

ZOPO.1710.3.2021

Protokół nr 3/2021

z kontroli przeprowadzonej w roku 2021 w Stołówce szkolnej przy Szkole Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej.

DANE O KONTROLI

Kontrolę przeprowadzono na podstawie upoważnienia do kontroli udzielonego przez Burmistrza Środy Śląskiej :

nr 14 z dnia 12.02.2021 r. – wydanego na okres od 17.02.2021 r. do 26.02.2021 r.

Upoważnienie do kontroli przedłożono Kierownikowi Stołówki szkolnej Pani Annie Peruzińskiej.

DANE KONTROLOWANEJ JEDNOSTKI :

Nazwa: Stołówka szkolna przy Szkole Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej.

.Adres: ul. Górna 2.

ZAKRES PRZEPROWADZONEJ KONTROLI :

Kontrola przeprowadzona od dnia 22.02.2021 r. do dnia 22.02.2021 r. w Stołówce szkolnej przy Szkole Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej obejmowała gospodarkę magazynową, porównanie ewidencji magazynowej z ewidencją księgową oraz weryfikację stanu magazynu z kartami magazynowymi.

Osoby kontrolujące: - inspektor – Sławomir Walczak, inspektor – Barbara Bartkiewicz-Baran.

MIEJSCE PRZEPROWADZENIA CZYNNOŚCI KONTROLNYCH :

Kontrolę przeprowadzono w Stołówce szkolnej przy Szkole Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej przy ul. Górnej 2. Przeprowadzona kontrola była zapowiadzianą kontrolą.

Gospodarowanie materiałami żywnościowymi. Zarządzeniem nr 12/2019/2020 Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej z dnia 25 lutego 2020 roku wprowadzono instrukcję magazynową Stołówki szkolnej w Środzie Śląskiej.

W Stołówce szkolnej przy Szkole Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej w związku z prowadzoną gospodarką żywnościową i żywieniową sporządzono: jadłospisy, dzienne zapotrzebowania żywnościowe i zlecenia wydania z magazynu produktów żywnościowych, miesięczne zestawienia ilościowo-wartościowe wydanych produktów, karty kontowe materiałowe ilościowo-wartościowe. Produkty przyjmowano na stan na podstawie faktur a do magazynu – w oparciu o faktyczną datę przyjęcia w przypadku późniejszego wystawienia faktury. Rozchodu materiałów z magazynu dokonywano na podstawie dziennego zapotrzebowania i zlecenia wydania produktów. Prowadzone karty kontowe w systemie elektronicznym zostały założone dla każdego artykułu oddzielnie. Wszystkie zakupione produkty zostały ujęte w ewidencji szczegółowej tzn. elektronicznych kartach kontowych. Stan magazynu żywnościowego na koniec 2020 roku był zgodny z inwentaryzacją przekazaną do jednostki obsługującej pod względem finansowo-księgowym Stołówkę szkolną.

W Stołówce szkolnej zapewnione jest wyżywienie dla dzieci na zasadzie sporządzania posiłków na miejscu w kuchni. Na podstawie analizy jadłospisów ustalono, że dzieci w Stołówce szkolnej w Środzie Śląskiej otrzymują 2 posiłki dziennie: obiad jedno danie, obiad drugie danie. Posiłki są zróżnicowane, z uwzględnieniem wszystkich grup żywieniowych. Dzieci spożywają posiłki w warunkach higienicznych nie budzących zastrzeżeń. Posiłki spożywane są w salach jadalnych. Na jadalni obowiązuje samoobsługa. W pionie żywienia zatrudnione są trzy osoby posiadające aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych: 1 pani kucharka, 3 panie pomoc kucharki oraz 1 pani intendentka. Osoby te pracują w odzieży ochronnej z zachowaniem zasad higieny. Mają zapewniony dostęp do pomieszczenia szatni, w której mogą pozostawić odzież wierzchnią i przebrać się w odzież roboczą. Personel przechodzi regularne szkolenia z uwzględnieniem zasad systemu HACCP. W placówce prowadzona i przechowywana jest dokumentacja umożliwiająca śledzenie drogi produktu. Magazynowane środki spożywcze przechowywane są w sposób prawidłowy, zgodnie z zaleceniami producenta zamieszczonymi na opakowaniach. Nie stwierdzono środków po upływie daty minimalnej trwałości. Stan techniczny i sanitarny urządzeń chłodniczych i mroźniczych prawidłowy, urządzenia sprawne, czyste. Pomieszczenia magazynowe uporządkowane, czyste a w magazynie produktów suchych umieszczono termometr. Podczas kontroli zwrócono dużą uwagę na sposób żywienia dzieci. Przeprowadzono z Panią intendent rozmowę, która odpowiada za sporządzanie jadłospisów oraz dobór surowców. Jadłospisy przygotowywane są przez panią intendent oraz panią kucharkę a zatwierdzane przez panią kierownik Stołówki. W Stołówce szkolnej wydawanych jest ok. 340 posiłków dziennie dla dzieci od klasy I do VIII, 18 obiadów dla nauczycieli oraz 30 zup, które dowożone są dla dzieci w Szkole Podstawowej w Ciechowicach i w Rakoszycach. Aktualny jadłospis umieszczany jest do wglądu rodziców na tablicy informacyjnej w placówce. Stawka żywieniowa wynosi 4,00 zł/osoba dziennie.

