

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