

**SUPERVISIÓN A SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SEMITERCERIZADA****1 - DATOS DEL SERVICIO**

<b>1 - DATOS DEL SERVICIO</b>				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 |  
[ - - - ]