**Załącznik Nr 1.4. do SIWZ/ZP/US/1/2019**

**KARTA KONTROLI DOSTAWY POSIŁKÓW na dzień……………**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** | **Ocena środka****transportu i****opakowań** **( P, N****1**  | **Ocena****organoleptyczna****( P, N )****2** | **Temperatura****posiłku****( P, N )****3** | **Ilość porcji****Waga posiłków****(P, N)**4 | **Działania korygujące** | **Podpis** **pracownika****Wykonawcy** | **Podpis** **osoby****kontrolującej dostawę** |
| **I śniadanie** |  |  |  |  |  |  |  |
| **II śniadanie**  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Obiad** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Podwieczorek**  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kolacja** |  |  |  |  |  |  |  |

Legenda:

 **1. P** - prawidłowo ( środek transportu czysty, stan higie. kierowcy bez zastrzeżeń, opakowania , transporter. czyste); **N**- nieprawidłowo ( śr. transport. brudny, zły stan higiena kierowcy)

1. **P** - smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny – właściwe dla danej potrawy; **N**-niewłaściwe
2. **P -** temperatura posiłków w chwili dostawy: dla potraw kuchni zimnej T= 20 C do 60C (+/-20 C) ,dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące T 750C (+/-20 C), II danie T 650C (+/- 02 C**). N** – temperatura .posiłków nie spełnia parametrów.

 **4** . **P** - zgodna ze zgłoszonym zapotrzebowaniem/ wymaganą gramaturą ; **N** - niezgodna z zgłoszonym zapotrzebowaniem/ wymaganą gramaturą.