

KARTA KONTROLI DOSTAW POSIŁKÓW

Nazwa Oddziału:

Data:	Rodzaj posiłku	Ocena opakowań		3. Ocena organoleptyczna posiłku P/N	4. Temperatura posiłku P/N	5. Zgodność z zamówieniem P/N	6. Terminowość P/N	Uwagi/działania naprawcze	Podpis osoby kontrolującej dostawę
		1. Stan sanitarno-higieniczny P/N	2. Oznakowanie P/N						
	Śniadanie								
	Obiad								
	Podwieczorek								
	Kolacja								
	Śniadanie								
	Obiad								
	Podwieczorek								
	Kolacja								
	Śniadanie								
	Obiad								
	Podwieczorek								
	Kolacja								
	Śniadanie								
	Obiad								
	Podwieczorek								
	Kolacja								
	Śniadanie								
	Obiad								
	Podwieczorek								
	Kolacja								

Legenda:

1		2		3		4		5		6	
P -opakowania czyste, kompletne, nieuszkodzone	N - opakowania brudne, uszkodzone	P -czytelna nazwa oddziału, piętro, ilość, rodzaj diety	N - nieczytelne oznakowanie, brak oznakowania	P -smak, zapach, konsystencja, wygląd - właściwe dla danej potrawy	N - smak, zapach, konsystencja, wygląd nieodpowiednie dla danej potrawy. Obecność ciał obcych	P - zupa min. 73°C (+/-3°C) II danie min. 63°C (+/-3°C) Potrawy zimne max 10°C	N -temperatura posiłków nie spełnia wymaganych parametrów	P - zgodne ze zgłoszonym zapotrzebowaniem /wymaganą gramaturą	N -niezgodne ze zgłoszonym zapotrzebowaniem /wymaganą gramaturą	P - dostarczone o ustalonej godzinie	N -nie dostarczone o ustalonej godzinie