

BELÜGYMINISZTERIUM

896.  
Belső használatra!

Az  
Élelmezési szakutasítás  
III. sz. függeléke

**MELLÉKLETEK,  
NYOMTATVÁNYMINTÁK**



A BM ANYAGI ÉS TECHNIKAI CSOPORTFŐNÖKSÉG KIADVÁNYA

1974

Az  
Élelmezési szakutasítás  
III. sz. függeléke

MELLÉKLETEK,  
NYOMTATVÁNYMINTÁK



A BM ANYAGI ÉS TECHNIKAI CSOPORTFŐNÖKSÉG KIADVÁNYA

1974

TÖRTÉNETI HIVATAL  
ÖNYVTÁRA  
33/3.058

## MELLÉKLETEK

1. sz. Elszámolható természetes veszteségek . . . . .	7
2. sz. Élelmiszerek kalória és tápanyag tartalma . . . . .	9
3. sz. Ételfélesek egy adaghoz szükséges kiszabatai . . . . .	14

## NYOMTATVÁNYMINTÁK

1. sz. Élelmiszer igénylés . . . . .	27
2. sz. Testületi élelmiszer igénylés és ellátási terv (Házilag készítenő) . . . . .	29
3. sz. 10 (11) napos megrendelés (szállítási ütemterv) . . . . .	33
4. sz. Beszerzési jelentés . . . . .	35
5. sz. Anyagstatisztikai jelentés . . . . .	37
6. sz. Étkezési jegyek . . . . .	39
7. sz. Bizottsági jegyzőkönyv a razzia miatt megváltozott és a veszendőbe ment élelmiszerek rögzítésére . . . . .	41
8. sz. Sertésvágási jegyzőkönyv . . . . .	43
9. sz. Veszteség elszámolási kimutatás . . . . .	45
10. sz. Veszteség elszámolási kimutatás . . . . .	47
11. sz. Készletnyilvántartás . . . . .	49
12. sz. Áruátvételi és szállítási elismervény, nagyalakú . . . . .	53
13. sz. Áruátvételi és szállítási elismervény, kisalakú . . . . .	59
14. sz. Kézpénz vásárlási jegyzék (Házilag készítenő) . . . . .	65
15. sz. Élelmiszer utalvány és összesítő a meleg étkezéshez kiadott élelmiszerekről 16. sz. Élelmiszer utalvány és összesítő a hideg étkezéshöz kiadott élelmiszerekről . . . . .	67
17. sz. Élelmiszer utalvány . . . . .	72
18. sz. Élelmiszer utalvány . . . . .	75
19. sz. Élelmiszer utalvány és összesítő . . . . .	81
20. sz. Élelmiszer elosztó és összesítő (Házilag készítenő) . . . . .	83
21. sz. Étrend . . . . .	85
22. sz. Étkezési jegy (étkezés térítési) nyilvántartás a pénzügyi szerveknél . . . . .	87
23. sz. Étkezési jegy (étkezés térítési) nyilvántartás a felhasználó szerveknél . . . . .	93
24. sz. Étkezési létszám nyilvántartás . . . . .	97
25. sz. Ételmezési jegy . . . . .	101
26. sz. Ételmezési normaváltság jegy . . . . .	105

26. sz. Kimutatás a sorállomány részére kifizetett étkezési pénzösszegekről . . .	113
27. sz. Napi létszámváltozások összesítője . . . . .	121
28. sz. Kimutatás a tárgy hónapban beszerzett étkezési anyagok pénzürtékéről	123
29. sz. Havi elszámolás és jelentés . . . . .	129
30. sz. Hóvégi rovancsolási jegyzőkönyv . . . . .	139
31. sz. Összesítő . . . . .	141
32. sz. Havi jelentés a sertésállományról . . . . .	147
33. sz. Nyilvántartás . . . . . számadótest központi raktára étkezési anyag- forgalmának pénzürtékéről . . . . .	149
34. sz. Védőétel elszámolás . . . . .	153
35. sz. Melegítő ital elszámolás . . . . .	155
36. sz. Takarmány elszámolás . . . . .	157
37. sz. Kutyatáp elszámolás . . . . .	161
38. sz. Étkezés ellenőrző könyv . . . . .	163

**MELLÉKLETEK**

**Elszámolható természetes veszteségek**

**A) Élelmiszerek:**

Anyag megnevezése	nyári (V. 1—IX. 30)	téli (X. 1—IV. 30)
	időszakban	
	elszámolható %	
Liszt, búzadara	0,4	0,2
Száraz tészta	0,1	0,1
Hüvelyes	0,1	0,1
Rizs	0,2	0,1
Cukor	0,1	0,1
Cukrozott kávé	0,05	0,05
Konyhasó	0,2	0,2
Zsír	0,3	0,1
Téli-csemege, vagy paprikás szalámi	0,2+0,1	0,1+0,05
Turistaszalámi, gyulai kolbász	0,3+0,3	0,15+0,15
H. kolbász	—	0,5+0,3
Felvágottfélék	—	0,15
Füstölt szalonnafélék	0,3	0,15

**Megjegyzés:** A csemege- vagy paprikás szalámi, turista szalámi, gyulai kolbász és H. kolbász természetes veszteséget elszámolás tekintetében a „Veszteség elszámolási kimutatás”-on az alap, illetve a + % arányának megfelelően meg kell osztani.

**B) Sertésvágási és feldolgozási veszteség: az élősúly 18—26%-a.**

C) Téli tárolású burgonya, zöldség, hagyma, gyümölcs

Hónapok felsorolása	A tárolt								
	Burgonya	Sárgarépa	Gyökér	Zeller	Karalábé	Vörös-hagyma	Fokhagyma	Alma	Körte
	elszámolható %-a								
Szeptember	1,6					2,0	4,0	2,0	2,2
Október	1,5					1,5	3,0	2,0	2,2
November	1,4					1,0	2,0	2,5	2,5
December	1,2	3,0	3,0	2,5	1,5	1,0	2,0	2,5	3,5
Január	1,2	3,0	3,0	2,5	1,5	1,5	3,0	3,0	5,0
Február	1,3	2,5	2,5	2,5	1,5	2,0	4,0	2,0	3,5
Március	1,8	1,5	2,0	1,5	1,5	2,0	4,0	1,5	2,0
Április	2,0	1,5	2,0	1,5	1,5	2,5	5,0	1,5	1,5
Május	2,0	2,0	2,0	1,5					
Június	2,0								

D) Szemes és szálastakarmányok, szalma: Tárolás alatt

Tárolási időszak	Zsákolt	Ömlesztett	Laza	Préselt	Laza	Préselt
	zab		széna		szalma	
	elszámolható %-a					
3 hónapig (szept., okt., nov.) hónapokban	0,2	0,3	0,5	0,4	0,4	0,3
3—6 hónapig (dec., jan., febr.) hónapokban	0,15	0,2	0,6	0,5	0,4	0,4
6—9 hónapig (márc., ápr., máj.) hónapokban	0,07	0,1	0,7	0,7	0,5	0,6
9—12 hónapig (jún., júl., aug.) hónapokban	0,03	0,05	0,7	0,8	0,6	0,7

Szállítás, kirakás esetén.

Gépjárműn vagy fogatolt járművön szállítva	vasúti kirakás esetén	0,1	0,3	0,5	0,2	0,5	0,2
	telephelyi átvétel esetén	0,1	—	0,4	0,2	0,4	0,2

**Élelmiszerek kalória- és tápanyagtartalma**

Az élelmiszerek megnevezése (100 g)	Kalória	Fehérje g	Zsír g	Szénhidrát g	VITAMINOK					
					Ka-rotin	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Gabonaőrlemények, sütő- és tésztaipari termékek.</b>										
Teljes búzaliszt	342	14,0	1,8	67,4	0	0	400	150	0	0
Búza főzőliszt	345	13,5	1,0	70,4	0	0	150	100	0	0
Búza 0-ás liszt	345	12,1	0,8	72,4	0	0	100	50	0	0
Búzadara	340	9,4	1,0	73,4	0	0	150	90	0	0
Rozsliszt	344	10,0	1,1	73,6	0	0	150	150	0	0
Rizs	345	8,0	0,3	77,5	0	0	90	60	0	0
Fehér kenyér	257	9,8	1,0	52,3	0	0	150	75	0	0
Félbarna kenyér	229	8,0	0,8	47,5	0	0	80	70	0	0
Rozskenyér	255	8,1	0,9	53,6	0	0	100	100	0	0
Péksütemény (1 db)	147	5,1	0,4	30,8	0	0	35	15	0	0
Foszlós kalács	279	9,4	2,3	55,1	0	0	75	30	0	0
Kétszersült	388	11,3	5,1	74,2	0	0	80	40	0	0
Keksz	392	9,8	6,8	78,0	0	10	0	0	0	0
Száraltészta (fehértaru)	376	13,1	1,8	76,8	0	0	100	50	0	0
Száraltészta (2 tojásos)	380	14,0	2,6	75,1	0,02	22	60	50	0	0,3
Száraltészta (4 tojásos)	382	15,0	3,4	72,9	0,04	44	60	100	0	0,6
Zsemlemorzsa	342	10,2	0,9	73,3	0	0	30	30	0	0
<b>Húsok és húskészítmények</b>										
Marhahús	116	20,6	3,5	0,6	0	20	150	200	2,0	0
Sertéshús (sovány)	144	20,3	6,8	0,4	0	8	770	350	2,0	1,0
Sertéshús (közepes)	296	17,0	25,3	0,3	0	8	750	300	2,0	1,0
Sertéshús (kövér)	392	14,5	37,0	0,2	0	8	740	250	2,0	1,0
Lóhús	112	21,5	2,5	0,9	0	0	55	110	1,0	3,0
Borjúhús	120	19,5	4,5	0,3	0	7	100	300	1,0	0
Birkahús	303	16,3	26,3	0,3	0	30	150	200	2,0	0
Liba- és kacsahús	380	16,0	35,0	0,2	ny.	0	150	0	10,0	0
Csirkehús	110	21,5	2,5	0,4	0	0	150	200	1,0	0
Tyúkhús	127	20,0	5,0	0,4	ny.	0	150	200	4,0	0
Marha- és borjúszív	184	16,1	13,1	0,3	0	0	400	800	4,0	0
Marha és borjúnyelv	222	15,7	17,6	0,1	0	0	150	220	0	0
Sertésszív	96	16,9	3,0	0,4	0	0	250	800	6,0	0
Sertésnyelv	213	16,8	16,0	0,5	0	0	150	250	0	0
Sertésvese	114	17,0	5,0	0,3	0	300	300	1000	10,0	0
Marhavese	138	17,2	7,5	0,4	0	300	300	200	10,0	0
Marha- borjú, vagy sertéstüdő	109	20,1	2,9	0,6	0	0	100	300	0	0
Marha-, borjú, vagy sertésvelő	113	9,0	8,6	0	0	0	150	250	18,0	0
Marha- borjúmáj	126	20,9	3,1	3,6	0	1000	250	3000	30,0	3,0
Sertésmáj	136	19,5	5,3	2,5	0	3000	300	2000	25,0	4,0
Csontvelő	822	3,2	89,9	0	0	0	0	0	0	0

Az élelmiszerek megnevezése (100 g)	Kalória	Fehérje g	Zsír g	Szénhidrát g	VITAMINOK					
					Ka- rotin	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pacal	164	15,9	11,2	0	0	0	30	ny.	0	0
Csemege szalámi	516	25,1	46,1	0,3	0	0	200	250	0	0
Paprikás szalámi	492	19,6	45,8	0,3	0	0	200	250	0	0
Turista szalámi	334	14,1	30,7	0,3	0	0	150	200	0	0
Gyulai kolbász	360	20,0	32,1	0,3	0	0	200	250	0	0
Főző (lecső) kolbász	273	16,3	22,9	0,3	0	0	130	200	0	0
Páros debreceni	392	17,8	35,5	0,3	0	0	250	200	0	0
Sonkaszalámi	159	21,2	8,2	0,2	0	0	600	300	0	0
Gépsonka	156	22,6	7,1	0,4	0	0	600	160	0	0
Füstölt sertéshús, sonka	366	17,2	33,0	0,1	0	0	600	150	0	0
Nyári felvágott	289	15,2	25,2	0,3	0	0	100	200	0	0
Olasz felvágott	333	13,7	30,8	0,3	0	0	150	200	0	0
Veronai felvágott	280	14,6	24,5	0,2	0	0	200	250	0	0
Vadász felvágott	237	16,3	19,0	0,2	0	0	200	250	0	0
Kedvenc felvágott	235	13,3	31,2	0,3	0	0	200	250	0	0
Virsli	231	12,5	20,0	0,2	0	0	100	150	0	0
Párizsi, krinolin, szafaládé	212	11,9	18,2	0,2	0	0	100	150	0	0
Kenőmájas	314	15,9	27,7	0,3	0	0	150	1300	0	0
Disznósajt	314	14,5	28,3	0,2	0	0	150	250	0	0
Májashurka	298	14,0	23,0	8,7	0	0	250	900	0	0
Véreshurka	291	13,1	23,0	8,0	0	0	100	350	0	0
Halak (ponty)	100	16,0	4,0	0,1	0	180	180	40	1,0	0
(harcsa)	78	17,5	0,8	0,2	0	0	0	0	0	0
(fogas)	84	19,0	0,8	0,2	0	0	0	0	0	0
(tőkehal filé)	87	19,4	0,5	1,2	0	0	100	50	0	0
<b>Hús- és májkonservek</b>										
Marhamájkrém	252	11,0	20,4	6,0	0	0	0	0	0	0
Sertésmájkrém	238	12,9	18,0	6,0	0	0	0	0	0	0
Különleges vagdalthús	256	13,0	20,0	6,0	0	0	0	0	0	0
Vagdalthús (Luncheon-meat)	260	13,0	20,0	7,0	0	0	0	0	0	0
Reggeli vagdalthús	273	13,0	21,0	8,0	0	0	0	0	0	0
Szardínia	283	22,5	21,4	0	0	700	0	0	0	0
Olajos tőkehal	266	16,1	22,4	0	0	0	0	0	0	0
Olajos füstölt hering	368	15,9	33,8	0	0	0	100	0	0	0
<b>Zsiradékfélék és olajok</b>										
Zsír	898	0,1	99,7	0	0	0	0	0	0	0
Étolaj	898	0	99,8	0	0	0	0	0	0	0
Margarin	760	0,5	84,0	0,4	0	0	0	0	0	0
Füstölt szalonna	693	9,0	73,0	0	0	0	0	0	0	0
Kolozsvári szalonna	612	18,1	61,1	0	0	0	30	30	0	0
Angolszalonna	486	16,8	46,5	0	0	0	30	30	0	0
Tepertő	797	12,1	83,2	ny.	0	0	0	0	0	0

