AASzC 8-40/2021.

Alföldi Agrárszakképzési Centrum

ÉLELMEZÉSI SZABÁLYZAT
2022.

Kelt: 2021. december 08.

Jóváhagyja és hatályba lépteti:

Dr. Horváth József
AASzC Főigazgató

Vári László
AASzC Kancellár

Alföldi Agrárszakképzési Centrum

Készítette: Tedásné Harnóczi Gabriella
AASzC Gazdasági vezető

Tartalom

1. Az élelmezési tevékenység feladata, az ellátás rendszere ... 3
2. Az étkeztetés lebonyolításának formái ... 4
2.2. A tálalási forma ... 4
2.3. Az étkezésben résztvevők köre ... 4
2.4. Az étrendek összeállításának szempontjai ... 4
3. A térítési díjak megállapítása ... 5
4. Az élelmezés szervezete és feladatkörei ... 6
4.1. Az élelmezésvezető feladatainak részletezése - Felelős a konyha tevékenységének megszervezéséért, irányításáért ellenőrzéséért. Kizárólagos felelősséggel bír: a konyha valamennyi szakmai feladatának kifogástalan működésével kapcsolatosan. - Felelős a közétkeztetésben résztvevő részére nyújtott élelmezési szolgáltatásokért. Ezen belül: ... 6
5. Az élelmezési tevékenység folyamatainak szabályozás ... 7
5.1. Az élelmezési ellátás folyamatainak eseménycsoportjai ... 7
5.2. A folyamatok részletes szabályozása ... 8
5.2.2. Az anyagkiszabás ... 8
5.2.3.Az ételek elkészítése, adagolása, szállítása ... 8
Szárazáru raktár: ... 9
Földes áru raktár: ... 9
Hűtőládák, hűtőszekrények: ... 9
5.2.4 Az élelmiszer-hulladék hasznosítása ... 10
6. Az élelmezési feladat folyamatának bizonylati rendje ... 10
6.2. Általános rész ... 10
6.3. A beszerzés bizonylatolása ... 10
6.4. A raktározás bizonylatolása ... 11
6.5. Az élelmezési tevékenység bizonylatolásának folyamata ... 12
7. Az étkeztetési tevékenység belső ellenőrzése ... 13
Az étkeztetés ellenőrzésének részletes szempontjai: ... 13
8. Vegyes rendelkezések ... 14
IX. ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK ... 15
N Y I L A T K O Z A T ... 17
Az élelmezéssel kapcsolatos és használandó bizonylatok jegyzéke ... 18

ÉLELEMEZÉSI SZABÁLYZAT

A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997.évi XXXI. 21.§ a gyermekétkeztetés rendjét, a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról szóló 328/2011.(XII.29.) Korm.rendelet határozza meg a gyermekétkeztetést és a térítési díj megállapítása és nyilvántartása rendjét.

1. Az élelmezési tevékenység feladata, az ellátás rendszere

Az Alföldi Agrárszakképzési Centrum részben a Szakképző Intézmény konyháját saját kezelésben üzemelteti, részben tálaló konyhát tart fenn, illetve külső helyszínen történik az étkeztetés:

- Alföldi Agrárszakképzési **Centrum**: nincs élelmezési tevékenység
- Alföldi ASzC **Bársony István** Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium: Agora Pizzéria Bt. közreműködésével napi háromszori étkeztetést biztosít a Szakképző Intézmény tálalókonyhájában.
- Alföldi ASzC **Kenderesi** Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium: Saját konyhát üzemeltetnek
- Alföldi ASzC **Bethlen Gábor** Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium: tálaló konyha működik, és a Pék- Cukrász gyakorlati képzés folyik.
- Alföldi ASzC **Kétegyházai** Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium: tálalókonyhájában beszállítón keresztül történik az étkeztetés
- Alföldi ASzC **Bedő Albert** Erdészeti Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium: Ásotthalmon saját főzőkonyha működik, ahol a közel 250 kollégista tanuló napi háromszori étkeztetése történik. A Szakképző intézményhez tartozó Pusztamérgesi Tagintézményben a konyha üzemeltetése szerződés alapján Pusztamérges Önkormányzata által történik.
- Alföldi ASzC **Kiss Ferenc** Erdészeti Technikum: Suli-Host Kft biztosítja az étkeztetést a Szakképző Intézmény ebédlőjében.
- Alföldi ASzC **Fodor József** Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola: Suli-Host Kft biztosítja az étkeztetést a Szakképző Intézmény ebédlőjében.
- Alföldi ASzC **Bartha János** Kertészeti Technikum és Szakképző Iskola: Szentes Városi Szolgáltató Kft Központi **konyháján történik az étkezés.**
- **Alföldi ASzC Gregus** Máté Mezőgazdasági Technikum és Szakképző Iskola: Hódmezővásárhelyi Közétkeztetési Intézmény tálalókonyháján történik az étkezés. 2022.01.01-től a Prizma Junior Kft látja el.
- Alföldi ASzC **Galamb József** Mezőgazdasági Technikum és Szakképző Iskola: Eurest Kft konyháján történik az étkezés.

Szerződés nyilvántartást a Központ vezeti.

HACCP rendszer kiépítésére, felülvizsgálatára megbízást 2022-től a Központ köt valamennyi szakképző intézmény vonatkozásában, üzemeltetése valamennyi étkeztetés lebonyolító részére kötelező.

Üzemetetési feltételeket meghatározó kötelező felszereltség a mindenkor hatályos NÉBIH útmutató tartalmazza.
- főzőkonyha

- tálalókonyha
- tankonyha esetében üzemeltetéshez kapcsolódó felszereltségeket a KKK képzési és kimeneti követelmények tartalmazzák. *4.számú melléklet.

2. Az étkeztetés lebonyolításának formái

Az étkeztetést **centralizált csoportos** ellátási rendszer keretében bonyolítjuk le. Az élelmezés részfolyamatai közül

- a raktározás,
- az előkészítés,
- az ételkészítés

a központi konyhában történik.

A fogyasztásra alkalmas készételt az erre a célra rendszeresített speciális szállító edényekben (badella, termoszláda) az étkező helyekre szállítjuk, amelyek földrajzilag elkülönülnek a központi főző-konyhától.
A mosogatást az un. tálaló konyhákban végezzük, ugyancsak az ételkiosztás helyszínén.

2.2. A tálalási forma

Az étkeztetést csoportos ételkiosztás tálalási forma mellett biztosítjuk.

Ennek keretében az egyes osztályokra, csoportokba, pavilonokba nagy űrtartalmú szállító edényekben viszik el az ételt, s az étkeztetés helyszínén történik az adagolás, tálalás.

2.3. Az étkezésben résztvevők köre

Az intézményben

- tanulók,
- az intézménnyel munkaviszonyban álló dolgozók, valamint
- az intézmény vendégszobáit igénybe vevő szállóvendégek étkezhetnek.

Vendégétkeztetésre csak abban az esetben kerülhet sor, ha a vendégétkeztetés nem akadályozza a tanulók étkeztetését.

2.4. Az étrendek összeállításának szempontjai

Az étrendet az étkezésben résztvevők összetételének és életkorának megfelelő táplálkozás-élettani szükségletekhez kell igazítani a mindenkor hatályos 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletben foglaltak betartásával.

A különböző tényezők összehangolását oly módon kell elvégezni, hogy érvényesüljenek a változatosság, az idényszerűség és a tápanyagszükséglet követelményei. Az étlapkészítés során törekedni kell a kiegyensúlyozott tápanyag-ellátásra.

Az EMMI rendelet 16.§ (2) bekezdése alapján az étrend összeállítását az

élelmezésvezető végzi.

Az élelmezésvezető, az étkeztetéshez étlapot készíti és azt az étkezők által is jól látható helyen kifüggeszti.

Az étlap összeállításáért és kifüggesztéséért az élelmezésvezető felelős.

