tartoznak. A jó múltkor az Intézmény vezetője mondta le a házi tejrendelést, hangsúlyozva, hogy sok tej megmarad moslékként, és az idősek kérnek fehérkenyeret, zsírosabb dolgokat is, mivel a megszokott „régibebédeket” szeretik.

6.MUNKATERV:

Heti 7 napos ÉTLAP tervezéssel dolgozom.

Az Étlapot időben elküldöm az Iskola, Óvoda, Gond. Központ részére, majd kiteszem láthatóhelyre a szociálisan étkezők részére és az étkezdébe is. Mindig követem és várom a visszajelzéseket.

Az ÉTLAP a konyha munkaterve, a beosztások és beszerzések alapja, így a munkatervünk nyilvános és követhető.

Az ÉTELEK ADAGOLÁSA, a mennyiségek, ki vannak függesztve a Kiadóban, az Étkezdében és elküldtem az Intézmények részére is.

Csütörtök és pénteki napon, megkérem a következő hétre a napi szállításokat kenyérből, tejből, húsból, megrendelem a szárazárakat, friss zöldség-gyümölcs árakat heti 2-szer.

A **raktárak** befogadóképessége kicsiknek bizonyult, így az árubeszerzések gyakoriabbak, folyamatosan történnek. Jóbb az átláthatóság, ha gyakoribb az árukészlet feltöltése.

Mind a rendelések, készletkezelések, elszámolások az ételmezésvezető munkája.

A Szakácsok az általam kiszabott ételkészítési receptek alapján reggelit, ebédet és vacsorát készítenek, és figyelniük kell a melegen vagy hidegen tárolása az ételeknek, és az adagolással kell elszámolniuk. Felelősségük az étel elkészítése, tárolása, kiadása, adag elszámolása, és a befejező műveletek (mosogatás, takarítás, hulladékgyűjtés) ellenőrzése.

A szállítókkal jó kapcsolatot tartok, csak az átutalásokkal néha akadozunk.

Az Intézményekkel együtt működünk, egyeztetünk havi szinten. A nem együtt működéssel minden étkeztetés „felborul”, vagy változtatni kell az étlapot, így a változtatási jogot továbbra is fenntartjuk.

A konyha a tápértékre, a sokszínűsége, vitaminokra figyel!

A konyha biztosítja a gyerekeknek és a felnőtteknek az adagot!

A konyha nyersanyag- megtakarításai az akciós árak és odafigyelés eredménye!

7.REFORMÉTKEZÉS:

A reformétkeztetésnek egyik eleme a még több friss zöldség gyümölcs beépítése az étkezéseknél, 2014-től étkeztetések változáson fognak átesni, egészségesebb ételek készítése a cél.

Kevesebb szénhidrát (cukor, liszt, rizs, burgonya, száraztészták) és só kell az ételek készítésénél, minden étkezést (tízóra, ebéd, uzsonna) friss zöldséggel vagy gyümölccsel, kell kiegészíteni, vagy kezdeni.

Mi jó úton haladunk, változatosan sovány húsokat (sertés, pulyka, csirke,hal) használunk,kevesebb rántással főzünk, több a habarás, Napraforgó olajjal főzünk, és kísértétkészítésre a nyertékek a nyertékek (vaj, túró sajt többségben). Mindennapra jut friss zöldség vagy gyümölcs a gyerekeknek, és tej és tejtermék.

A reformétkezés lehet, hogy étkezéscím emelést igényel, mivel a zöldségek és gyümölcsök megdrágulnak.

8.HULLADÉK GYŰJTÉSE: próbáljuk szelektíven megoldani, a dolgozók hozzáállását, kell jobban megváltoztatnom.

Oktatásnál elmondom a dolgok lényegét de, sajnos történnek hibák, így még több odafigyelés kell részünkről.

A moslák általában szétosztásra kerül az eb tartoknak, a nagyobb mennyiséget elszállítják egy ceglédi állat menhelyre. A dolgozók is, vihetnek moslékot, mert aláírással igazolják, hogy eb etetése hőkezelés után adják.

9.ELSZÁMOLÁSOK:

A Konyha havi leltározással dolgozik, hónapot zárok-nyitok. Negyedévente a Pénzügynek leadom minden bevételről és kiadásról az összesítőt, az étkezőkről csoportonként adok összesítőt és az igényelhető térítési díj összegekről, a nyersanyagként a felhasznált összegről. Január 01-től havi számlázással dolgozom, összbevétel csoportok szerint részletesen és plusz rezszi és áfa számítással.