Porównanie ewidencji magazynowej z ewidencją księgową. W celu uzgodnienia stanu magazynowego, kontrolującym przedłożono zeszyt, w którym ujmowane są codzienne rozchody z magazynu na kuchnię (potwierdzone podpisem intendenta i kucharki). Intendent poinformował, że przychody magazynowe wprowadzane są na bieżąco do programu Gospodarka magazynowa. Uzgadnianie sald pomiędzy dwiema odrębnymi jednostkami jest niezmiernie ważne dla prawidłowości funkcjonowania gospodarki magazynowej zwłaszcza, gdy obsługa finansowo-księgową prowadzona jest na zewnątrz jednostki. Zgodnie z zapisami ustawy o rachunkowości ewidencja księgową powinna odzwierciedlać stan faktyczny składników aktywów i pasywów i z tego powodu stany tych składników powinny być okresowo weryfikowane. Czynności kontrolne wykazały, że salda ewidencji magazynowej z ewidencją księgową uzgadniane są pomiędzy jednostkami w okresie comiesięcznym na podstawie raportów magazynowych, oraz wydruków z programu SIGID. W trakcie kontroli sprawdzono czy wszystkie zakupione produkty (wynikające z faktur i rachunków) zostały ujęte w ewidencji szczegółowej w programie magazynowym. Sprawdzono czy rozchód zaewidencjonowany w programie Gospodarka magazynowa jest tożsamy z dziennym zapotrzebowaniem żywnościowym i zleceniem wydania z magazynu produktów żywnościowych, a ponadto czy znajduje uzasadnienie w obowiązującym na dany dzień jadłospisie. Stwierdzono, że w większości przypadków towar wydawany był na przygotowanie odpowiedniej ilości posiłków. Czynności kontrolne wykazały także, że w Stołówce szkolnej przy Szkole Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej przeprowadzana jest co tydzień wewnętrzna inwentaryzacja magazynowa w celu samokontroli, a także zgodnie z instrukcją magazynową inwentaryzacja półroczna, a dokumentacja z przeprowadzonej inwentaryzacji przekazywana jest do ZOPO w Środzie Śląskiej.

Kontrolujący metodą porównania sprawdzili stan rzeczywisty ze stanem magazynowym wybranych produktów żywnościowych.

Z rozmowy przeprowadzonej z intendentem Stołówki szkolnej, wynika, że stwierdzone różnice magazynowe powstały z powodu wydania z magazynu w danym dniu lub przyjęcia towaru w dniu spisu. Ponadto intendent poinformował, że niektóre artykuły mięsne i pieczywo rozchodowane są codziennie, dlatego nie występują fizycznie na stanie magazynu.

Kontrola magazynów funkcjonujących w jednostce. W ramach przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano sprawdzenia zgodności ewidencji magazynowej prowadzonej przez intendenta z faktycznym stanem produktów w magazynie spożywczym. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że:

- a) przechowywane w magazynie produkty posiadały nieprzekroczony termin ważności do spożycia, natomiast takie produkty jak warzywa czy owoce były świeże i zdatne do spożycia czy też przetworzenia,
- b) stan produktów przechowywanych w magazynie w większości przypadków zgodny był ze stanem ewidencji magazynowej prowadzonej przez intendenta na kartotekach,
- c) w magazynie znajdowały się dokumenty poświadczające przeprowadzane czynności kontrolne pod kątem czystości, wilgotności powietrza, temperatury,
- d) nie wniesiono uwag w zakresie czystości magazynów oraz ich zabezpieczenia przed dostępem osób trzecich.

Gospodarka magazynowa artykułów spożywczych. Przedmiotem tych czynności było sprawdzenie i ocena gospodarności, przejrzystości i adekwatności zamawianego towaru i jego wydawania w stosunku do faktycznego zapotrzebowania na dany dzień. Czynności kontrolne dotyczące prowadzenia gospodarki magazynowej artykułami żywnościowymi wykazały, że planowany jadłospis był tożsamy z jadłospisem załączonym do zapotrzebowania żywnościowego stanowiącego podstawę wydania produktów z magazynu. Towary potrzebne do przygotowania posiłków zamawiane są od dostawców na "bieżąco" o czym świadczy m.in. sytuacja, że w magazynie nie są gromadzone znaczne ilości towarów. W trakcie kontroli skierowano zapytanie w sprawie sposobu stosowania ustalonej procedury w zakresie porównania z 3 dostawcami konkurencyjność zakupów powtarzalnych. Według złożonego wyjaśnienia Pani intendent otrzymano informację, że na podstawie porównywania cen w lokalnych sklepach dokonywano wyboru najkorzystniejszych dostawców, zwracając również uwagę na jakość produktów (w każdym przypadku w jednostce stosowane były procedury HCCP w zakresie przyjęcia towaru i sprawdzenia jego jakości).