3. A térítési díjak megállapítása

A közétkeztetést igénybe vevők az ellátásért (étkezéséért) személyi térítési díjat kötelesek fizetni.
Ha az ellátást betegség, vagy más ok miatt a közétkeztetésben részt vevő nem kívánja igénybe venni, akkor a távolmaradást nyilvántartó kollégiumnevelők, a következő hónap 5-ig leadják a hiányzókról napra lebontott nyilvántartásukat a gazdasági egység számlázásáért felelős dolgozójának, napi szinten minden nap reggel 7 óráig pedig az élelmezésvezetőnek, az aznapi adag meghatározásához.

A tanuló a térítési díjfizetési kötelezettség alól a hiányzás bejelentés napjától mentesül.
A térítési díjat a közétkeztetésben résztvevőknek aktuális hónapot követő hónap 15-ig kell megfizetnie. A vendégétkezők a teljes önköltségnek (nyersanyag költség és a rezsi költség együttes összegének) megfelelő összeget kötelesek téríteni.

Az önköltségszámítási szabályzat ***V.4. Konyha:***

„Itt kell elszámolni a konyhán foglalkoztatott alkalmazottak összes személyi juttatásait azok járulékaival együtt, a teljes élelmezési anyagfelhasználást, a más rendeltetésű (tisztító, takarító stb.) anyagok felhasználását, a helyiségek, gépek, berendezések karbantartási kiadásait, az igénybe vett külső szolgáltatásokat, továbbá a saját kisegítő részlegek által nyújtott szolgáltatások (karbantartás, kazánház, gépjármű igénybevétel) felosztás útján kapott kiadásait (költségeit).

Az élelmezési kiadások (költségek) megállapításánál az élelmezési nyersanyag kiadásának (költségének) összegéből kell kiindulni, és azt kell pótlékolni a konyha rezsiköltségével.

A külső szervek (személyek) részére nyújtott (kiszámlázott) élelmezés költségét tényleges teljes önköltségen kell figyelembe venni."

Az önköltséget minden évben az előző lezárt naptári év adatai alapján kell megállapítani, az egy napi élelmezési normára arányosan jutó rezsiköltséget %-ban kell kifejezni. (1. számú Melléklet)

Ugyanezzel a %-kal kell növelni a tárgyidőszakban alkalmazott normát, és az így kiszámított összeg tekintendő önköltségnek.

A 4/2013 (I.11.) Kormányrendelet 50§ 4) ***Nem kell elkészítenie az önköltségszámítás rendjére vonatkozó belső szabályzatot a saját konyhát üzemeltető költségvetési szervnek, ha az étkeztetésre normákat állapít meg és a nyersanyag-felhasználáshoz anyagkiszabást készít, és ennek önköltségét a normák és a tevékenységet terhelő <u>általános költségek</u> figyelembevételével állapítja meg.***

A térítési díj befizetéséről a gazdasági egység, az EOS Integrált ügyviteli programban készíti el a számlát, amit ki ad a befizető részére. (3. sz.melléklet)
Az étkezőket el kell látni az élelmezés igénybevételére jogosító jeggyel/kártyával.

328/2011. (XII. 29.) Korm. rendelet a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról 13§ és 16§ szabályozza.

Térítési díjak jóváhagyása, a Centrum Kancellárjának a hatásköre.

4. Az élelmezés szervezete és feladatkörei

A Szakképző intézmény konyha felelős vezetője: az élelmezésvezető. Az élelmezésvezető munkahelyi vezetője a Szakképző Intézmény vezetője.

Az élelmezésvezető hatáskörébe tartozik szakmailag az élelmezési részleg valamennyi alkalmazottjának irányítása.

4.1. Az élelmezésvezető feladatainak részletezése

- Felelős a konyha tevékenységének megszervezéséért, irányításáért ellenőrzéséért. Kizárólagos felelősséggel bír: a konyha valamennyi szakmai feladatának kifogástalan működésével kapcsolatosan.
- Felelős a közétkeztetésben résztvevő részére nyújtott élelmezési szolgáltatásokért. Ezen belül:

  - az EMMI rendelet előírásainak maradéktalan betartásáért,
  - a megfelelő korszerű technológia alkalmazásáért,
  - az időben történő kiszolgálásáért,
  - az ügyviteli elszámolási munka szabályszerű ellátásáért.

- Gondoskodik a konyha anyagellátásához szükséges megrendelések elkészítéséről, előkészíti a szállítási szerződéseket és ellenőrzi ezek teljesítését.
- Figyelemmel kíséri az anyagkészletek mindenkori nagyságrendjét, minőségét és összetételét, rendszeresen ellenőrzi a raktári készletek feltöltését.
- Gondoskodik a főzéshez szükséges élelmezési anyagok raktárból megfelelő időben történő kivételezéséről.
- Kezeli az élelmezési anyagok raktárát, biztosítja a raktári rendet és az anyagkészlettel kapcsolatos bizonylati rend betartását.
- Feladata az élelmezési anyagok felhasználásának ellenőrzése mind a raktárban, mind pedig a főzőtérben.
- Betartja és betartatja a közegészségügyi és járványügyi előírásokat, ezzel kapcsolatosan ellenőrzi az ételminták vételének tényét minden kiosztásra kerülő ételből.
- Részt vesz az élelmezési raktárban tárolt anyagok leltározásában.

- Félévente a tárgyfélévet követő hónap 25-ig a Szakképző Intézmény vezetőrészére kimutatást készít – a kiszolgált (értékesített) ételadag számának és a megállapított nyersanyagnorma figyelembevételével – a felhasználható és a ténylegesen felhasznált nyersanyag költség alakulásáról.
- A központi konyha költségeinek felosztásához havonta – a tárgyhót követő hónap 10-ig – adatot szolgáltat a gazdasági egység részére az adott hónapban kiszolgált ételadagokról.

- A Központi konyha ügyviteli munkálataival kapcsolatosan felel
  - az élelmezéssel kapcsolatos anyagnyilvántartások vezetéséért,
  - a térítési díjakra vonatkozó rendelkezések betartásáért,
  - az étkezők nyilvántartásainak szabályszerű vezetéséért,
  - az élelmezéshez tartozó egyéb ügyviteli elszámolások vezetéséért.

- Gondoskodik a göngyölegek megfelelő időben történő visszaszállításáról és nyilvántartásáról.
- Gondoskodik az élelmiszer-hulladék (emberi fogyasztásra szánt, hulladékká vált élelmiszerek) összegyűjtéséről és jogszabály (45/2012. (V.8.) VM.rendelet) szerinti tárolásáról, megsemmisítéséről (hasznosításáról
- Gazdaságosság követelménye: 370/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet 2. §

i) gazdaságosság: annak követelménye, hogy az erőforrások felhasználásához kapcsolódó kiadás vagy ráfordítás az elérhető legkisebb legyen, a jogszabályban meghatározott vagy általánosan elvárható minőség mellett.

5. Az élelmezési tevékenység folyamatainak szabályozás

5.1. Az élelmezési ellátás folyamatainak eseménycsoportjai

- Az élelmezési anyagszükséglet költségvetésben biztosítandó fedezetének tervezése.
- A nyersanyagok beszerzése, tárolása, forgalmának nyilvántartása és elszámolása.
- Az ellátottak és alkalmazottak étrendjének meghatározása.
- Az étlapok tervezése, felülvizsgálata és jóváhagyása.
- A napi élelmezési létszám megállapítása.
- Előkalkuláció készítése.
- Az anyagkiszabási ív elkészítése.
- Az ételkészítő üzemek nyersanyag ellátása.
- Az ételek elkészítése, minőségi ellenőrzése.
- Az ételek adagolása, szállítása, tálalása.
- A napi önköltség megállapítása.
- Utókalkuláció készítése az önköltség alakulásáról.

5.2. A folyamatok részletes szabályozása

5.2.1. Az élelmezési anyagszükséglet költségvetési fedezetének tervezése

Az élelmezési nyersanyagszükséglet pénzügyi fedezetének kiszámításához szükséges az élelmezési nyersanyag norma meghatározása.