Az élelmiszerek megnevezése (100 g)	Kalória	Fehérje g	Zsír g	Szénhidrát g	VITAMINOK					
					Karotin	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	D
					mg	mikrogramm			mg	mikrogr.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Tej- és tejtermékek</b>										
Tej (fogyasztói)	58	3,5	2,8	4,6	0,02	14	32	135	0,8	0,30
Tejföl	173	3,3	16,0	3,9	0,12	100	25	125	0,2	2,0
Kávétejszín	173	3,3	16,0	3,9	0,12	100	25	125	0,5	2,0
Habtejszín	292	2,6	30,0	3,0	0,30	200	20	75	0,3	5,0
Túró, krémtúró (zsíros)	197	17,9	12,4	3,5	0,1	60	20	100	0	1,5
Túró, krémtúró (félzsíros)	113	16,2	3,7	3,7	ny.	20	25	120	0	0,5
Túró (sovány)	76	14,1	0,5	3,8	0	0	30	140	0	0
Juhtúró, gomolyatúró, csemegekörözött	276	18,2	21,2	3,0	0,1	100	50	150	0	2,0
Keményajt, zsíros (ementáli)	375	26,8	29,1	1,5	0,26	140	50	250	0	0,8
Félkeménysajt zsíros (Balaton Trappista, Eidami)	343	25,2	26,1	1,8	0,24	120	50	300	0	0,7
Félkeménysajt félzsíros (Óvári)	288	30,4	17,6	1,9	0,16	80	55	300	0	0,5
Kenhető ömlesztett sajt (Mackó, Csárdás, Caro, Ócsi, Mátra, Budapest, Paradicsomos, Csípőspaprikás, Sonkás, Sonkaizú, Téliszalámis)	253	16,5	20,0	1,7	0,20	90	50	250	0	0,5
Vágható ömlesztett sajt (Hóvirág, Holló, Hortobágyi, Karaván, Bojtár, Délibáb)	303	21,0	23,4	2,0	0,20	100	50	250	0	0,6
Krémsajt	259	2,8	26,2	3,1	0,20	120	65	50	0	0,7
Vaj	724	0,4	80,0	0,5	0,50	700	3	15	0	15,0
Joghurt-aludttej, kefir (zsíros)	64	3,5	3,5	4,6	0,03	20	40	180	0,3	0,30
Kefir sovány	33	3,5	0,1	4,6	0	0	50	200	0,3	0
Tejpor zsíros	493	25,5	27,0	37,0	0,12	90	300	500	2,0	0
Tejpor sovány	371	37,0	2,0	51,3	0	0	350	550	2,0	0
<b>Tojás</b>										
Tojás	164	13,5	12,0	0,6	0,2	268	50	350	0	4,0
Tojásfehérje	57	12,8	0,3	0,7	0	0	ny.	300	0	0
Tojássárgája	351	16,1	31,7	0,3	0,5	670	150	450	0	10,0
Tojáspor	561	44,7	40,1	5,2	0,4	1000	500	1000	0	5,0
<b>Zöldség- és főzelékfélék</b>										
Burgonya	92	2,5	0,2	20,0	0	0	70	40	10,0	0
Fejeskáposzta	31	1,6	0,2	5,7	0	0	40	60	48	0
Vöröskáposzta	31	1,7	0,2	5,7	0	0	40	80	50	0
Kelkáposzta	34	3,6	0,3	4,3	ny.	0	120	150	45	0
Paradicsom	22	1,0	0,2	4,0	0,5	0	100	60	25	0
Zöldbab	40	2,6	0,3	6,8	0,2	0	200	200	20	0
Zöldborsó	88	7,0	0,4	14,0	0,3	0	200	150	25	0
Főzőtök	30	1,1	0,1	6,1	0	0	50	100	8	0

Az élelmiszerek megnevezése (100 g)	Kalória	Fehérje g	Zsír g	Szénhidrát g	VITAMINOK					
					Ka- rotin	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	D
						mg	mikrogramm			mg
					1	2	3	4	5	6
Karalábé	38	2,1	0,2	6,9	0	0	50	50	140	0
Karfiol	29	2,4	0,4	3,9	0	0	60	100	60	0
Spárga	16	2,0	0,1	1,8	0	0	150	150	25	0
Paraj	18	2,3	0,3	1,8	3,5	0	80	200	40	0
Sóska	23	2,4	0,5	2,3	3,5	0	0	0	40	0
Zöldpaprika	20	1,2	0,3	3,0	0,1	0	0	30	170	0
Uborka	11	1,0	0,1	1,7	0	0	60	50	5	0
Fejessaláta	16	1,4	0,3	2,0	1,0	0	60	100	20	0
Retek	15	1,2	0,1	2,2	0	0	100	30	20	0
Cékla	30	1,3	0,1	5,9	0	0	0	0	13	0
Kukorica (tejes)	127	4,7	1,6	23,6	0	0	0	0	0	0
Sárgarépa	35	1,2	0,2	8,1	7,0	0	50	50	2	0
Petrezselyem gyökér	29	1,2	0,1	5,9	0	0	50	60	0	0
Petrezselyemzöld	60	4,4	0,4	9,8	7,25	0	190	300	166	0
Zellergyökér	29	1,4	0,3	5,0	0	0	50	90	8	0
Paradicsompüré	100	5,4	0,5	18,0	0,1	0	120	100	30	0
Lecsó (zsírtalan)	25	0,9	0,2	4,9	0	0	0	0	0	0
Savanyúkáposzta	25	1,4	0,2	4,3	0	0	20	50	13	0
Vöröshagyma	39	1,2	0,1	8,3	0	0	50	30	10	0
Bab	313	21,9	1,0	54,1	0	0	400	200	0	0
Borsó	327	22,7	1,5	55,9	0	0	200	300	0	0
Lencse	333	26,0	1,9	53,0	0	0	390	300	0	0
<b>Étkezési gombák</b>										
Csiperke	39	5,9	0,2	3,3	0	0	50	100	2	0
Vargánya	40	5,7	0,2	3,8	0	0	100	60	2,0	5
Vargánya (száritott)	295	38,3	1,8	31,5	0	0	0	0	0	0
<b>Gyümölcsök</b>										
Alma (jonatán)	30	0,4	0,4	7,0	0	0	50	50	5	0
Körte	50	0,4	0,3	12,0	0	0	30	30	5	0
Cseresznye	61	0,8	0,7	14,0	0,3	0	50	20	8	0
Meggy	51	0,8	1,4	11,0	0	0	50	20	10	0
Szőlő	76	0,6	0,5	18,0	0	0	50	50	5	0
Szilva	57	0,7	0,5	13,1	0	0	50	20	6	0
Sárgabarack	46	0,9	0,6	10,2	2,0	0	20	30	10	0
Őszibarack	40	0,7	0,3	9,0	0,5	0	20	20	7	0
Ribizli	33	0,6	1,2	7,0	0	0	40	30	30	0
Málna	28	1,2	0,8	5,4	0	0	20	30	25	0
Földieper	34	0,9	0,6	7,2	ny.	0	30	70	40	0
Sárgadinnye	39	0,3	0,1	9,5	3,0	0	45	20	35	0
Cukordinnye	45	0,3	0,1	11,0	ny.	0	45	20	25	0
Görögdinnye	29	0,5	0,2	6,5	ny.	0	40	20	7	0
Egres	38	0,6	1,4	8,0	0	0	20	100	30	0
Birsalma	41	0,6	0,9	9,1	0	0	0	0	10	0
Dióbél	654	18,6	57,0	11,7	0	0	400	100	25	0

Az élelmiszerek megnevezése (100 g)	Kalória	Fehérjék g	Zsír g	Szénhidrátok g	VITAMINOK					
					Ka- rotin	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	D
					mg	mikrogramm			mg	mik- ro- gr.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Mogyoró	610	26,7	47,2	14,7	0	0	0	0	0	0
Mandula	627	27,6	52,2	6,8	0	0	100	200	6	0
Gesztenye	167	4,8	1,5	32,6	0	0	200	250	30	0
Mák	537	20,5	38,2	23,9	0	0	0	0	0	0
Narancs	40	0,6	1,5	8,5	ny.	0	70	40	50	0
Citrom	25	0,4	5,5	2,3	ny.	0	60	20	45	0
Banán	103	1,3	0,1	24,5	0,3	0	160	80	10	0
<b>Gyümölcs-készítmények</b>										
Vegyesíz	254	1,0	0,9	60,0	0	0	0	0	2	0
Barackíz	283	0,5	0,5	68,0	2,0	0	10	40	12	0
Szilvaíz	234	1,3	1,8	54,0	0	0	0	0	0	0
Csipkebogyó-íz	242	0,5	0,6	58,0	1,7	0	0	0	2	0
<b>Édesipari termékek</b>										
Kristálycukor, kockacukor, por- cukor	400	0	0	99,9	0	0	0	0	0	0
Csokoládé	553	1,9	32,0	64,3	0	0	0	0	0	0
Kakaópor	442	19,0	22,0	42,0	0	0	0	0	0	0
Méz	326	0,4	0	81,0	0	0	0	0	0	0
Cukrozott kávé	300	0	0	80,0	0	0	0	0	0	0

Ételféleségek (egy adaghoz szükséges) anyagkiszabatai.

I.

LEVESEK

1. Húsleves

marhahús	140 g	kelkáposzta	10 g	karalábé	10 g
vegyeszöldség	40 g	zeller	10 g	vöröshagyma	5 g
fokhagyma	0,5 g	par. püré	3 g	paprika	0,1 g
bors	0,2 g	só	5 g	cérnatészta	25 g

2. Szárnyas raguleves

baromfiaprólék	100 g	csont	50 g	zsír	10 g
zöldborsó	20 g	vegyeszöldség	30 g	zeller	5 g
gomba	5 g	vöröshagyma	5 g	bors	0,1 g
só	5 g	tej	10 g	tojás	0,1 g
Betét: galuska		liszt	15 g		

3. Raguleves

sertéshús	60 g	csont	50 g	liszt	10 g
zsír	10 g	zöldborsó	20 g	vegyeszöldség	40 g
vöröshagyma	5 g	paprika	0,1 g	bors	0,1 g
só	5 g	csigatészta	10 g		

4. Zöldségleves

csont	50 g	liszt	5 g	zsír	10 g
karalábé	20 g	karfiol	20 g	zöldborsó	20 g
vegyeszöldség	50 g	zeller	10 g	petrezs. zöld	1/10 cs
vöröshagyma	5 g	lecsó	10 g	fűszerkeverék	0,5 g
só	5 g	paprika	0,1 g	kiskockatészta	25 g

5. Karfiolleves

csont	50 g	liszt	10 g	karfiol	150 g
tej	25 g	vegyeszöldség	20 g	petrzs. zöld	1/10 cs
fűszerkeverék	0,5 g	só	5 g	kagylótészta	20 g

### 6. Zöldborsóleves

csont	50 g	liszt	10 g	zsír	10 g
cukor	2 g	tej	20 g	zöldborsó	200 g
vegyeszöldség	30 g	petrezs. zöld	$\frac{1}{10}$ cs	paprika	0,5 g
só	5 g				

### 7. Zöldbabeleves

csont	50 g	liszt	10 g	zsír	10 g
cukor	2 g	tejfel	20 g	zöldbab	120 g
vegyeszöldség	20 g	petrezs. zöld	$\frac{1}{10}$ cs	vöröshagyma	5 g
fokhagyma	0,5 g	paprika	0,5 g	só	5 g
ecet	3 g				

### 8. Karalábéleves

csont	50 g	liszt	10 g	zsír	10 g
tej	25 g	karalábé	150 g	vegyeszöldség	30 g
paprika	0,5 g	cukor	2 g	só	5 g
petrezs. z.	$\frac{1}{10}$ cs	csigatészta	15 g		

### 9. Paradicsomleves

liszt	10 g	zsír	6 g	cukor	25 g
zeller	5 g	vöröshagyma	5 g	par püré	40 g
paprika	0,5 g	só	5 g	rizs	20 g

### 10. Lebbencsleves

nagykocka tészta	25 g	zsír	5 g	burgonya	150 g
szalonna	15 g	vöröshagyma	5 g	lecsó	10 g
paprika	0,5 g	só	5 g		

### 11. Rizsleves

csont	50 g	liszt	8 g	rizs	20 g
zsír	10 g	vegyeszöldség	30 g	petrezs. zöld	$\frac{1}{10}$ cs
vöröshagyma	5 g	paprika	0,5 g	fűszerkeverék	0,5 g
só	5 g				

