

Data kontroli: 10.0.10

Protokół kontroli baru: Kasztelan

- 1. Zapewnienie klientom MOPS jednego gorącego posiłku dziennie przez siedem dni w tygodniu:
 - Liczba dni w tygodniu, w których wydawany jest posiłek: 7 dni
 - Czy istnieje możliwość otrzymania suchego prowiantu lub dodatkowego gorącego posiłku za siódmy dzień w tygodniu, w przypadku, gdy bar wydaje posiłki 6 dni w tygodniu? Nie
- 2. Przygotowywanie posiłków o wartości kalorycznej minimum 840 kcal wg zróżnicowanych jadłospisów przez kolejne tygodnie:
 - Jadłospis, który został przedłożony klientom MOPS w dniu przeprowadzenia kontroli: 2 p.p. pom. do 10:00, 10:30, 2 malinowica, malinowa, 2 pieknie
- 3. Ilość wydawanych posiłków:
 - a) w przypadku posiłków pełnopłatnych:
 - Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 6
 - Ilość wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzenia kontroli: 6
 - b) w przypadku posiłków z ponoszeniem dopłaty przez klientów:
 - Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 2
 - Ilość wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzenia kontroli: 2
- 4. Uwagi osoby kontrolowanej / osoby reprezentującej Zleceniobiorcę:

- 5. Uwagi kontrolującego / pracownika MOPS:
 - Czy w dniu kontroli zaobserwowano, iż zostały wydane więcej niż trzy posiłki dla jednego klienta MOPS / w przypadku pełnopłatnych posiłków? W ilu przypadkach wydano więcej niż trzy posiłki? Nie
 - Czy w dniu kontroli zaobserwowano, iż zostały wydane więcej niż cztery posiłki dla jednego klienta MOPS / w przypadku klientów ponoszących dopłatę do posiłków? W ilu przypadkach wydano więcej niż cztery posiłki? Nie
 - Czy zaobserwowano, iż zamiast przygotowanego posiłku była dokonywana wypłata klientowi MOPS pieniężnej równoważności posiłku? Nie
 - Czy zaobserwowano, że zamiast przygotowanego posiłku wydany został towar w stanie nieprzetworzonym? Nie
 - Czy są zapewnione warunki lokalowe umożliwiające spożycie przez klientów MOPS posiłku, a w szczególności miejsca siedzące przy stoliku (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania): Ma, sal, opolitej
 - Czy miejsce, w którym podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS? Tak

Podpis pracownika MOPS: [Signature]

KRAKOWSKA SPÓŁDZIELNIA
 GASTRONOMICZNA
 31-039 Kraków, ul. Dietla 64
 BAR MLECZNY „KASZTELAN”
 31-462 Kraków, ul. Piłsudskiego 22b
 NIP: 675-000-28-80, Tel. 12 430 44 86

* do protokołu powinien być załączony jadłospis dla klientów MOPS za tydzień wstecz, w którym powinna być zawarta informacja dotycząca wagi oraz wartości kalorycznej posiłku.

Listy 2011 ✓

1000 Kc.

Mielonej ziemniaki kop kiszona
Wątróbka ziemniaki c'mikta
Zierogi kapusta piecaorki / cebulka
Zierdziej ruskie cebulka
Waleśniki ukraińskie sos piecaork.
Waleśniki serem śmietany
Waleśniki z jabłkami śmietany
Koputka sos piecaorkowy
Puski śląskie gulasz dr.
Gotybek sos pomidor. ziemniaki
Molka gotowane ziemniaki
Tasolka po breton'sku
Zurek jajko ziemniaki


KIEROWNICZKA ZAKŁADU
Dorota Chudecka