

Data kontroli 25. V 2011

Protokół kontroli baru KRAKUS LIMANOWSKIEGO 16

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?
..... Nie dotyczy tej kategorii

2. Przygotowanie posiłków o wartości kalorycznej minimum 840 kcal wg zróżnicowanych jadłospisów przez kolejne tygodnie* :

- Jadłospis, który został przedłożony klientom MOPS w dniu przeprowadzenia kontroli:
..... POWIĘZIŁY W WIDOCZNYM MIEJSCU DODATKOWE
..... DANIE GRANATURA CENA

3. Ilość wydawanych posiłków:

- a) w przypadku posiłków pełnopłatnych:
- Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 57
 - Ilość wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzenia kontroli: 0
- b) w przypadku posiłków z ponoszeniem dopłaty przez klientów: 25
- Liczba klientów MOPS, których podpisy są na liście w dniu przeprowadzenia kontroli: 11
 - Ilość wydanych posiłków do przodu w dniu przeprowadzania kontroli: 0
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 dotyczy tej kategorii
- 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 dotyczy tej kategorii
- Czy zaobserwowano, iż zamiast przygotowanego posiłku była dokonywana wypłata klientowi MOPS pieniężnej równoważności posiłku? Nie dotyczy tej kategorii
- Czy zaobserwowano, że zamiast przygotowanego posiłku wydany został towar w stanie nieprzetworzonym? Nie dotyczy tej kategorii
- 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): Wątku lokalowe - w pełni
- Czy miejsce, w którym podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS? Tak, gdyż w tym celu z kadru

Starszy Pracownik Socjalny

Grzegorz Długosz

/podpis pracownika MOPS/

KRAKOWSKA SPÓŁDZIELNIA
GASTRONOMICZNA
31-039 Kraków, ul. Dietla 64
BAR MLN "KRAKUS"
30-534 Kraków, ul. Limanowskiego 16
tel. 656-68-83, fax 656-000-28-80

/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.

zgodność z oryginałem

Pracownik Socjalny

13. 07. 2011

mgr Anna Kosek

Jadłospis dla podopiecznych MOPS - /do wyboru/
min.1000 kal.
w miesiącu maju 2011 r.

lp	Nazwa potrawy	waga
1	Zupa jarzynowa	350g
	Pierogi ruskie	300g
2	Krupnik	300g
	Placki ziem.z sosem	200g
3	Naleśniki po litewsku	2szt
	Kompot	200g
4	Kotlet mielony	80g
	kasza z sosem,.	300g
5	Ryż po myśliwsku	200/100
	sur.z marchewki	100g
6	Barszcz ukraiński	350g
	Gołąbek w sosie grzybowym	200g
7	Zupa ziemniaczana	350g
	Pulpet w sosie z makaronem	200/100 g
8	Zurek	300g
	Krokiet z mięsem i kapustą	150 g
9	Zrazik w sosie	50/100g
	kasza grycz.z masłem	200g

KRAKOWSKA SPÓŁDZIELNIA
GASTRONOMICZNA
31-039 Kraków, ul. Dietla 6
BAR MŁECZNY „KRAKUS”
30-534 Kraków, ul. Limanowskiego 16
tel. 656-68-83, NIP 675-000-28-80

Za zgodność z oryginałem

Pracownik Socjalny

13.07.2011
data


mgr Anna Kosek