

C/ Manuel Matos, 11
 06120 OLIVA DE LA FRONTERA (BADAJOZ)
 Teléfonos: 924 025 624 - 25 - 26
 E-mail: ies.virgendegracia@edu.juntaex.es
<https://iesvdegracia.educarex.es>

ANEXO III INFORME DE VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO EN CURSOS ANTERIORES DE LA CAFETERÍA DEL IES VIRGEN DE GRACIA

A cumplimentar por el Equipo Directivo del Centro previa consulta a los usuarios del servicio.

Para cada criterio se utilizará una escala de 5 puntos, donde:

- **5: Excelente:** Cumple o supera significativamente las expectativas.
- **4: Bueno:** Cumple las expectativas de manera satisfactoria.
- **3: Aceptable:** Cumple las expectativas mínimamente, con margen de mejora.
- **2: Deficiente:** No cumple las expectativas en aspectos importantes.
- **1: Muy Deficiente:** Incumple gravemente las expectativas.

Criterio	1 Muy deficiente	2 Deficiente	3 Aceptable	4 Bueno	5 Excelente
1. Amabilidad y cortesía del personal.					
2. Rapidez y eficiencia del servicio.					
3. Información sobre los productos.					
4. Limpieza general de las instalaciones.					
5. Higiene del personal.					
6. Manipulación segura de los alimentos.					
7. Conservación adecuada de los alimentos.					
8. Comunicación con la comunidad educativa. Gestión de quejas y sugerencias.					
9. Estado y mantenimiento del equipamiento.					
10. Cumplimiento de horario de apertura y cierre.					

C/ Manuel Matos, 11
06120 OLIVA DE LA FRONTERA (BADAJOZ)
Teléfonos: 924 025 624 - 25 - 26
E-mail: ies.virgendegracia@edu.juntaex.es
<https://iesvdegracia.educarex.es>

1. **Amabilidad y cortesía del personal:** (Trato hacia los alumnos, profesores y otros usuarios).
2. **Rapidez y eficiencia del servicio:** (Tiempo de espera para ser atendido y recibir los productos).
3. **Información sobre los productos:** (Claridad en los precios, ingredientes (si aplica), alérgenos, etc.).
4. **Limpieza general de las instalaciones:** (Estado de la zona de preparación, mostradores, mesas, etc.).
5. **Higiene del personal:** (Uso de guantes, gorros, uniformes limpios, etc.).
6. **Manipulación segura de los alimentos:** (Prácticas adecuadas para evitar la contaminación).
7. **Conservación adecuada de los alimentos:** (Temperaturas correctas de almacenamiento y refrigeración).
8. **Comunicación con la comunidad educativa, Gestión de quejas y sugerencias:** (Capacidad y disposición para atender y solucionar problemas).
9. **Estado y mantenimiento del equipamiento:** (Neveras, hornos, cafeteras, etc., funcionando correctamente).
10. **Cumplimiento de horarios de apertura y cierre:** (Fiabilidad en la prestación del servicio).

Otras observaciones:

En Oliva de la Frontera a de de 2025

Sello y firma de la Dirección del Centro