Élelmezési nyersanyag norma: az a pénzösszeg, amelyet az intézmény egy főre, egy napra nyersanyag költségként felhasználhat.

Az előző fogalmak és az étkezők számának ismeretében megállapítható az éves élelmezési nyersanyag szükséglet pénzügyi fedezete.

Számítása: éves élelmezési napok száma = napi étkezők száma x élelmezési napok száma

Évi élelmezési nyersanyag szükséglet pénzügyi fedezete = éves élelmezési napok száma x élelmezési norma

5.2.2. Az anyagkiszabás

Nyersanyag-kiszabati ív
3. § (1) A Közétkeztető nyersanyag-kiszabati ívet köteles vezetni az 1. mellékletben foglaltak szerint, amelyen feltünteti egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását.
(2) A nyersanyag-kiszabati ívet legalább 90 napig meg kell őrizni. *5.számú melléklet.

Az anyagkiszabás valódiságát az élelmezésvezető, az abban szereplő adatok helyességének szúrópróbaszerű ellenőrzését **az intézményvezetője**, a feltüntetett ételek elkészítésének tényét a konyha vezetője aláírásával köteles igazolni.

5.2.3.Az ételek elkészítése, adagolása, szállítása

Az ételeket kiosztás előtt ellenőrizni kell. Az ellenőrzés az étel minőségére, mennyiségére és összetételére vonatkozik.

A minőségi ellenőrzés után valamennyi tárgynapon készült ételféleségből ételmintát kell eltenni, és azt 48 órán keresztül hűtőszekrényben kell megőrizni. Az ételek kiosztására csak az ételvizsgálat elvégzése és az ételminta elraktározása után kerülhet sor.

A tárolás, raktározás szabályai

Az élelmezési anyagok tárolásánál a tulajdon védelmének szempontjain kívül higiéniai és élelmezés módszertani szempontokat is figyelembe kell venni. Az erre a célra kijelölt helyiségeknek, tágasaknak, megfelelő hőmérsékletűeknek és jól zárhatóaknak kell lenni. A tárolás során gondot kell fordítani a különböző élelmiszerek kezelési igényük szerinti elkülönítésére, intézkedéseket kell tenni a

megfelelő tárolási körülmények (páratartalom, hőmérséklet, felszereltségi szint, tárolási mód) biztosítására.

Raktározási szempontból az élelmiszereket a következőképpen kell csoportosítani:

- szárazáru,
- földes áru,
- tejtermékek,
- gyümölcs és zöldségfélék,
- fűszerfélék,
- húsfélék.

A különböző élelmiszercsoportok eltérő tárolási módok alkalmazását igénylik. Az előző csoportosítás alapján az alábbi tárolási módok elkülönítésére kell sort keríteni:

Szárazáru raktár:

Az élelmiszerek csoportokban elkülönítve, megfelelő terhelhetőségű és higiénikus polcokon tárolandók.

Csoportok a következők lehetnek: cereáliák (liszt, rizs, búzadara), befőttek, zsírok, olajok. A szárazáru raktárban élelmiszert a földön tárolni **szigorúan tilos**!

A nagyobb kiszerelésű élelmiszereket (pl. 50 kg-os cukor) raklapokra kell helyezni. A felbontott és fel nem használt áruk csomagolásának visszazárásakor a felbontás időpontját a csomagoláson jelölni kell.

A szárazáru raktárban **tilos a nyílt láng használata**, így **tilos a dohányzás** is. Ennek tényét ki kell függeszteni.

Földes áru raktár:

Elsősorban burgonya, zöldségfélék és gyümölcsök tárolására kell használni. A földes áruraktárban is szükséges a megfelelő szellőzés biztosítása.

Ugyancsak ebben a raktárban lehet tárolni a tojásokat is, de erre a célra elkülönített szekrényt vagy polcot kell alkalmazni.

Hűtőládák, hűtőszekrények:

A mélyhűtött zöldségfélék, gyümölcsök és húsáruk -18 °C alatt történő tárolására hűtőládákat használunk. A hűtőszekrények üzemeltetésénél fontos követelmény, hogy legyen elkülönítve kizárólagos hús tárolására használt hűtő, valamint kizárólagosan tejtermékek és tejes ételek tárolására használt un. tejhűtő.
A hűtőládákban, hűtőszekrényekben lévő hőmérsékletet mérni kell, a mért értékeket dokumentálni kell.

Az élelmiszer-raktár kezelőjének - az anyaggazdálkodás általános szempontjain felül - figyelemmel kell kísérnie az élelmiszer készletek mennyiségi alakulását, a könnyen romló áruk tárolási idejét, szorgalmaznia kell a régebbi beszerzésűek

folyamatos felhasználását, a készletek optimális mértékét meg nem haladó feltöltését.

A raktáros az élelmezésvezető tudtával és felügyeletével köteles nyilvántartani a beszáradás, porlás, párolgás, romlás miatt leírt élelmiszerek mennyiségét és értékét, valamint vizsgálnia kell a leírás okát, jogosságát és indokoltságát.

5.2.4 Az élelmiszer-hulladék hasznosítása

Az élelmiszer-hulladék kezelésére, tárolására, hasznosítására vonatkozó szabályokat „a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról" szóló 45/2012. (V.8.) VM. rendelet tartalmazza.
A rendeletben előírtak betartása kötelező.

Az élelmiszer hulladék elszállításáról a szállítótól és/vagy felhasználótól be kell szerezni a jelen *szabályzat 2. számú melléklete* szerinti nyilatkozatot.

6. Az élelmezési feladat folyamatának bizonylati rendje

A bizonylati rendet
- a számvitelről szóló, többször módosított 2000. évi C. törvény, illetve
- 4/2013 (1.11) Korm rendelet ***Korm. rendelet az államháztartás számviteléről***

A vonatkozó jogszabályok alapján az élelmezési anyagok nyilvántartási és elszámolási rendjét a tulajdonvédelem szempontjából az alábbiak szerint szabályozzuk:

6.2. Általános rész

A tevékenység során biztosítani kell a komplex élelmezési tevékenység minden részfolyamatának bizonylatolását, kezdve az élelmezési igény meghatározásával és befejezve a folyamatos igény-kielégítéssel.

Az élelmezési folyamatok összhangját a fizikai és az információs folyamatok összekapcsolásával kell biztosítani.

Bizonylatolás célja: az élelmezés folyamatában bekövetkező egyes gazdasági események regisztrálása az esemény idejének, mértékének és irányainak pontos megjelölésével.

6.3. A beszerzés bizonylatolása

A nyersanyagok biztosítása a hatályos Beszerzési szabályzat 5.3 pontjába foglaltak szerint.

Megrendelés útján történik: írásban vagy szállítási szerződéssel.
A szállítási keret-szerződésben az intézmény meghatározott áruféleségek rendszeres szállításában állapodik meg a szállítóval. Rögzíteni kell a szállítás időpontjait, a szállítandó mennyiséget, a minőségi követelményeket és az árakat is. A napi cikknek minősülő élelmezési anyagok megrendelését az étkeztetést megelőző napon kell foganatosítani (pl. tej, tejtermékek, kenyér, péksütemények).

A beérkezett élelmezési anyagokat minden esetben be kell vételezni az élelmezési programba.

Az átvétel során meg kell győződni arról, hogy a nyersanyag mennyiségben és minőségben megfelel-e a szállítólevélen feltüntetett adatoknak.

6.4. A raktározás bizonylatolása

Az intézmény által beszerzett élelmezési nyersanyagok nyilvántartása (mennyiségben és értékben) a konyhán történik.

Az élelmezési nyersanyagok nyilvántartását külön-külön kell vezetni a nyilvántartó programban.

A bevételi tételek könyvelése a raktári bevételezés után történik a beérkezett bizonylatok alapján az EOS Integrált számítógépes programmal.

A napi kiadási tételeket egy-egy időszak után (hónap, negyedév) összesítve kell bejegyezni.

