

Data kontroli... 31.01.2011

Protokół kontroli baru... "Pobórny"

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

- Liczba dni w tygodniu, w których wydawany jest posiłek 7
- 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? TAK

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: ZUPKA Z ZIEMNIAKI, NAWESNIA Z SEREM, SUCIENIA

3. Ilość wydawanych posiłków:

a) w przypadku posiłków pełnopłatnych:

- Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 39
- Ilość wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzenia kontroli: 7

b) w przypadku posiłków z ponoszeniem dopłaty przez klientów:

- Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 13
- Ilość wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzenia kontroli: 2

4. Uwagi osoby kontrolowanej/ osoby reprezentującej Zleceniobiorcę/

uwagi brak

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

Starszy pracownik socjalny

/podpis pracownika MOPS/

Spółdzielnia P.S.S.  
 Nowa Huta w Krakowie  
 Bar Mleczny "PÓLNOCNY"  
 31-945 Kraków, Os. Teatralne 1  
 301 15 042 644 40 00

/podpis osoby reprezentującej Zleceniobiorcę/

Za zgodność

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

starszy pracownik socjalny

22. CZE. 2011

Akna Dertec

Spółdzielnia  
 "Nowa Huta" w Krakowie  
 "Mleczny" POLNOCNY  
 31-945 Kraków, Os. Teatralne 1  
 301 tel. 012 644 40 82

# Wykazanie dań obiadowych

Właściciel: MOPS w Borne 301, "Północny"

25-01-2011	480g 250g 50g	Bamiec czerw. z fasolą Placki ziemniaczane z Sos pieczarkowy	1020
26-01-2011	400g 50g 250g	Jajkownicy z kom. ciast Chleb Pierogi z serem	1090
27-01-2011	480g 250g 100g 200g	Klupusniaki z ziemn Jajka gryz z masłem Burmaki w smiet. Kefir	1084
28-01-2011	380g 270g 100g	Kalafiorowa z makur Kiełbaski z masłem Gulasz warzyw	1005
29-01-2011	480g 190g 100g	Krupnik na kurczaka Kiełbaski & kapusty Chleb	1060
30-01-2011	480g 300g	Pieczarkowa z makaronem Pierogi ruskie ze słowim	
31-01-2011	480g 170g 30g	Łurek z ziemniakami Nalesniki z serem Smietana	1120

Za zgodność  
z oryginałem

Starszy pracownik socjalny

22. CZE. 2011

Spółdzielnia P.S.S.  
 "Nowa Huta" w Krakowie  
 "Mleczny" POLNOCNY  
 31-945 Kraków, Os. Teatralne 1  
 301 tel. 012 644 40 82