### 12. Gulyásleves

marhahús	80 g	zsír	10 g	burgonya	250 g
vöröshagyma	15 g	fokhagyma	0,5 g	lecsó	20 g
paprika	1 g	köménymag	0,2 g	fűszerkeverék	0,5 g
só	5 g				

### 13. Babgulyás

marhahús	100 g	bab	80 g	zsír	15 g
vegyeszöldség	20 g	vöröshagyma	10 g	fokhagyma	1 g
lecsó	10 g	paprika	1 g	fűszerkeverék	0,5 g
babérlevél	0,01 g	só	5 g		

#### 14. Borsógulyás

marhahús	100 g	borsó	70 g	zsír	15
vöröshagyma	10 g	fokhagyma	1 g	lecsó	10 g
paprika	1 g	fűszerkeverék	0,5 g	só	5 g

#### 15. Burgonyaleves

csont	50 g	liszt	10 g	zsír	10 g
burgonya	250 g	vegyeszöldség	30 g	petrezs. zöld	$\frac{1}{10}$ cs
vöröshagyma	5 g	paprika	0,5 g	só	5 g

#### 16. Tojásosleves

liszt	20 g	zsír	10 g	tojás	0,3 db
paprika	0,5 g	köménymag	0,2 g	babérlevél	0,05 g
só	5 g	ecet	3 g		

#### 17. Bableves

csont	50 g	liszt	10 g	bab	70 g
zsír	10 g	vegyeszöldség	20 g	vöröshagyma	5 g
fokhagyma	1 g	paprika	0,5 g	babérlevél	0,05 g
só	5 g	ecet	3 g	csipetke	

#### 18. Lencseleves

csont	50 g	liszt	10 g	lencse	60 g
zsír	10 g	tejfel	20 g	vegyeszöldség	20 g
vöröshagyma	5 g	fokhagyma	1 g	paprika	0,5 g
babérlevél	0,01 g	só	5 g	ecet	3 g

#### 19. Borsóleves

csont	50 g	liszt	10 g	borsó	70 g
zsír	10 g	vegyeszöldség	20 g	fűszerkeverék	0,5 g
vöröshagyma	5 g	paprika	0,5 g	só	5 g

#### 20. Tarhonyaleves

tarhonya	20 g	zsír	10 g	burgonya	150 g
füstölt szalonna	10 g	vegyeszöldség	20 g	petrezs. zöld	$\frac{1}{10}$ cs
vöröshagyma	5 g	fokhagyma	1 g	lecsó	15 g
paprika	0,5 g	fűszerkeverék	0,5 g	só	5 g

#### 21. Halászlé

ponty	200 g	vöröshagyma	50 g	cser. paprika	2 g
apróhal	100 g	lecsó	20 g	paprika	2 g
só	5 g				

**22. Hideg almaleves**

liszt	10 g	cukor	30 g	tej	50 g
tejfel	20 g	citrom	10 g	alma	150 g
fahéj	0,1 g	szegfűszeg	0,1 g	só	0,5 g

**23. Hideg meggyleves**

liszt	10 g	cukor	35 g	tej	40 g
tejfel	20 g	meggy	120 g	citrom	5 g
fahéj	0,1 g	szegfűszeg	0,1 g	só	5 g

## II.

**HÚS ÉTELEK****1. Sertéssült**

sertéshús	150 g	liszt	3 g	zsír	5 g
fokhagyma	2 g	par. püré	3 g	só	5 g

**2. Natúr szelet**

sertéshús	140 g	zsír	20 g	liszt	10 g
só	5 g				

**3. Párizsi szelet**

sertéshús	140 g	liszt	10 g	zsír	40 g
tej	10 g	tojás	0,4 db	só	5 g

**4. Rántott sertésszelet**

sertéshús	140 g	liszt	10 g	zsír	40 g
tej	10 g	tojás	0,3 db	zsemlemorzsa	30 g
só	5 g				

**5. Serpenyős sertésszelet**

sertéshús	150 g	liszt	5 g	zsír	15 g
burgonya	500 g	vöröshagyma	30 g	fokhagyma	1 g
par. püré	5 g	lecsó	20 g	paprika	1,5 g
köménymag	0,2 g	fűszerkeverék	0,5 g	só	5 g

**6. Lecsós sertésszelet**

sertéshús	150 g	liszt	10 g	zsír	10 g
füst. szalonna	10 g	vöröshagyma	40 g	fokhagyma	1 g
lecsó	100 g	paprika	2 g	só	5 g

**7. Zöldborsós tokány**

sertéshús	120 g	zsír	10 g	zöldborsó	50 g
vöröshagyma	20 g	paprika	0,3 g	fűszerkeverék	0,5 g
só	5 g	par. püré	5 g		

**8. Borsostokány**

marhahús	120 g	zsír	15 g	vöröshagyma	20 g
fokhagyma	0,5 g	par. püré	10 g	szemesbors	0,5 g
só	5 g				

**9. Sertéspörkölt**

sertéshús	120 g	zsír	10 g	vöröshagyma	30 g
fokhagyma	0,5 g	lecsó	20 g	paprika	1,5 g
só	5 g	sósburgonya stb.			

**10. Sertéspaprikás**

sertéshús	120 g	zsír	10 g	liszt	5 g
tejfel	30 g	vöröshagyma	20 g	lecsó	20 g
paprika	1,5 g	só	5 g	galuska stb.	

**11. Vagdalt sertéshús**

sertéshús	120 g	liszt	3 g	zsír	15 g
zsemlye	0,4 db	tojás	0,2 g	vöröshagyma	10 g
fokhagyma	1 g	petrezs. zöld	$\frac{1}{10}$ cs	par. pür	3 g
paprika	0,3 g	szemesbors	0,2 g	só	5 g
burgonya stb					

**12. Marhapörkölt**

marhahús	120 g	zsír	15 g	vöröshagyma	20 g
fokhagyma	1 g	par. püré	5 g	lecsó	10 g
paprika	1,5 g	köménymag	0,1 g	só	5 g
sósburgonya stb.					

**13. Párolt marhahús vadasan**

marhahús	140 g	liszt	10 g	zsír	15 g
cukor	3 g	tejfel	30 g	sárgarépa	30 g
vöröshagyma	15 g	szemesbors	0,2 g	babérlevél	0,05 g
ecet	2 g	mustár	3 g	só	5 g
csótészta stb.					

**14. Paprikás rostélyos**

marhahús	150 g	liszt	15 g	zsír	15 g
tejfel	50 g	vöröshagyma	20 g	lecsó	20 g
paprika	2 g	só	5 g	galuska stb	

**15. Lecsős marhaszelet**

marhahús	140 g	liszt	10 g	zsír	15 g
vöröshagyma	20 g	fokhagyma	1 g	lecsó	50 g
paprika	1 g	fűszerkeverék	0,5 g	só	5 g
párolt rizs stb.					

**16. Pirított máj**

máj	120 g	zsír	20 g	vöröshagyma	40 g
paprika	1 g	szemesbors	0,5 g	majoránna	0,1 g
só	5 g	sósburgonya stb.			

**17. Rántott sertés máj**

máj	120 g	liszt	10 g	zsír	35 g
zsemlemorzsa	30 g	tojás	0,3 db	só	5 g
burgonya stb.					

**18. Csirkepaprikás**

csirke	250 g	liszt	5 g	zsír	15 g
tejfel	40 g	vöröshagyma	20 g	lecsó	20 g
paprika	2 g	só	5 g	galuska	

**19. Rántott hal**

hal	200 g	liszt	10 g	zsír	20 g
zsemlemorzsa	30 g	tojás	0,3 db	só	5 g

**III.****HÚSSAL KÉSZÜLT ÉTELEK****1. Töltöttkáposzta**

marhahús	60 g	liszt	10 g	rizs	30 g
sertés hús	60 g	zsír	15 g	füst. szalonna	10 g
tejfel	30 g	tojás	0,1 db	vöröshagyma	15 g
fokhagyma	1 g	sav. káposzta	200 g	sav. káp. lev.	100 g
paprika	1 g	bors	0,2 g	majoránna	0,05 g
só	5 g				

**2. Töltöttpaprika**

marhahús	60 g	liszt	10 g	rizs	30 g
sertés hús	60 g	zsír	10 g	cukor	20 g
tojás	0,1 db	zöldpaprika	150 g	vöröshagyma	10 g
fokhagyma	0,5 g	par. püré	60 g	v. friss par.	250 g
paprika	0,5 g	szemesbors	0,1 g	só	5 g

### 3. Székelykáposzta

sertéshús	120 g	liszt	5 g	rizs	50 g
zsír	10 g	füst. szalonna	10 g	tejfel	30 g
vöröshagyma	20 g	fokhagyma	1 g	sav. káposzta	300 g
paprika	1,5 g	köménymag	0,2 g	só	5 g

### 4. Rizseshús

sertéshús	120 g	rizs	120 g	zsír	15 g
vöröshagyma	20 g	lecsó	30 g	paprika	1 g
fűszerkeverék	0,5 g	só	5 g		

### 5. Tarhonyáshús

marhahús	60 g	tarhonya	150 g	zsír	20 g
sertéshús	60 g	vöröshagyma	20 g	lecsó	30 g
paprika	1 g	fűszerkeverék	0,5 g	só	5 g

### 6. Rakottburgonya

kolbász	50 g	zsír	20 g	burgonya	400 g
tejfel	50 g	tojás	0,5 db	bors	0,1 g
só	5 g				

### 7. Lecsó kolbásszal

kolbász	40 g	rizs	50 g	zsír	15 g
zöldpaprika	250 g	friss par.	100 g	vöröshagyma	30 g
paprika	1 g	fűszerkeverék	0,5 g	só	5 g
vagy lecsó	300 g				

## IV.

### FŐZELÉKEK

#### 1. Sav. burgonyafőzelék

burgonya	500 g	liszt	15 g	zsír	10 g
tejfel	20 g	vöröshagyma	5 g	fűszerkeverék	0,5 g
babérlevél	0,05 g	só	5 g	ecet	5 g

#### 2. Par. burgonyafőzelék

burgonya	500 g	liszt	15 g	zsír	10 g
cukor	20 g	par. püré	40 g	só	5 g

#### 3. Par. káposztafőzelék

fejeskáposzta	400 g	liszt	15 g	zsír	10 g
cukor	20 g	vöröshagyma	5 g	par. püré	40 g
só	5 g				

**4. Zöldborsófőzelék**

friss zöldborsó	600 g	liszt	15 g	zsír	10 g
cukor	10 g	tej	30 g	petrezs. zöld	$\frac{1}{10}$ cs
só	5 g				

**5. Zöldbabfőzelék**

zöldbab	300 g	liszt	15 g	zsír	10 g
cukor	5 g	tejfel	20 g	petrezs. zöld	$\frac{1}{10}$ cs
vöröshagyma	5 g	fokhagyma	0,5 g	paprika	0,5 g
só	5 g	ecet	3 g		

**6. Babfőzelék**

bab	140 g	liszt	15 g	zsír	10 g
tejfel	10 g	vöröshagyma	5 g	fokhagyma	0,5 g
paprika	0,5 g	babérlevél	0,05 g	só	5 g
ecet	3 g				

**7. Borsófőzelék**

borsó	140 g	liszt	15 g	zsír	10 g
vöröshagyma	5 g	fokhagyma	0,5 g	paprika	0,5 g
fűszerkeverék	0,5 g	só	5 g		

**8. Lencsefőzelék**

lencse	140 g	liszt	15 g	zsír	10 g
cukor	3 g	tejfel	10 g	vöröshagyma	5 g
fokhagyma	0,5 g	paprika	0,5 g	babérlevél	0,05 g
só	5 g	mustár	2 g	ecet	3 g

**9. Kelkáposztafőzelék**

kelkáposzta	300 g	liszt	15 g	zsír	10 g
burgonya	150 g	vöröshagyma	5 g	fokhagyma	1 g
paprika	0,5 g	köménymag	0,2 g	fűszerkeverék	0,5 g
só	5 g				

**10. Tökfőzelék**

tök	800 g	liszt	20 g	zsír	10 g
cukor	5 g	tejfel	30 g	kapor	$\frac{1}{10}$ cs
vöröshagyma	5 g	paprika	3 g	só	5 g
ecet	5 g				

**11. Lecsó**

zsír	15 g	füst. szalonna	5 g	zöldpaprika	250 g
f. paradicsom	100 g	vöröshagyma	30 g	paprika	0,5 g
só	5 g				

## 12. Karalábéőzelék

karalábé	400 g	liszt	15 g	zsír	10 g
cukor	5 g	tej	30 g	petrezs. zöld	1/10 cs
fűszerkev.	0,5 g	só	5 g		

## V.

### FŐTT-TÉSZTÁK

#### 1. Mákos-tészta

metélt tészta	150 g	zsír	15 g	cukor	40 g
mák	40 g	só	5 g		

#### 2. Sajtos-tészta

metélt tészta	150 g	zsír	15 g	sajt	40 g
só	5 g				

#### 3. Káposztás-kocka

nagykocka-tészta	150 g	zsír	20 g	cukor	5 g
fejeskáposzta	250 g	bors	0,2 g	só	10 g

#### 4. Burgonyás-tészta

nagykocka-tészta	150 g	zsír	25 g	burgonya	250 g
vöröshagyma	20 g	paprika	0,5 g	fűszerkeverék	0,5 g
só	5 g				

#### 5. Túrós csusza tepertővel

nagykocka-tészta	150 g	zsír	10 g	füst. szalonna	20 g
túró	60 g	tejfél	30 g	só	5 g

#### 6. Tojásos galuska

liszt	150 g	zsír	20 g	tojás	0,7 db
tejfél	10 g	v. tej	40 g	só	5 g

#### 7. Lekváros gombóc

liszt	80 g	zsír	20 g	cukor	20 g
zsemlemorzsa	30 g	burgonya	300 g	tojás	0,1 db
gyümölcsíz	40 g	fahéj	0,1 g	só	5 g

## VI.

## SÜLT-TÉSZTÁK

## 1. Túrós palacsinta

zsír	15 g	liszt	60 g	cukor	5 g
tej	50 g	tojás	0,3 db	só	0,2 g
<b>töltelék</b>					
túró	50 g	cukor	20 g	tejfel	10 g
tojás	0,2 db	mazsola	3 g	citrom	5 g

## 2. Fánk

liszt	60 g	zsír	40 g	cukor	10 g
tej	40 g	tojás	0,3 db	gyümölcsíz	30 g
só	0,5 g	vaníl. cukor	5 g	élesztő	3 g

## 3. Tejberizs

rizs	60 g	cukor	50 g	tej	300 g
só	1 g	kakaópor	2 g	vaníl. cukor	2 g

## VII.

## REGGELI ITALOK

## 1. Tejeskávé

cukor	30 g	kávészer	20 g	tej	250 g
-------	------	----------	------	-----	-------

## 2. Feketekávé

cukor	15 g	kávészer	40 g
-------	------	----------	------

## 3. Kakaó

cukor	40 g	tej	300 g	kakaópor	5 g
-------	------	-----	-------	----------	-----

## 4. Tea

cukor (citrom)	40 g	orosztea	1 g	teaízesítő	0,5 g
-------------------	------	----------	-----	------------	-------

**NYOMTATVÁNY MINTÁK**

.....  
szerv megnevezése

...../szám

1. sz. minta

ÉSZU 25.34. pont

(Kitöltés után: SZIGORÚAN TITKOS!)

