

SUPERVISIÓN A SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SEMITERCERIZADA

1- DATOS DEL SERVICIO

				Fecha:	
Nº Escuela		Inscriptos almuerzo		Asistencia Alm.	
Matrícula		Inscriptos C/leche		Asistencia C/leche	
Empresa		Nº Porciones elaboradas			

2 - PERSONAL DE COMEDOR

Nombre completo	Funciones	Uniforme	Higiene Personal Uñas/alhajas	Desempeño	C. Salud vigente	C. Manipulador vigente

3 - EQUIPAMIENTO

	Equipo/Menage	Instrumentos para servicio	Productos de higiene
Necesidades			

4 - REGISTROS

5 - MENÚ COMPLETO DEL DÍA

Almuerzo				Menús especiales	
C/leche					

6 - DESGLOSE DEL MENÚ DEL DÍA

Alimentos	Kg/Lts	Alimentos	Kg/Lts

7 - ELABORACIÓN DEL MENÚ

	Temperatura	Manipulación	Temperatura servicio
Materias primas			
Elaboración			
Plato servido			
Dilución L. polvo			
Muestras			

Stock leche

Leche recibida

8 - EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PLATO SERVIDO

Presentación	Sabor	Textura

9 - CONTROL DE PESO DE LA PORCIÓN SERVIDA

Alim. principal												
Acompañamiento												
Postre												

10 - MENÚ COMPLETO DE UNA SEMANA (Almuerzo/Copa de leche)

Fecha	

11 - CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE LA PLANTA FÍSICA

Orden e higiene	Cocina	Comedor	Despensa
	Pisos:	Pisos:	Pisos:
	Paredes/Mesadas:	Mesas:	Estantes:
	Equipo:	Paredes:	Muebles:
Plagas/T. mosquitero			
Residuos			
Tamaño/Ventilación/ Iluminación			

12 - FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

Aceptación del menú	Sobrantes	Residuos	Orden/conducta	Horario del servicio

13 - ASPECTOS A MEJORAR

Calidad higiénica-sanitaria	Calidad Nutricional	Otros aspectos

Firma Nutricionista/Supervisor _____ Aclaración _____

Firma por escuela _____ Aclaración _____

[]

| Sello |

[]