



## SUPERVISIÓN A SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TRADICIONAL (ALMUERZO/COPA DE LECHE) PLANILLA DE SEGUIMIENTO

### 1- INFORMACIÓN DEL SERVICIO

N° Escuela:		Categoría Alimentación:		Fecha:	
Matrícula:	Inscritos: Almuerzo	Copa Leche	Asistencia Almuerzo:	Copa Leche:	

### 2- PERSONAL DE COMEDOR

Nombre completo	Cargo/ Funciones	Uniforme	Higiene personal uñas/alhajas	Desempeño	Carné de Salud vigente	Carné manipula- dor vigente

Observaciones .....

.....

.....

### 3- REGISTROS

### 4- MENÚ COMPLETO DEL DÍA

Almuerzo: Copa Leche:	Menús Especiales	
--------------------------	---------------------	--

### 5- DESGLOSE DEL MENÚ DEL DÍA

Alimentos	kg/lts.	Alimentos	kg/lts.

### 6- ELABORACIÓN DEL MENÚ

	Manipulación	Higiene de frutas y verduras	Temperatura
Materias primas		Lavado:	
Elaboración		Desinfección:	
Plato servido		Observaciones:	

## 7- EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PLATO SERVIDO

Presentación	Sabor	Textura	Tamaño Porción

8- Stock Leche  Leche recibida lts./kg

Usuarios P. Leche Escolar  Dilución Leche en polvo

## 9- MENÚ COMPLETO DE UNA SEMANA (Almuerzo/Copa de Leche)

Fecha	Observaciones

## 10- CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

	COCINA Equipo/ Instalaciones	COMEDOR	DESPENSA
Orden			
Higiene			
Plagas			
Ventilación e iluminación			
Existencia exclusiva			
Seguridad			
Manejo Residuos			

## 11- NECESIDADES EQUIPAMIENTO/MENAGE

Artículos:	Fecha Solicitud:	Nº Memo/ Nota/ Informe Pedido:

## 12- FUNCIONAMIENTO GENERAL DEL SERVICIO

Aceptación Menú	Sobrantes	Residuos	Orden/ Conducta

## 13- ASPECTOS A MEJORAR

C. Higiénico-Sanitaria	C. Nutricional	Otros

Firma nutricionista/supervisor

Aclaración de firma



Firma por escuela

Aclaración de firma