Az egyes napokon kiadott mennyiségek összesítésére az Anyagfelhasználási összesítőbe fel kell vezetni. Ezen az anyagok összegezése és feljegyzése csak mennyiségben történik meg. Ugyancsak az áruféleségek mennyiségi összesítésére használatos az un. előgyűjtő, amelyen külön-külön vezetik, havonként vagy negyedévenként összegzik a kiadott mennyiségeket. Az így kapott összegeket kell átvezetni a készletnyilvántartóba.

A készletnyilvántartó lapokon/programba már értékben is nyilván kell tartani az áruféleségeket a számviteli törvény szerinti számlacsoportok alapján. A kiadott árumennyiségek értékét a feltüntetett egységárak átlagolása – súlyozott átlagos egységár – alapján kell kiszámítani és lekönyvelni.

A szakács veszi át az élelmezési nyersanyagokat. Az anyagok átvételét a szakács, átadását az élelmezésvezető igazolja az igénylő lapon.

Az anyagokat csak pontos mérés, ill. számolás után szabad átvenni. A raktárból kivételezett anyagokért a szakács anyagi és fegyelmi felelősséggel tartozik.

Felvásárlás őstermelőktől:

A konyhának az őstermelőtől történő felvásárlás esetén bizonylatot kell kibocsátania, amely a számviteli törvény rendelkezései szerint számviteli bizonylatnak minősül.

A felvásárlási jegyet (D.F. 303/V/új. r.sz. nyomtatvány) az ÁFA törvény szerint meghatározott alaki és tartalmi követelményeknek betartásával legalább 2 példányban kell kiállítani, melyből az eredeti példányt a terméket átvevő intézménynek kell megőrizni, a másodpéldányt pedig a mezőgazdasági tevékenységet folytató adóalanynak kell átadni.

A felvásárlást igazoló bizonylat az előzetesen felszámított adó összegét hitelesen igazoló dokumentumnak minősül.

A kompenzációs felár az ÁFA törvény szerint az átvevő intézmény szempontjából előzetesen felszámított ÁFA-ként viselkedik, azaz az átvevő adóalany adólevonási joga a kompenzációs felár kifizetésének időpontjában keletkezik.

6.5. Az élelmezési tevékenység bizonylatolásának folyamata

A beérkezett élelmezési anyagok átvétele a raktárban történik, ahol a ténylegesen átvett mennyiségekről az élelmezési anyagokkal együtt érkező bizonylat (szállítólevél, számla) adataival egyeztetve a **Készlet bevételezési bizonylatot**. Az anyagok átvételét a konyhavezető vagy annak megbízottja, átadását pedig a raktáros igazolja aláírásával.

Az anyagkiszabási bizonylatot az élelmezésvezető tölti ki és aláírásával igazolja, hogy az élelmiszereket a raktáros kiadhatja.

Az élelmezési anyag kiszabásának módosítása miatt a pótlólagosan szükséges élelmezési anyagok kivételezéséhez az Élelmezési anyag pót kivételezési bizonylat (B.Sz.ny 318-207. r.sz.) a már kivételezett, de fel nem használt élelmezési anyagok visszavételezéséhez az Élelmezési anyag visszavételezési bizonylatot kell kiállítani. (B.Sz.ny. 318-209.r.sz.).

A kivételezések, pótkivételezések és visszavételezések mennyiségét a bizonylatok alapján naponta kell feljegyezni egy tételben a felhasznált anyagféleségek mennyiségének havi előgyűjtőjén, azaz az Anyag felhasználási összesítőn (B. 318-211.r.sz.). Az anyag-felhasználási összesítőt aláírja a raktáros, aki az anyag kivételezési bizonylatról vezeti át az adatokat az összesítőre, valamint az anyagkönyvelő, aki mennyiségben és értékben vezeti a készletnyilvántartó lapokat.

Ugyancsak ellátja aláírásával az összesítőt az élelmezésvezető is, aki egyébként az anyagkönyvelővel párhuzamosan azonos adattartalommal bíró analitikus nyilvántartásokat köteles vezetni.

A kivételezések, pótkivételezések és visszavételezések mennyiségét és értékét naponta kell lekönyvelni számítógépes program alkalmazásával.

A felhasznált élelmezési anyagok értékét egy tételben havonta nyomon fel kell jegyezni az **Élelmezési normák eltérésének kimutatásában (B. 318-213. r.sz.).** Az élelmezési norma betartását és ehhez kapcsolódóan a normától való eltérés összegeit az élelmezési norma szerint felhasználható összeg és a havi anyagfelhasználás értéke alapján havonta kell megállapítani.

A raktári készleteket a Leltárkészítési és leltározási szabályzatban foglaltak szerint szükséges leltározni. A különbözeteket - hiányt, többletet- a költségvetési szervek mérlegkészítési kötelezettségére és leltározására vonatkozó rendelkezésekben foglaltak szerint kell rendezni.
A főkönyvi könyvelés a bevételezési, kivételezési és visszavételezési bizonylatok alapján történik.

7. Az étkeztetési tevékenység belső ellenőrzése

Az élelmezési tevékenység belső ellenőrzése szerves részét képezi az intézmény komplex belső ellenőrzési tevékenységének

Az élelmezés ellenőrzésének részletes feladatait minden évben az intézmény belső ellenőrzési ütemtervében és a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszerben kell rögzíteni a felelősök és a határidő megnevezésével.

Az étkeztetés ellenőrzésének részletes szempontjai:

- A heti étrend kialakításának, változatosságának ellenőrzése,
- Az élelmezési anyagok beszerzésének ellenőrzése.
- Az anyagok kiadásának és felhasználásának ellenőrzése.
- Az elszámolások, valamint a bizonylatolás rendjének ellenőrzése.
- Az elkészült ételek minőségi vizsgálata.
- Tálalás, adagolás vizsgálata.
- A konyha kapacitás kihasználásának vizsgálata.
- Az ételek felhasználásának, a maradékok hasznosításának ellenőrzése.
- Az élelmiszerraktár ellenőrzése.
- A térítési díjak megállapításának és beszedésének ellenőrzése.

Az elvégzett belső ellenőrzésekről minden esetben jegyzőkönyvet (feljegyzést) kell készíteni.

Az élelmezésvezető köteles figyelemmel kísérni az ellenőrzés tapasztalatait és saját hatáskörben köteles intézkedni a hiányosságok felszámolása, illetőleg megelőzése érdekében.

A hiányosságok megszüntetéséről írásban tájékoztatja a Centrum Központ gazdaságvezetőjét.

8. Vegyes rendelkezések

Az élelmezési részleg és a konyha dolgozói kötelesek az illetékes **Népegészségügyi Szakigazgatási Szerve konyha üzemeltetésére vonatkozó előírásait betartani.**

A konyha működése során köteles betartani a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletben foglaltakat (37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás- egészségügyi előírásokról hatályos: 2015.01.01).

A konyha vezetője más intézmény vezetőjétől utasítást nem fogadhat el. Kizárólag munkáltatója, illetőleg közvetlen hivatali felettese instrukciói alapján köteles elvégezni mindennapi feladatait.

Amennyiben ételfertőzés, vagy mérgezés alapos gyanúja feltételezhető, az intézmény vezetője haladéktalanul köteles értesíteni a területileg illetékes Kormányhivatal Népegészségügyi Szakigazgatási Szervét.

Jelen Élelmezési szabályzatban nem rögzített élelmiszerbiztonsági szempontok a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszerben kerültek meghatározásra.

Jelen élelmezési szabályzat érvényes az intézményben működő Tankonyhákra is!

