

UPOWAŻNIENIE 21/2014

Kraków, 22.01.2016

Protokół kontroli realizacji umowy nr WRP/255/MOPS/255/2014
przeprowadzonej 22.01.2016 w barze UNIWERSYTECKIM

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... 1000 kcal
3. Liczba klientów MOPS mających decyzją przyznane świadczenie w barze... 24
4. Liczba klientów, którzy w dniu kontroli odebrali posiłek... 1
5. Liczba wydanych w dniu kontroli posiłków:
 - a) Posiłki nieodpłatne ...
 - b) Posiłki za odpłatnością... 1
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)
Komfortowe warunki lokalowe z siedzeniem przy stoliku, dobre miejsce wytyżenie i wskazujących na wyodrębnienie sposobu traktowania
 - b) czy sposób i miejsce, w których podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS?
Nie, nie zawiera danych osobowych - jest napisane Klient podpisuje się z boku karty, co gwarantuje dyskrecję
 - c) Inne...
8. Uwagi osoby reprezentującej Wykonawcę:

Referent

Snyda

mgr Barbara Sneider

Podpis pracownika MOPS

podpis osoby reprezentującej Wykonawcę

¹ Do protokołu należy załączyć jadłospis dla klientów MOPS za tydzień wstecz, zawierający informacje dotyczącą wagi i wartości kalorycznej posiłku.



II-tydzień

1. Barszcz czerwony	310g
2. Krokiety z mięsem	<u>300g</u>
	610g

1. Krupnik	310g
2. Naleśniki z serem i jabłkami	<u>310g</u>
	620g

1. Gołąbki z mięsem i ryżem	300g
2. Sos pieczarkowy	80g
3. Ziemniaki	<u>220g</u>
	600g

1. Rosół z makaronem	250g
2. Udko gotowane	150g
3. Ziemniaki	200g
4. Kapusta zasmażana	<u>150g</u>
	750g

1. Zupa pieczarkowa	300g
2. Jajka gotowane	120g
3. Sos chrzanowy	80g
4. Marchewka z groszkiem	<u>120g</u>
	620g

1. Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami	400g
2. Pierogi z truskawkami	<u>210g</u>
	610g

1. Krupnik z ziemniakami	300g
2. Naleśniki ukraińskie	200g
3. Sos pomidorowy	<u>100g</u>
	600g

WYDZIAŁ GOSPODARSTWA
GASTRONOMICZNA
11-CPS Kraków, ul. Dietla 64
BIAŁO „UNIWERSYTECKI”
Kraków, ul. Czysła 5
tel. 675-300-22-80