

Správa z kontroly hospodárenia s finančnými prostriedkami v školskej jedálni pri Spojenej škole J. A. Komenského 5 v Rožňave za rok 2016.

Na základe schváleného plánu kontrolnej činnosti hlavnej kontrolórky mesta Rožňava na 2. polrok 2017 bola vykonaná kontrola hospodárenia s finančnými prostriedkami v školskej jedálni pri Spojenej škole J. A. Komenského 5 v Rožňave za rok 2016. Kontrola bola zameraná na dodržiavanie hospodárnosti, efektívnosti a účinnosti pri hospodárení s majetkom mesta v správe školskej jedálne za rok 2016.

Ku kontrole boli predložené nasledovné doklady:

- Prevádzkový poriadok školskej jedálne schválený RÚVZ
 - Evidencia osvedčení o odbornej spôsobilosti a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov školskej jedálne
 - Stravné listy za rok 2016
 - Zápisné lístky stravníkov za rok 2016
 - Normovacie hárky za obdobie september – december 2016
 - Jedálne lístky za obdobie september – december 2016
 - Obratová súpiska zásob za september – december 2016
 - Výkaz stravovaných osôb za rok 2016
 - Prehľad inkasa stravného od stravníkov za rok 2016
 - Interný doklad k úhrade nákladov za prípravu obedov za rok 2016
 - Peňažný denník za rok 2016
 - Kniha prijatých a odoslaných faktúr za rok 2016
 - Evidencia odpadu za rok 2016
 - Evidencia objednávok za rok 2016
 - Bankové výpisy z účtu za rok 2016
 - Záznam o odkladaní vzoriek stravy za rok 2016
 - Evidencia o vykonaných kontrolách- kontrola z RUVZ
 - Verejné obstarávanie na nákup potravín na rok 2016 a zmluvy vyplývajúce z výsledkov verejného obstarávania- kúpne zmluvy
 - Osobné spisy zamestnancov školskej jedálne
- V školskej jedálni sa stravuje priemerne 260 stravníkov.

Kontrolné zistenia

1. Zdravotné preukazy zamestnancov školskej jedálne:
Všetci zamestnanci majú platné zdravotné preukazy a zamestnanci, u ktorých to vyžaduje zákon č. 126/2006 Z.z. o verejnom zdravotníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov osvedčenie, že sú odborne spôsobilí na vykonávanie epidemiologicky závažných činností.
2. Záznamy o odkladaní vzoriek pokrmov
Kontrolovaný subjekt vedie evidenciu o odkladaní vzoriek pokrmov. Vzorky pokrmov každý deň odkladajú po dobu 48 hodín od vydania pokrmu.
3. Prevádzkový poriadok školskej jedálne:
Prevádzkový poriadok bol schválený regionálnym úradom verejného zdravotníctva.

Uzatvorené rámcové kúpne zmluvy na základe verejného obstarávania:

Kúpne zmluvy uzatvorené na dva roky do 31.12.2016:

- 1 firma Eurokaf, Štítnická 46, Rožňava –dodávka ovocia a zeleniny
2. Inmédia , spol.s.r.o. Námestie SNP č. 11, Zvolen – tri rámcové zmluvy na dodávku sterilizovanej zeleniny, mrazenej hydiny, mlieka a mliečnych výrobkov
3. BFZ s.r.o, Rožňava – dodávka chleba a pečiva
4. Kún, Rožňava – dodávka mäsa

3. Kontrola dodržiavania finančnej kontroly

Finančná kontrola sa vykonáva v zmysle platnej smernice, nedostatky zistené neboli.

4. Kontrola dodržiavania zákona 211/2000 Z.z. v.z.n.p. o slobodnom prístupe k informáciám

Škola na svojej internetovej stránke zverejňuje objednávky aj faktúry v zmysle zákona, nedostatky zistené neboli.

5. Kontrola súladu jedálneho lístka, vynormovaných potravín na prípravu obedov a potravín vydaných do spotreby podľa predloženej evidencie

obdobie september- december 2016

Kontrola sa zamerala na položku mäso. Bol porovnaný nákup mäsa z prijatých faktúr a výdaj mäsa zo stravných listov a normovacích hárkov, pričom boli zistené rozdiely. Napríklad: dňa 10.10.2016 vynormované 2,77 kg hovädzieho mäsa a 2,71 kg bravčového mäsa – vydaného bolo 5,5 kg bravčového mäsa, 14.10.2016 vynormovaná šunka 0,15 kg, zo skladu nebola vydaná, 20.12.2016 vynormovaná treska 34,05 kg- vydané zo skladu len 30 kg, 19.12.2016 vynormovaná klobása 6,05 kg, vydané 5kg.

Návrh opatrení na nápravu zistených nedostatkov a na odstránenie príčin ich vzniku:

Je potrebné dodržiavať normy spotreby potravín, nezamieňať jednotlivé druhy potravín a potraviny vydávať v nanormovanom množstve. Je potrebné upozorniť zodpovedných zamestnancov na dodržiavanie noriem. V prípade, že dôjde k zámene surovín, je potrebné vykonať záznam o tejto zámene, keďže pri kontrole sa môžu zistiť nezrovnalosti medzi prijatými a vydanými potravinami do spotreby /mäso/. V porovnaní s inými školskými jedálňami bolo zistené, že sa používajú k príprave jedál málo druhov mias. K zabezpečeniu väčšej pestrosti podávaných jedál odporúčame rozšíriť sortiment nákupu mäsa a mäsových výrobkov.

Správa z výsledku kontroly bola so zodpovednými zamestnancami prerokovaná. Vedúca školskej jedálne zobrala na vedomie navrhnuté opatrenia.