

Data kontroli: 25.10.11

Protokół kontroli baru: 25.10.11 Kasztelan

- 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
- Przygotowywanie posiłków o wartości kalorycznej minimum 840 kcal wg zróżnicowanych jadłospisów przez kolejne tygodnie:
  - Jadłospis, który został przedłożony klientom MOPS w dniu przeprowadzenia kontroli:
    - zupa, jam, makaron, owoc, deser, ciemny chleb, olej
    - zid, maki, b.p.s, sałatka, pie
- Liczba wydawanych posiłków:
  - w przypadku posiłków pełnopłatnych:
    - Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 12
    - Liczba wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzenia kontroli: 0
  - w przypadku posiłków z ponoszeniem dopłaty przez klientów:
    - Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 3
    - Liczba wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzenia kontroli: 0
- Uwagi osoby kontrolowanej / osoby reprezentującej Zleceniobiorcę:
 

nie

- 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)? tak sala gościa
  - Czy miejsce, w którym podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS? podpis swadac prj kasztelan - kochanowicz

/podpis pracownika MOPS/

KRAKOWSKA SPÓŁDZIELNIA  
 GASTRONOMICZNA  
 31-039 Kraków, ul. Dietla 64  
 BAR MLECZNY "KASZTELAN"  
 NIP 675-000-06 80 ul. Pilotów 22  
 tel 12 410 44 55

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

Styczeń 2011.

1000 k.c.

Wątróbko, ziemniaki c'hi'ki'a  
Bigos ziemniaki  
Górkbek sos pomidorowy ziemniaki  
Dulpet sos ziemniaki  
Placek ziemniaczany sos pieczarkowy  
Pierogi ruskie z cebulką  
Pierogi z serem  
Pierogi z truskawkami śmietana  
Waleśniki z serem śmietana  
Waleśniki z szpinakiem  
Jajko sadzone ziemniaki marchewka  
Kopytka sos pieczarkowy  
Fasolka po breton'sku  
Zurek ziemniaki jajko