Podsumowując przeprowadzone czynności kontrolne należy stwierdzić, że kontrolujący pozytywnie ocenili proces związany z funkcjonowaniem gospodarki magazynowej artykułów żywnościowych w Stołówce szkolnej. W Stołówce szkolnej przy Szkole Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej w związku z prowadzoną gospodarką żywnościową i żywieniową sporządzano jadłospisy, dzienne zapotrzebowania żywnościowe i zlecenia wydania z magazynu produktów żywnościowych, miesięczne zestawienia ilościowo-wartościowe wydanych produktów oraz karty kontowe materiałowe ilościowo-wartościowe. Produkty przyjmowano na stan na podstawie faktur a do magazynu – w oparciu o faktyczną datę przyjęcia w przypadku późniejszego wystawienia faktury. Rozchodu materiałów z magazynu dokonywano na podstawie dziennego zapotrzebowania i zlecenia wydania produktów. Prowadzone karty kontowe w systemie elektronicznym zostały założone dla każdego artykułu oddzielnie, bardzo starannie i przejrzysto. Wszystkie zakupione produkty zostały ujęte w ewidencji szczegółowej tzn. elektronicznych kartach kontowych w Programie Gospodarka magazynowa. Stan magazynu żywnościowego na koniec 2020 roku był zgodny

Handwritten signatures and initials at the bottom left of the page.

z inwentaryzacją przekazaną do jednostki obsługującej pod względem finansowo-księgowym Stołówkę szkolną.

Cały proces związany z gospodarką magazynową artykułów żywnościowych, tj. od zaplanowania jadłospisu, poprzez zamówienie, przyjęcie towaru, jego wydanie i ostateczne przetworzenie i wydanie posiłku jest procesem wrażliwym, na który wpływ mają tzw. czynniki zewnętrzne niezależne od kadry, która bezpośrednio w tym procesie uczestniczy. Należy jednak stwierdzić, że poszczególne etapy przyjmowania towaru, nadzoru nad jego rozchodem i ostatecznym jego wydaniem wykonywane są przez intendenta w sposób prawidłowy.

Wszystkich wyjaśnień podczas kontroli udzieliła pani intendencja oraz pani Anna Perużyńska kierownik Stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej.

Integralną część protokołu stanowią załączniki:

- upoważnienie do kontroli,
- weryfikacja stanu magazynu z Programem Gospodarka magazynowa,
- różnice magazynowe.

Zalecenia pokontrolne:

brak

Na powyższych ustaleniach protokół zakończono.

Protokół składający się z 5 kolejno ponumerowanych i zaparafowanych stron sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej z podpisujących stron.

Poinformowano Panią kierownik Stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej o możliwości zgłoszenia w terminie 7 dni od dnia jego doręczenia umotywowanych zastrzeżeń co do treści protokołu oraz o prawie do odmowy podpisania protokołu z obowiązkiem udzielenia pisemnego wyjaśnienia o powodach odmowy jego podpisania.

W treści protokołu dokonano/nie dokonano następujących poprawek:

.....

.....

.....

Protokół podpisano bez zastrzeżeń/ z zastrzeżeniami co do:

.....

.....

Walczyński *Anna Perużyńska*

Niniejszy protokół podlega publikacji w wersji elektronicznej w Biuletynie Informacji Publicznej zgodnie z postanowieniami:

art. 6 ust. 1 pkt. 4 lit a z zastrzeżeniem art. 8 ust. 5 ustawy z dnia 06.09.2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2020 r. poz. 2176).

Rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 18.01.2007 r. w sprawie Biuletynu Informacji Publicznej (Dz. U. z 2007 r., Nr 10, poz. 68).

Środa Śląska, dnia 2 marca 2021 r.

Podpisy kontrolujących:

Stawomir Holicki

Barbara Bawaj

Kierownik Światlicy Szkolnej

[Signature]

mgr Anna Peruzińska

Potwierdzam odbiór protokołu dnia

03.03.2021

**Szkoła Podstawowa Nr.3
Im. Władysława Broniewskiego
ul. Górna 2; 55-300 Środa Śląska
Światlica Szkolna**

Środa Śląska, dnia ...11.02.2021...

UPOWAŻNIENIE NR16.....

Upoważniam pracowników Zespołu Obsługi Placówek Oświatowych w Środzie Śląskiej:

1. Sławomira Walczaka – inspektora ZOPO
2. Barbarę Baran – inspektora ZOPO

w okresie od 17.02.2021 r. do 26.02.2021 r. do przeprowadzenia kontroli w zakresie prawidłowości zakupów, gospodarki magazynowej, porównania ewidencji magazynowej z ewidencją księgową oraz weryfikacji stanu magazynu z kartami magazynowymi w Szkole Podstawowej nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Środzie Śląskiej.

