PROTOKÓŁ KONTROLI POSIŁKÓW W PLACÓWKACH EDUKACYJNYCH

Data: .....
Placówka edukacyjna: .....
Adres: .....
Wykonawca (firma cateringowa obsługującej placówkę):.....
Imię i nazwisko przedstawiciela Wykonawcy:.....

- **ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z JADŁOSPISEM – kontrola jednej porcji wybranej losowo**

POSIŁEK: **.....**	**WYMAGANE PRODUKTY (ZGODNE Z JADŁOSPISEM) JEDNA PORCJA**	**DOSTARCZONE PRODUKTY** **JEDNA PORCJA**

Uwagi:.....
.....
.....

- **BADANIE ORGANOLEPTYCZNE – OPIS DOSTARCZONYCH POTRAW:**

WYGLĄD (np. jednolicie zabarwione, bez grudek, mocno rozdrobnione, nierównomiernie rozdrobnione, widoczne duże kawałki, rozgotowane, odbarwione produkty, nieapetyczny, apetyczny) :
.....
.....
.....

ZAPACH (np. przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy):
.....
.....
.....

SMAK (mdły, przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy, wyczuwalne oznaki zepsucia – kwaśny/gorzki posmak):

.....
.....
.....

INNE (np. konsystencja):

.....
.....
.....

- **GODZINA DOSTARCZENIA POSIŁKU:** .....

- **INNE** (np. temperatura)

.....
.....
.....
.....
.....

..... **.....**

Podpis przedstawiciela Wykonawcy

Podpis przedstawiciela Zamawiającego/ przedstawiciela Rady Rodziców