A Befizető létszám növelésével kapcsolatban csak azt tudom mondani, hogy étkeztetésre a falunkban vannak még más lehetőségek is, így többségben a szociálisan étkezők (nyugdíjasok) veszik igénybe a községi konyha szolgáltatásait.

A nyersanyag felhasználásom a felnőtteknél **350 Ft/ebéd**, ehhez jön plusz 60% rezszi és 27% Áfa, így egy ebéd ára 710 Ft.

A nyugdíjasok 490 Ft-ért kapnak egy ebédet, így minden nap átküldjük a Gondozási Központban a tárgynapi igények listáját, a különbözeti összeg igénylése végett.

Itt is az elszámolás nagy részét mi végezzük.

Előfordultak hibák az ebédosztásoknál, de ezeket igyekszünk kiküszöbölni.

Minden ebéd elhordónak mondani szoktam, figyelje az adagok osztását, szeretném, ha minden kedves étkezőnk megkapná az adagját és nem kevesebbet.

10.KARBANTARTÁS, JAVÍTÁS:

A gépeket, gáz-vízszereleket, eszközöket félévenként karbantartani és javítani kell. A 10 éves állandó működés, megköveteli a gépek javítását vagy lecserélését.

A gázüstök javítása és hűtők javítása több ezer Ft -ba kerül, vannak gépek, amik már a többszörös javításon estek át így újakat kell vásárolni: például 1 db zöldség aprító robot gép.

Az alumínium edényeket folyamatosan, ki kell cserélni RM edényekre.

Ez évben javítva volt, 1 db Robotgép, 1 db Főzőüst, 1 db Elektromos sütő, 2 db Hűtő, 2 db szeletelő. Megterveztük a gázkazánok karbantartását, 2013 szeptemberében, az 1000 literes Bojler javítását kell betervezni mivel a karbantartáskor súlyos hibát találtak, ha nem lesz megjavítva a Bojler akkor bármikor a fejünkre zúdul az 1000 liter víz.

Az emeleti rész plafonja leválik, itt is javítás kell betervezni.

A karbantartások és javítások terén:

Benedek Tamás műszaki vezető, segítségére és tanácsaira tudok hivatkozni, mivel én nem vagyok szerelő.

11.BERUHÁZÁS, és vásárlás

Az Óvodások és Iskolások részére tányérok vásárlása, szükséges évenként, kisebb konyhai eszközvásárlása is szükséges: pl. habszedő, szűrő, fakanál, műanyag tállak, műanyag vödrök, ez éves szinten 100-200 ezer forintba kerülnek ezek a fogyóeszközök, a vásárlását szeptember hónapra terveztem.

A fogyóeszközök igen csak fogynak, a konyha átjárásának köszönhetően, konyha nyitottsága miatt is, meg az eszközök ide-oda hurcolása miatt is, minden kopik, meg elvész előbb vagy utóbb.

Beruházásként: szükségünk lenne egy zöldség-gyümölcsaprító gépre, egy légkeverős sütőre.

A gyermekélelmészéknél nem szabad bő zsiradékban sütni, így szerettem volna kérni egy légkeverős sütőt is 2014 évben, ami húsok-, zöldségek párolását, sütését zsirnélkül is, megoldja,

A munkaruha és munkacipő vásárlása is esedékes mivel a tavalyi évben sem vettünk az 5 állandó dolgozó részére munkaruhát.

12. Egyebek:

Az árrendelés és felhasználás eredményes minden évben, itt figyelembe veszem az akciókat, a lehetőségeket a megtakarításhoz, a táboroztatásnál is. A dologi kiadásoknál, mint mindig vannak költségei a Fenntartóknak.

A gyerekek rezsiköltségeit fedezni kell, mind tudjuk a gyerekekétkeztetés non profit vállalkozás a Fenntartónak.

Elő fordulnak hibák (az áruszállításnál, betegség vagy egyéb hiányzások miatt is) de: **az ételeink finomak, az előírt receptektől sokkal, jobban főzünk, nagyon sok friss zöldségekkel.**

A burgonya, káposzta, hagyma, sárgarépa, karalábé, zeller, sz.bab és még folytathatnám nem mirelit. Az Alma, Szőlő, Banán, Narancs, Paradicsom, Paprika, Uborka, Retek stb. nem mirelit áru.

Az ételek készítésénél használunk mirelit árut pl. fagyaszott zöldséget, és gyümölcsöt, de ez nem hiba, ez elfogadott.