BURMISTRZ

A. Kuciński
Adam Kuciński

Nr magazynu : 01

Na dzien :2021.02.28

Strona 1

INDEKS	ALT	JM	N A Z W A	M A T E R I A L U			
	ILOSC_POCZ	ILOSC_KONC	CENA	WART. POCZ.	WART. KON.	WAGA /G/	
312-001	01	szt	ananas plastry				
	0.000	0.000	4.55	0.00	0.00		
*310-001	01	kg	banany				
	0.000	0.000	4.37	0.00	0.00		
809-001	01	kg	barszcz ukraiński mrożony				
	0.000	0.000	3.78	0.00	0.00		
*701-001	02	szt	bazylia 10g				
	39.000	37.000	0.41	15.99	15.17		
*223-001	01	kg	brokuł mrożony				
	15.000	7.500	5.88	88.20	44.10		
303-001	01	kg	brzoskwinie				
	0.000	0.000	5.50	0.00	0.00		
815-001	01	kg	bukiet jarzyn mrożony				
	2.500	2.500	5.25	13.13	13.13		
*601-001	01	szt	bułka tarta 0.5 kg				
	23.000	11.000	1.58	36.34	17.38		
*603-001	02	szt	bułka wrocławska				
	0.000	0.000	0.63	0.00	0.00		
*208-001	01	kg	buraki				
	0.000	0.000	1.60	0.00	0.00		
*209-001	01	kg	cebula				
	10.000	0.000	2.90	29.00	0.00		
602-001	02	szt	chleb graham 0.6				
	0.000	0.000	3.68	0.00	0.00		
*602-004	02	szt	chleb orkiszowy				
	0.000	0.000	2.52	0.00	0.00		
*602-002	03	szt	chleb średzki 0.6				
	0.000	0.000	2.21	0.00	0.00		
*602-003	04	szt	chleb wieloziarnisty 0.5				
	0.000	0.000	2.31	0.00	0.00		
*204-001	01	szt	ciecierzycy 1kg				
	7.000	4.000	7.56	52.92	30.24		
*702-001	01	kg	cukier				
	16.000	7.000	2.54	40.64	17.78		
*702-003	01	szt	cukier puder 400g				
	5.000	4.000	1.74	8.70	6.96		
*702-002	02	szt	cukier wanilinowy				
	25.000	0.000	0.21	5.25	0.00		
*703-001	01	szt	cynamon				
	10.000	0.000	0.73	7.30	0.00		
*304-001	01	kg	cytryna				
	3.400	0.000	7.00	23.80	0.00		
*210-001	01	szt	czosnek				
	0.000	0.000	1.69	0.00	0.00		
*704-001	02	szt	czosnek granulowany				
	0.000	25.000	1.28	0.00	32.00		

INDEKS	ALT	JM	N A Z W A	M A T E R I A L U			
	ILOSC_POCZ	ILOSC_KONC	CENA	WART. POCZ.	WART. KON.	WAGA /G/	
302-001	01	kg	dynia kostka mrożona				
	0.000	0.000	4.20	0.00	0.00		
729-001	01	szt	esencja grzybowa knorr				
	0.000	0.000	34.77	0.00	0.00		
203-001	01	szt	fasolka biała 5kg				
	0.500	0.500	35.17	17.59	17.59		
*203-002	01	szt	fasolka czerwona 200g				
	10.000	4.000	2.04	20.40	8.16		
306-001	01	kg	fasolka żółta mrożona				
	0.000	0.000	5.25	0.00	0.00		
705-001	01	szt	gałka muszkatałowa 10g				
	11.000	11.000	0.85	9.35	9.35		
705-001	02	szt	gałka muszkatałowa 15g				
	25.000	25.000	1.34	33.50	33.50		
*201-002	02	szt	groch łuskany 5kg				
	0.000	1.000	14.18	0.00	14.18		
819-001	01	szt	grostek konserwowy				
	4.000	4.000	1.96	7.84	7.84		
*201-001	01	kg	grostek zielony mrożony				
	10.000	0.000	5.25	52.50	0.00		
313-001	01	kg	gruszka				
	0.000	0.000	4.00	0.00	0.00		
*736-001	01	szt	imbir 20g				
	0.000	25.000	0.70	0.00	17.50		
*407-001	02	kg	indyk filet				
	0.000	0.000	20.52	0.00	0.00		
*305-001	04	kg	jabłko				
	0.000	0.000	3.50	0.00	0.00		
*314-001	01	kg	jagoda mrożona				
	7.500	5.000	18.90	141.75	94.50		
*102-001	02	szt	jaja				
	55.000	0.000	0.46	25.30	0.00		
*102-001	03	szt	jaja				
	0.000	152.000	0.50	0.00	76.00		
101-001	02	szt	jogurt bio truskawka 140g				
	0.000	0.000	1.92	0.00	0.00		
*101-002	01	szt	jogurt naturalny 370g				
	0.000	0.000	2.50	0.00	0.00		
101-003	01	szt	jogurt naturalny 400g				
	0.000	0.000	1.50	0.00	0.00		
*206-001	01	kg	kalafior mrożony				
	25.000	10.000	5.25	131.25	52.50		
220-001	01	kg	kapusta biała				
	0.000	0.000	2.00	0.00	0.00		
*220-002	01	kg	kapusta czerwona				
	0.000	0.000	2.90	0.00	0.00		
*211-001	05	kg	kapusta kiszona				
	0.000	0.000	3.06	0.00	0.00		

