

Escola: EBM .....

Empresa:

Servei de menjador realitzat al mes de ..... de 20\*\*.

**Avaluar de l'1 (min) al 5 (màx.) els següents conceptes:**

L'elaboració / presentació dels aliments.....	
La qualitat dels queviures .....	
La relació gramatge / alumne .....	
La comunicació entre la figura del coordinador/supervisor empresa i centre.....	
La resolució d'incidències i la reposició d'aixovar i maquinària .....	

**Tipologia d'obligat compliment (marcar una X a SI o NO)**

	SI	NO
Verdura fresca (excepte mongeta tendra fora d'estacionalitat)..		
Peix: lluç i bacallà (tots dos i cap d'altre) .....		
Pa del dia .....		
Oli d'oliva verge extra .....		
Mitja amanida .....		
Es respecta l'horari establert .....		
S'han produït baixes .....		
La cobertura de les baixes s'ha fet :		
1.- El mateix dia    2.- El dia següent    3.- Al cap de 2 dies    4.- No s'ha cobert		
El servei durant les baixes s'ha realitzat correctament		

**OBSERVACIONS**

*Observacions per part del Centre/Dependència (OBLIGATORI si hi ha puntuacions de 3 o menys, o algun NO a la tipologia d'obligat compliment, o si hi ha altres incidències a destacar)*

Segell del Centre

Nom i signatura de la Direcció