### Élelmiszer igénylés

19..... n. évre

#### 1. VÁRHATÓ ÁTLAGLÉTSZÁM

..... norma ..... fő ..... norma ..... fő ..... norma ..... fő

#### 2. ÉLELMISZEREK

F. sz.	A cikkek		A negyedévi szükséglet				Megjegyzés (száll. váll. megnevezése)
	megnevezése	me.	megoszlása			Összesen	
			megye területére				
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Nyershús	kg					
2	H. kolbász	kg					
3	F. szalonna	kg					
4	Zsír	kg					
5	Sertésmáj	kg					
6	Sertésbelső	kg					
7	Marhamáj	kg					
8	Marhabelső	kg					
9	Pacal	kg					
10	Húskonzerv	dob/db					
11	Májkonzerv	dob/db					
12							
13							
14							
15							
16							
17	Engedményes bor	l					
18	Sör	ü/db					
19							
havi ütemezésben							
20	Gy. kolbász	kg					
21	Cs. szalámi	kg					

### 3. KUTYATÁPANYAGOK

Várható kutyalétszám: .....

1	2	3	4	5	6	7	8
1	Lóhús	kg					
2	Slung	kg					
3							
4							
5							
6							

### 4. ÉLELMEZÉSI SZAKSZOLGÁLAT VEZETŐ KIEGÉSZÍTŐ JELENTÉSE

A ..... sz. normánál feltüntetett létszámból ..... fő részére hideg ételmehez szükséges ételkészítési eszközöket állítottam be.

Kelt .....

Szerkesztette:

Ellenőrizte:

.....  
élm. szolg. vez.

.....  
szerv. anyagi vez.

.....  
szerv megnevezése

2. sz. minta  
ÉSZU. 25.34. pont  
SZIGORÚAN TITKOS!

TESTÜLETI ÉLELMISZER IGÉNYLÉS ÉS ELLÁTÁSI TERV  
19.....n. évre

Házilag készítendő!









## Beszerzési jelentés

az 19.... év ..... félévében beszerzett

gazdálkodás alá vont és statisztikai szempontból fontos élelmiszerekről, terményekről,  
sertésvágásból nyert fontosabb élelmiszerekről

Sor- szám	A cikkek megnevezése	M. e.	Beszerzett mennyiség	Sor- szám	A cikkek megnevezése	M. e.	Beszerzett mennyiség
1	2	3	4	1	2	3	4
1	NYERS HÚS	Sertéshús	q	4	Szalonna	q	
		Marhahús	q	5	Zsír	q	
		Borjűhús	q	6	Hántolt rizs	q	
		Birkahús	q	7	Bor	hl	
		Lóhús	q	8	F. liszt + búzadara	q	
		Honvédkolbász	q	9	Kenyér	q	
		Egyéb kolbász f.	q	10	Száraztészta	q	
		Turistaszalámi	q	11	Cukor	q	
		Felvágott félék	q	12	Tojás	db	
		Sonkafélék	q	13	Tej	hl	
		Egyéb füstölthús	q	14	Vaj	q	
		Összesen:	q	15	Sajt	q	
2	Gyulai kolbász	q	16	Bab	q		
3	Csemege szalámi	q	17	Borsó	q		

NA 1217 r. sz.

Sor- szám	A cikkek megnevezése	M. e.	Beszerzett mennyiség
1	2	3	4
18	Lencse	q	
19	Burgonya	q	
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32	Zab	q	
33	Kukorica	q	
	<b>Sertésvágásból nyert termékek</b>		
34	Sertéshús	q	
35	Szalonna	q	
36	Zsír	q	

.....  
szerv megnevezése

Szám: .....

.....  
.....  
Az 19.... évi ..... félévi „Beszerzési jelentést”-t  
felterjesztem.

A jelentésben szereplő adatokat ellenőriztem, azok az  
„Anyagnyilvántartás” tárgyidőszakra vonatkozó összesített  
adataival és a „Készletnyilvántartásokból” kigyűjtött össze-  
sített adatokkal megegyeznek.

....., 19.... év ..... hó ...n

.....  
a szerv anyagi vezetője

.....  
szerv megnevezése

### **Anyagstatisztikai jelentés**

#### **AZ ÉLELMEZÉS-FELSZERELÉSI ANYAGOKRÓL**

az 19..... év ..... hó .....-n állapotnak megfelelően

.....  
készítette (ea)

.....  
szdt. pk.

.....  
szerv anyagi vez.

NA—1216. r. sz.

37

Sorszám	Megnevezés		Cikk	Neve	Sonkaszetelető- gép	Téztakeverőgép	Egyetemes konyhagép	Stb.
			menny. egys.					
1	Anyagi szervezési állomány							
2	Nyitókészlet							
3	Növedék	Felvételezve a központi raktártól						
4		Átvéve más szervtől (szdt-től)						
5		Egyéb bevétel vagy helyi beszerzés						
6	Csökkenés	Visszaszállítva a központi raktárnak						
7		Átadva más szervnek (szdt-nek)						
8		Használatból kivonás alapján leírva						
9		Veszteség (kár)						
10		Felhasználva						
11		Egyéb kiadás (értékesítés stb.)						
12	Zárókészlet	Használatban						
13		raktár- ban	Új					
14			Használt, javított, javítható					
15		Használható készlet összesen (12 + 13 + 14)						
16		Selejtezésre vár						
17		Zárókészlet összesen (15 + 16):						
18	Eltérés	Többlet (15—1)						
19		Hiány (1—15)						

# Borító lap

Tömbszám: R 00001

## ÉTKEZÉSI JEGYTÖMB

(Kedvezményes)

REGGELI étkezés igénybevételére. Térítési összeg á . . . . . Ft

Tartalmaz 100 lapot, összesen 600 db étkezési jegyet.

Összértéke: . . . . . Ft

### Étkezési jegyek

NA 1778. t. sz.	<p>001</p> <p><b>REGGELI</b></p> <p>Kedvezményes</p>	NA 1781. t. sz.	<p>001</p> <p><b>REGGELI</b></p> <p>100%-os</p>	NA 1784. t. sz.	<p>001</p> <p><b>REGGELI</b></p> <p>126%-os</p>
NA 1779. t. sz.	<p>HÉTFŐ 001</p> <p><b>EBÉD</b></p> <p>hét</p> <p>Kedvezményes</p>	NA 1782. t. sz.	<p>001</p> <p><b>EBÉD</b></p> <p>100%-os</p>	NA 1785. t. sz.	<p>001</p> <p><b>EBÉD</b></p> <p>126%-os</p>
NA 1780. t. sz.	<p>001</p> <p><b>VACSORA</b></p> <p>Kedvezményes</p>	NA 1783. t. sz.	<p>001</p> <p><b>VACSORA</b></p> <p>100%-os</p>	NA 1786. t. sz.	<p>001</p> <p><b>VACSORA</b></p> <p>126%-os</p>

6. sz. minta  
(ÉSZU. 28.21. pont)

.....  
szerv megnevezése

### Bizottsági jegyzőkönyv

Készült: A fenti szerv hivatalos helyiségében 19..... év ..... hó .....-n.

Tárgy: Razzia (karhatalmi akció) miatt megváltozott létszám adatok, és a veszendőbe ment élelmiszerek rögzítése.

A razzia kezdete: 19..... év ..... hó ..... nap ..... óra ..... perc.

A razzia vége: 19..... év ..... hó ..... nap ..... óra ..... perc.

A veszendőbe ment ..... étkezés élelmiszer-anyagainak utalványozásakor figyelembe vett étkezési létszám:

..... fő sorállományú,

..... fő térítés ellenében étkező (befizető),

összesen: ..... fő

A veszendőbe ment élelmiszerek							
megnevezése	étlap szerinti ki-szabata 1 főre, g	m. e.	mennyisége	egységára		pénzértéke	
				Ft	f	Ft	f
Veszteség címén elszámolható összeg összesen:							

Házilag készítendő!

A razzian, karhatalmi akcióban részt vevők tényleges étkezési létszáma:

sorállományú	..... fő
hiv. tts.	..... fő
tiszt	..... fő
nem BM állományú (honvéd, munkásőr)	..... fő
Összesen:	..... fő

Jelen jegyzőkönyvet a valóságnak megfelelően készítettük el, az adatok helyességéért felelősséget vállalunk.

Kmft.

.....  
élm. szolg. vez. (őrsellátó)

.....  
szerv parancsnoka

.....  
szerv. anyagi vez.

.....  
szerv megnevezése

### Sertésvágási jegyzőkönyv

Készült: a fenti szerv hivatalos helyiségében 19..... év ..... hó .....-n.

Tárgy: Sertésvágás eredményének rögzítése.

Jelen vannak: alulírottak, mint a bizottság tagjai.

1.) A bizottság megállapítja, hogy a saját hizlalásból származó (vagy 19..... év ..... hó ..... nap .....-től ..... értékben vásárolt) .....db sertés élősúlya ..... kg volt.

2.) A levágott sertés(ek) súlya az alábbiak szerint oszlik meg:

— hasított sertés ..... kg  
— belsőség (máj, szív, vese): tüdő, ..... kg

Vágási termékek súlya összesen: ..... kg

Vágási veszteség: ..... kg (.....%)

3.) A zsírolvasztás során keletkezett veszteség kimutatása:

— kiolvasztott zsírszalonna ..... kg

le: — zsír: ..... kg

— tepertő: ..... kg

Olvasztási veszteség: ..... kg (.....%)

4.) A feldolgozás után raktárra az alábbi mennyiségű termékeket kaptuk és vételeztük be:

	Súly	Egységár	Pénzérték
— sertéshús	..... kg	..... Ft	..... Ft
— szalonna	..... kg	..... Ft	..... Ft
— fej, láb stb.	..... kg	..... Ft	..... Ft
— belsőség	..... kg	..... Ft	..... Ft
— zsír	..... kg	..... Ft	..... Ft
— tepertő	..... kg	..... Ft	..... Ft
— .....	..... kg	..... Ft	..... Ft
— .....	..... kg	..... Ft	..... Ft
— .....	..... kg	..... Ft	..... Ft
— .....	..... kg	..... Ft	..... Ft
Összesen:	..... kg	..... Ft	..... Ft

A bevételzés az okmánynapló ..... tsz. alatt történt.

5. Súlyellenőrzés:

A sertés(ek) élősúlya:	.....	kg
le: vágási veszteség:	.....	kg
vágási súly (2. pont) összesen:	.....	kg
le: zsírolvasztási veszteség (3. pont):	.....	kg
nyert termékek (4. pont) összesen:	.....	kg
Vágási és feldolgozási veszteség (élősúly és a nyert termékek különbözete):	.....	kg .....%

6. A megtakarítás kimutatása:

A termékek raktárra való feldolgozása során felhasznált, és a ..... sz. kiadási utalványon kiadásba helyezett anyagok:

— só	..... kg	á	..... Ft	össz.	..... Ft
— f. paprika	..... kg	á	..... Ft	össz.	..... Ft
—	..... kg	á	..... Ft	össz.	..... Ft
—	..... kg	á	..... Ft	össz.	..... Ft
—	..... kg	á	..... Ft	össz.	..... Ft
—	..... kg	á	..... Ft	össz.	..... Ft

A levágott sertés beszerzési ára (saját tenyésztésből származóknál

a terhelési összeg):	.....	kg
Sertéstartással kapcsolatban felmerült költségek:	.....	Ft
Összes költség:	.....	Ft
A kapott termékek értéke:	.....	Ft
Az étkezés feljavítására fordítható értékkülönbözlet:	.....	Ft

Jelen jegyzőkönyvet a termékek mérlegelése alapján a valóságnak megfelelően vettük fel, az adatok helyességéért az alulírottak felelősséget vállalnak.