INDEKS	ALT	JM	N A Z W A	M A T E R I A L U			
	IŁOSC_POCZ	IŁOSC_KONC	CENA	WART. POCZ.	WART. KON.	WAGA /G/	
*211-001	06	kg	kapusta kiszona				
	0.000	0.000	4.41	0.00	0.00		
*217-001	03	kg	kapusta pekińska				
	0.000	0.000	3.50	0.00	0.00		
*405-001	02	kg	karczek				
	0.000	0.000	15.31	0.00	0.00		
*404-001	04	kg	karkówka				
	0.000	0.000	13.65	0.00	0.00		
*706-001	01	kg	kasza bulgur				
	2.500	0.000	5.37	13.43	0.00		
*706-001	03	kg	kasza bulgur				
	20.000	15.000	5.63	112.60	84.45		
*706-005	01	szt	kasza gryczana 5kg				
	1.000	0.000	27.87	27.87	0.00		
*706-006	01	szt	kasza gryczana biała 5kg				
	4.000	3.500	23.37	93.48	81.80		
706-002	02	szt	kasza jaglana 400g				
	9.000	9.000	3.55	31.95	31.95		
*706-003	02	kg	kasza jęczmienna				
	2.000	0.000	2.05	4.10	0.00		
706-003	03	kg	kasza jęczmienna				
	10.000	10.000	1.89	18.90	18.90		
802-001	01	szt	ketchup łagodny pudliszki 480g				
	5.000	5.000	4.73	23.65	23.65		
*406-001	02	kg	kiełbasa biała				
	0.000	0.000	14.60	0.00	0.00		
*406-002	02	kg	kiełbasa śląska				
	0.000	0.000	17.85	0.00	0.00		
606-001	01	kg	kluski śląskie				
	0.000	0.000	11.88	0.00	0.00		
728-001	01	szt	kminek 20g				
	18.000	18.000	0.53	9.54	9.54		
728-001	02	szt	kminek 20g				
	30.000	30.000	0.55	16.50	16.50		
*816-001	01	szt	koncentrat barszczu				
	3.000	0.000	5.11	15.33	0.00		
*801-001	02	szt	koncentrat pomidorowy knorr 800g				
	39.000	37.000	10.12	394.68	374.44		
202-001	01	kg	koper mrożony				
	0.000	0.000	17.43	0.00	0.00		
*707-001	03	szt	koper suszony 6g				
	0.000	17.000	1.28	0.00	21.76		
*707-001	02	szt	koper suszony 7g				
	34.000	23.000	0.58	19.72	13.34		
*708-001	01	kg	kucharek naturalny prymat 3kg				
	3.000	2.700	23.38	70.14	63.13		
813-001	02	szt	kukurydza konserwowa 400g				
	29.000	29.000	2.81	81.49	81.49		

INDEKS	ALT	JM	N A Z W A	M A T E R I A L U			
	ILOSC_POCZ	ILOSC_KONC	CENA	WART. POCZ.	WART. KON.	WAGA /G/	
*401-002	10	kg	kurczak				
	0.000	0.000	6.76	0.00	0.00		
*401-002	11	kg	kurczak				
	0.000	0.000	7.37	0.00	0.00		
*401-002	12	kg	kurczak				
	0.000	0.000	7.61	0.00	0.00		
401-003	04	kg	kurczak udko				
	0.000	0.000	7.30	0.00	0.00		
401-001	05	kg	kurczak-filet				
	0.000	0.000	13.89	0.00	0.00		
*737-001	01	szt	kurkuma				
	0.000	23.000	0.49	0.00	11.27		
810-001	01	kg	leczo-zupa paprykarz				
	0.000	0.000	5.25	0.00	0.00		
*710-001	03	szt	liść laurowy 6g				
	0.000	25.000	1.32	0.00	33.00		
*710-001	02	szt	liść laurowy 8g				
	31.000	14.000	0.46	14.26	6.44		
*709-001	02	szt	lubczyk 10g				
	48.000	28.000	0.42	20.16	11.76		
*727-001	01	szt	majeranek 10g				
	29.000	11.000	0.45	13.05	4.95		
711-001	01	kg	makaron gwiazdki				
	3.000	3.000	10.41	31.23	31.23		
*711-001	02	szt	makaron gwiazdki				
	0.000	10.000	1.55	0.00	15.50		
*711-009	01	szt	makaron kokardki 3kg				
	4.000	2.000	35.20	140.80	70.40		
711-011	01	szt	makaron kolanka 3kg				
	8.000	8.000	31.73	253.84	253.84		
*711-002	01	kg	makaron kuleczki grandine				
	6.000	0.000	12.46	74.76	0.00		
711-003	01	kg	makaron muszelki				
	3.000	3.000	10.41	31.23	31.23		
*711-003	02	szt	makaron muszelki 3kg				
	16.000	17.000	31.22	499.52	530.74		
711-006	02	szt	makaron nitki 3kg				
	14.000	14.000	30.64	428.96	428.96		
711-007	01	szt	makaron piórka 3kg knorr				
	21.000	21.000	31.22	655.62	655.62		
*711-007	02	szt	makaron piórka 3kg knorr				
	4.000	0.000	31.85	127.40	0.00		
711-004	02	kg	makaron świderki				
	2.000	2.000	4.16	8.32	8.32		
711-010	01	szt	makaron świderki 3 kolory 3kg				
	10.000	10.000	38.86	388.60	388.60		
*711-004	04	szt	makaron świderki 3kg				
	19.000	16.000	33.06	628.14	528.96		

