

dot. F3, F5, F6, 11B

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
Filia nr 6
31-039 Kraków, ul. Działka 64
tel. 012/422-17-74, 012/423-23-15

Data kontroli 10.05.2011

Protokół kontroli baru... Pod Fikulemi

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: Menu w internecie
3. Ilość wydawanych posiłków:
 - a) w przypadku posiłków pełnopłatnych:
 - Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 97
 - 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: 11
 - 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): Nie
 - Czy miejsce, w którym podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS? Nie

Starszy Pracownik Socjalny

Malgorzata Gil
/podpis pracownika MOPS/

[Podpis]
/ 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 wartości kalorycznej posiłku.

**Asortyment potraw do wyboru przez
podopiecznych MOPS**
z uwzględnieniem minimum ^{1000 kcal} 840kcal, $\frac{1}{2}$
za okres od... 01.05.2011...do.....

1. Kasza gryczana z masłem 300g
Jajka sadzone na maśle 2szt
Sos koperkowy 100g
Kompot 150g
2. kluski śląskie 300g z boczkiem 50g i cebulą 40g
Kompot 150g, lub ćwikła 110g
3. Rosół 400g z makaronem 100g
Naleśniki z serem 220g, z śmietaną 20g i cukrem 20g
Kompot 150g
4. Zapiekanka z naleśników i wieprzowiny 200g
Kompot 150g
5. Żurek solo 175g
Ziemniaki 200g, cebulka z tłuszczem 30g
Jajko Got 1 szt., sos chrzanowy 100g
Budyń waniliowy 110g
7. Kapuśniak z ziemniakami i kiełbasą 320g
Placki ziemniaczane 200g
Sos pieczarkowy 80g
8. Zupa ogórkowa 260g z ryżem 80g
Ryż 350g z sosem myśliwskim 80g
Surówka z marchewki ze śmietaną 100g
9. Zupa ziemniaczana 440g
Pasztety z jaj szt. 2 /200g/
10. Zupa pomidorowa 260g z makaronem 50g
Jabłka w cieście 170g
Kompot 130g
Budyń 110g

KIEROWNIK ZAKŁADU

Jolanta Wychel