

FICHA DE CONTROL DE PRODUCCIÓN DIETAS LÍNEA CALIENTE

RPHT-07. 7.5.4 Rev.18 18-03-2024

DIA/MES/AÑO: _____

RESPONSABLE: _____

MENU ESPECIAL	Nº	MENU ESPECIAL	Nº	MENU ESPECIAL	Nº
MENU REGIMEN ESCOLAR NO COLESTEROL	1	MENU ALTERNATIVO/MENU 1	8	MENU NO CARNE INFANTIL	15
ALERGIA/INTOLERANCIA ARROZ-MENÚ RICO EN FIBRA	2	MENU RICO FIBRA	9	MENU HINDU	16
MENU NO CARNE	3	ALERGIA/INTOLERANCIA PAVO - POLLO	10	MENÚ PLANCHA INFANTIL	17
MENU NO CERDO	4	MENU DIABETICO	11	MENÚ KOSHER	18
MENU FACIL MASTICACION	5	MENU OVOLACTEOVEGETARIANO	12		19
MENU PLANCHA/MENU 2	6	MENU VEGANO (C. Peñafort)	13		
MENU PLANCHA ESPECIAL	7	MENU NO CERDO INFANTIL	14		

	Nº PLATO	NOMBRE PLATO	Nº RACIONES				Nº MENU ESPECIAL
			P R O F	PREVISI ON	EXTR AS	EVENTU ALES	
PRIMER PLATO	MENU GENERAL						
	P1						
	P2						
	P3						
	P4						
	P5						
	P6						
	P7						
	P8						
SEGUNDO PLATO	MENU GENERAL						
	P1						
	P2						
	P3						
	P4						
	P5						
	P6						
	P7						
	P8						
Nº Total							
TOTAL							

VERIFICADO POR:

Responsable verificación: Jefe de cocina

fecha: (ddmmaa)