

## **A társadalmi tulajdon megóvása és az étkezők érdekvédelme**

*Kassik Károly őrnagy*

Pártunk és kormányunk a meglevő gazdasági gondok mellett is megfelelő módon gondoskodik a Magyar Néphadsereg fejlesztéséről, a korszerű technikai és anyagi eszközök biztosításáról.

A hadtápszolgálaton belül az ételmezési szolgálat ellátási színvonala is fejlődött és folyamatosan korszerűsödött. A sor- és hallgatói állomány étkeztetése önkiszolgáló módszerrel történik. A főétkezések közül az ebéd többmenüs rendszerben valósul meg, a vacsora pedig – a technikai feltételek megteremtésével párhuzamosan – a büfé-rendszerű ellátási forma irányába halad.

A bekövetkezett szerkezeti változások és a korszerűbb ellátási formák együtt járnak a társadalmi tulajdon védelme érdekében végzett munkával is.

E témához kapcsolódnak az ellenőrzések, amelynek módszereit és rendszerét a CSHSZ I. része és VI. része határozza meg. Alkalmazásukat a 207/55. Nyt. számon „A hadtápellenzés kézikönyve” magyarázza és segítséget nyújt végrehajtásukhoz is. A szabályzatban azonban nem rögzíthetők azok az emberi tulajdonságok, melyek a társadalmi tulajdon védelme és az étkezők érdeke szempontjából jelentőséggel bírnak.

Az ellenőrzési tapasztalatok segítséget nyújthatnak az előforduló hiányosságok megszüntetéséhez, a megelőző munkához. Mindchhez az ellenőrzéseknek hibafeltáróknak kell lenniük és egyhén rá kell mutatniuk arra a főbb irányokra és tennivalókra, amelyek nyomán a későbbiekben javulhat az ellenőrzött terület működése.

Az ételmezési szakanyag ellenőrzésére kötelezettek gyakran hozzák fel mentségül – egy-egy hiányosság feltárása után –, hogy ellenőrzéseiket a szabályzatban rögzített gyakorisággal végrehajtották. A szabályzat azonban nem tiltja az ellenőrzések gyakoriságának sűrítést. Különösen akkor, ha a terület nem mutat kedvező irányú változást, fejlődést (ilyen például találkozhatunk a zalaegerszegi laktanyában is). A tapasztalatok azonban azt mutatják, hogy esetenként a kötelezően előírt ellenőrzések is elmaradnak, s ezért fordulnak elő a szakmai hibák, fogyatékosságok. Ismételten előfordul, – ezt az „Ellenőrzési könyv” adatai bizonyítják –, hogy az ellenőrzések számszerinti végrehajtását elmulasztják, az előforduló hiányosságok természete is az ellenőrzések elhanyagolására mutat.

A terület vizsgálatának rendszerében fontos szerepe van a napi tevékenység folyamatába épített ellenőrzésnek. Ez a mód közvetlenül, és hanyagság esetén ismételten feltárja a hiányosságokat és ösztönöz azok gyors megszüntetésére. Emellett a megelőző munkához is hatékonyan hozzájárul.

A tapasztalatok mégis azt mutatják, hogy az ellenőrzésnek ezt a formáját indokolatlanul mellőzik. Mintha nem értenék a benne rejlő lehetőségeket! Következésképpen azt, hogy könnyebb a hiányosságokat keletkezésük idejében, mint felhalmozódásuk során nagyobb energiárfordítással megszüntetni.

A társadalmi tulajdon védelmében és az étkezők érdekvédelmében számos feladat fogalmazható meg azok számára, akik az ételmezési szolgáltatón belül különböző beosztásokat töltenek be.

A romlandó élelmiszerek helyszíni beszerzése – szabályozottsága mellett is – az ételmezési szolgálat tevékenységének sarkallatos pontja. A teendők az ütemtervek elkészítésével kezdődnek és a szerződések megkötéséig tartanak, majd folytatódnak a romlandó élelmiszerek átvételével és végződnek az objektumba való beszállítással. Az étkezők érdekvédelme azt követeli, hogy a „Megrendelő” a szükségletnek megfelelő mennyiségben, az élelmiszerek fajtánkénti felsorolásával és a vételizési idő feltüntetésével készüljenek. Az Állatforgalmi és Húsipari Vállalat, amely a néphadseregünk egyik legnagyobb szállítója jól példázta, hogy termékei milyen módon juthatnak a katonához érdekvédelmük biztosításának fenntartása mellett.

