

Załącznik nr 5 do SWZ

Nazwa		
SZPITAL PSYCHIATRYCZNY SPZOZ w TOSZKU	Procedury	Dział żywienia z kuchnią
	Procedura odbioru pieczywa	Data: 02-01-2017 Nr. 11/DEC/2017

**1. PRZEDMIOT PROCEDURY**

1.1 Przedmiotem procedury jest określenie jakościowe przyjmowanego pieczywa na podstawie metod badań organoleptycznych

**2. CELE PROCEDURY**

2.1 Celem procedury jest kontrola jakości przyjmowanego pieczywa na podstawie oceny sensorycznej, przyznając odpowiednią liczbę punktów w zależności od jego jakości.

**3. ZASADY BADAŃ ORGANOLEPTYCZNYCH**

CECHA ORGANOLEPTYCZNA	INSTRUKCJA POSTĘPOWANIA
<b>1. WYGLĄD ZEWNĘTRZNY</b>	ogłędziny stopnia wyrośnięcia, kształtu, ewentualnych zdeformowań i mechanicznych uszkodzeń pieczywa;
<b>2. SKÓRKA</b>	wzrokowa ocena barwy i wyglądu powierzchni przy równomiernie rozproszonym świetle, analiza elastyczności oraz chrupkości skórki poprzez nacisk i rozgryzienie, a także pomiar jej grubości w milimetrach, po przekrojeniu, mierząc od powierzchni pieczywa do miejsca wystąpienia zróżnicowanego zabarwienia;
<b>3. MIĘKISZ</b>	wzrokowe określenie barwy i porowatości, ocena krawalności miększu po przekrojeniu sztuki pieczywa przez środek bochenka, określenie przez dotyk wilgotności, lepkości miększu, oraz sprawdzeniu elastyczności, czyli zdolności powrotu miększu do stanu wyjściowego poprzez ściśnięcie 1,5 cm kromki palcem i obserwacja wystąpienia ewentualnych deformacji;
<b>4. SMAK</b>	Polega na zuci probki i określeniu jej smaku; przed oceną próbki należy przepłukać jamę ustną wodą;
<b>5. ZAPACH</b>	Polega na wachaniu skórki bezpośrednio po przekrojeniu powierzchni miększu i określeniu zapachu;

Opracował	Sprawdził	Zatwierdził
<i>[Podpis]</i>	<i>[Podpis]</i>	<i>[Podpis]</i> Zastępca Dyrektora d/s Ekonomiczno-Eksploatacyjnych inż. Erwin Janysek