INDEKS	ALT	JM	N A Z W A	M A T E R I A L U			
	ILOSC_POCZ	ILOSC_KONC	CENA		WART. POCZ.	WART. KON.	WAGA /G/
711-008	01	szt	makaron wstążka				
	5.000	5.000	3.52		17.60	17.60	
711-005	02	szt	makaron zacierka 250g				
	16.000	16.000	1.61		25.76	25.76	
315-001	02	kg	mandarynka				
	0.000	0.000	5.95		0.00	0.00	
*212-001	01	kg	marchew				
	25.000	30.000	1.85		46.25	55.50	
*205-001	01	kg	marchew mini mrożona				
	20.000	2.500	6.30		126.00	15.75	
205-002	01	kg	marchew z groszkiem mrożona				
	5.000	5.000	4.20		21.00	21.00	
*205-003	01	kg	marchewka kostka mrożona				
	10.000	0.000	3.15		31.50	0.00	
*103-001	03	szt	masło extra 82%				
	10.000	0.000	4.50		45.00	0.00	
*712-002	02	kg	mąka tortowa				
	35.000	20.000	1.90		66.50	38.00	
*712-001	01	kg	mąka ziemniaczana				
	1.000	0.000	5.00		5.00	0.00	
*712-003	01	szt	mąka żytnia				
	2.000	0.000	4.48		8.96	0.00	
803-001	01	szt	miód naturalny wielokwiatowy 1kg				
	18.000	18.000	15.76		283.68	283.68	
*803-001	02	szt	miód naturalny wielokwiatowy 1kg				
	5.000	1.000	16.80		84.00	16.80	
*104-001	01	szt	mleko 2%				
	26.000	10.000	2.42		62.92	24.20	
*109-001	01	szt	mus owocowy bakuś				
	0.000	0.000	1.92		0.00	0.00	
*814-001	01	szt	musztarda stołowa 175g				
	10.000	6.000	1.27		12.70	7.62	
713-001	01	szt	nać pietruszki 7g				
	12.000	12.000	0.45		5.40	5.40	
605-001	01	szt	naleśnik piaty				
	0.000	0.000	1.00		0.00	0.00	
*207-001	02	szt	natka pietruszki				
	0.000	0.000	1.69		0.00	0.00	
309-001	01	kg	nektaryna				
	0.000	0.000	8.95		0.00	0.00	
*804-002	01	szt	ocet winny biały				
	2.000	6.000	10.00		20.00	60.00	
*804-001	02	szt	ocet winny jabłkowy 0.5l				
	0.000	4.000	9.21		0.00	36.84	
*219-001	01	kg	ogórek kiszony				
	0.000	0.000	6.32		0.00	0.00	
*219-001	03	kg	ogórek kiszony				
	0.000	6.000	6.61		0.00	39.66	

