**Załącznik Nr 3b do SIWZ**

**PROTOKÓŁ KONTROLI DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW NR ………………..**

DATA……………………………………………………. MIEJSCE KONTROLI…………………………………………….

OSOBY KONTROLUJĄCE………………………………………………………………………………………………………..

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Elementy kontroli | Wynik kontroli | Uwagi |
| 1. | Zgodność posiłków z zapotrzebowaniem |  |  |
| 2. | Zgodność wagowa porcji wg gram |  |  |
| 3. | Temperatura posiłków: | Zupa – II danie – Dania zimne -  |  |
| 4. | Temperatura lodówki monitorowana |  |  |
| 5. | Żywność przechowywana w lodówce w oryginalnych, hermetycznych opakowaniach z zachowanym terminem ważności |  |  |
| 6. | Stan sanitarny wózków do przewożenia termoportów |  |  |
| 7. | Stan sanitarny termoportów (czystość, szczelność) |  |  |
| 8. | Stan sanitarny pomieszczenia dystrybucji posiłków |  |  |
| 9. | Stan sanitarny pomieszczenia - zmywalni |  |  |
| 10. | Personel ubrany w czystą odzież roboczą |  |  |
| 11. | W pomieszczeniach dystrybucji i zmywalni dostępne są preparaty do mycia i dezynfekcji rąk |  |  |
| 12 | Personel przestrzega procedury higieny rąk |  |  |

 Podpis osoby kontrolującej Podpis pracownika Wykonawcy