

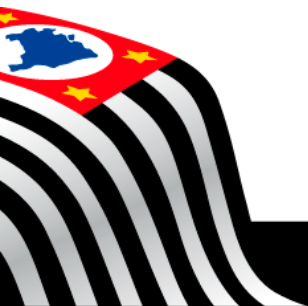
TERCEIRIZAÇÃO

CONTAGEM DAS REFEIÇÕES

Balcão Térmico:

Deverá ser contabilizada pelo per capita, ou seja, ao retirar 20 Kg de arroz/macarrão/carnes/feijão para o preparo da refeição para 400 alunos.

A direção da escola deverá ficar responsável pela avaliação dessa retirada, a fim de garantir que não sobre e nem falte muito produto ao final do intervalo

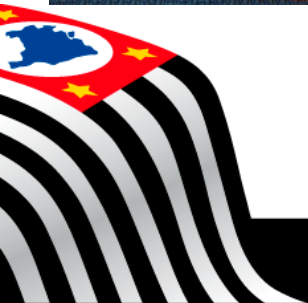


Contagem de refeições servidas

A contagem correta das refeições servidas deve ser feita pelo **CONJUNTO** de produtos do cardápio e **NÃO** por **ITEM** (Ex: 1 prato + 1 suco + 1 fruta equivale 1 refeição).



1 REFEIÇÃO



Contagem de refeições servidas

Se o aluno entrou na fila e pegou apenas a FRUTA ou o NÉCTAR, e o mesmo não quer consumir à refeição ofertada (todos os itens do cardápio do dia), contabiliza-se também como UMA refeição servida.



OU



1 REFEIÇÃO

Contagem de refeições servidas

Se o aluno entra na fila pegou só o NÉCTAR ou FRUTA primeiramente e depois retorna novamente para pegar o restante da refeição (todos os itens do cardápio), contabiliza-se UMA refeição servida, ou seja, uma refeição servida completa.



OU



RETORNOU
NA FILA



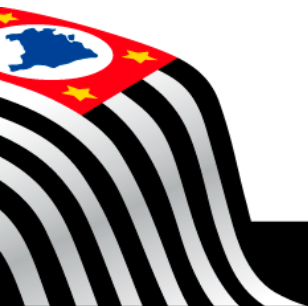
1
REFEIÇÃO

Contagem de refeições servidas

O aluno comeu e repetiu a refeição completa (arroz, feijão, almôndegas e fruta) = 2 Refeições



2 Refeições



Contagem de refeições servidas

O aluno comeu toda a refeição e repetiu apenas a fruta
= 2 Refeições



**REPETIU
APENAS A
FRUTA**



2 REFEIÇÕES