Załącznik 1. Ocena organoleptyczna pieczywa

Cechy		Punkty				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny (objętość i kształt)		Pieczywo bardzo dobrze wyrośnięte bez odkształceń	Pieczywo dobrze wyrośnięte, dopuszczalne lekkie odkształcenia	Pieczywo wyrośnięte z niewielkimi odkształceniami	Pieczywo słabo wyrośnięte lub znacznie odkształcone, lub zgniecione	Pieczywo niewyrośnięte zdeformowane
Skórka	Wygląd i połączenie z mięszkiem	Bardzo dobrze wypieczona, gładka, prawidłowo połączona z mięszkiem na całej powierzchni	Dobrze wypieczona, naturalnie popekana, nieznacznie odstająca w kilku miejscach od mięszku	Zbyt słabo lub nadmiernie spieczona, popekana, odstająca w większych fragmentach	Że wypieczona, nierówna, popekana odstająca w wielu miejscach od mięszku	Spalona, niedopieczona, porzywana, zabrudzona, silnie odstająca w wielu miejscach na dużej powierzchni
	Barwa	Złocista do brązowej, wyrównana	Nieznacznie ciemniejsza lub jaśniejsza, wyrównana	Ciemniejsza lub jaśniejsza, nieco nierówna	Zbyt ciemna, zbyt jasna, nierówna	Brunatna do czarnej, bardzo jasna szara
	Grubość	Wyrównana, średnio gruba	Średnio gruba	Nieco za gruba lub nieco za cienka	Za gruba lub za cienka, nierówna	Bardzo gruba
	Zapach	Bardzo przyjemny, aromatyczny	Przyjemny, aromatyczny	Słaby lub brak	Zbyt słaby lub wyczuwalnym lekkim obcym zapachem	Nieprzyjemny obcy (np. kwaśny, pleśniowy)
Mięsz	Wygląd	Jednolity, Bardzo apetyczny	Jednolity	Nieco niejednolity, lub zbrzylenia mąki lub soli	Niejednolity, liczne zbrzylenia, zakalce	Niejednolity, nieapetyczny, ciała obce
	Barwa	Idealnie wyrównana, naturalna	Wyrównana	Nieco za ciemna lub za jasna, sferowo różna	Wyraźnie odbiegająca od naturalnej, bardzo jasna lub bardzo ciemna	Brunatno szara, całkowity brak wyrównania
	Porowatość	Równomiernie, bardzo dobrze wykształcone pory	Równomiernie, dobrze wykształcone pory	Pory, nierównomierne	Pory, nierównomierne, zbyt małe lub zbyt duże albo ich brak	Brak porów lub duże puste miejsca
	Elastyczność	Bardzo dobra, idealnie sprężysta	Dobra, sprężysta	Dostateczna	Mало sprężysta, odkształcająca się	Niesprężysta, trwale odkształcająca się
Zapach		Bardzo przyjemny	Przyjemny	Mало wyrazisty, słaby	Słaby z lekkim zapachem obcym	Nieprzyjemny obcy
Smak		Bardzo przyjemny	Przyjemny	Mало wyraźny, zbyt słony lub za mało słony, nieco kwaśny	Silnie kwaśny, nie słony lub zbyt słony	Obcy
Podatność na żucie		Łączący się, bardzo łatwo ze śliną	Łączący się, łatwo ze śliną	Mięsz nieco za suchy i skórka nieco za twarda	Skórka twarda, miękisz suchy lub nieco klejący się	Skórka bardzo twarda, miękisz bardzo suchy lub klejący się

Opracował	Sprawdził	Zatwierdził
<i>[Podpis]</i>	<i>[Podpis]</i>	<i>[Podpis]</i> Zastępca Dyrektora d/s Ekonomiczno-Eksplatacyjnych

inż. Erwin Janysek

**Ocena 5 oznacza** – pieczywo o bardzo dobrych właściwościach organoleptycznych (Bardzo dobrze wyrośnięty o jednolitej barwie zarówno skórki jak i miękiszu, aromatyczny, bardzo dobra struktura miękiszu, wysoka smakowitość wysoka podatność na żucie).

**Ocena 1 oznacza** - pieczywo o nieprawidłowych właściwościach organoleptycznych (niewyrośnięte z zakalcem z licznymi odkształceniami, nieprawidłowa barwa, nieprzyjemny obcy zapach, nieprawidłowa struktura miękiszu, nienadający się do spożycia).

**Załącznik 2. Ocena towaroznawcza pieczywa**

Cechy		Pieczywo				
		1	2	3	4	5
Objętość bochenka (cm <sup>3</sup> /100g) *						
Wygląd zewnętrzny						
Skórka	Wygląd i połączenie z miękiszem					
	Barwa					
	Grubość					
	Zapach					
Miękiśz	Wygląd					
	Barwa					
	Porowatość					
	Elastyczność					
Zapach						
Smak						
Podatność na żucie						
Suma wyników						

\*objętość ocenić w skali punktowej – 1 punkt najniższa objętość, 2 punkty wyższa, itd.

W przypadku 9 ocen 1 punktowych pieczywo nie jest przyjmowane do Szpitala.

W ocenie pieczywa może uczestniczyć przedstawiciel dostawcy, który jest wskazany w umowie i od momentu wezwania do szpitala musi przybyć w ciągu 30 minut. W przypadku nie zgłoszenia się w określonym czasie pieczywo będzie przyjmowane bez udziału dostawcy. Powiadomienie o odbiorze będzie się odbywało telefonicznie na numer wskazany w umowie. W przypadku niemożliwości telefonicznego kontaktu, odbiór odbędzie się bez udziału dostawcy. Zamawiający udokumentuje konieczność kontaktu.

Opracował	Sprawdził	Zatwierdził
<i>J. Jędrzej</i>	<i>M. Miodowski</i>	<i>[Signature]</i>

**Zastępca Dyrektora**  
d/s Ekonomicznego-Eksploatacyjnych

*inż. Erwin Janyszek*