A mirelit zöldségek nem tartalmaznak tartósítószeret, azt is mondhatom, hogy minden jó hatóanyag megmarad 80-90 %-ban a termékekben. Ezek az áruk csak előkészületen mentek át, amit nekünk is el kell végezni a pucolásánál, darabolásánál és mosásánál és főzésnél a friss árakkal, így a vitaminok szintén kisebb mértékben maradnak meg.

Ezért is mindig kapnak az étkezőink kiegészítés képen friss zöldségeket és gyümölcsöket heti 4-5 alkalommal!

Mint Élelmezésvezető, büszke vagyok a dolgozóimra, és köszönöm Nekik, hogy együtt tudunk dolgozni még a **nagy hőségben** is, (hisz, a nyári szabadságok igen csak rövidre sikerültek).

Több mint 15 éve vagyok élelmezésvezető, tudom, hogy szerencsés voltam, mert vezethettem a konyhát, de ez azt is jelentette, hogy mindig jelen kellett lennem a feladatoknál, és a (2-3 napos, és félnapos) szabadságomat a konyhai feladatokhoz igazítottam.

A változások ellen nem tehetek semmit, de remélem továbbra is igénybe, veszik munkámat a közétkeztetésben.

A Fenntartóinktól megkaptuk a megfelelő segítséget a működésünkhöz, köszönjük.

Köszönöm, hogy meghallgattak.

Mellékelem a számszerinti kimutatásokat a beszámolóhoz.

Tápiógyörgye, 2013. 10. 08.


Tisztelettel, Sáska Lídia, élelmezésvezető.

Tápiógyörgye Községi Konyha és Étterem
2767 Tápiógyörgye, Katona József út 2/a.

Tápiógyörgye Községi Konyha
Katona J. út 2.

ÉTELKEZÉSEK ELSZÁMOLÁSA

| 2013.Év | Tényleges étkezési létszám | Előírt normaszabvány szerinti felhasználható ÖSSZE | Tényleges anyagfelhasználás értéke | Előírt normaszabvány szerinti megítélt érték |
|--|----------------------------|--|------------------------------------|--|
| 2013.01.01-től | | | | |
| 2013.08.31-ig | Fő | xétk.díj Ft | Ft | Ft |
| ÓVODA | 10721 Fő | | | |
| 2xétkező | 5446 | 230 | 1252580 | |
| 3xétkező | 5275 | 270 | 1424250 | |
| ISKOLA | 14712 Fő | | | |
| 7 - 10 évesek | 8889 Fő | | | |
| 1xétkezők | 401 | 240 | 96240 | |
| 2xétkezők | 4058 | 310 | 1257980 | |
| 3xétkezők | 4430 | 360 | 1594800 | |
| 11 - 14 évesek | 5823 Fő | | | |
| 1xétkezők | 618 | 255 | 157590 | |
| 2xétkezők | 4937 | 325 | 1604525 | |
| 3xétkezők | 268 | 375 | 100500 | |
| Gondozási közp. és szoc.étkezők | 6554 14517 | 709 350 | 4646786 5080950 | |
| Szivánvány otthon | 4680 | 350 | 1638000 | |
| Gyerek nyári étk. | 2821 | 240 | 681915 | |
| Rendezvény | | | 24000 | |
| Egyéb étkezők | 1800 | | 625080 | |
| Táboroztatás | | | 1258150 | |
| Összesen: | | | 21443346 | 20031590 |

Tápiógyörgye, 2013. 10. 08.

Sáska Lida, előkészítő.



Tápiógyörgye Községi Konyha és Étterem
2767 Tápiógyörgye, Katona József út 2/a.
2.

| | |
|------------------|-------------|
| Nyersanyag felh. | 21443346 Ft |
| 60% rezsivel | 34309353 Ft |
| 27% áfával | 43572878 Ft |
| konyha bevétele | |

Ovis= 2676830

Iskolás= 4811635

alsós

2949020

felsős

1862615

Pénzforgalmi adatok jelentés 2013.01.01 - 2013.08.31 -ig

Intézmény 8 (Községi Konyha és Étterem)