INDEKS	ALT	JM	N A Z W A	M A T E R I A L U			
	ILOSC_POCZ	ILOSC_KONC	CENA		WART. POCZ.	WART. KON.	WAGA /G/
219-002	01	kg	ogórek zielony				
	0.000	0.000	9.45		0.00	0.00	
*805-001	03	szt	olej kujawski				
	44.000	22.000	7.08		311.52	155.76	
*812-001	01	szt	oliwa z oliwek 1l				
	18.000	15.000	20.11		361.98	301.65	
714-001	01	szt	oregano 7g				
	16.000	16.000	0.52		8.32	8.32	
902-001	02	kg	paluszki rybne				
	0.000	0.000	18.90		0.00	0.00	
*818-001	01	kg	panierka hugli				
	7.000	5.250	33.06		231.42	173.57	
*224-001	01	kg	papryka				
	0.000	0.000	7.60		0.00	0.00	
*806-001	02	szt	papryka grilowana 750g				
	9.000	5.000	26.18		235.62	130.90	
806-001	03	szt	papryka grilowana 750g				
	24.000	24.000	31.01		744.24	744.24	
*715-001	02	szt	papryka słodka 20g				
	33.000	24.000	0.52		17.16	12.48	
*715-001	03	szt	papryka słodka 20g				
	0.000	25.000	1.32		0.00	33.00	
*715-002	01	szt	papryka słodka wędzona				
	20.000	14.000	2.43		48.60	34.02	
*602-005	01	szt	pączki z marmoladą				
	0.000	0.000	1.26		0.00	0.00	
*218-001	01	kg	pieczarki				
	0.000	0.000	8.51		0.00	0.00	
*716-003	01	szt	pieprz cytrynowy 20g				
	36.000	34.000	0.94		33.84	31.96	
*716-004	01	szt	pieprz czarny ziarnisty				
	0.000	22.000	1.32		0.00	29.04	
*716-002	02	szt	pieprz kolorowy 15g				
	20.000	9.000	1.26		25.20	11.34	
*716-002	03	szt	pieprz kolorowy 20g				
	0.000	25.000	1.32		0.00	33.00	
*706-004	02	szt	pieprz mielony				
	24.000	3.000	0.91		21.84	2.73	
*706-004	03	szt	pieprz mielony				
	0.000	47.000	1.32		0.00	62.04	
*716-001	02	szt	pieprz ziołowy 20g				
	18.000	0.000	0.43		7.74	0.00	
*716-001	03	szt	pieprz ziołowy 20g				
	0.000	46.000	1.32		0.00	60.72	
*213-001	01	kg	pietruszką				
	0.000	0.000	4.50		0.00	0.00	
222-001	03	kg	pomidor				
	0.000	0.000	5.64		0.00	0.00	

INDEKS	ALT	JM	N A Z W A	M A T E R I A L U			
	ILOSC_POCZ	ILOSC_KONC	CENA	WART. POCZ.	WART. KON.	WAGA /G/	
807-002	02	szt	pomidory kostka knorr 2550g				
	18.000	18.000	19.99	359.82	359.82		
807-001	01	szt	pomidory kostka rolnik 2650g				
	0.000	0.000	12.72	0.00	0.00		
*214-001	06	szt	por				
	0.000	0.000	2.00	0.00	0.00		
*732-001	01	kg	przyprawa delikat knorr				
	1.250	0.000	32.31	40.39	0.00		
*718-001	01	szt	przyprawa do drobiu prymat 800g				
	0.000	2.000	28.87	0.00	57.74		
*717-001	01	szt	przyprawa do mięsa prymat 800g				
	1.000	1.000	28.87	28.87	28.87		
*719-001	01	sz	przyprawa do ryb prymat 800g				
	1.800	1.200	28.87	51.97	34.64		
604-001	02	kg	pyzy drożdżowe				
	0.000	0.000	11.88	0.00	0.00		
604-002	01	kg	pyzy ziemniaczane				
	0.000	0.000	6.72	0.00	0.00		
308-001	01	szt	rodzynki 100g				
	2.000	2.000	1.30	2.60	2.60		
*734-001	01	szt	rosół jarzynowy knorr 1kg				
	0.000	2.000	44.10	0.00	88.20		
720-001	02	szt	rozmaryn 10g				
	15.000	15.000	0.37	5.55	5.55		
903-001	01	kg	ryba filet w panierce frosta				
	0.000	0.000	30.44	0.00	0.00		
901-001	01	kg	ryba filet z dorsza mrożona				
	0.000	0.000	24.15	0.00	0.00		
*901-002	02	kg	ryba filet z miruny mrożony				
	19.500	0.000	25.20	491.40	0.00		
901-003	01	kg	ryba filet z tilapii				
	0.000	0.000	16.80	0.00	0.00		
721-002	01	szt	ryż brązowy 5kg				
	0.500	0.500	21.89	10.95	10.95		
721-002	02	szt	ryż brązowy 5kg				
	2.000	2.000	21.56	43.12	43.12		
*721-001	01	kg	ryż długoziarnisty knorr				
	54.000	42.500	9.05	488.70	384.63		
*403-001	05	kg	schab				
	0.000	0.000	14.12	0.00	0.00		
*215-001	01	kg	seler				
	0.000	0.000	3.50	0.00	0.00		
*107-002	01	szt	ser feta 270g				
	0.000	0.000	3.75	0.00	0.00		
107-001	03	kg	ser żółty gołda				
	0.000	0.000	17.33	0.00	0.00		
108-002	01	szt	serek bakuś truskawkowy				
	0.000	0.000	1.42	0.00	0.00		

