

FICHA DE MONITOREO PARA COOPERADORAS ESCOLARES

Ficha de chequeo para las cooperadoras escolares a ser completada en cada recepción sea merienda o almuerzo escolar

FICHA DE CONTROL PARA LAS ACEs y/o EGIE

(A ser completada en cada recepción, sea merienda o almuerzo escolar)

NOMBRE DE LA ESCUELA: _____

CIUDAD: _____ FECHA DE LA ENCUESTA : _____

DESAYUNO ESCOLAR

MERIENDA ESCOLAR

1. RECIBIÓ: Vaso de leche SI NO Sólidos SI NO

2. Periodicidad de la entrega:

Diario Semanal Quincenal Mensual

3. Está la fecha de vencimiento especificada en el producto entregado? SI NO

4. Estado de presentación del producto:

Envoltorio / Envase Abierto / Roto Cerrado

Producto En buenas condiciones (entero, limpio)

Malas condiciones (bichitos, moho, etc)

OTROS: _____

ALMUERZO

5. Periodicidad de la entrega:

Diario Semanal Quincenal Mensual

6. El almuerzo tiene: *(marcar todos los platos que tenga)*

Plato principal Ensalada Postre

7. Los platos, varía en la semana? Sí No

Cuántas veces varían? (en promedio) 2 veces x sem. 3 veces x sem. 4 veces x sem.

8. El plato principal contiene:

- Proteínas (carne de vaca o pollo o cerdo o pescado o menudencias o porotos)
- Carbohidratos (fideos o arroz o harina de maíz o papas o batata)
- Grasas (aceite o grasa o manteca)

9. La comida, llega caliente? Sí No

10. Los platos servidos, tienen olor y aspecto agradable? Sí No

INFRAESTRUCTURA

11. Los alimentos se almacenan en forma adecuada?

- | | SI | NO |
|--|--------------------------|--------------------------|
| a. Alimentos Perecederos –verduras, frutas (en congelador y/o heladeras) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| b. Alimentos no perecederos – fideo, arroz, porotos (lugar seco, limpio, por encima del suelo) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| c. Cuenta con cocina equipada (Cocina - hornalla, ollas, fuentes, cubiertos grandes) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| d. Cuenta con comedor equipado (mesas, sillas, platos, cubiertos, vasos) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

12. Procedencia de los insumos que compran las empresas adjudicadas. (¿Compra la empresa adjudicada de proveedores locales?)

SI NO

AGUA

13. Qué tipo de agua tienen en la escuela, y de dónde proviene para el uso en la cocina:

Pozo artesiano ESSAP Aguatería Junta de Saneamiento