....., 19.... év ..... hó .....-n.

.....  
 élm. szolg. vezető (őrsellátó)

.....  
 szerv anyagi vez. (alegys. pk.)

.....  
 élm. raktáros

.....  
 egy fő kívülálló

**Megjegyzés:**

1. Az egységáraknál a napi beszerzési (kereskedelmi) egységárakat kell alkalmazni.
2. Kolbász vagy hurka stb. készítés esetén a felhasznált nyersanyagokat külön kiadási utalványon kell kiadásba helyezni!

NA—1243. r. sz.

.....  
szerv megnevezése

..... sz. melléklet a  
..... számú okmányhoz

### Veszteség-elszámolási kimutatás

az 19..... évi .....hóban beszerzett élelmiszerek természetes veszteségének elszámolásához

Folyószám	Az élelmiszerek		A hó folyamán beszerzett összmenyiség	Természetes veszteség % -a alapján elszámolható mennyiség	A rovancsolás alkalmával megállapított tényleges hiány	A tényleges hiányból természetes veszteségként leírható mennyiség	Természetes veszteségen felüli mennyiség (mint tényleges kár)
	megnevezése	m. e.					
1	2		3	4	5	6	7
1	Liszt, búzadara	kg					
2	Száraz tészta	kg					
3	Bab	kg					
4	Borsó	kg					
5	Lencse	kg					
6	Rizs	kg					
7	Zsír	kg					
8	Cukor	kg					
9	Cukrozott kávé	kg					
10	Konyhasó	kg					

19..... évi ..... hó ..... n.

.....  
élm. szolg. vez.

.....  
szerv anyagi vez.

.....  
raktáros

Házilag készítendő!

.....  
szerv megnevezése

..... sz. okmányhoz  
..... sz. melléklet

**Veszteségelszámolási kimutatás**

19 ..... évi ..... hóra

Napok felsorolása és az elszámolás részletezése	A feltüntetett élelmiszerek nyilvánt. szerinti maradványa				
	Csem. v. paprikás szalámi	Turista szalámi	Gyulai kolbász	Honvéd- kolbász	Szalonna
	k i l o g r a m m				
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					
Összesen:					
A rovancsolás alkalmával megállapított tényl. készlet					
Nyilvántartással szemben mutatkozó tényl. hiány					
A tényleges hiányból	természetes veszteség címén a normaélelmezés	javára terhére	leírható mennyiség		
	egyéb kárból eredő káreljárás alapján				

..... 19 ..... év ..... hó ..... nap

.....  
élm. szolg. vez.  
(őrsellátó)

.....  
szerv anyagi vez.  
(alegység pk.)

.....  
raktáros

NA 1215

.....  
szerv megnevezése

Kitöltés után: SZIGORÚAN TITKOS!

## KÉSZLETNYILVÁNTARTÁS

a fenti szerv által forgalmazott élelmiszerekről, sertésekről és göngyölegekről

19.... év ..... hónapban

Mellékletek: ..... db bevételi bizonylat

(az okm. n. .... tsz-tól ..... tsz-ig)

..... db kiadási bizonylat

..... db étrend

Igazoljuk, hogy a raktári készlet rovincsolása alkalmával a 41. tételszám alatt kimutatott mennyiségeket előtaláltuk.

....., 19.... év ..... hó ..... nap.

.....  
raktáros

.....  
élm. szolg. vez. őrsellató

.....  
szerv anyagi vez. alegység pk.

NA—1207. r. sz.

4 Élelmezési...

49

Sorszám	A cikkek		Tárgyhavi bevételek napenkénti																						
	megnevezése	mennyiségi egysége előző havi maradv.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
1	Finomliszt	kg																							
2	Búzadara	kg																							
3	Kenyér	kg																							
4	Péksütemény	db																							
5	Zsemlemorzsa	kg																							
6	Nagykocka tészta	kg																							
7	Kiskocka tészta	kg																							
8	Széles metélt	kg																							
9	Csőtészta	kg																							
10	Spagetti	kg																							
11	Cérnametélt	kg																							
12	Tarhonya	kg																							
13	Csigatészta	kg																							
14	Kagylótészta	kg																							
15																									
16																									
17																									
18	Marhahús	kg																							
19	Sertéshús	kg																							
20	Vágott baromfi	kg																							



ZÁRADÉKOK — FELJEGYZÉSEK:

átvevő szerv

I.

Lapszám:

**Áruátvételi elismervény**  
(nyugta, számlához csatolandó példány)

szállító vállalat

Okm. napló tsz.: . . . . .

Folyószám	Az élelmi cikkek		Megrendelt mennyiség	Az átvett, számlázandó mennyiség		Egységár		Bevételezve az élm. ag. nyilvántartási könyv		Bevételezés kelte, aláírás
	megnevezése	m. e.		szám- mal	betűkkel	Ft	f	oldal	fsz.	
1	2	3	4	5	6	7	8		9	
1										
2										
3										
25										

Kelt . . . . ., 19. . . . . év . . . . . hó . . . . . n.

P. H. P. H.

megrendelő élm. szolg. vez.  
(őrsellátó)

szállító vállalat, vagy tp. vez.

A fenti . . . . . tételben felsorolt cikkek megfelelő mennyiségben és minőségben való átadását, átvételét igazolom.

szerv vételezője

Lapszám:

átvevő szerv

II.

**Árukiadási jegy**  
(ellennyugta, könyveiesl példány)

szállító vállalat

Okm. napló tsz: . . . .

Folyószám	Az élelmi cikkek		Megrendelt mennyiség	A kiadott, számlázandó mennyiség		Egységár		Bevételezve az élm. ag. nyilvántartási könyv		Bevételezés kelte, aláírás
	megnevezése	m. e.		szám-mal	betűkkel	Ft	f	oldal	fsz.	
								alatt		
1	2	3	4	5	6	7	8		9	
1										
2										
3										
25										

Kelt.: . . . . ., 19. . . . . év . . . . . hó . . . . . n.

P. H. P. H.

megrendelő élm. szolg. vez.  
(őrsellató)

szállító vállalat, v. tp. vez.

A fenti . . . . . tételben felsorolt cikkek megfelelő mennyiségben és minőségben való átadását, átvételét igazolom

szerv vételezője

szerv raktárkezelője

55

Lapszám:

.....  
átvevő szerv

III.  
**Szállítólevél**  
(raktári példány)

Okm. napló. tsz.: .....

szállító vállalat

Folyószám	Az élelmi cikkek		Megrendelt mennyiség	Az átvett, számlázandó mennyiség		Egységár		Bevételezve az élm. ag. nyilvántartási könyv		Bevételezés kelte, aláírás
	megnevezése	m. e.		sza- m- mal	betűkkel	Ft	f	oldal	fsz.	
				kiírva				alatt		
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1										
2										
3										
25										

Kelt ....., 19... év ..... hó .....-n.

.....  
megrendelő élm. vez.  
(őrsellató)

P. H.

P. H.

.....  
szállító vállalat, v. tp. vez.

A fenti ..... tételben felsorolt cikkek megfelelő mennyiségben és minőségben való átadását, átvételét igazolom.

.....  
szerv vételezője.....  
szerv raktárkezelője

57

.....  
átvevő szerv

Lapszám:

I.

**Áruátvételi elismervény**  
(nyugta, számlához csatolandó példány)

.....  
Okm. napló tsz.: .....

.....  
szállító vállalat

Folyószám	Az élelmi cikkek		Megrendelt mennyiség	A kiadott, számlázandó mennyiség		Egységár		Bevételezve az élm. ag. nyilvántartási könyv		Bevételezés kelte, aláírás
	megnevezés	m. e.		szám-mal	betűkkel	Ft	f	oldal	fsz.	
								alatt		
1	2	3	4	5	6	7	8		9	
1										
2										
3										
4										
5										
6										

Kelt ....., 19... év ..... hó .....-n.

.....  
megrendelő élm. szolg. vez.  
(őrsellátó)

P. H.

P. H.

.....  
szállító vállalat, vagy tp. vez.

A fenti ..... tételben felsorolt cikkek megfelelő mennyiségben és minőségben való átadását, átvételét igazolom.

.....  
szerv vételezője

.....  
átvevő szerv

II.

Lapszám:

**Árukiadási jegy**  
(ellennyugta, könyvelési példány)

.....  
szállító vállalat

Okm. napló tsz.: .....

Folyószám	Az élelmi cikkek		Megrendelt mennyiség	A kiadott, számlázandó mennyiség		Egységár		Bevételezve az élm. ag. nyilvántartási könyv		Bevételezés kelte, aláírás
	megnevezése	m.c.		sza-mal	betűkkel	Ft	f	oldal	fsz.	
				kiírva				alatt		
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1										
2										
3										
4										
5										
6										

Kelt: ....., 19... év ..... hó .....-n.

.....  
megrendelő élm. szolg. vez.  
(őrsellátó)

P. H.

P. H.

.....  
szállító vállalat v. tp. vez.

A fenti ..... tételben felsorolt cikkek megfelelő mennyiségben és minőségben való átadását, átvételét igazolom.

.....  
szerv vételezője

.....  
szerv raktárkezelője

.....  
átvevő szerv

III.

Lapszám:

**Szállítólevél**  
(raktári példány)

.....  
szállító vállalat

Okm. napló tsz.: .....

Folyószám	Az élelmi cikkek		Megrendelt mennyiség	Az átvett, számlázandó mennyiség		Egységár		Bevételezve az élm. ag. nyilvántartási könyv		Bevételezés kelte, aláírás	
	megnevezése	m. e.		szám-mal	betűkkel		Ft	f	oldal		fsz.
					kiírva				alatt		
	1	2		3	4	5	6	7	8		9
1											
2											
3											
3											
4											
7											

Kelt: ..... 19..... év ..... hó .....-n.

..... P. H.  
megrendelő élm. szolg. vez.  
(őrsellátó)

..... P. H.  
szállító vállalat, v. tp. vez.

A fenti ..... tételben felsorolt cikkek megfelelő mennyiségben és minőségben való átadását, átvételét igazolom

.....  
szerv vételezője

.....  
szerv raktárkezelője

.....  
szerv megnevezése

14. sz. minta  
(I. sz. Függ. 2.2. pont)

### Készpénzvásárlási jegyzék

Az eladó neve: .....

lakcíme: .....

személyi igazolványának száma: .....

#### A vásárolt cikkek

	megnevezése	m. e.	mennyisége	egyégre Ft	pénzértéke Ft
1.	.....				
2.	.....				
3.	.....				
4.	.....				

Összértéke: .....

azaz ..... Ft ..... fillér, mely összeget a mai napon átvettem.

19.... évi..... hó .....-n.

.....  
beszerző aláírása

.....  
eladó aláírása

**Záradék:**

A jegyzékben szereplő cikkeket az okmánynapló ..... tsz. alatti anyagbevételi jegy alapján bevételeztem.

2. A jegyzék összegét a beszerzett élm. anyagok pénzürtékéről vezetett kimutatás .....sz  
tömb ..... lap ..... folyószáma alatt bevezettem.

.....  
élm. szolgálat vezető  
(őrsellátó)

3. A beszerzés szükségességét és megtörténtét igazolom.

.....  
szerv. anyagi vez. (alegység pk.)





Étkezési napok		Az élelmiszerek egységára, felsorolása. és mennyisége																Utalványozott tételek sz.	Utalványozó aláírása	Kiadó (raktáros aláírása)	Átvevő aláírása			
		Étkezések		cukrozott kávé	tea	bor	sör	kg	kg	l	üv.													
R		149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167				
E																								
V																								
R																								
E																								
V																								
Felhasználás	Meleg élm.																							
	Hideg élm.																							
	össze- sen:																							
	Pénz- értékben	Ft	f																					

Kiadásba helyezve  
a ..... havi  
készletnyilvántartás  
..... sz. oszlopában.

Mindösszesen:  
..... Ft .... fillér.

Mérleg: 1. Tárgyidőszakra felszámítható összeg ..... Ft  
 2. Felhasznált élelmiszerek értéke ..... Ft  
 3. Egyenleg: Megtakarítás ..... Ft  
 Túllépés ..... Ft

élm. szolg. vez. (őrsellátó)      szerv anyagi vez. (alegység pk.)

.....  
szerv megnevezése**Élelmiszer-utalvány és összesítő**  
a hideg étkezéshez kiadott élelmiszerekről

Utalvány sz.: .....

Okmány napló tsz.: .....

19..... év ..... hó .....-tól ..... hó .....-ig

Napok	Étkezések, pótlékok megnevezése	Étkezési létszám	Élelmiszerek egységára, felsorolása, me. és mennyisége															Utalványozott tételék száma	Utalványozó aláírása	Kiadó raktáros aláírása	Átvevő (-k) aláírása
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17					
1	2	3																18	19	20	21
	pótlék																				
	Egésznapos																				
	Rész	R																			
		E																			
		V																			
	pótlék																				
	Egésznapos																				
	Rész	R																			
		E																			
		V																			
	pótlék																				
	Egésznapos																				
	Rész	R																			
		E																			
		V																			
	pótlék																				
	Egésznapos																				
	Rész	R																			
		E																			
		V																			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Áthozat																			
	pótlék																			
	Egésznapos																			
	Rész	R																		
		E																		
		V																		
	pótlék																			
	Egésznapos																			
	Rész	R																		
		E																		
		V																		
	pótlék																			
	Egésznapos																			
	Rész	R																		
		E																		
		V																		
	pótlék																			
	Egésznapos																			
	Rész	R																		
		E																		
		V																		
	pótlék																			
	Egésznapos																			
	Rész	R																		
		E																		
		V																		
	Felhasználás összesen:																			

Átvezetve: .... sz. utalványra.

