

Data kontroli... 28.04.2011

Protokół kontroli baru... Bienieczyce

1. Zapewnienie klientom MOPS jednego gorącego posiłku dziennie przez siedem dni w tygodniu:

- Liczba dni w tygodniu, w których wydawany jest posiłek ... 10 dni 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?  
obecnie - Bar dyżurny, posiłki wydawane są we wszystkie dni.

2. Przygotowywanie posiłków o wartości kalorycznej minimum 1000 kcal wg zróżnicowanych jadłospisów przez kolejne tygodnie\*:

- Jadłospis, który został przedłożony klientom MOPS w dniu przeprowadzania kontroli:  
zupa kremowa z makaronem - 400g, parafity z ryżem - 180g

3. Ilość wydawanych posiłków:

a) w przypadku posiłków pełnopłatnych:

- Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 40
- Ilość wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzenia kontroli: 0

b) w przypadku posiłków z ponoszeniem dopłaty przez klientów:

- Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 10
- Ilość wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzenia kontroli: 0

4. Uwagi osoby kontrolowanej/ osoby reprezentującej Zleceniobiorcę/:

brak uwag

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 równowartości posiłku? nie
- Czy zaobserwowano, że zamiast przygotowywanego 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 wyodrębnienia miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania)? tak
- Czy miejsce, w którym podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS? tak

[Podpis]  
/podpis pracownika MOPS/

[Podpis]  
/podpis osoby reprezentującej Zleceniobiorcę/

Za zgodność z oryginałem

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

22.04.2011 [Podpis]

jedzenie

Spółem PSS  
" Nowa Huta " w Krakowie  
Bar Mleczny " BUDŃCZYME "  
31-842 Kraków, ul. Karłowicza 22  
302 tel. 012-648-15-10

22 - 28. IV. 2011

Colatio

460p Łoperkowo z lerym ciestem 1400  
290p Kasza gryczana z pieczarkami

13. IV. 2011

460p Kumpik na kurczaku 1280  
300p/300p Kluski śląskie z sosem ryb.

21. IV. 2011

460p Ogórkowo z mizerią 1210  
250p Pierogi z serem i f. cebr.

25. IV. 2011

460p Grochowa z lerym ciestem 1350  
125/50p Góropok z mizerią i sos

26. IV. 2011

460p Pomidorowo z lerym ciestem 1430  
200p Pierogi ruskie z ceb.

27. IV. 2011

460p Kiełbasowe z ziemniakami 1280  
150p Bukiet z jerym z ziem.

28. IV. 2011

460p Jarymowe z lerym ciestem 1580  
300p Fesolka po bretońsku z piecz.

Za zgodność  
z oryginałem  
starszy pracownik socjalny

22. CZE. 2011 Hanna Dorkoc

KIEROWNIK ZAKŁADU  
Zofia Kosterb