PROTOKÓŁ KONTROLI ROZSZERZONEJ 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**
  Narzędzia: waga kuchenna, miarka.

POSIŁEK	WYMAGANE PRODUKTY (ZGODNE Z JADŁOSPISEM) JEDNA PORCJA		DOSTARCZONE PRODUKTY JEDNA PORCJA		UWAGI
	PRODUKTY	GRAMATURA	PRODUKTY	GRAMATURA	
ŚNIADANIE					
ZUPA					
II DANIE					
SURÓWKA					
WARZYWO					
OWOC					
NAPÓJ					
PODWIECZOREK					

Zamawiający może wezwać Wykonawcę w określonym terminie do przedstawienia faktur miesięcznych / raportów, zawierających wskazane w powyższej tabeli produkty .

Uwagi: (np. czy zgadza się ilość przywiezionych porcji z liczebnością dzieci, czy dostarczono obligatoryjny dodatek np. woda, zielony dodatek)
.....
.....
.....
.....
.....

- **ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z WYMAGANĄ TEMPERATURĄ**

Narzędzia: termometr gastronomiczny.

Temperatury potraw serwowanych konsumentom powinny wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4ºC
- dla zup na gorąco minimum 75ºC
- dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 63ºC
- dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80ºC

Zgodnie z: zasadami Dobrej Praktyki Cateringowej (Good Catering Practice), wytycznymi wdrażającymi w zakładzie żywienia zbiorowego system HACCP.

	GODZINA BADANIA	**TEMPERATURA POSIŁKU**		
		..... (np. śniadanie, podwieczorek)	**ZUPA**	**II DANIE** (osobno mierzona temperatura wewnątrz każdego składnika dania: warzywa, skrobia, mięso)
I KONTOLA Przeprowadzana przez osoby uprawnione (intendent, obsługa kuchni) w momencie otwarcia opakowań zbiorczych / termosów .				
II KONTROLA Może być przeprowadzona na talerzu.				

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):
.....
.....
.....
.....
.....

- **GODZINY PRZYWOŻENIA POSIŁKÓW:**

  Śniadanie: .....
  Zupa:.....
  II danie: .....
  .....
  .....

- **INNE** (np. wywóz / odbiór resztek / odpadów)

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

.....	.....	.....
Podpis przedstawiciela Wykonawcy	**Podpis przedstawiciela Rady Rodziców**	**Podpis przedstawiciela Zamawiającego**