..... 19 ..... év ..... hó .....-n. ....  
 .... elm. szolg. vez. (őrsellátó) ..... szerv anyagi vezető. alegység pk.)

Élelmiszer-utalvány Utalvány száma: .....

szerv

(Anyagkönyvelési példány)

Okm. napló tsz.: .....

az 19.... évi ..... hó .....-i étkezéshez

a konyha részére kiadandó anyagokról

Folyószám	Cikkek				Kiadva						Kiadásba helyezve az élm. ag. nyti könyv		Kiadott anyagok pénzürtéke		
					étlap szerint			egyéb címen		összesen					old. alatt
	megnevezése	m. e.	egység-ára		reggelihez	ebédhez	vacsorához	járőrpótlék	hideg élelem		Ft	f			
			Ft	f						Ft			f		
1															
2															
3															
26															
Átvétel elismerése (átvevő aláírása)										Összesen Ft:					

..... hó .....-n.

UTALVÁNYOZTA:

KIADTA:

LEKÖNYVELTE:

.....  
élm. szolg. vez.

.....  
raktárkezelő

.....  
nyilvántartó

Napi étrend: — reggeli: .....

— ebéd: .....

— vacsora: .....

### NAPI MÉRLEG

A tárgynapi étkezési pénz összege a havi elszámolás I. részében feltüntetett étkezési létszám alapján: ..... Ft

A tárgynapra kiutalt és felhasznált élelmiszerek pénzértéke az utalványok alapján összesen: ..... Ft

Visszavételezett anyagok értéke: ..... Ft

A napi gazdálkodás eredménye: — megtakarítás: ..... Ft

— túllépés: ..... Ft

Elővételezésben felvételezett cikkek felsorolása, mennyisége és az átvétel elismerése:

.....

.....

.....

.....

.....

.....  
szerv

## Élelmiszer-utalvány

Utalvány száma: .....

(Raktári példány)

Okm. napló tsz.: .....

az 19.... évi ..... hó .....-i étkezéshez

a konyha részére kiadandó anyagokról

Folyószám	Cikkek				Kiadva					Kiadásba helyezve az. elm. ag. nyt-i könyv		Kiadott anyagok pénzürtéke	
					étlap szerint			egyéb címen					
	megnevezése	m. e.	egység-ára		reggelithez	ebédhez	vacsorához	járőrpótlék	hideg élelem	old. alatt	fsz.		
			Ft	f									
1													
2													
3													
26													
Árvétel elismerése (átvevő aláírása)										Összesen Ft:			

..... hó .....-n.

UTALVÁNYOZTA:

KIADTA:

.....  
elm. szolg. vez.

.....  
raktárkezelő

Napi étrend: — reggeli: .....  
 — ebéd: .....  
 .....  
 — vacsora: .....

**NAPI MÉRLEG:**

A tárgynapi étkezési pénz összege a havi elszámolás I. részében feltüntetett étkezési létszám alapján: ..... Ft

A tárgynapra kiutalt és felhasznált élelmiszerek pénzértéke az utalványok alapján összesen: ..... Ft

Visszavételezett anyagok értéke: ..... Ft

A napi gazdálkodás eredménye: — megtakarítás: ..... Ft

— túllépés: ..... Ft

Elővételezésben felvételezett cikkek felsorolása, mennyisége és az átvétel elismerése:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....



szerv megnevezése

Okmánynapló tsz.: .....

## Élelmiszerutalvány-összesítő

az 19... évi ..... hó .....-i étkezéshez kiadott anyagok utalványainak összesítése

Folyószám	Cikkek			Az utalvány száma és az anyagok mennyisége											A kiadott anyagok értéke		Kiadásba helyezve az Elm. ag. nyt. old. fsz. alatt		
	megnevezése	m. e.	egység- ára												összesen	Ft	f	17	18
				Ft	f	5	6	7	8	9	10	11	12	13					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1	Kenyér	kg																	
2	Marhahús	kg																	
3	Sertéshús	kg																	
4	Borjűhús	kg																	
5																			
6																			
7	Gyulai kolbász	kg																	
8	Szalámi	kg																	
9	Sonka	kg																	
10	Felvágott	kg																	
11	Párizsi	kg																	
12																			
13																			
14																			
15	Szalonna	kg																	
16	Zsír	kg																	
17																			
18	Vaj	kg																	
19	Sajt	kg																	
20	Túró	kg																	
21	Tejföl	l																	
22	Tej	l																	
23																			
24																			
25	Zöldség	kg																	
26	Hagyma	kg																	
27	Fokhagyma	kg																	
28	Káposzta	kg																	
29																			
30																			
31																			
32																			
33	Paradicsompüré	kg																	
Átvitel:																	<b>X</b>		

NA-1227. r. sz.

6 Élelmezési . . .

Folyószám	Cikkek			Az utalvány száma és az anyagok mennyisége											A kiadott anyagok értéke		Kiadásba helyezve az Elm. ag. nyt.		
	megnevezése	m. e.	egység ára												összesen	Ft	f	old.	fsz.
				Ft	f													alatt	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Áthozat:																			✘
34	Lecsó	kg																	
35	Burgonya	kg																	
36																			
37	Bab	kg																	
38	Borsó	kg																	
39																			
40	Száraz tészta	kf																	
41	Liszt	kg																	
42																			
43																			
44	Rizs	kg																	
45	Cukor	kg																	
46																			
47																			
48																			
49	Só	kg																	
50	Paprika	kg																	
51																			
52																			
Összesen:																			✘

### NAPI MÉRLEG:

A tárgynapi étkezési pénz összege a havi elszámolás I. részében feltüntetett étkezési létszámra

—	rov.	fő után á:	Ft, összesen:	Ft
—	rov.	fő után á:	Ft, összesen:	Ft
—	rov.	fő után á:	Ft, összesen:	Ft
—	rov.	fő után á:	Ft, összesen:	Ft
—	rov.	fő után á:	Ft, összesen:	Ft
—	rov.	fő után á:	Ft, összesen:	Ft
—	rov.	fő után á:	Ft, összesen:	Ft
			Mindösszesen:	Ft

A tárgynapra kiutalt és felhasznált élelmiszerek pénzértéke az összesítő alapján összesen:

A napi gazdálkodás eredménye:

— megtakarítás	Ft
— túllépés	Ft

Kiadásba helyezve 19.... évi ..... hó ..... n

Készítette: .....

.....  
szerv

### Élelmiszer-elosztó és -összesítő

Az alegységek részére 19..... év ..... hó .....-tól ..... hó .....-ig terjedő ellátási időszakra kiadott élelmiszeranyagok mennyiségéről és pénzértékéről.

Okmánynapló tsz: .....

Folyószám	Alegységek felsorolása	Kiadási utalványok sorszama	A kiadott élelmiszer anyagok felsorolása és mennyisége (kg, l, db)														
1																	
2																	
3																	
28																	
KIADVA ÖSSZESEN:																	
Kiadásba helyezve az élm. anyagnyilvántartási könyv		oldal fsz.	alatt														

Az összesítő kiállításának kelte:  
19..... év ..... hó .....-n.

Kiállította:  
.....  
élm. előadó

Ellenőrizte:  
.....  
élm. szolg. vez.

Folyószám	A kiadott élelmiszeranyagok felsorolása és mennyisége (kg, l, db)												Az anyagkiadási utalványokon felsorolt élelmiszeranyagok pénzürtékének végösszegei	
														Ft
1														
2														
3														
28														
<b>X</b>														

Az élm. anyagnyilvántartási könyvben kiadásba helyezte,  
a pénzürtékről vezetett nyilvántartásban jóváírta: 19..... év ..... hó .....-n.

szerv megnevezése

## Étrend

sz. élm. norma szerint 19..... évi ..... hó .....-tól .....-ig

Étkezési napok		Az étkezések és a tervezett ételek és hidegáram felsorolása				
		Meleg étkezés		Hideg étkezés		
	Reggeli		..... pótlék			
	Ebéd		Egész napos hideg			R
			Rész hideg			E
						V
Vacsora						
	Reggeli		..... pótlék			
	Ebéd		Egész napos hideg			R
			Rész hideg			E
						V
Vacsora						
	Reggeli		..... pótlék			
	Ebéd		Egész napos hideg			R
			Rész hideg			E
						V
Vacsora						
	Reggeli		..... pótlék			
	Ebéd		Egész napos hideg			R
			Rész hideg			E
						V
Vacsora						
	Reggeli		..... pótlék			
	Ebéd		Egész napos hónap			R
			Rész hideg			E
						V
Vacsora						
	Reggeli		..... pótlék			
	Ebéd		Egész napos hideg			R
			Rész hideg			E
						V
Vacsora						

19..... év ..... hó .....-n.

Jóváhagyom:

élm. szolg. vez. (őrsellátó) orvos (biz. tag) főszakács (szakács) alegys. pk. (szerv anyagi vez.)

ÉTKEZÉSI JEGYEK NYILVÁNTARTÁSA  
A PÉNZÜGYI SZERVEKNÉL

Ezen nyilvántartás ..... azaz .....  
..... számozott lapoldalt tartalmaz.

Használatba véve: 19..... év ..... hó .....-n.

Betelt: 19..... év ..... hó .....-n.

(P. H.)

.....  
aláírás

Házilag készítendő!







**ÉTKEZÉSI JEGY (ÉTKEZÉSTÉRÍTÉSI) NYILVÁNTARTÁS  
A FELHASZNÁLÓ SZERVEKNÉL**

Ezen nyilvántartás ..... azaz .....  
..... számozott lapoldalt tartalmaz.

Használatba véve: 19 ... év ..... hó .....-n

Betelt: 19 ..... év ..... jó .....-n.

P. H.

.....  
aláírás

Házilag készítendő!



23. sz. minta  
(I. sz. Füg. 5.31. pont)





### Élelmezési jegy

.....  
címzett szerv megnevezése

melyben a ....., mint  
útbaindító szerv közli, hogy .....

- .....  
.....
- élelemmel ..... hó ...-ig
  - cigarettával ..... hó ...-ig
  - mosdószappannal ..... hó ...-ig
  - borotvaszappannal ..... hó ...-ig
  - lóttáppal ..... hó ...-ig
  - kutyatáppal ..... hó ...-ig

látta el.

Az élelem-ellátottságon belül az útbaigazításkor .....

hó ..... — .....-ig (..... napi) hideg élelmet adott ki.

..... 19..... évi ..... hó .....-n

P. H.

.....  
átadó aláírása

NA—1202.r.sz.

## Élelmezési ellenjegy

.....  
címzett szerv megnevezése  
melyben a ..... , mint  
útbaindító szerv közli, hogy .....

.....  
.....  
.....  
— élelemmel ..... hó .....-ig  
— cigarettával ..... hó .....-ig  
— mosdószappannal ..... hó .....-ig  
— borotvaszappannal ..... hó .....-ig  
— ló táppal ..... hó .....-ig  
— kutyatáppal ..... hó .....-ig

látta el.

Az élelem-ellátottságon belül az útbaindításkor .....  
hó ..... — .....-ig (..... napi) hideg élelmet adott ki.  
....., 19.... évi ..... hó .....-n.

P. H.

.....  
átvevő aláírása

.....  
szerv

### Élm. normaváltságjegy

Név: ..... rendfok. ....

19... év ..... hó .....-tól, 19... hó .....-ig

.....  
kivéve a „Havi elszámolás”-ból.

Az étkezési  $\frac{\text{pénz}}{\text{pénzt}}$  ..... napra összesen ..... Ft(ot)  $\frac{\text{kifizethető.}}{\text{kifizettem.}}$   
....., 19... év ..... hó ..... -n.

.....  
élm. szolg. vez.

.....  
szerv**Élm. normaváltásjegy — ellenjegy**

Név: ..... rendfok. ....

19.... év ..... hó .....-tól, 19.... év ..... hó .....-ig

.....  
kivéve a „Havi elszámolás”-ból.Az étkezési  $\frac{\text{pénz}}{\text{pénzt}}$  ..... napra összesen ..... Ft(ot)  $\frac{\text{kifizethető.}}{\text{kifizettem.}}$ 

....., 19.... év ..... hó .....-n.

.....  
pü. szolg. vez.

.....  
szerv

Sorszám: .....

**Élm. normaváltságjegy — ellenjegy**

Név: ..... rendfok. ....

19.... év ..... hó .....-tól, 19.... év ..... hó .....-ig

kivéve a „Havi elszámolás”-ból.

Az étkezési  $\frac{\text{pénz}}{\text{pénzt}}$  ..... napra összesen ..... Ft(ot)  $\frac{\text{kifizethető}}{\text{kifizettem.}}$

....., 19.... év ..... hó .....-n.

Növedékbe véve a „Havi elszámolás”-ba .....-n.

.....

élm. szolg. vez.

.....

pü. szolg. vez.

Ideiglenes fogyatéki okmány

.....  
élm. szolg. vez.

.....  
szerv megnevezése

**KIMUTATÁS**  
**a sorállomány részére kifizetett étkezésipénz-összegekről**

A nyilvántartás  $3 \times 50$ , azaz háromszor—ötven szá-  
mozott lapoldalt tartalmaz.

Használatba véve: 19.... év ..... hó ...-n

P. H. ....

Betelt: 19.... év ..... hó .....-n

NA 1804 r. sz.

