

Protokół kontroli baru „Pod Filibabami”

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?
2. Przygotowywanie posiłków o wartości kalorycznej minimum 840 kcal wg zróżnicowanych jadłospisów przez kolejne tygodnie*:
 - Jadłospis, który został przedłożony klientom MOPS w dniu przeprowadzania kontroli:
.....
.....
3. Ilość wydawanych posiłków:
 - a) w przypadku posiłków pełnopłatnych:
 - Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 139
 - Ilość wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzenia kontroli:
 - 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 przeprowadzania kontroli:
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 równowartości 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): 12/11
 - Czy miejsce, w którym podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS? 12/11

Starszy Pracownik Socjalny

Margareta Gii
/podpis pracownika MOPS/

Margareta Gii
/podpis osoby reprezentującej Zleceniobiorcę/

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

Asortyment potraw do wyboru przez podopiecznych MOPS

z uwzględnieniem minimum ^{1000 kcal} 840kcal, Φ
za okres od 2/06/11 do

1. Zupa koperkowa 300g z ryżem 80g
Makaron z serem 370g, z cukrem 30g i masłem 20g
Budyń 110g
2. Pierogi ruskie 330g, z cebulką 30g
Surówka z selera 150g
3. Kasza gryczana z masłem 300g
Jajka sadzone na maśle 2szt
Sos koperkowy 100g
Kompot 150g
4. Makaron 300g, z cebulką 30g i boczkiem 30g
Pulpet wieprzowy 50g
Sos pomidorowy 100g
5. Krupnik 450g
Ryż z jabłkami 400g, śmietana 30g, cukier 30g
Kompot 150g
6. Zupa ziemniaczana 320g
Knedle ze śliwkami 310g
7. Zupa kalafiorowa 300g, ryż 80g
Frytki 110g
Jajko Got 1szt
Sos chrzanowy 70g
8. Naleśniki po ukraińsku 160g
Sos pieczarkowy 80g
Buraczki ze śmietaną 120g
Kompot 150g
9. makaron z cebulą i boczkiem 350g
Pulpet wieprzowy 50g
Sos pomidorowy 100g
10. Zupa pomidorowa 270g z ryżem 70g
Kopytka 300g z masłem 20g
Kompot 150g

KIEROWNIK ZAKŁADU

Jolanta Wróbel