



SUPERVISIÓN A SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TERCERIZADA

1- DATOS DEL SERVICIO

INSPECCIÓN		Esc. N°	Hora	Fecha
EMPRESA	Matrícula	Granel/bandejas:	N° porciones entregadas:	
		Inscriptos almuerzo:	Asistencia del día:	

2- FUNCIONARIO DE LA EMPRESA

Uniforme completo	Higiene personal	Desempeño

3- PERSONAL DE APOYO A COMEDOR

--

4- EQUIPO

VAJILLA Suficiente / insuficiente	INSTRUMENTOS PARA SERVICIO E HIGIENE (brindadas por Empresa)

5- MENÚ DEL DÍA

--

6- TEMPERATURAS

		Previa al calentamiento	Posterior al calentamiento	De servicio
Granel	Bandeja individual			
	Alimento principal			
	Acompañamiento			
	Postre			

7- CONTROL DE PESO DE LA PORCIÓN SERVIDA

Porción del día	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Peso promedio
Bandeja individual											
Plato principal											
Acompañamiento											
Postre											
Pan											

8- SERVICIO

Presentación del plato servido	Aceptación del menú	Horario

9- OBSERVACIONES

.....

.....

Firma supervisor	Aclaración de firma	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">SELLO</div>	Firma por escuela	Aclaración de firma
------------------	---------------------	---	-------------------	---------------------