

D. Bara Oliveira F.º C
 Daniela Vieira F.º C
 Zita Monteiro F.º C
 Rodrigo Fura F.º C
 Brigada da Cantina

Operação e Redador da Cozinha

Assinatura:

	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data
1. Verificar de que alimentos são feitos as sopas;	15-01-2019 alho, batata cebola, espinafre	22-01-2019 batata, água, cebola, azeite, cenoura e nabegas	5-2-2019 água, azeite, cebola, batata e ex enrolha	26-02-2019 batata, água, cebola e azeite					
2. Verificar quantas cores de alimentos existem normalmente em cada prato e/ou menu.	Sopa - verde e amarelo Prato - Branco e castanho/salada - laranja, noxa e noxa	Sopa - verde e amarelo Prato - Branco, dourado e laranja	Sopa - Amarelo Prato - Amarelo laranja, branco e castanho e verde	Sopa - Amarela Prato - Branco e castanho e salada - noxa e verde					
3. Verificar a higiene das mãos	Ninguém lavou	Ninguém lavou	Ninguém lavou	Ninguém lavou					
4. Verificar os níveis de ruído * à hora do almoço	entre 40 e 50	entre 02 e 03	entre 73 e 84	entre 05 e 08					

Diara Oliveira F^oC
 Daniela Vieira F^oC
 Zita Monteiro F^oC
 Rodrigo Fura F^oC
 Brigada da Cantina

Operação e Redador de man

Assinatura:

	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data	Data
1. Verificar de que alimentos são feitos as sopas;	15-01-2019 alho, batata cebola, espinafete	22-01-2019 batata, água, cebola, azeite, cenoura e nabarro	5-2-2019 água, azeite, cebola, batata e ervilha	26-02-2019 batata, feijão, cebola e azeite					
2. Verificar quantas cores de alimentos existem normalmente em cada prato e/ou menu.	Sopa - verde e amarelo Prato - Branco e castanho/salada - laranja, noz e verde	Sopa - verde e amarelo Prato - Branco, dourado e laranja	Sopa - Amarelo Prato - Branco, laranja, milho e verde	Sopa - Amarela e verde Prato - Branco e castanho salada - noz e verde					
3. Verificar a higiene das mãos	Ninguém lavou	Ninguém lavou	Ninguém lavou	Ninguém lavou					
4. Verificar os níveis de ruído* à hora do almoço	entre 80 e 82	entre 82 e 83	entre 83 e 84	entre 85 e 88					

5. Verificar a conservação e asseio das instalações do refeitório	a lavagem a mãos dos professores	lavatório - mais ou menos sabão - mais ou menos	Bom	Mais ou menos			
6. Verificar o comportamento dos alunos	quietos	Não	Bom	Mais ou menos			
7. Verificar se os alunos consomem a totalidade dos alimentos.	Sim consomem mas muitos não consomem Salada	Não Consumem	Não consumem muitas vezes	Não consumem muitas vezes			
8. Verificar a forma como se comportam os alunos na mesa.	Bom	Mais ou menos	Bom Bem	Mais ou menos			

Observações: Durante o período em que observamos verificamos que vários aspetos melhoraram ligeiramente.