.....  
szerv megnevezése**Kimutatás**

a sorállomány részére 19.... évi ..... hóban kifizetett étkezésipénz-összegekről

Sorszám	Név	Rendfokozat	Jogcím: szabadság, szolgálati út, eltávozás	Távollétet igazoló okmány száma	Beosztási jely	Távollét ideje			Kifizetett összeg		A pénz- átvétel elismerése
						naptól	napig	napok száma	Ft	f	
Áthozat a ....lapról:											<del>X</del>
1											
2											
3											
18											
Átvitel a ..... lapra:											<del>X</del>
Kifizetve összesen:											

..... Ft ..... f, mely összegnek a jogosultak részére történt kifizetését igazolom.

.....  
pk. aláírása.....  
kifizető aláírása

.....  
szerv megnevezése**Kimutatás**

a sorállomány részére 19.... évi ..... hóban kifizetett étkezésipénz-összegekről

Sorszám	Név	Rendfokozat	Jogcím: szabadság, szolgálati út, eltávózás	Távollét igazoló okmány száma	Beosztási hely	Távollét ideje			Kifizetett összeg		A pénz- átvétel elismerése
						naptól	napig	napok száma	Ft	f	
Áthozat a ....lapról:											<del>X</del>
1											
2											
3											
18											
Átvitel a .....lapra:											<del>X</del>
Kifizetve összesen:											

..... Ft ..... f, mely összegnek a jogosultak részére történt kifizetését igazolom.

.....  
pk. aláírása.....  
kifizető aláírása

szerv megnevezése

**Kimutatás**

a sorállomány részére 19 . . . . . évi . . . . . hóban kifizetett étkezésipénz-összegekről

Sorszám	Név	Rendfokozat	Jogcím: szabadság, szolgálati út, eltávozás	Távollét igazoló okmány száma	Beosztási hely	Távollét ideje			Kifizetett összeg		A pénz- átvétel elismerése	
						naptól	napig	napok száma	Ft	f		
												Áthozat a lapról:
1												
2												
3												
18												
						Átvitel a . . . . . lapra:					<del>X</del>	
						Kifizetve összesen:						

..... Ft ..... f, mely összegnek a jogosultak részére történt kifizetését igazolom.

pk. aláírása

kifizető aláírása

19..... év ..... hó .....-n.

Sorszám	A létszámváltozásra vonatkozó okmány		Étkezési létszám													Étkezési létszám-ban nem szerepel				Egyéb normára jogosultak létszáma																
	megnevezése	száma	saját áll.		növedék	SOR	fogyaték	ht. és tart.	más BM területi	honnvédségi	munkásőr	9	polg. őrizetes	befizető			térítés nélkül			egész napos hideg	étkezési pénz			21	22	23	24	25	26	27	28					
			résztétkezők											reggeli	ebéd	vacsora	reggeli	ebéd	vacsora		hány fő	hány adag	hány fő									hány nap				
			reggeli	ebéd																													vacsora	reggeli	ebéd	vacsora
1	Előző napi maradvány	2	3	4	5	7	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28								
1																																				
2																																				
3																																				
4																																				
5																																				
6																																				
7																																				
8																																				
9																																				
10																																				
11																																				
12																																				
13																																				
14																																				
15																																				
	Összesen																																			

NA 1205

létszám nyilvántartó

.....  
szerv megnevezése

Nyilvántartásba véve az 19... év,  
okmánynapló ..... fsz. alatt.

**KIMUTATÁS**  
**a beszerzett élelemanyagok pénzürtékéről**

Használatba véve:

19... évi..... hó .....-n.

Betelt és irattárba helyezve:

19... évi..... hó .....-n.

NA—1213. r. sz.



.....  
szerv megnevezése

Tömbsz.: ..... 19.... évi ..... hó

Lapsz.:

F. szám	Bejegyzés kelte	Okmánynapló f. száma	Szállító vállalat megnevezése	Beszerzett elm. ag-ok pénzértéke. Szla végösszege		Számlán levő tételek sz.	Számla átvétel időpontja és az átvétel elismerése
				Ft	f		
1	2	3	4	5		6	7
			Áthozat:				<del>X</del>
1							
2							
3							
27							
			Összesen (Átvitel):				<del>X</del>

.....  
szerv megnevezése

...../19..... szám.

Kitöltés után: Szigorúan titkos!

### Havi elszámolás és jelentés

a fenti szerv 19..... évi ..... havi  
normaélelmezéséről

#### Mellékletek:

- ..... db létszámváltozást igazoló  
bizonylat
- ..... db kimutatás a tárgyhavi beszer-  
zések pénzürtékéről
- ..... db készletnyilvántartás
- ..... db .....
- ..... db .....
- ..... db .....
- ..... db .....

.....  
élm. szolg. vez. (őrsellátó)

.....  
szerv anyagi vez., (alegység pk)

I. rész. NYILVÁNTARTÁS A NAPONKÉNTI

Napok	A létszámváltozásokra vonatkozó okmány		Étkezési létszám														
			saját állomány				Más BM testületi	Honvédségi	Munkásör	Polg. őrizetes	Befizető   Térítés nélküli						
	sor			maradvány	ht. és tart	részteljesítők											
	megnevezése	db száma	növedék			fogyadék	Maradvány	Reggeli	Ebéd	Vacsora	Reggeli	Ebéd	Vacsora				
Előző hó...-i maradvány		wwwww			ht. és tart	Más BM testületi	Honvédségi	Munkásör	Polg. őrizetes	Reggeli	Ebéd	Vacsora	Reggeli	Ebéd	Vacsora		
1	2	3	4			5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
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																	
		Összesen															

ÉLELMEZÉSI LÉTSZÁMRÓL

Napok	A 4—16. rovatokban fel-tüntetett étk. létsz. megoszlása						Étkezési létszámban nem szerepel				Egyéb normákra, pótlékokra jogosultak száma					Ételmaradékkal ellátott kutyák száma		
	meleg			hideg			Egész napos hideg		Étkezési pénz		27	28	29	30	31	2—5 hónapos	3—8 hónapos	8 hónapon feüli, anya, szolgálati
	étkezési adagok						hány fő	hány adag	hány fő	hány nap								
	reggeli	ebéd	vacsora	reggeli	ebéd	vacsora					23	24	25	26	32	33	34	
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																		
www																		

## II. RÉSZ. VESZTESÉGEK ELSZÁMOLÁSA

Sor- szám	Veszteségszámlási okmány		Természetes veszteség		Egyéb veszteség		Összes veszteség	
	megnevezése	száma	pénzértéke					
			Ft	f	Ft	f	Ft	f
1	2	3	4		5		6	
1								
2								
3								
4								
5								

## III. RÉSZ. NORMAÉLELMEZÉST NEM TERHELŐ KIADÁSOK PÉNZÉRTÉKE

Sor- szám	Kiadási utalványok száma	Más egység (szerv) részére átadott		Családtagok részére kiadott		Szolg. kutyák részére kiadott		Összes norm. élelmézést nem terhelő	
		élelmiszerek pénzértéke							
		Ft	f	Ft	f	Ft	f	Ft	f
1	2	3		4		5		6	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

## IV. RÉSZ. ÉLM. TÉRÍTÉSEK, ÉTKEZÉSI PÉNZ KIFIZETÉSEK

A. A III. rész 4. rovatában értékben összegezett élelmiszer kiadásokból a családtagok ellátására térítés ellenében kiadott élelmiszerek

Sor- szám	megnevezése	m. e.	fogy. e. ár		mennyisége	pénzértéke		
			Ft	f		Ft	f	
			1	Marhahús				
2	Sertéshús							
3	Zsír							
4	Kenyér							
5	Tej							
A kiadott élelmiszerekért befizetett térítés befizetve a pénztárnapló						Összesen:		

tételsz.-ai alatt.

B. A befizető részétkezők térítési kategóriánkénti részletezése és a térítési összeg elszámolása									
Sor- szám	Térítési kategóriák	Adagonkénti térítési összeg		Igénybe vett étkezések					
		Ft	f	adagszáma az I. rész 11., 12., 13., rovata szerint			térítési összege		
				R	E	V	Ft	f	
1.	2	3		4					5
1	Étkezés igénybevételére kötelezett konyhai dolgo- zók	R			~~~~~		~~~~~		
		E			~~~~~		~~~~~		
		V			~~~~~	~~~~~			
2	Kedvezményes térítés ellenében étkezők	R				~~~~~		~~~~~	
		E			~~~~~		~~~~~		
		V			~~~~~	~~~~~			
3	100%-os térítés ellenében étkezők	R				~~~~~		~~~~~	
		E			~~~~~		~~~~~		
		V			~~~~~	~~~~~			
4	Rezsi költséggel növelt térítés ellenében étkezők	R				~~~~~		~~~~~	
		E			~~~~~		~~~~~		
		V			~~~~~	~~~~~			
5	Rezsi költséggel növelt térítés 50%-a ellenében étkező 14 éven aluli gyer- mekek	R				~~~~~		~~~~~	
		E			~~~~~		~~~~~		
		V			~~~~~	~~~~~			
Az igénybe vett étkezésekért befolyt térítési összeg befizetése a pénztárnapló .....		Összesen:							tsz-ai alatt történt.

C. A tárgyában kifizetett étkezési pénz							
Sor- szám	az I. rész 26. rovata szerrint	állomány részére	élm. napok száma	napi		összesen	
				Ft	f	Ft	f
1	Saját						
2	Más BM testületi						
3	Honvédségi						
Összesen:					~~~~~		

Az elszámolást szerkesztő kiegészítő jelentése:

V. RÉSZ. GAZDÁLKODÁSI MÉRLEG

A) Élelmezési pénz elszámolása								
Sor-szám	Jogcímek		Az I. rész rovat-számai	Havi adagok száma	A normák pénzürtéke		Felszámítható összege	
					Ft	f	Ft	f
1	2		3	4	5		r	6
1	Soráll. (hallgató v. beteg)		4					
2	Ht. és tartalékos áll.		5					
3	Más BM. területi		6					
4	Honvédségi		7					
5	Munkásőr		8					
6			9					
7	Polgári őrizetes		11					
8	Befizető	reggeli	11					
9		ebéd	12					
10		vacsora	13					
11	Térítés nélküli	reggeli	14					
12		ebéd	15					
13		vacsora	16					
14	Egész napos hideg étel		24					
15	Egyéb normákra, pótlékokra jogosultak		27					
16			28					
17			29					
18			30					
19			31					
20	Ételmaradékkal ellátott kutyák után felszámítható	2—5 hónapos kölyök	32					
21		5—8 hónapos kölyök	33					
22		8 hónapon felüli, anya, szolgálati kutya	34					
23	Sertésvágásból nyert tiszta haszon összege (vágási jkv-ek alapján)							
24	Túllépés címén megtérítésre előírt összeg (Kárt. Hat. alapján)							
25	Razzia jegyzőkönyvekben elszámolt elm. ag-ok pénzürtéke							
26								
27	A tárgyóra felszámítható élelmezési pénz összege (1—26. sorok össz.)							
28	Előző havi	a	megtakarítás (C.3/a) hozzáadva					
		b	túllépés (C.7/b) levonva					
29	Élelmezésre rendelkezésre álló pénzürtéke a tárgyóban							

B)		Élm. anyagérték- elszámolás		Összeg	
Tétel- szám	Tételek megnevezése			Ft	f
	2			3	
1	Előző hóvégi zárókészlet összértéke (B/4. a + b)				
2	a	Saját beszerzésű élelmiszer anyagok			
	b	Sertésbeszerzéssel, tartással, és vágással kapcsolatos kiadások			
	c	Normaélelmézést folytató számadótesttől kapott élelmiszer anyagok			
	d	Más, önálló normaélelmézést folytató egységtől (alegységtől) kapott élelmiszer anyagok			
	e	Utánpótlásra (számadótesttől, más alegységtől) kapott sertés			
	f	Sertésvágásból nyert tiszta haszon (vágási jkv-ek alapján)			
	g				
3	Összesen (1 + 2)				
4	A tárgyhó végi zárókészlet	a	raktári élelmiszerek pénzártéke	A készletnyilvántartási 46. hasábjába, vagy a Hóvégi rovacso- lási jegyzőkönyv 6. hasáb	
		b	sertések önköltségi értéke		
		összértéke (a + b)			
5	Természetes veszteségként elszámolt élelmiszerek pénzártéke (II. rész 4. )				
6	Egyéb veszteségként elszámolt élelmiszerek pénzártéke (II. rész 5. rovat összege)				
7	Más egység (szerv) részére átadott (vállalatnak visszaszállított) élelmiszerek pénzártéke (III. rész 3. rov. összege)				
8	Családtagok részére kiadott élelmiszerek pénzártéke (III. rész 4. rovat összege)				
9	Szolgálati kutyák ellátásához kiadott élm. pénzártéke (III. rész 5. rov. összege)				
10					
11	Összesen: (4 + 5 + 6 + 7 + 8 + 9 + 10)				
12	A tárgyhóban étkeztetésre felhasznált élelmiszerek pénzártéke (3—11)				

C)		Mérleg			
1	Élelmézésre rendelkezésre álló pénzösszeg a tárgyhóban				
2	A tárgyhóban étkeztetésre felhasznált élelmiszerek pénzártéke				
3	A felhasználás (1—2) különbözete eredményként marad		a	megtakarítás	
			b	túllépés	

## ZÁRADÉKOK

### 1. Alegység pk., létszámnyilvántartó részéről:

Az I. részben szereplő létszámadatokat tételesen ellenőriztem, azok helyességét igazolom.

..... hó .....-n.

### 2. Pénzügyi szolgálat részéről:

A tárgyhavi beszerzések pénzürtékéről vezetett kimutatást, valamint a IV. részbe bejegyzett adatokat tételesen ellenőriztem, megállapítottam, hogy az elszámolásra (kiegyenlítésre) átvett valamennyi számla a kimutatáson helyes összeggel szerepel, a IV. részbe a pü. nyilvántartásokkal megegyező adatokat jegyeztek be, illetve .....

