**Estabelecimento de Ensino**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Data**: \_\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

**1 - VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| EMENTA | |
| SOPA | |
| PRATO | (Não vegetariano) |
| (Vegetariano) |
| FRUTA/DOCE | |

**2 - AVALIAÇÃO**

Preencher o quadro com “**S**im ou **N**ão” de acordo com os parâmetros em análise:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ementa** | **Quantidades adequadas**  **(S/N)** | **Géneros utilizados em função da ementa**  **(S/N)** | **Observações**  (se a avaliação for negativa, fundamentar) |
| **Sopa** |  |  |  |
| **Prato** |  |  |  |
| **Fruta/Doce** |  |  |  |

**3 – ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO**

Assinalar com **X** a opção correta:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Componentes** | **Boa** | **Aceitável** | **Má\*** | \***Indicar a fundamentação** |
| 3.1 – **Confeção** |  |  |  |  |
| 3.2- **Qualidade dos produtos utilizados** |  |  |  |  |
| 3.3- **Apresentação da refeição** |  |  |  |  |
| 3.4- **Eficiência do serviço** |  |  |  |  |
| 3.5- **Apresentação do pessoal** |  |  |  |  |
| 3.6- **Higiene das instalações** |  |  |  |  |

**4 - Observações/Sugestões:**

|  |
| --- |
|  |

**Assinatura dos Representantes dos Pais e respetivo contacto telefónico:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) **e** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

**Assinatura do(a) Coordenador(a) de Estabelecimento:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Gratos pela participação.*