Amennyiben a reggelihez szükséges szalámi a „Megrendelő” szerint kevesebb mint a valóságos igény, úgy az étkezők vagy kisebb adagokat kapnak, vagy más – esetleg jellegében is eltérő – termékkel helyettesítik, egészítik ki a hiányzó mennyiséget. Abban az esetben, ha a „Megrendelő”-n feltüntetett mennyiség sokkal több, mint a szükséglet, akkor az étkezők közül az arra jogosultak pótlékok címén (teljes mértékben jogszerűen), vagy kiszabaton felül a tervezettet túllépve kapnak ellátást.

A felhozott példák azonban még akkor is sértik az étkezők érdekét, ha valamilyen élelmiszerből többet kapnak, vagy más termékkel helyettesítik az ételapon tervezettet (különösen akkor, ha jellegében és kalória-tartalmában eltér a tervezettől).

A pénzgazdálkodás ugyanis azt is jelenti, hogy a többletként kiadott élelmiszerek értékét meghatározott időn belül be kell gazdálkodni az ételmezési szolgálatnak.

A társadalmi tulajdon védelme szempontjából jelentős kérdés az élelmiszerek szakszerű átvétele. Különösen a minőségre vonatkozó feltételek konkrét megfogalmazása és folyamatos betartása lényeges a szerződések megkötésénél. Könnyen belátható, hogy a minőségileg alacsonyabb kategóriákba tartozó zöldségek, magasabb értéksoportú áron való számlázása a kereskedelmi szerv részére tisztességtelen basznot hoz, a honvédség részére pedig esetenként tetemes kárt idéz elő. A példa meggyőzően bizonyítja, hogy a társadalmi tulajdon védelme és az étkezők érdeke a napi tevékenység folyamatába épített ellenőrzéseket teszi szükségessé. A példában említett hibák oly módon küszöbölhetők ki, hogy a „Megrendelő” (szállítási szerződés) aláírása előtt győződjön meg az ételmezésszolgálat-főnök (vezető) a feltüntetett adatok pontosságáról (az átlaglétszám és a grammkiszabot szorzata).

Az anyagbeszerző (a beszerzést végző személy) pedig minden esetben érzékesszervi vizsgálattal ellenőrizze az élelmiszerek minőségét. Az élelmiszerek osztályba soroltságát számla (szállítójegy) útján egyeztetéssel, mennyiségéről mérésel, számolással győződjön meg.

A katonai objektumba való beszállítás után a raktárvezető (raktáros) méréssel vagy számolással győződjön meg az élelmiszerek mennyiségéről. A minő-

ségre vonatkozó adatokat egyeztesse az átvételi bizonylatok és szállítójegyek alapján. Minőségi és mennyiségi észrevételeiről tegyen jelentést az élelmezési szolgálat-főnöknek (vezetőnek).

A „Kiadási utalvány” elkészítése után az élelmezésszolgálat-főnök (vezető) ellenőrizzé és értékelje az utalványon feltüntetett adatokat. Célszerű a szorzási műveletek szűrőpróba szerinti ellenőrzése is, majd a javítások darabszám szerinti feltüntetése után annak igazolása, az érvényesítés helyén történő aláírással.

Ezt követően a raktárvezető a kiadási utalvány alapján készítse elő a kiadásra kerülő élelmiszereket és egyéb anyagokat. A szervezeti és működési utasításban meghatározott időben a konyhaügyeletes és főszakács a mennyiségi és minőségi ellenőrzés után vegye át a kiutalványozott élelmezési szakanyagot és az átvételt aláírásukkal is igazolják.

A konyhaügyeletes részére egyértelműen meghatározzák a szabályzatok, hogy legyen jelen az élelmiszerek üstbe rakásánál. Ha e szabályzati pontokat alaposabban átgondoljuk, azt a következtetést vonhatjuk le, hogy ezt tekinthetjük a konyhaügyeletesi szolgálat egyik legfontosabb tevékenységének.

Hasonlóképpen lényeges mozzanat az üstből való kiszedés utáni ellenőrzés, mert:

- marhahús esetében a kiutalványozott és az üstbe rakott marhahús súlykülönbsége az *előkészítési veszteség*;
- az üstbe rakott és a kivett marhahús súlykülönbsége a *főzési veszteség*;
- az üstből kivett és a kiosztott főtt marhahús súlykülönbsége a *feldolgozási veszteség*.

A különféle szakirodalmakban előkészítési, főzési és feldolgozási veszteségként más-más százalékos adatok szerepelnek. A veszteségek esetenként elérhetik az utalványozott súly 40%-át is. A 24–35%-os veszteség átlagosnak tekinthető. Természetesen különböző fajtájú élelmiszerekhez más és más veszteségi mutatók tartoznak.

