BRIGADA DA CANTINA

Data	/	/	/	/
Nº de alunos que almoçam				
Elementos da brigada				

1- Verificação de que alimentos são feitos as sopas e quantas cores de alimentos existem normalmente em cada prato e/ou menu.

		Sopa		Prato					
DATA	Nome	Alimentos existentes	Cores dos alimentos	Nome	Alimentos existentes	Cores dos alimentos			
			Nº total de cores:			Nº total de cores:			
/									
			Nº total de cores:			Nº total de cores:			
/									
			Nº total de cores:			Nº total de cores:			
,									
			Nº total de cores:			Nº total de cores:			

2- Verificação de: <u>desperdício alimentar</u>, <u>higienização</u> das mãos, <u>conservação e asseio</u> das instalações, situações de <u>perturbação</u> da refeição.

	Desperdício alimentar		Higiene	Conservação e asseio das instalações do refeitório							
	Nº alunos que não consumiram a	Nº alunos que fizeram ruído durante	Nº de alunos que mexeram no telemóvel ou	Nº de alunos que não respeitaram a integridade física/	Nº alunos que lavaram as mãos	O refeitório está asseado		O mobiliário está bem conservado		Os utensílios estão bem conservados	
DATA	totalidade do prato	a refeição	outro aparelho eletrónico	psicológica de outros	antes da refeição	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
/											
/											
/											
/											

3- Outras observações

	Há hábitos de compostagem dos alimentos crus e cozinhados na escola		Há separação dos resíduos na cozinha			Há aproveitamento dos restos e sobras de comida			
DATA	Sim	Não	Observações:	Sim	Não	Observações:	Sim	Não	Observações:
/									
/									