INDEKS	ALT	JM	N A Z W A	M A T E R I A L U			
	ILOSC_POCZ	ILOSC_KONC	CENA	WART. POCZ.	WART. KON.	WAGA /G/	
108-001	01	szt	serek waniliowy bakuś				
	0.000	0.000	1.42	0.00	0.00		
311-001	01	szt	słonecznik łuskany 100g				
	3.000	3.000	1.37	4.11	4.11		
808-003	01	szt	sok jabłko-dynia 5l				
	16.000	16.000	18.90	302.40	302.40		
*808-004	01	szt	sok jabłko-gruszka 5l				
	8.000	1.000	18.90	151.20	18.90		
*808-001	01	szt	sok jabłkowy 5l				
	4.000	0.000	18.90	75.60	0.00		
808-002	01	szt	sok owocowy 5l				
	0.000	0.000	18.90	0.00	0.00		
735-001	01	szt	sos 4 sery knorr 900g				
	2.000	2.000	60.67	121.34	121.34		
*733-001	01	szt	sos myśliwski knorr				
	3.000	2.000	101.37	304.11	202.74		
*722-001	01	szy	sos pieczeniowy knorr 1kg				
	0.000	1.000	71.73	0.00	71.73		
730-001	01	szt	sos sałatkowy ogrodowy 700g				
	1.000	1.000	37.22	37.22	37.22		
730-001	02	szt	sos sałatkowy ogrodowy 700g				
	2.000	2.000	42.49	84.98	84.98		
731-001	01	szt	sos spagetti bologneze 1000g				
	1.000	1.000	52.38	52.38	52.38		
731-001	02	szt	sos spagetti bologneze 1000g				
	2.000	2.000	63.04	126.08	126.08		
703-002	01	szt	sos spagetti napoli 900g				
	0.000	0.000	58.65	0.00	0.00		
*723-001	02	kg	sól morską niskosodowa				
	31.000	25.000	7.17	222.27	179.25		
225-001	01	szt	szczypior				
	0.000	0.000	2.00	0.00	0.00		
*221-001	01	kg	szpinak rozdrobniony mrożony				
	10.000	0.000	5.25	52.50	0.00		
*402-001	09	kg	szynka				
	0.000	0.000	14.70	0.00	0.00		
*402-001	10	kg	szynka				
	0.000	0.000	13.73	0.00	0.00		
*402-001	12	kg	szynka				
	0.000	0.000	14.83	0.00	0.00		
*402-001	13	kg	szynka				
	0.000	0.000	14.84	0.00	0.00		
*402-001	14	kg	szynka				
	0.000	0.000	15.06	0.00	0.00		
307-001	02	kg	śliwka				
	0.000	0.000	6.50	0.00	0.00		
*105-001	04	szt	śmietana 18%				
	0.000	6.000	2.55	0.00	15.30		

INDEKS	ALT	JM	N A Z W A	M A T E R I A L U			
	ILOSC_POCZ	ILOSC_KONC	CENA	WART. POCZ.	WART. KON.	WAGA /G/	
*105-002	01	szt	śmietana rama 31%				
	9.000	0.000	15.94	143.46	0.00		
*105-003	01	szt	śmietanka łaciata 18% do zup				
	10.000	0.000	5.09	50.90	0.00		
*105-004	01	szt	śmietanka łaciata do zup 12%				
	0.000	15.000	2.27	0.00	34.05		
*105-005	01	szt	śmietanka łaciata do zup 12% 500ml				
	0.000	8.000	4.54	0.00	36.32		
*301-001	01	kg	truskawka mrożona				
	10.000	7.500	8.82	88.20	66.15		
*106-001	01	kg	twaróg półtłusty				
	0.000	0.000	11.80	0.00	0.00		
724-001	02	szt	tymianek 10g				
	44.000	44.000	0.44	19.36	19.36		
*817-001	01	szt	woda staropolanka 5l				
	7.000	14.000	4.67	32.69	65.38		
*725-001	02	szt	ziele angielskie 15g				
	27.000	11.000	0.57	15.39	6.27		
*216-001	01	kg	ziemniaki				
	86.000	15.000	1.00	86.00	15.00		
*726-001	01	szt	zioła prowansalskie 100g				
	5.000	2.000	2.29	11.45	4.58		
811-001	01	szt	żurek w płynie 0.5l				
	0.000	0.000	1.34	0.00	0.00		

RAZEM WARTOSC POCZ.:

11,424.78

RAZEM WARTOSC KON.:

9,291.89

Koniec_wydruku

Różnice – Magazyn Stołówka szkolna

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Stan kartoteka	Stan magazynowy	Wydano w dniu spisu
1	Bułka tarta 0,5 kg	KG	11,00	6,00	5,00
2	Cukier	KG	7,00	6,00	1,00
3	Koper suszony	Szt.	17,00	14,00	3,00
4	Lubczyk	Szt.	28,00	26,00	2,00
5	Majeranek	Szt.	11,00	9,00	2,00
6	Mleko	Szt.	10,00	6,00	4,00
7	Musztarda stołowa	Szt.	6,00	2,00	4,00
8	Olej kujawski	Szt.	22,00	18,00	4,00
9	Oliwa z oliwek	Szt.	15,00	14,00	1,00
10	Pieprz cytrynowy	Szt.	34,00	32,00	2,00
11	Pieprz kolorowy	Szt.	9,00	8,00	1,00
12	Rozmaryn	Szt.	15,00	14,00	1,00
14	Sól morską niskosodowa	KG	25,00	24,00	1,00
15	Woda mineralna	Szt.	14,00	10,00	4,00