..... hó .....-n.

pü. szolg. vez.

### 3. A számadás felülvizsgálásának végrehajtása:

A számadás érdemi és számszaki felülvizsgálata során az alábbiakat állapítottam meg: .....

19.... év ..... hó .....-n.

.....  
felülvizsgáló



**jegyzőkönyv**

30. sz. minta

(I. sz. Füg. 9.1. pont)

Okmánynapló tsz.: .....

élelmiszer, sertés, vállalati göngyöleg készletről.

cikkek				Sorszám	A cikkek							
egység ára		előtalált mennyisége	Pénzértéke		megnevezése	Me	egység ára		előtalált mennyisége	Pénzértéke		
Ft	f		Ft				f	Ft		f	Ft	f
4	5	6		1	2	3	4	5	6			
Áthozat					Áthozat							
				64								
				87								
					Összesen (Átvitel)							
					Igazoljuk, hogy a ..... hó ..... n megtarott raktári készlet rovincsolás alkalmával az 1-től .....-ig sorszám alatt feltüntetett cikkekből az 5. rovatba beírt mennyiségeket találtuk elő.							
					..... raktáros ..... ..... élm. szolg. vez. (őrsellató)							
					..... alegység pk. (szerv anyagi vez. által megbízott sz.)							
Átvitel												

.....  
szerv megnevezése

**31. sz. minta**  
(I. sz. Füg. 10.1. pont)

Kitöltés után: „Szigorúan titkos”!

...../19..... sz.

## ÖSSZESÍTŐ

a fenti szerv alárendeltségébe tartozó alegységek,  
egységek normaélelmezéséről készített

19..... év .....havi  
elszámolásáról.

Az összesítő számadást szerkesztő egység, parancsnokság  
alárendeltségébe tartozó sorállománynak létszáma  
a zsoldnévjegyzék alapján a tárgyhóban

16-án ..... fő

1-én ..... fő

Az összesítést szerkesztette:

Felterjesztem:

19.... évi ..... hó .....-n.

19.... évi ..... hó .....-n.

.....  
élm. szolg. (alo) vez.

.....  
szerv. anyagi vez.





A.	20	Ételmaradékkal ellátott kutyák	2—5 hónapos kölyök	0,50			
	21		5—8 hónapos kölyök	1,00			
	22		8 hónapon felüli, anya, szolgálati	1,30			
	23	Sertésvágásból nyert tiszta haszon összege					
	24	Túllépés címén megtér. előírt összeg					
	25	Razzia jkv-ben élsz. élm. ag-ok pénzértéke					
	26						
	27	Felszámított ételmezési pénz összesen					
	28	Előző havi	a	megtakarítás (C/3) a hozzáadva			
		b	túllépés (C/3) b) levonva				
29	Ételmezésre rendelkezésre álló pénzösszeg						
B. Élm. anyag érték elszámolása	1	Előző hó végi zárókészlet összértéke					
	2	a tárgyhavi	a	saját beszerzésű élelmiszer anyagok		pénzértéke	
			b	sertésbeszerzéssel, tartással és vágással kapcsolatos kiadások			
			c	normaélelmezést nem folytató számadótesttől kapott élelmiszer anyagok			
			d	más, önálló normaélelmezést folytató egységtől kapott élelmiszer anyagok			
			e	utánpótlásra (számadótesttől, más alegységtől) kapott sertés			
			f	sertéstartásból nyert tiszta haszon			
			g				
	3	Összesen: (1+2)					
	4	A tárgyhó végi zárókészlet	a	raktári élelmiszer készlet pénzértéke			
			b	sertések önköltségi értéke			
			Összértéke (a+b)				
5	Természetes veszteségként elszámolt élelmiszerek pénzértéke						
6	Egyéb veszteségként elszámolt élelmiszerek pénzértéke						
7	Más egység (szerv) részére átadott (vállalatnak visszazárolt) élelmiszerek pénzértéke						
8	Családtagok részére kiadott élelmiszerek pénzértéke						
9	Szolgálati kutyák ellátásához kiadott élm. pénzértéke						
10							
11	Összesen: (4+5+6+7+8+9+10)						
12	A tárgyhóban étkeztetésre felhasznált élelmiszerek pénzértéke (3—11 különbsége)						
C. Mérleg	1	Ételmezésre rendelkezésre álló pénzösszeg					
	2	A tárgyhóban étkeztetésre felhasznált élelmiszerek pénzértéke					
	3	A felhasználás (1—2) különbözete eredményeként marad	a	megtakarítás			
b	túllépés						
IV. részből	A	Családtagoknak kiadott élm. ag-okért befizetve			~~~~~		
	B	Részétkezők által befizetve			~~~~~		
	C	Étkezési pénz kézhez fizetve	saját		állomány részére		
BM más testületi							
honvédségi							
	Összesen:						



ZÁRADÉK:

## Havi jelentés

a fenti szerv és alegységei sertésállományának 19..... év ..... havi helyzetéről.

Sorszám	Alegységek	Előző hóvégi sertésállomány összesen	Tárgyhavi								Tárgy hóvégi sertésállomány								
			növekedés				csökkenés				kg közötti								
			Szaporulat	Vásárlás	Átvétel (más szdt-től)	Összesen	Vágás	Elhullás	Átadás (más szdt-nek)	Összesen	30 kg-on aluli	30—60	60—100	100—150	150 kg-on felüli	Anyaaállat	Apaállat	Összesen	
																			darab
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
1																			
2																			
3																			
25																			
	Összesen:																		

Megjegyzés: A 8. hasámban részletezett, levágott ..... db sertés önköltsége összesen: ..... Ft.

..... 19..... év ..... hó .....-n.

Készítette:.....

## NYILVÁNTARTÁS

a ..... számadótest központi  
élm. raktára élelemanyag forgalmának pénzürtékéről





A cikkek	Megnevezése és a naponta kiszolgáltatható mennyiség	Tej (5 dl)	Vitamincukor (3 dkg)	Sós szódavíz (korlátlan mennyiségben)	Forintértéke	
					l	Ft
	m. e.	l	dkg	l	Ft	f
Tárgyhóban felhasználható mennyiség: .... A. pont szerinti adag után						
.... B. pont szerinti adag után						
.... C. pont szerinti adag után						
Összesen:						
Tárgyhóban felszámítható: .... összesen adag után á:..... Ft						
Tárgyhavi beszerzés (vagy a tárgyhóban kiadott mennyiség)						

A védőtelemek felszámításának jogosságát és a kiadás megtörténtét igazolom.

Kérem a csatolt ..... db ..... Ft értékű számla kifizetését; (vagy kérem a ..... Ft térítési összegnek a ..... közétkeztetése részére történő kiutalását.)

..... 19.... évi ..... hó ....-n.

.....  
szerv pk.

.....  
a szerv, vagy a közétkeztetés megnevezése

35. sz. minta  
(I. sz. Füg. 12.2. pont)

### Elszámolás

az igényjogosultak részére 19.... évi ..... hóban kiszolgáltattott melegítőitalról és a melegítőital készítéséhez beszerzett (kiadott) élm. anyagokról

Napok	Napi középhőmérséklet	Kiszolgáltattott melegítőital adagszáma	Napok	Napi középhőmérséklet	Kiszolgáltattott melegítőital adagszáma	Napok	Napi középhőmérséklet	Kiszolgáltattott melegítőital adagszáma
1			11			21		
2			12			22		
3			13			23		
10			20			30		
						31		
Kiszolgáltattott adag összesen:								

....., 19.... évi ..... hó .....-n.

.....  
a közétkeztetés vezetője

Házilag készítendő!

Sorszám	A cikkek	Megnevezése	Tea	Cukrozott kávé	Citrom	Citrompótló	Pénzértéke		
							mértékegysége	dkg	kg
1		Tárgyhóban felszámítható ..... adag után (á 1,10 Ft)	<del>.....</del>						
2		Előző havi készlet maradvány						<b>X</b>	
3		Tárgyhavi beszerzés (vagy a tárgyhóban kiadott mennyiség)							
4		Készlet összesen:						<b>X</b>	
5		Tárgyhavi felhasználás							
6		Tárgyhóvégi készletmaradvány						<b>X</b>	

A beszerzés szükségességét és megtörténtét, a melegítőital felszámításának jogosságát és a kiadás megtörténtét igazolom.

Kérem a csatolt ..... db ..... Ft értékű számla kifizetését.

(vagy: kérem ..... Ft térítési összeg ..... közétkeztetése részére történő kiutalását.)

....., 19.... évi ..... hó .....-n.

.....  
a szerv parancsnoka

.....  
szerv megnevezése

36. sz. minta  
(I. sz. Füg. 13.1. pont)

## TAKARMÁNYELSZÁMOLÁS

az 19 \_\_\_\_\_ évi \_\_\_\_\_ negyedévi gazdálkodásról

Az elszámolást készítő:

19.... évi ..... hó .....-n.

.....  
alíírása

I. Lólétszámváltozások nyilvántartása.

Napok	Változás indoklása	hónapban											
		számú lóápnormára jogosult lovak száma											
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													
Összesen													
		hó											
		hó											
Mind összesen													

II. A lótláp negyedévi forgalma és a takarmány elszámolása

Tételszám				Zab	Réti széna	Lucerna széna	Takarmányrépa	Sárgarépa	Korpa	Takarmány-só
				kg-ban, vagy q-ban						
1	Tárgynegyedévre felszámítható		számú normák szerinti adagszámok alapján							
2	Összesen									
3	Bevétel	Előző negyedévi maradvány								
4		Tárgynegyedévi beszezés								
5		Összesen								
6	Kiadás	Felhasználásra								
7		Veszteség, romlás, elemi kár								
8		Összesen								
9	Negyedévi készletmaradvány									
10	Felhasználás eredménye	túllépés								
11		megtakarítás								
12	Veszteség, (romlás, elemi kár stb.) túllépés indoklása:									

Az elszámolást szerkesztő kiegészítő jelentése:

13

### III. A számadás felülvizsgálatának végrehajtása

Számszakilag megvizsgáltam, a .....

.....

.....

19.... év ..... hó .....-n.

.....  
felülvizsgáló

11	Ételmaradékot biztosító közétkezés megnevezése: .....
12	Veszteség (romlás, elemi kár stb.), túllépés indoklása:
13	A havi elszámolást szerkesztő parancsnok kiegészítő jelentése:

### III. A SZÁMADÁS FELÜLVIZSGÁLÁSÁNAK (SZIGORLÁSÁNAK) VÉGREHAJTÁSA:

Számszakilag megvizsgáltam, a megállapításokra vonatkozó észrevételt ...../19... szám alatt kiadtam.  
..... közétkeztetés részére ételmaradék térítés címén ..... Ft-ot kiutaltattam.  
19..... évi ..... hó .....-n.

.....  
felülvizsgáló

Házilag készítendő!

37. sz. minta

szerv megnevezése

I. sz. Füg. 14.31 pont

### KUTYATÁP ELSZÁMOLÁSA

az 19..... évi ..... havi  
gazdálkodásról  
Szerkesztette:  
19..... évi ..... hó .....-n.  
.....  
alegység parancsnok

### I. LÉTSZÁMVÁLTOZÁS NYILVÁNTARTÁSA

Napok	Változás indoklása	Nyom. kutya			járórkutya		
		növ.	fogy.	lét-szám	növ.	fogy.	lét-szám
1	2	3	4	5	6	7	8
1							
2							
3							
12							
ÁTVITEL:							



## II. KUTYATÁP ÉS ALOMSZALMA HAVI FORGALMA ÉS ELSZÁMOLÁSA

Sorszám	A cikkek	Megnevezése és normakiszabata	kutyatápkonzerv, 415 g (1/2 üveg)	Protecan tápszer (1/3 doboz)	Lóhús, 700 g	Vágóhídi hulladék, 1000 g	Alomszalma
		m. e.	üveg	doboz		kg	
1	Tárgyhóra felszámítható mennyiség						
2	Előző havi maradvány						
3	Tárgyhavi beszerzés						
4	Összesen:						
5	Tárgyhavi felhasználás						
6	Veszteség (romlás, elemi kár)						
7	Összesen:						
8	Hóvégi készletmaradvány						
9	Felhasználás eredménye	Túllépés 5—1					
10		Megtakarítás 1—5					

38. sz. minta  
(ÉSZU. 56.64. pont)

ÉTKEZÉSELLENŐRZŐ KÖNYV

NA—1218. r. sz.

11\*

163

.....

## ÉTKEZÉSELLENŐRZŐ KÖNYV

Ez az étkezésellenőrző könyv ..... azaz ..... számozott lapoldalt tartalmaz

Használatba véve:

Betelt 19.... évi ..... hó .....-n.

19.... évi ..... hó .....-n.

Kelt: .....

.....  
aláírás

P. H.

Vizsgálat ideje		A megvizsgált étkezés	Vizsgálat eredménye	Vizsgáló közeg aláírása
hó	nap			
idő		3	4	5
1	2			
	reggeli:			
	ebéd:			
	vacsora:			
	reggeli:			
	ebéd:			
	vacsora:			

Vizsgálat ideje		A megvizsgált étkezés	Vizsgálat eredménye	Vizsgáló közeg aláírása
hó	nap			
idő		3	4	5
1	2			
	reggeli:			
	ebéd:			
	vacsora:			
	reggeli:			
	ebéd:			
	vacsora:			

74.2809.66-19-2 Alföldi Nyomda, Debrecen