A külsős ebédhordóknak, külön étlap nem készül. Az élelmezésvezető által a tanulók részére összeállított étlapot kell számukra is jól látható helyen kifüggeszteni, amelyből a fő étkezések közül az ebéd megrendelés lehetséges. Az étel kiosztásának napi szinten az időtartamát, kiosztásának helyét jól látható helyre ki kell függeszteni, amiért az élelmezésvezető a felelős. Az ebéd kiosztása, csak a tálaló konyha kiosztó pultján keresztül, a hozott ételhordóban valósulhat meg! Az elhordott ebédek nyilvántartása, étkezési díjának megállapítására, számlázására az élelmezési szabályzatban leírtak az irányadóak. A térítési díj beszedése történhet az intézmény házi pénztárában, vagy az élelmezésvezető által, aminek a hatályban lévő pénzkezelési szabályzatnak és a pénzbeszedőhelyekre vonatkozó szabályzatnak kell megfelelnie.

IX. ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

A tárgyra vonatkozó minden korábbi szabályozás a hatályát veszti.

A jelen szabályzat 2022. január 03.-val lép hatályba.

Kelt: 2021. december 08.

Jóváhagyja és hatályba lépteti:

Dr. Horváth József
Főigazgató

Vári László AASzC
AASzC Kancellár

1. sz. melléklet

Élelmezési rezsiköltség számítás

Költségtételek:

1. Gázkészülékek energia felhasználása:
   Gázzsámoly és tűzhely teljesítménye, a napi átlagos működési idővel számolva. A gázszolgáltató számlája alapján a mennyiségi egységek átszámítása és az egységár meghatározása. A szorzás eredménye a napi költséget mutatja.

2. Gázfelhasználás vízmelegítésre, fűtésre:
   Az egy napra jutó gázköltség szorozva az élelmezési üzem légköbméter arányszámával.

3. Elektromos készülékek energia felhasználása:
   Az egy napra jutó energia felhasználás és a villamos energia szolgáltató számlája egységárának szorzata.

4. Villamos energia felhasználás világításra:
   Az egy napra jutó költség szorozva az élelmezési üzem négyzetméter arányszámával.

5. Víz- és csatornadíj:
   Az egy napra jutó költség szorozva az élelmezési üzem négyzetméter arányszámával.

6. Takarító-tisztítószerek:
   A havi tételes beszerzés alapján egy napra meghatározott összeg.

7. ÁFA összege:
   Az 1.-6. sor adatainak összege szorozva az ÁFA kulccsal.

8. Közvetlenül elszámolható személyi juttatások és járulékok:
   Az élelmezési üzem dolgozóinak egy napra jutó bérköltsége és járulékainak összege.

9. Közvetlen önköltség:
   1.-8. pont alatti tételek összege Ft/nap.
   A napi átlagos étel-adagszám alapján az egy adagra jutó költség meghatározása.

10. Az élelmezési kiadások megállapítása:
    Az élelmezési üzem rezsiköltségének aránya az élelmiszer nyersanyag kiadásaihoz viszonyítva adja meg a százalékos arányt, ami alapján a rezsiköltség a nyersanyag költségre pótlékolható.

2. sz. melléklet

N Y I L A T K O Z A T
az állati etetésre használt élelmiszer-hulladékról (konyhai hulladékról)

Alulírott, ...
mint a ..... konyháján keletkezett élelmiszer-hulladék elszállítója az alábbi nyilatkozatot teszem:

1. Az élelmiszer-hulladékot (konyhai hulladék, ételmaradék) nem gazdasági haszonállat takarmányozására kívánom felhasználni.

2. A konyhai ételmaradék (élelmiszer-hulladék) elszállítására zárt, csorgásmentes, fertőtleníthető tárolóedénnyel, valamint annak tárolására és hőkezelésére alkalmas elkülönített helyiséggel rendelkezem.

3. A szállítóedényt minden ürítést követően tisztítom, fertőtlenítem.

4. Biztosítom, hogy az általam elszállított állati eredetű nyersanyagot, félkész vagy készterméket tartalmazó közétkeztetési konyhai hulladékot (élelmiszer hulladékot) az állati takarmányozásra történő felhasználás előtt a jogszabályi [45/2012. (V.8.) VM. rendelet] előírásoknak megfelelően hőkezelem.

..... 201.. .....

.....
aláírás

3. sz. melléklet

Az élelmezéssel kapcsolatos és használandó bizonylatok jegyzéke

Sor-szám	A bizonylat megnevezése	A bizonylat száma
1.	Raktári nyilvántartó lap	B.Sz.ny. 12-151.r.sz.
2.	Raktári nyilvántartó lap(fejlap)	B.12-152.r.sz.
3.	Készletnyilvántartó lap	Sz.ny. 12-185.r.sz.
4.	Élelmezési anyagkiszabási és kivételezési bizonylat	B.318-206.r.sz
5.	Élelmezési anyag pótkivételezési bizonylat	B.Sz.ny. 318-207.r.sz.
6.	Élelmezési anyag visszavételezési bizonylat	B.Sz.ny. 318-209.r.sz.
7.	Anyagfelhasználási összesítő	B. 318-211.r.sz.
8.	Értékforgalmi gyűjtő	B.Sz.ny. 318-212.r.sz.
9.	Élelmezési normák eltérésének kimutatása	B. 318-213.r.sz.
10.	Étkezők nyilvántartása	B. 318-203. r.sz.
11.	Heti étlap	B. 318-204. r.sz.
12.	Nyugta	B.sz.ny. 15-42/V. r.sz.
13.	Számla	EOS Integrált program
14.	Készlet bevételezési bizonylat	EOS Integrált program
15.	Készlet kivételi bizonylat	EOS Integrált program
16.	Felvásárlási jegy	D.F. 303/V/új r.sz.

1. B. 12-151.r.sz.- Raktári nyilvántartó lap

Megnevezés, méret, minőség:												Nyilvántartási szám:				
												Raktári elhelyezés:				
A főkönyvi számla száma:					Vámtarifaszám:							Raktári kód (megnevezés):				
Készlet legkisebb / legnagyobb					Mértékegység:				Egységár:			Oldalszám:				
..... év	Bizonylat-szám	Mozgás-nem	Szöveg	Tényleges beszerzési ár	Növekedés				Csökkenés			Készlet			Tétel sor-szám	
Kelt				Áthozat												
				Átvitel												

B. 12-151. r. sz. Raktári nyilvántartólap (fejlap) - Nyomell KFT - Tel./Fax: 383-6342

2. B. 12-152.r.sz.- Raktári nyilvántartó (fejlap)

Nyilvántartási szám:											Főkönyvi számlaszám:			Oldalszám:
Megnevezés:											Méret:	Minőség:		Raktári elhelyezés:
ITJ-szám:							Legnagyobb	Legkisebb			Mennyiségi egység:	Egys. (elszám.) ár:		Raktár jele:
							készlet							
___ év	Bizonylat-szám	Mozgás-nem	Honnan – hová				Bevétel				Kiadás		Készlet	Tétel-szám
Kelt			Áthozat											
			Átvitel											

B. 12-152/A. r. sz. – Pátria Nyomda Zrt. – (Fsz.: 5-9694)

5997674 316757

3. Sz.ny. 12-185.r.sz- Készletnyilvántartó

Nyilvántartási szám	ITJ szám:	Nyilvántartott fogyóeszköz jellege:	Elszámolási mód:	Főkönyvi számla száma:
Megnevezés, méret:	Minőség: / Mennyiségi egys.:	Legkisebb / Legnagyobb készlet	Elszámolóár:	Oldalszám:

Kelet év	Bizonylat száma	Szöveg	Nyilvántartási ár	Mennyiség Bevétel	Mennyiség Kiadás	Mennyiség Készlet	Érték Bevétel	Érték Kiadás	Érték Készlet	Naplóhivatkozás
			Áthozat:							
			Átvitel:							

B. 12-185. r. sz. – Pátria Nyomda Zrt. – (Fsz.: 5-5754)

PM által ajánlott

4. B.318-206.r.sz. - Élelmezési anyag kiszabási és kivételezési bizonylat

Kelet:	Ételek neve	Sorszám: 0088801
Adagok száma: N, R, T, E, U, V		Élelmezési norma jele:
		neve:

