

INFORME DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

CURS 20__/20__

DADES GENERALS

Centre educatiu	
Empresa adjudicatària	
Nombre de comensals habituals	
Nombre de monitors que aporta l'empresa	
Nombre de mestres (personal docent del centre educatiu) que duen a terme tasques d'atenció a l'alumnat durant el menjador escolar	
Preu del menú diari que abonen els usuaris habituals del menjador	

QÜESTIONARI DE SEGUIMENT

1. L'empresa ha servit durant els 20 primers dies lectius del curs 2010/2011 la proposta de menús que ha estat valorada durant la licitació per la Direcció General de Salut Pública?

- ☐ Sí
☐ No

Observacions:

2. L'empresa realitza durant el temps de menjador el programa d'activitats educatives i de lleure que va proposar en la seva oferta?

- ☐ Sí
☐ No

Observacions:

3. L'empresa ha aportat al centre el material que va proposar en la seva oferta per emprar durant el temps de menjador?

- ☐ Sí
☐ No

Observacions:

4. L'empresa facilita al centre i a les famílies, amb suficient antelació, la proposta de menús mensual, degudament signada per un professional sanitari amb formació en nutrició i dietètica (obligació prevista a la pàgina 14 del plec de prescripcions tècniques)?

☐ Sí
☐ No

Observacions:

5. L'empresa serveix menús específics per alumnes que necessiten una dieta especial per causes mèdiques (diabetis, al·lèrgia a diferents aliments, intolerància al gluten...) o alumnes que no poden menjar determinats productes per creences religioses o que necessiten, esporàdicament, una dieta de règim)? (obligació prevista a la pàgina 14 del plec de prescripcions tècniques)

☐ Sí
☐ No

Observacions:

6. L'empresa facilita als pares i mares dels usuaris del menjador unes orientacions complementàries al menú escolar, pels berenars o sopars a casa, amb una periodicitat mensual? (compromís assumit com annex al contracte)

☐ Sí
☐ No

Observacions:

7. L'empresa ha ofert al centre educatiu la possibilitat de realitzar una xerrada informativa per a les famílies usuàries habituals del menjador, impartida per la persona de l'empresa amb formació en nutrició humana i dietètica que supervisa els menús? (compromís assumit com annex al contracte)

☐ Sí
☐ No

Observacions:

8. L'empresa utilitza sempre oli d'oliva extra verge premsat en fred quan s'ha de menjar en cru? (compromís assumit com annex al contracte)

☐ Sí
☐ No

Observacions:

9. L'empresa especifica al menú mensual els plats elaborats amb productes agroalimentaris ecològics, afegint la llegenda "Plat 100% ecològic" o indicant el producte ecològic emprat en el plat corresponent?

☐ Sí
☐ No

Observacions:

10.El personal encarregat de l'atenció dels alumnes que aporta l'empresa és suficient i duu a terme les seves tasques adequadament? (obligació prevista a les pàgines 16-20 del plec de prescripcions tècniques)

☐ Sí
☐ No

Observacions:

11. El personal encarregat de l'atenció de l'alumnat emplena i lliura al centre el full de seguiment de cada un dels alumnes del menjador escolar amb el format annex al plec de prescripcions tècniques? (obligació prevista a la pàgina 17 del plec de prescripcions tècniques)

☐ Sí
☐ No

Observacions:

12. L'estructura dels menús s'ajusta en general (sobretot quant a freqüències dels diferents tipus d'aliments) al que es preveu al plec de prescripcions tècniques? (obligació prevista a les pàgines 11-14 del plec)

☐ Sí
☐ No

Observacions:

Data:

Nom i llinatges del director/a:

Signatura