A leírt munkafolyamatok, az élelmezési szolgálat funkcionális feladatai mellett a napi tevékenység folyamatába beépített ellenőrzésére utalnak. Az eddigiekből azonban az is kiténik, hogy az étkezők érdekvédelméért a legtöbbet az élelmezési szolgálat teheti. Amennyiben a leírt folyamatban valamilyen ok miatt rés keletkezik, a társadalmi tulajdon védelme is csorbát szenved.

Lényeges kérdés a különféle szakanyagok mozgatásának (ki- és beszállítás) szabályozottsága. Ugyanis a szállítások alkalmával megjelenhetnek olyan elemek, akik az egyéni haszonszerzést a társadalmi célok fölé helyezik és eltulajdonítják az össznépi javakat. Mivel a hadsereg sem mentes a külső behatásoktól, ilyen törekvések objektumainkban is előfordulhatnak. Ezért a társadalmi tulajdon védelmét kiemelten kell kezelni.

Feltétlenül szólni kell az utóbbi években elterjedt jelenségekéről, amely abban áll, hogy a sor- és hallgatói állomány éttermében gyorsmérleget (Berkel) helyeztek el. Az étkezőknek így módjában áll ellenőrizni a kiszolgáltatót súly adatokat. Úgy tűnik azonban az ellenőrzésnek erre a formájára jelenleg alig van lehetőségük az étkezőknek, azon egyszerű ok miatt, hogy nem ismerik a kiutalványozott súlyadatokat. A többmenüs étkeztetés esetében ugyanis az étteremben olyan „Étrendet” kell kifüggeszteni, amely csak a menüsorokat tartalmazza és a súlyra vonatkozó adatokat nem. Ha szereplnének is súlyadatok az

Étrenden, azokat csak a reggeli esetében lehetne ellenőrizni. Tehát csupán az adagolt élelmiszerek mérésére volna lehetőség. Ugyanezt a feldolgozott élelmiszerek esetében már nem tehetik meg.

Ezért vetődik fel a kérdés, miért van mégis az étteremben mérleg? Nagy biztonsággal megállapítható, hogy mérséklődött, de inkább megszűnt az a szerepe, amely beállítását indokolni látszott. A funkciótlaná vált mérőeszköz pedig mint formalitás és zavaró, a közhangulatot negatívan befolyásoló tényező. Ezért annak étteremben történő elhelyezése már túlhaladottnak tekinthető, bevonásával eszköz-megtakarítás érhető el.

Mindemellett az étkezőknek érzékelniük és tapasztalniuk kell, hogy az illetékes szolgálati és szakmai előjárók fokozottabb ellenőrzéssel, az élelmezési szolgálat állománya pedig a szabályozók messzemenő betartásával és hozzáértő szakmai munkával biztosítják az étkezők járandóságainak maradéktalan kiadását. Az a következő fontos tevékenység, amely összefügg az élelmezési szolgálat működésével, a társadalmi tulajdon megóvásával és az étkezők érdekvédelmével is, az élelmezési raktár részleges és teljes körű elszámoltatása, leltározása. A leltározás, elszámoltatás során tapasztalhatók, például olyan engedmények, amelyek *az alábbiakban foglalhatók össze:*

- a negyedéves elszámolások és jelentések azt bizonyítják, hogy a hőközi ellenőrzések gyakran elmaradnak, vagy amennyiben lefolytatják azokat nem mutatnak ki raktárhiányt, vagy fölösleget. Pedig aligha képzelhető el egy közepes nagyságú katonai szervezetnél, hogy a raktárban tárolt élelmezési szakanyag, a nyilvántartott mennyiséggel minden cikk vonatkozásában megegyezzen (a természetes veszteség miatt);

- az is előforduló jelenség, hogy a raktári leltározás mértékének határt szab az elszámoltató elismert hiány összege. Ugyanis amennyiben a negyedév során felszámolható elismert hiány várható összegét a negyedévvégi leltározás kimeríti, úgy a hőközi ellenőrzések teljes mértékben elmaradnak.

A leltározással kapcsolatos negatív jelenségek előfordulásának lehetőségei annyiban zárhatók ki, amennyiben az élelmezési szolgálatok, teljes mértékben betartják a szabályzat előírásait, továbbá, amennyiben kiterjednek a fel nem használt (feldolgozásba be nem került) élelmiszerek visszavételezésére.

A társadalmi tulajdon megóvása és az étkezők érdekvédelme az élelmezési szolgálat vezetőinek, irányítóinak és a teendőket végző szakembereknek fontos el nem hanyagolható feladata.

Ezért minden szakképzés keretében indokolt áttekinteni, hogy mit lehet tenni a feladatok érdekében azoknak a szerveknek és felelősöknek, akiknek teljesíteniük kell e fontos követelmények előírásait.