

UPOWAZNIENIE 8/2014

Kraków, 30. 09. 2014

Przeprowadzonej ... 30.09.2014 ... w barze ... KAZIMIERZ

1. Zapewnienie klientom MOPS jednego posiłku dziennie przez 7 dni w tygodniu
TAK/NIE
• Liczba dni w tygodniu, w których wydawany jest gorący posiłek... 7
2. Wartość kaloryczna posiłku na podstawie przedstawionych jadłospisów... min. 1000 kcal
3. Liczba klientów MOPS mających decyzją przyznane świadczenie w barze... 149
4. Liczba klientów, którzy w dniu kontroli odebrali posiłek... 33
5. Liczba wydanych w dniu kontroli posiłków:
a) Posiłki nieodpłatne... 48
- b) Posiłki za odpłatnością... 6
6. Maksymalna liczba wydanych dla jednej osoby posiłków dziennie... 3
7. Uwagi osoby przeprowadzającej kontrolę:

- a) czy są zapewnione warunki lokalowe umożliwiające spożycie przez klientów MOPS posiłków., a szczególności miejsca siedzące przy stoliku (bez wyodrębnienia miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania)
Wymagania: lokalowe... odpowiednie... komfortowe... spokojne... przy stole... nie więcej siedzących przy stoliku - nie ma wyodrębnionych miejsc... odpowiednich... nie najlepszy sposób holowania
- b) czy sposób i miejsce, w których podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS?

- Książki są nieprofanowane i nie zawierają żadnych odosobnych
beneficjentów, podpisane są też z obu stron
w sposób gwarantujący poprawność

- c) Inne... back away

8. Uwagi osoby reprezentującej Wykonawcę:

Referent

•KRAKOWSKA SPÓŁDZIELNIA
GASTRONOMICZNA

Propozycje potraw dla podopiecznych MOPS

30. 09. 2014

28/10/2012 27.12.2012
 28/10/2012 27.12.2012

- 0 Zupa pomidorowa z makaronem
- 0 Pieczeni marmarowane z sosem grzybowym
- 150 Knapki ze kurczakiem
- 200 Jajecznic z kiełbasą
- 400 Baranek ugotowany w sosie
- 200 Kuchnia z murem
- 150 Zupa jaglana z kaszą i warzywami
- 150 Mielone, gotowane, z sosem pomidorowym
- 400 Kurczak z ziemniakami
- 150 Maczki z jajkami
- 450 Róża z makaronem
- 150 Pieczeni kurczak
- 150 Zupa kaparkowa z murem
- 200 Płatki drożdżowe

7 dni w tygodniu

k. 7

isów min. 1000 kcal

y barze 149

3

ie przez klientów
rzy stoliku (bez
ktowania)

nie ma
 wyodrębnionych
 stół

arantuje ochronę

ch. odczyn
 boku. lody

KIEROWNIA ZAKŁADU

Maria Tyleśnicka

Wszystkie dania są smaczne

Wszystkie 1000 kcal

8. Uwagi osoby reprezentującej Wykonawcę:

brak uwag

Referent

KRAKOWSKA SPÓŁDZIELNIA
 GASTRONOMICZNA