**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**