Legújított szervezetek : * - *

Szervezet: * - * Szakfeladat: * - * Forrás: * - * Projekt: * - *

| Szervezet | Pénzforg. számlaszám | Előirányzat főkönyv | Megnevezés | Eredeti Előirányzat | Módosított előirányzat | Forgalom (Teljesítés) | Maradvány | Telj. % |
|-----------|----------------------|---------------------|---|---------------------|------------------------|-----------------------|------------|---------|
| | 39222 | | Tévi munkavállal-kal kapcs. átfutó kiad. forgalma | 0 | 0 | 1,358,125 | -1,358,125 | 0.00 |
| | 392922 | | Tárgyévi költségvetési egyéb átf. kiadások megtr. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.00 |
| 39 | | | ** FÜGGŐ, ÁTFUTÓ, KIEGYENLÍTŐ | 0 | 0 | 1,358,125 | -1,358,125 | 0.00 |
| | 511213 | 511113 | Közalkalmazottak alapilletményei | 7,469,000 | 7,469,000 | 4,345,200 | 3,123,800 | 58.18 |
| | 511216 | | Egyéb bérrendszer hat.alá tart.mbére | 0 | 0 | 98,000 | -98,000 | 0.00 |
| | 511243 | 511143 | Közalkalmazottak egyéb kötelező illetménypótléka | 0 | 0 | 160,000 | -160,000 | 0.00 |
| 511 | | | * TELJ. MUNKAIKID. FOGL. RENDSZ.-SZEM. JUTTATÁSAI | 7,469,000 | 7,469,000 | 4,603,200 | 2,865,800 | 61.63 |
| | 512133 | | Közalkalmazottak túlórá tulszolg. EI | 1,100,000 | 1,100,000 | 0 | 1,100,000 | 0.00 |
| 512273 | | | Közalkalmazottak kereset-kiegészítése | 0 | 0 | 373,600 | -373,600 | 0.00 |
| 512 | | | * MUNKAÉGÉSZÉSHEZ KAPCS. JUTTATÁSOK | 1,100,000 | 1,100,000 | 373,600 | 726,400 | 33.96 |
| 514243 | 514143 | | Közalkalmazottak étk.hj. | 0 | 0 | 190,500 | -190,500 | 0.00 |
| 514 | | | * SZEMÉLYHEZ KAPCS. KTG.TÉRÍTÉSEK ÉS HOZZÁJ. | 0 | 0 | 190,500 | -190,500 | 0.00 |
| 51 | | | ** RENDSZERES ÉS NEM RENDSZ. SZEMÉLYI JUTTATÁSOK | 8,569,000 | 8,569,000 | 5,167,300 | 3,401,700 | 60.30 |
| 52221 | 52211 | | áll.ba nem tart.megbízási díja | 0 | 0 | 1,015,782 | -1,015,782 | 0.00 |
| 52223 | 52213 | | További munkaviszlét.juttatásai | 0 | 0 | 50,547 | -50,547 | 0.00 |
| 52 | | | ** KÜLSŐ SZEMÉLYI JUTTATÁSOK | 0 | 0 | 1,066,329 | -1,066,329 | 0.00 |
| 51-52 | | | ** SZEMÉLYI JUTTATÁSOK ÖSSZESEN | 8,569,000 | 8,569,000 | 6,233,629 | 2,335,371 | 72.75 |
| 53125 | 53115 | | Szociális hozzájárulási adó kiadási EI | 2,314,000 | 2,314,000 | 0 | 2,314,000 | 0.00 |
| 53 | | | Szociális hozzájárulási adó kiadási EIT | 0 | 0 | 1,258,301 | -1,258,301 | 0.00 |
| 5412 | 5411 | | ** MUNKAADÓKAT TERHELŐ JÁRULÉKOK | 2,314,000 | 2,314,000 | 1,258,301 | 1,055,699 | 54.38 |
| | | | Élelmeszertbeszerzés kiadási EIT | 30,523,000 | 30,523,000 | 18,018,636 | 12,504,364 | 59.03 |

Intézmény 8 (Községi Konyha és Étterem)

