

VISITA DE EVALUACIÓN A COMEDORES ESCOLARES

Evaluación

- 1) Respetto al niño y creación de hábitos
- 2) Administración de rubros
- 3) Menú - variación - adecuación - cantidad - calidad
- 4) Higiene de vajilla e infraestructura
- 5) Higiene de los alimentos
- 6) Ambientación de salón comedor y otras dependencias del Servicio de Alimentación
- 7) Organización de despensa
- 8) Nivel de cumplimiento de reglamentaciones y orientación
- 9) Clima de trabajo (cooperación - respeto - iniciativas)
- 10) Documentación

Juicio concreto sobre el funcionamiento del Servicio

O	A	B	MB	E

Firma del Mtro. Director

Firma del Supervisor

Enterado, sin observaciones

Insp. Jefe de Alimentación

Pasa al Insp. Nacional o Departamental (según corresponda) para tomar conocimiento y las medidas del caso.

Firma