Ételekhez kivételezett anyagok				
megnevezése	menny. egys.	mennyisége	Összes kivételezés	Megjegyzés
1	2	3	4	5

Kiállította:	Utalványozta:	Kiadta:	Átvette:	Rakt. nyilv.:	Összesítőre telj.:	Ellenőrizte:

B. 318–206. r. sz. - Pátria Nyomda Rt. (D [illegible])
Megrendelhető: Pátria Nyomda Rt. [illegible] Budapest, [illegible] u. [illegible] Telefon: [illegible]

5. B.Sz.ny. 318-207. r.sz.- Élelmezési anyag pótkivételezési bizonylat

Kelet:	Ételek neve	Sorszám:
Adagok száma		Élelmezési norma
N / R / T		jele: / neve:
E / U / V		pótki-vételezés összesen / Megjegyzés

élelekhez pótlólagosan kivételezett anyagok			
megnevezése	menny egys.	mennyisége	
1	2	3	4 / 5

Kiállította:	Utalványozta:	Kiadta:	Átvette:	Rakt. nyilv.:	Összesítőre felj.:	Ellenőrizte:

B. Szny. 318-207 r. sz. – Pátria – Nyomd. 3010 20 000 Pest Print MSZ 18 115—78

6. B.Sz.ny. 318-209. r.sz - Élelmezési anyag visszavételezési bizonylat

Kelet:	Ételek neve	Sorszám:
Adagok száma		Élelmezési norma
N / R / T		jele: / neve:
E / U / V		vissza-vételezés összesen / Megjegyzés

visszavételezett anyagok			
megnevezése	menny egys.	mennyisége	
1	2	3	4 / 5

Kiállította:	Utalványozta:	Visszadta:	Visszavette:	Rakt. nyilv.:	Összesítőre felj.:	Ellenőrizte:

B. Sz. ny. 318-209 r. sz. - Pátria-Nyomda Kft. Budapest MSZ 18115—78

7. B. 318-211. r.sz.- Anyagfelhasználási összesít

Élelmezési norma	
jele:	neve:

____ év __________ hó ____

________ oldal

Naptári napok száma	Tárgyhavi készítmények nyersanyag-szükséglete, anyagféleségenként
	mennyiségi egysége
Átvitel	

B. 318–211. r. sz. – Pátria Rt. – (Fsz.: 5-8892) – Megrendelhető: Pátria–Nyomell 1088 Budapest, Szentkirályi u. 47. Telefon: 266-0534

PM által ajánlott

5 997674 313381

8 . B.Sz.ny. 318 -212. r.sz - Értékforgalmi gyűjtő

___ év _____ hó _____ oldal

Kelt	Bizonylat száma	Szöveg	Beérkezett élelmezési anyagok értéke		Kiadott élelmezési anyagok értéke		Beérkezett göngyölegek értéke		Visszaküldött göngyölegek értéke		Megjegyzés
			Ft	f	Ft	f	Ft	f	Ft	f	
1	2	3	4		5		6		7		8
		Áthozat									
		Átvitel									

_____ összesítette

_____ ellenőrizte

B. Sz. ny. 318–212. r. sz. - Értékforgalmi gyűjtő - Pátria-Nyomdai. - (Fsz.: 5-8892) MSZ 16115–78

9.B. 318-213. r.sz.- Élelmezési normák eltérésének kimutatása

Élelmezési norma
Ft

Sorszám:

Kelt	Tényleges étkezői létszám	Élelmezési norma szerint felhasználható összeg		Tényleges anyagfelhasználás értéke		Eltérés a normától				Eltérések halmozott egyenlege	
						− megtakarítás (3−4)		+ túllépés (4−3)			
	fő	Ft	f	Ft	f	Ft	f	Ft	f	Ft	f
1	2	3		4		5		6		7	

Kiállította:	Ellenőrizte:	Élelmezésvezető:

B. 318–213. r. sz. – Élelmezési normák eltérésének kimutatása – Pátria Rt. – (Fsz.: 5-9033)
Megrendelhető: Pátria-Nyomda 1088 Budapest, Szentkirályi u. 47. Telefon: 266-0534
5 997674 313404
MSZ 16115-78

10.B. 318-203. r.sz.- Étkezők nyilvántartása

____ év ____ hó ____-tól ____ hó ____-ig

____ oldal

Sor-szám	Név	Naptári napok száma																															Tényl. étkezési napok száma	Előre befizetett napok száma	Napi térítési díj	Tárgyhavi előleg összege	Túlfizetés (–) az előző havról	Hátralék (+) az előző havról	Tárgyhavi tényleges befizetés	Túlfizetés (–) tárgyhavi összege	Hátralék (+) tárgyhavi összege	Megjegyzés (évközi)	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31													
1	2	3																															4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
	Összesen																																												

B. 318–203. r. sz. – Pátria nyomda Rt. – (Fsz.: 5-7016)
Megrendelhető: Pátria-Nyomdák 1089 Budapest, Szentkirályi utca 47. Telefon: 299-0924

5 997674 313305

kiállította ____ számfejtette ____ ellenőrizte ____

11.B. 318-204. r. sz. - Heti étlap

..... év ..... hó ..... naptól ..... hó ..... napig. ..... hét

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
Reggeli							
Tízórai							
Ebéd							
Uzsonna							
Vacsora							

B. 318-204 r. sz. - Heti étlap - Nyomell KFT

.....

élelmezésvezető

12.B.sz.ny. 15-42/V.r.sz.- Nyugta

NYUGTA Sorszám: AM7N–K 645201

A cég neve és címe adóigazgatási azonosító száma:	Kelet:

Ft f

Átvettem: aláírás

Sz.ny. **15-40/V** – Kamiker Kft / 2007 / VEKTORING Kft.

13.Számla

Oldalszám: 1/1

SZÁMLA

Számlaszám:

SZÁLLÍTÓ

VEVŐ

Teljesítés dátum:
Számla kelte:
Fizetési határidő:

Partner kód:
Iktatószám:
Valutanem:

Fizetési mód:

Megjegyzés:

Besorolás	Megnevezés	Menny	Me	Net. egys.ár	Nettó érték	ÁFA	ÁFA érték	Bruttó érték

Összesen:

ÁFA kulcs	ÁFA alap	ÁFA érték	Bruttó érték
27%-os ÁFA kulcs			
5%-os ÁFA kulcs			
Összesen:			

A számla végösszege: HUF
Azaz: HUF

Kérjük a számlát a fizetési határidőig kiegyenlíteni szíveskedjenek! Késedelmes fizetés esetén a késedelembe esés időpontjától kezdődően a késedelemmel érintett naptári félév első napján érvényes jegybanki alapkamattal megegyező mértékű késedelmi kamatot számítunk fel.

Az átutalási megbízáson kérjük feltüntetni a számlaszámot:

.....
Aláíró

A számla megfelel a számviteli és az ÁFA törvénynek, valamint a 23/2014. (VI. 30.) NGM rendeletnek.
EOS Ügyviteli Szoftver 210917-1 - Copyright © 2011 - 2021 HC Delta Kft. Pécs - www.eosugyvitel.hu

14.Készlet bevételezési bizonylat

Bevét raktárra

Költségvetési szerv neve: Alföldi Agrárszakképzési Centrum
Költségvetési szerv címe: 6640 Csongrád, Kis-Tisza utca 4/A-6/A
Költségvetési év:

Oldalszám: 1/1

Bizonylat száma:
Bizonylat dátuma:
Nyomtatva:

Partner:
Szállítólevél szám:
Számlaszám:
Iktatószám:
Hivatkozási szám:
Témaszám:
Szervezeti egység:
Kerettípus:
Mozgáscsoport:

Cikkszám	Cikk megnevezése	Mennyiség	M.e.	Egységár	ÁFA	Érték

Tétel **Nettó érték:** **Bruttó érték:**

Raktáros Árazó Ellenőr

Adatbázis: EOS_AASZC_2021 - Nyomtatta:

EOS Ügyviteli Szoftver - Copyright © 2021 HC Delta Kft. Pécs - www.eosugyvitel.hu