Legyűjtött szervezetek: * - *

Szervezet: * - * Szakfeladat: * - * Forrás: * - * Projekt: * - *

| Szervezet | Pénzforg. számlaszám | Előirányzat főkönyv | Megnevezés | Eredeti Előirányzat | Módosított előirányzat | Forgalom (Teljesítés) | Maradvány | Telj. % |
|-----------|----------------------|---------------------|---|---------------------|------------------------|-----------------------|------------|---------|
| | 5432 | 5431 | Irodaszer, nyomtatvány beszerz. kiad. EIT | 20,000 | 20,000 | 11,054 | 8,946 | 55.27 |
| | 54722 | 54712 | Kisértékű tárgyi eszköz, szell.t. beszerz.kiadási EIT | 220,000 | 220,000 | 0 | 220,000 | 0.00 |
| | 547 | 5481 | * SZAKMAI ANYAG ÉS KISÉRT. TÁRGYI ESZK., SZELL.TER | 220,000 | 220,000 | 0 | 220,000 | 0.00 |
| | 5482 | 54913 | Munkaru,védőru,formaru,egyenru.besz.kiadási EIT | 50,000 | 50,000 | 0 | 50,000 | 0.00 |
| | 54923 | 54913 | Egyéb készletbeszerzés kiadási EIT | 900,000 | 900,000 | 281,385 | 618,615 | 31.27 |
| | 54 | | ** KÉSZLETBESZERZÉSEK | 31,713,000 | 31,713,000 | 18,311,075 | 13,401,925 | 57.74 |
| | 55121 | 55111 | Nem adatátvit.célú távközlési díjak | 110,000 | 110,000 | 0 | 110,000 | 0.00 |
| | 551 | | * KOMMUNIKÁCIÓS SZOLG-OK | 110,000 | 110,000 | 0 | 110,000 | 0.00 |
| | 55224 | 55214 | Gázenergia-szolgáltatás díjak | 5,060,000 | 5,060,000 | 1,193,446 | 3,866,554 | 23.59 |
| | 55225 | 55215 | Villamosenergia-szolgáltatás díjak | 2,520,000 | 2,520,000 | 393,798 | 2,126,202 | 15.63 |
| | 55227 | 55217 | Vízdíj és csatornadíjak | 450,000 | 450,000 | 176,023 | 273,977 | 39.12 |
| | 55228 | 55218 | Karbantartás, kisjavítási szolg. | 360,000 | 360,000 | 408,408 | -48,408 | 113.45 |
| | 552 | | * KÜLÖNFÉLE SZOLG-I KIADÁSOK | 8,390,000 | 8,390,000 | 2,171,675 | 6,218,325 | 25.88 |
| | 55622 | | Kerekítési különbözet | 0 | 0 | 9 | -9 | 0.00 |
| | 556-557 | | * PÉNZÜGYI, SZAKMAI SZOLGÁLTATÁSOK KIADÁSAI | 0 | 0 | 9 | -9 | 0.00 |
| | 55 | | ** SZOLGÁLTATÁSOK | 8,500,000 | 8,500,000 | 2,171,684 | 6,328,316 | 25.55 |
| | 56121 | 56111 | Vásárolt termék és szolg. ÁFA | 10,907,000 | 10,907,000 | 0 | 10,907,000 | 0.00 |
| | 5612112 | 5611112 | Vás.termék és szolg.besz.árába be nem sz.ÁFA (egy.) | 0 | 0 | 5,029,592 | -5,029,592 | 0.00 |
| | 56122 | 56112 | Kiszámlázott term. és szolg. ÁFA befizetése | 1,294,000 | 1,294,000 | 0 | 1,294,000 | 0.00 |
| | 561 | | * ÁFA KIADÁSOK | 12,201,000 | 12,201,000 | 5,029,592 | 7,171,408 | 41.22 |
| | 56329 | 56319 | Egyéb különféle dologi kiadások | 120,000 | 120,000 | 76,001 | 43,999 | 63.33 |
| | 563 | | * EGYÉB DOLOGI KIADÁSOK | 120,000 | 120,000 | 76,001 | 43,999 | 63.33 |

Községi Konyha és Étterem

1.6.7.1.

Pénzforgalmi adatok jelentés 2013.01.01 - 2013.08.31 -ig

Dátum: 2013.09.25

Oldal: 3

Napló: 0 - 998

Intézmény 8 (Községi Konyha és Étterem)

