

Relatório de Avaliação Mensal sobre a Cessionária - Restaurante Universitário

LISTA DE VERIFICAÇÃO	Avaliações										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Média
Local											
Conservação, boa aparência, limpeza e higiene do local (Área Interna - refeitório).											
Conservação, boa aparência, limpeza e higiene do local (Área Interna - cozinha).											
Conservação, boa aparência, limpeza e higiene do local (Área Externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros).											
Afixação na entrada do Restaurante do cardápio com VET, ingredientes e quantidades dos componentes do cardápio.											
Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, uso de sacos de lixo apropriados.											
Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.											
Alimentos											
Utilização de utensílios adequados para a quantidade de alimento.											
Qualidade dos alimentos servidos (armazenamento, temperatura para conservação adequada).											
Condições de limpeza e higienização de mesas, equipamentos, pratos, talheres, bandejas e utensílios de fácil utilização e material não contaminante.											
Cumprimento do cardápio.											
Disponibilidade dos complementos (temperos de salada, guardanapos, palitos de madeira, etc).											
Utilização de produtos com identificação de origem, com os registros necessários à comercialização e dentro dos prazos de validade esses itens poderão estar armazenados no estoque, nas câmaras frias ou nos setores de pré-preparo e preparo, devendo ser sempre conferidos).											
Uso de EPIs indicados para manipulação dos alimentos.											
Atendimento											
Qualidade no atendimento.											
Tempo de espera em filas.											
Utilização de uniformes, crachá de identificação e os equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivos.											
Presença de nutricionistas em quantidade compatível com os serviços.											
MÉDIA GERAL											

AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO	Pagamento Devido
Ótimo	8,1 a 10	100%
Bom	6,1 a 8,0	97%
Regular	5,1 a 6,0	93%
Insatisfatório	abaixo de 5,0	90%

Reclamação/Sugestão (Ouvidoria e E-mail)				
Data	Quant.	Via (Ouv ou E-mail)	Tipo de Queixa	Encaminhamento

CONCLUSÃO (observações, recomendações, prazos)

Horário:

Dia

___/___/___

Servidor