15.Készlet kivételi bizonylat

Raktári kivét

Költségvetési szerv neve: Alföldi Agrárszakképzési Centrum
Költségvetési szerv címe: 6640 Csongrád, Kis-Tisza utca 4/A-6/A
Költségvetési év:

Oldalszám: 1/1
Bizonylat száma:
Bizonylat dátuma:
Nyomtatva:

Partner:
Szállítólevél szám:
Számlaszám:
Iktatószám:
Hivatkozási szám:
Témaszám:
Szervezeti egység:
Kerettípus:
Mozgáscsoport:

Cikkszám	Cikk megnevezése	Mennyiség	M.e.	Egységár	ÁFA	Érték

Tétel **Nettó érték:** **Bruttó érték:**

Raktáros Árazó Ellenőr

Adatbázis: EOS_AASZC_2021 - Nyomtatta:

EOS Ügyviteli Szoftver - Copyright © 2021 HC Delta Kft. Pécs - www.eosugyvitel.hu

16. D.F. 303/V/új r.sz. – Felvásárlási jegy

FELVÁSÁRLÁSI JEGY

Sorszám: E 0155601

a mezőgazdasági termékfelvásárlás bizonylata

A bizonylatot kibocsátó átvevő adóalany (felvásárló)

neve: _____

címe: _____

adószáma: _____

_____
átvevő (felvásárló) aláírása

A mezőgazdasági tevékenységet folytató adóalany

neve: _____

címe: _____

*szül. hely: _____, ____ év _____ hó ____ nap

*anyja neve: _____

adóazonosító jele, adószáma: _____

őstermelői ig. száma: _____

A felvásárolt termék				Felvásárlási ár (Ft)	Kompenzációs felár		Vételár összesen (Ft)	Levont adóelőleg (Ft)	Adóelőleggel csökkentett vételár (Ft)
megnevezése	statisztikai besorolása	mennyisége	egységára		mértéke a felv. ár %-ában	összege Ft-ban			
a	b	c	d	e	f	g	(e+g)	h	(e+g)–h
Összesen:									

A vételár összegét / az adóelőleggel csökkentett vételár összegét**

_____ forintot a mai napon átvettem.

Az összeg átvételének időpontja: ____ év _____ hó ____ nap

A kifizetett összeget, sajátmagam jegyzem be, az őstermelői igazolványba.

_____
a mg. tevékenységet folytató adóalany aláírása

Az átadott termék(ek) saját termelésből, ill. annak elsődleges feldolgozásából származik.

_____
a mg. tevékenységet folytató adóalany aláírása

*Csak adóazonosító jel hiányában szükséges kitölteni. **A megfelelő szöveg aláhúzandó!

D. F. 303/V/új. r. sz. - Pátria Nyomda Rt. (Dísz.: 4489) Megrendelhető: Pátria Rt.–Nyomell. 1088 Budapest, Szentkirályi u. 47. Telefon: 266-0534

1. Átvevő példánya

4 .számú melléklet:

A hentes és húskészítmény készítő és a húsipari technikus eszközjegyzéke megegyezik:
5.2. Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
mintavételi eszközök
hőmérők
a kémiai összetétel meghatározásra alkalmas eszközök
egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
a tisztítás gépei, berendezései
higiéniai eszközök, berendezések
a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető–, fogadó helyiség berendezései)
vágóvonal berendezései: kábítás, vágás, véreztetés, perzselés, tisztítás gépei, a hasítás és hűtés gépei
darabolócsontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok,
a másodlagos feldolgozás alapgépei: aprító, vágó, szeletelő gépek, keverő, töltőgépek, főző, füstölő, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagolóberendezések
az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei és berendezései
anyagmozgató gépek és berendezések: felsőpályák, emelőgépek és szerkezetek, targoncák
környezetvédelmi eszközök, berendezések
egyéni védőeszközök és berendezések
higiéniai eszközök, berendezések
bolti eszközök és berendezések

Pék	Pék-cukrász	Sütő- és cukrászipari technikus
5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra	5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra	5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
Nyersanyagtárolás eszközei	nyersanyagtárolás eszközei	nyersanyagtárolás eszközei
Mérlegek	mérlegek	mérlegek
Hűtők és fagyasztók	hűtők, fagyasztók és sokkolók	hűtők és fagyasztók, sokkoló
Sziták	lisztsziták	lisztszita
Vízhűtők, vízkeverők	vízhűtő, vízkeverő,	vízhűtők, vízkeverők
Tésztakészítő gépek	dagasztógépek	dagasztógépek
Keverőhabverő gépek	keverőhabverő gépek	krémkeverő és habverő gépek
Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok	rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok	munkaasztalok
Osztógép	tésztaosztó gépek	tésztaosztó gépek
Süteménytészta osztógömbölyítő		süteménytészta osztógömbölyítő
Kiflisodró gép	kiflisodrógép	kiflisodró gép
Tésztafeldolgozás eszközei		
Nyújtógép	tésztanyújtógép	tésztanyújtó gép
Kelesztők	kelesztő berendezés	kelesztők, kelesztő eszközök
Kelesztőeszközök	kelesztés eszközei	
Kemencék, sütők	kemencék és sütők	kemencék
Késztermékkezelés eszközei	késztermékkezelés eszközei	
Csomagolás eszközei	csomagolás eszközei	
Hulladékkezelés eszközei	hulladéktárolás eszközei	
Takarítás eszközei, berendezései		
Sütőipari célszerszámok		sütő és cukrászipari munkaeszközök, kéziszerszámok
Munkavédelmi eszközök		egyéni védőeszközök
Számítógépek, nyomtatók		
Internetkapcsolat		
	cukrászati formák, kézieszközök	sütő és cukrászipari munkaeszközök, kéziszerszámok
	zsemlemorzsa daráló	zsemlemorzsa daráló
	tűzhelyek, mikrohullámú sütők	melegítő berendezések: tűzhelyek, mikrohullámú sütők, csokoládémelegítő karamell lámpa
	csokoládémelegítő	
	csokoládétemperáló	
	karamell lámpa	
	fagylatgép és fagylalttároló	fagylaltgép
	klíma	
		késztermék tárolók
		csomagoló eszközök
		tehermozgató eszközök

Szakács
5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
Bain marie
Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő
Egyetemes konyhagép
Elektromos kisgépek
Főző-sütőedények
Főzőüst
Grillező - rostlap
Húsdaráló
Hűtők - fagyasztók - sokkolók
Kézi szerszámok
Kézi turmix
Kombisütő - gőzpároló
Konfitáló - lassú sütő
Konyhai kiegészítő eszközök
Kutter - pépesítő
Mérleg
Mikrohullámú készülékek
Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
Mosogatómedencék
Munkaasztalok
Olaj-gyorssütő
Regeneráló szekrény
Rostsütő
Rozsdamentes pultok állványok
Salamander
Salátacentrifuga
Serpenyők
Sokkoló
Sous-vide gép
Sütők
Számítógép
Szeletelő
Tűzhelyek
Vágólapok
Vákuumcsomagoló gép

Élelmiszer ellenőr
5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
Mérőeszközök
Analitikai, mikrobiológiai, érzékszervi, mintavételi vagy minta előkészítési laboratórium
Egyéni védőeszközök
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
Vegyifülke, elszívó berendezés
Szárítószekrény, izzítókemence
Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei
Klasszikus analitika eszközei, berendezései
Mikrobiológiai vizsgálatok eszközei, műszerei, berendezései
Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek
Fagyasztó és hűtőszekrények
Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
Sterilizáló berendezések
Mikroszkóp
Vegyszerek
Érzékszervi vizsgálatok eszközei, berendezései
Bírálati fülkék
Érzékszervi vizsgálatokhoz szükséges használati eszközök
Adatok gyűjtését és feldolgozását biztosító berendezések

5.számú melléklet:

