

ANEXO J
AVALIAÇÃO DIÁRIA DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Data: ____/____/____

SERVIÇO DE ALMOÇO		
1. O almoço iniciou no horário determinado.		
() sim () não - porque: _____		
2. As preparações estavam de acordo com o cardápio aprovado.		
() sim () não - porque: _____		
3. As preparações foram servidas do início ao final do horário de almoço.		
() sim () não - porque: _____		
4. As preparações foram servidas no mesmo padrão durante o horário de almoço.		
() sim () não - porque: _____		
5. As preparações foram servidas na temperatura adequada (frias: máx. 10°C/4 horas e quentes: 60°C/6 horas)		
() sim () não - porque: _____		
6. A coleta de amostras das preparações foi realizada corretamente.		
() sim () não - porque: _____		
7. A apresentação dos empregados estava adequada.		
() sim () não - porque: _____		
8. O atendimento dos empregados estava adequado.		
() sim () não - porque: _____		
9. A higiene geral do restaurante estava adequada.		
() sim () não - porque: _____		
10. A higiene geral da cozinha estava adequada.		
() sim () não - porque: _____		
Classificação (no. respostas sim)		
Respostas SIM	09 a 10	ATENDEU
	07 a 08	ATENDEU PARCIALMENTE
	00 a 06	NÃO ATENDEU

SERVIÇOS DE CAFÉ, ÁGUA e COFFEE BREAK

1. O preparo dos produtos foi realizado nos horários determinados.

() sim

() não - porque: _____

2. Os produtos estavam devidamente embalados e etiquetados.

() sim

() não - porque: _____

3. Os produtos estavam dentro do prazo de validade.

() sim

() não - porque: _____

4. A apresentação dos produtos estava adequada.

() sim

() não - porque: _____

5. A distribuição dos produtos foi realizada nos horários e locais determinados.

() sim

() não - porque: _____

6. As garrafas térmicas e utensílios estavam devidamente higienizados.

() sim

() não - porque: _____

7. As garrafas térmicas e utensílios foram recolhidos adequadamente.

() sim

() não - porque: _____

8. A apresentação dos empregados estava adequada.

() sim

() não - porque: _____

9. O atendimento dos empregados estava adequado.

() sim

() não - porque: _____

10. A higiene geral da copa e dos pontos de distribuição estava adequada.

() sim

() não - porque: _____

Classificação (no. respostas sim)

Respostas SIM	09 a 10	ATENDEU
	07 a 08	ATENDEU PARCIALMENTE
	00 a 06	NÃO ATENDEU

SERVIÇO DE LANCHE

1. O preparo dos produtos foi realizado nos horários determinados.

() sim () não - porque: _____

2. Os produtos estavam devidamente sanitizados, embalados e etiquetados.

() sim () não - porque: _____

3. Os produtos estavam dentro do prazo de validade.

() sim () não - porque: _____

4. A apresentação dos produtos estava adequada.

() sim () não - porque: _____

5. A distribuição dos produtos foi realizada nos horários e locais determinados.

() sim () não - porque: _____

6. As preparações foram servidas na temperatura adequada (frias: máx. 10oC/4 horas).

() sim () não - porque: _____

7. A coleta de amostras das preparações foi realizada corretamente.

() sim () não - porque: _____

Classificação (no. respostas sim)

Respostas SIM	06 a 07	ATENDEU
	5	ATENDEU PARCIALMENTE
	00 a 04	NÃO ATENDEU

Elaborado por:

Ciente:

NUCLEP

CONTRATADA