

## ANEXO VI CHECKLIST OPERACIONAL DE AVALIAÇÃO

Identificação do Evento:

ITEM AVALIADO	ATENDE (√)	NÃO ATENDE (X)	OBSERVAÇÕES
Produtos entregues conforme cardápio solicitado			
Cumprimento do horário de entrega/montagem			
Quantidade adequada aos participantes			
Produtos em condições adequadas de conservação			
Higiene e apresentação dos alimentos			
Equipe uniformizada e identificada			
Organização e montagem do espaço			
Atendimento durante o evento			
Retirada e limpeza após o evento			
Avaliação Final:			
☐ Satisfatória			
☐ Parcialmente satisfatória			
☐ Insatisfatória			
Assinatura do Avaliador:			