

## 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  
 C/leche

--

Menús especiales

--

### 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 |  
[    ]