

EVALUACION DE LA PROPUESTA GASTRONOMICA

NOMBRE DE LA ESCUELA: _____ CCT.: _____

NIVEL _____ Z.E. _____ TURNO _____

LOCALIDAD _____ MUNICIPIO _____

NOMBRE DE EL/LA ASPIRANTE _____

ARTÍCULO	CUMPLE	NO CUMPLE
1. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS <ul style="list-style-type: none"> FRESCURA DE LOS ALIMENTOS HIGIENE DE LOS PRODUCTOS VARIEDAD DE OPCIONES 	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
2. OPCIONES SALUDABLES <ul style="list-style-type: none"> DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS NUTRITIVOS. INCLUSION DE FRUTAS Y VERDURAS. REDUCCION DE PRODUCTOS CON ALTO CONTENIDO DE AZÚCAR O GRASAS. 	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
3. HIGIENE Y LIMPIEZA <ul style="list-style-type: none"> HIGIENE EN LA PREPARACION Y MANEJO DE ALIMENTOS. PRESENTACIÓN DEL PERSONAL (USO DE GUANTES, COFIA, ETC). 	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
4. PRECIOS <ul style="list-style-type: none"> PRECIOS ACCESIBLES. RELACION CALIDAD-PRECIO CLARIDAD EN LA EXHIBICION DE PRECIOS. 	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

REVISÓ

Vo. Bo.

**PRESIDENTE(A) DEL
CONSEJO ESCOLAR DE
PARTICIPACIÓN**

**DIRECTOR(A) DE LA
DE LA ESCUELA**