1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

	A	B	C		D		E		F	
1.	Nyersanyag	Korcsoportok								
2.		1-3 év	4-6 év		7-10 év		11-14 év		15. évtől	
3.	Hús	hidegétkezéshez: 15-25 g	hidegétkezéshez: 20-30 g		hidegétkezéshez: 30-40 g		hidegétkezéshez: 40-50 g		hidegétkezéshez: 40-60 g	
4.		színhús: 40-60 g	színhús: 60-80 g		színhús: 80-100 g		színhús: 90-110 g		színhús: 100-120 g	
5. *	Hús	darált hús: 30-40 g	darált hús: 40-60 g		darált hús: 50-90 g		darált hús: 50-90 g		darált hús: 60-100 g	
6.		levesekhez: 20-40 g	levesekhez: 30-50 g		levesekhez: 40-60 g		levesekhez: 50-70 g		levesekhez: 60-80 g	
7.		raguhoz: 30-50 g	raguhoz: 40-60 g		raguhoz: 60-80 g		raguhoz: 70-90 g		raguhoz: 80-100 g	
8. *	Húskészítmények	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék
9. *	Húskészítmények	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15-25 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20-30 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-15 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-25 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-50 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-25 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-60 g	hideg-étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-25 g
10. *		levesekhez: 20-30 g	levesekhez: 30-40 g	levesekhez: 0-20 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 0-30 g	levesekhez: 50-60 g	levesekhez: 0-30 g	levesekhez: 50-60 g	levesekhez: 0-30 g
11. *		feltétként: 25-40 g	feltétként: 40-60 g	feltétként: 0-30 g	feltétként: 50-80 g	feltétként: 0-40 g	feltétként: 60-90 g	feltétként: 0-50 g	feltétként: 90-120 g	feltétként: 0-60 g
12. *		tésztákhoz: 25-40 g	tésztákhoz: 40-60 g	tésztákhoz: 0-30 g	tésztákhoz: 60-80 g	tésztákhoz: 0-40 g	tésztákhoz: 70-90 g	tésztákhoz: 0-50 g	tésztákhoz: 80-100 g	tésztákhoz: 0-50 g
13.	Máj, zúza, szív és májkészítmények	feltétként: 40-60 g *	feltétként: 60-80 g		feltétként: 80-100 g		feltétként: 90-110 g		feltétként: 100-120 g	

14.		felfújthoz: 20-30 g *	felfújthoz: 30-40 g	felfújthoz: 40-50 g	felfújthoz: 40-60 g	felfújthoz: 50-60 g
15. *	Máj, zúza, szív és máj-készítmények	Szendvicshez: 15-25 g1	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-50 g	szendvicshez: 40-60 g
16.		levesekhez: 20-40 g *	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-80 g
17.	Hal, halkonzerv	feltétként: 40-60 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 100-120 g
18.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 60-80 g	levesekhez: 80-100 g
19.		szendvicshez: 15-25 g	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 40-50 g	szendvicshez: 40-60 g
20.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1-2 dl	tej: 1-2 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-3 dl
21.		kefir, joghurt: 1-1,5 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl
22.		gyümölcsjoghurt: 1-1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl
23.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20-30 g	sajt szendvicshez: 30-40 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvicshez: 40-60 g	sajt szendvicshez: 40-70 g
24.		túró hidegétkezéshez: 15-25 g	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezéshez: 40-50 g	túró hidegétkezéshez: 40-60 g
25.		túró ételkészítéshez: 30-50 g	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészítéshez: 80-110 g	túró ételkészítéshez: 100-150 g
26. *	Tejföl	10-20 g	20-30 g	20-40 g	20-50 g	20-60 g
27. *	Kenő Zsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	Szendvicshez: 0-10 g	szendvicshez: 0-15 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g
28.	Zsiradék	Ételkészítéshez * : 0-5 g	Ételkészítéshez * : 0-8 g	Ételkészítéshez * : 0-10 g	Ételkészítéshez * : 0-10 g	Ételkészítéshez * : 0-15 g
29.		salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-3 g	salátákhoz: 0-3 g	salátákhoz: 0-4 g
30.	Szalonna	ételkészítéshez: 2-4 g	ételkészítéshez: 2-5 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez: 3-10 g
31.		hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez: 30-80 g
32.	Cukor, méz	méz: 5-10 g	méz: 5-20 g	méz: 5-20 g	méz: 10-20 g	méz: 20-30 g
33.		cukor teában: 0-5 g	cukor teában: 0-7 g	cukor teában: 0-9 g	cukor teában: 0-10 g	cukor teában: 0-10 g

34.	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	gabonapehely hidegétkezéshez: 10-20 g *	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-60 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-80 g
35.		körethez: 30-50 g	körethez: 40-60 g	körethez: 50-70 g	körethez: 60-80 g	körethez: 80-100 g
36.		körethez zöldséggel együtt: 20-30 g	körethez zöldséggel együtt: 20-40 g	körethez zöldséggel együtt: 30-50 g	körethez zöldséggel együtt: 40-60 g	körethez zöldséggel együtt: 50-70 g
37. *	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20-40 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-60 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-70 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 60-100 g
38. *		Kenyérfélék, kalács: 25-40 g	kenyérfélék, kalács: 30-50 g	kenyérfélék, kalács: 40-60 g	kenyérfélék, kalács: 50-70 g	kenyérfélék, kalács: 60-100 g
39.		péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1-3 db
40.		egyéb gabonakészítmények * hidegétkezéshez: 10-20 g	egyéb gabonakészítmények * hidegétkezéshez: 10-30 g	egyéb gabonakészítmények * hidegétkezéshez: 20-40 g	egyéb gabonakészítmények * hidegétkezéshez: 30-50 g	egyéb gabonakészítmények * hidegétkezéshez: 40-60 g
41.		gabonaszelet nem adható	gabonaszelet 1 db	gabonaszelet 1-2 db	gabonaszelet 1-2 db	gabonaszelet 1-2 db
42. *	Burgonya	Főzelékhez: 100-150 g	főzelékhez: 110-180 g	főzelékhez: 150-200 g	főzelékhez: 150-230 g	főzelékhez: 180-250 g
43.		rakott ételhez, körethez: 100-150 g	rakott ételhez, körethez: 150-200 g	rakott ételhez, körethez: 180-230 g	rakott ételhez, körethez: 200-250 g	rakott ételhez, körethez: 250-300 g
44. *	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen salátákhoz: 20-70 g	nyersen salátákhoz: 40-90 g	nyersen salátákhoz: 50-100 g	nyersen salátákhoz: 60-110 g	nyersen salátákhoz: 80-150 g
45. *		nyersen hidegétkezéshez: 20-40 g	nyersen hidegétkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-80 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-90 g	nyersen hidegétkezéshez: 40-100 g
46. *		Levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 40-80 g	levesekhez: 50-90 g	levesekhez: 50-100 g	levesekhez: 70-120 g
47. *		Főzelékhez, körethez: 60-150 g	főzelékhez, körethez: 110-180 g	főzelékhez, körethez: 130-200 g	főzelékhez, körethez: 130-230 g	főzelékhez, körethez: 160-250 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott,	40-90 g	60-110 g	70-120 g	70-150 g	80-150 g

49.	Szárazhüvelyesek	nem adható	főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g	főzelékhez, körethez: 60-80 g	főzelékhez, körethez: 70-90 g
50.			levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g	levesekhez, salátákhoz: 30-40 g	levesekhez, salátákhoz: 40-50 g
51.			hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 20-40 g
52.	Olajos magvak	10-20 g *	10-20 g	20-30 g	20-30 g	30-40 g
53. *	Gyümölcslé és zöldséglé	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	2-3 dl

Megismerési nyilatkozat

Az Alföldi Agrárszakképzési Centrum 2022.01.03 –tól hatályos élelmezési szabályzatában foglaltakat megismertem. Tudomásul veszem, hogy az abban leírtakat a munkám során köteles vagyok betartatni.

Név	Beosztás	Dátum	Aláírás