

PROTOKÓŁ KONTROLI POSILKÓW W PLACÓWKACH EDUKACYJNYCH

Data:

Placówka edukacyjna:

Adres:

Wykonawca (firma cateringowa obsługująca placówkę):

Imię i nazwisko przedstawiciela Wykonawcy:

➤ ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSILKU Z JADŁOSPISEM – kontrola jednej porcji wybranej losowo

POSILEK:	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):

.....

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

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

INNE (np. konsystencja):

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

➤ **GODZINA DOSTARCZENIA POSILKU:**

➤ **INNE** (np. temperatura)

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

.....

Podpis przedstawiciela Wykonawcy

.....

**Podpis przedstawiciela Zamawiającego /
przedstawiciela Rady Rodziców**