Legyűjtött szervezetek : * - *

Szervezet: * - * Szakfeladat: * - * Forrás: * - * Projekt: * - *

| Szervezet | | | | | | | |
|----------------------|---|------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------|---------|
| Pénzforg. számlaszám | Előirányzat főkönyv | Megnevezés | Eredeti előirányzat | Módosított előirányzat | Forgalom (Teljesítés) | Maradvány | Telj. % |
| 56 | ** KÜLÖNFÉLE DOLOGI KIADÁSOK | | 12,321,000 | 12,321,000 | 5,105,593 | 7,215,407 | 41.44 |
| 57219 | Díjak, egyéb befizetések kiadási EI | | 200,000 | 200,000 | 0 | 200,000 | 0.00 |
| 57229 | Díjak, egyéb befizetések teljesítésének kiadási | | 0 | 0 | 274,523 | -274,523 | 0.00 |
| 572 | * ADÓK, DÍJAK, EGYÉB BEFIZ-EK | | 200,000 | 200,000 | 274,523 | -74,523 | 137.26 |
| 57 | ** EGYÉB FOLYÓ KIADÁSOK | | 200,000 | 200,000 | 274,523 | -74,523 | 137.26 |
| 54-57 | ** DOLOGI KIADÁSOK ÖSSZESEN | | 52,734,000 | 52,734,000 | 25,862,875 | 26,871,125 | 49.04 |
| 1-59 | ***** KÖLTSÉGVETÉSI KIADÁSOK ÖSSZESEN | | 63,617,000 | 63,617,000 | 34,712,930 | 28,904,070 | 54.57 |
| 483122 | T.évi elsz.ésp.forg.szíak közötti átvéz-ek forgalma | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.00 |
| 48 | ** FÜGGŐ, ÁTFUTÓ, KIEGYENLÍTŐ | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.00 |
| 91222 | Áll.háztart-on kiv. telj. áru-és készl.ért. bev.EIT | | 0 | 0 | 6,513 | -6,513 | 0.00 |
| 91229 | Áll.háztart-on kívüli egyéb sajátos bev. EIT | | 0 | 0 | 6 | -6 | 0.00 |
| 912 | * INT-J MŰK-HEZ KAPCS. EGYÉB BEV. | | 0 | 0 | 6,519 | -6,519 | 0.00 |
| 91322 | Intézményi elátási díj bevétel EIT | | 44,995,000 | 44,995,000 | 15,112,025 | 29,882,975 | 33.59 |
| 91323 | Alkalmazottak térítése bevétel EIT | | 1,592,000 | 1,592,000 | 0 | 1,592,000 | 0.00 |
| 913 | * INT-EK EGYÉB SAJÁTOS BEVÉTELEI | | 46,587,000 | 46,587,000 | 15,112,025 | 31,474,975 | 32.44 |
| 91923 | Kiszámlázott termékek és szolgáltatások áfája | | 12,720,000 | 12,720,000 | 4,082,015 | 8,637,985 | 32.09 |
| 919 | * ÁLT. FORG. ADÓ-BEV., -VISSZATÉRÜLÉSEK | | 12,720,000 | 12,720,000 | 4,082,015 | 8,637,985 | 32.09 |
| 91 | ** INTÉZMÉNYI MŰKÖDÉSI BEVÉTELEK | | 59,307,000 | 59,307,000 | 19,200,559 | 40,106,441 | 32.37 |
| 94121 | Működési kgtvetés támogatása EIT | | 4,310,000 | 4,310,000 | 16,409,181 | -12,099,181 | 380.72 |

Községi Konyha és Étterem

1.6.7.1.

Pénzforgalmi adatok jelentés 2013.01.01 - 2013.08.31 -ig

Dátum: 2013.09.25

Oldal: 4

Napló: 0 - 998

Intézmény 8 (Községi Konyha és Étterem)

Legyűjtött szervezetek : * - *

Szervezet: * - * Szakfeladat: * - * Forrás: * - * Projekt: * - *

| Szervezet | Pénzforg. számlaszám | Előirányzat főkönyv | Megnevezés | Eredeti Előirányzat | Módosított előirányzat | Forgalom (Teljesítés) | Maradvány | Telj. % |
|-----------|----------------------|---------------------|--|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------|---------|
| | 941 | | * FELÜGY.SZERVTŐL KAPOTT TÁMOGATÁS | 4,310,000 | 4,310,000 | 16,409,181 | -12,099,181 | 380.72 |
| | 94 | | ** KÖLTSÉGVETÉSI TÁMOGATÁS | 4,310,000 | 4,310,000 | 16,409,181 | -12,099,181 | 380.72 |
| | 194-98 | | ***** KÖLTSÉGVETÉSI BEVÉTELEK ÖSSZESEN | 63,617,000 | 63,617,000 | 35,609,740 | 28,007,260 | 55.98 |

| Pénzforgalom | Költségvetési | Költségvetésen kívüli |
|-----------------|----------------|-----------------------|
| Nyitó | 0.00 | 0.00 |
| Bevételek | 35,609,740 | 0 |
| Kiadások | 34,712,930 | 0 |
| EGYENLEG | 896,810 | 0 |