

200A. DESCRIPCIÓN Y MÉTODO DE EVALUACIÓN DE LA PREPARACIÓN MÁS CONSUMIDA

A continuación le voy a formular algunas preguntas sobre el menú más vendido de este establecimiento

201. ¿CUÁNTAS RACIONES DESE PREPARARÁN EL DÍA DE HOY? (PRIMER MENÚ MÁS VENDIDO)

(Nombre de la preparación)

ENCUESTADOR: El registro se realizará de **FORMA VERTICAL** (Desde "A" hasta "C")

ENCUESTADOR: Solo registre, cuando no encuentre ninguno de los componentes

ENCUESTADOR: Solo registre información en las columnas "H" e "I", el día de la próxima visita (Columna "G")

(A) COMPONENTES DEL MENÚ (Transcribir del DOC.ENCONUT 03.01 B)	(B) DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN (Transcribir del DOC.ENCONUT 03.01 B)	(C) Nº DE RA CIO- NES	(D) HOY NO PREPA- RARÁ (Referido a cada compo- nente)	(E) MENÚ NO EXISTE	(F) MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO			(G) PRÓXIMA FECHA DE PREPA- RACIÓN		(H) Nº DE RA CIO- NES	(I) MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO		
		CAN- TIDAD			(F1) PESADA EN CRUDO (Pase a la sgte. Línea)	(F2) DECLARA TORIA (Continúe con "F3")	(F3) MOTIVO PRINCIPAL CÓDIGO	DÍA	MES	CAN- TIDAD	(I1) PESADA EN CRUDO (Pase a la sgte. Línea)	(I2) DECLARA TORIA (Continúe con "I3")	(I3) MOTIVO PRINCIPAL CÓDIGO
Entrada 1			8	9	1	2					1	2	
Segundo 2					1	2				1	2		
Refresco 3					1	2				1	2		
Postre 4					1	2				1	2		
Sin Postre 5													
Sin Refresco . 6													
Sin Entrada 7													

PASE
A "F"

PASE
A "G"

PASE
P. 202

PASE
AL CAP.
300A

Cocina pequeña..... 1
Chef/cocinero
no autorizó..... 2
No tiene tiempo..... 3
Otro (Especifique)..... 4

PASE
AL CAP.
400A

PASE
A "H"

PASE
A "I"

PASE
AL CAP.
300A

Cocina pequeña..... 1
Chef/cocinero
no autorizó..... 2
No tiene tiempo..... 3
Otro (Especifique)..... 4

PASE
AL CAP.
400A

OBSERVACIONES

202. ¿CUÁNTAS RACIONES DESE PREPARARÁN EL DÍA DE HOY? (SEGUNDO MENÚ MÁS VENDIDO)

(Nombre de la preparación)

ENCUESTADOR: El registro se realizará de **FORMA VERTICAL** (Desde "A" hasta "C")

ENCUESTADOR: Solo registre, cuando no encuentre ninguno de los componentes

ENCUESTADOR: Solo registre información en las columnas "H" e "I", el día de la próxima visita (Columna "G")

(A) COMPONENTES DEL MENÚ (Transcribir del DOC.ENCONUT 03.01 B)	(B) DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN (Transcribir del DOC.ENCONUT 03.01 B)	(C) Nº DE RA CIO- NES	(D) HOY NO PREPA- RARÁ (Referido a cada compo- nente)	(E) MENÚ NO EXISTE	(F) MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO			(G) PRÓXIMA FECHA DE PREPA- RACIÓN		(H) Nº DE RA CIO- NES	(I) MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO		
		CAN- TIDAD			(F1) PESADA EN CRUDO (Pase a la sgte. Línea)	(F2) DECLARA TORIA (Continúe con "F3")	(F3) MOTIVO PRINCIPAL CÓDIGO	DÍA	MES	CAN- TIDAD	(I1) PESADA EN CRUDO (Pase a la sgte. Línea)	(I2) DECLARA TORIA (Continúe con "I3")	(I3) MOTIVO PRINCIPAL CÓDIGO
Entrada 1			8	9	1	2					1	2	
Segundo 2					1	2				1	2		
Refresco 3					1	2				1	2		
Postre 4					1	2				1	2		
Sin Postre 5													
Sin Refresco . 6													
Sin Entrada 7													

PASE
A "F"

PASE
A "G"

PASE
P. 203

PASE
AL CAP.
300A

Cocina pequeña..... 1
Chef/cocinero
no autorizó..... 2
No tiene tiempo..... 3
Otro (Especifique)..... 4

PASE
AL CAP.
400A

PASE
A "H"

PASE
A "I"

PASE
AL CAP.
300A

Cocina pequeña1
Chef/cocinero
no autorizó.....2
No tiene tiempo3
Otro (Especifique)4

PASE
AL CAP.
400A

OBSERVACIONES

203. ¿CUÁNTAS RACIONES DESE PREPARARÁN EL DÍA DE HOY? (TERCER MENÚ MÁS VENDIDO)

(Nombre de la preparación)

ENCUESTADOR: El registro se realizará de **FORMA VERTICAL** (Desde "A" hasta "C")

ENCUESTADOR: Solo registre, cuando no encuentre ninguno de los componentes

ENCUESTADOR: Solo registre información en las columnas "H" e "I", el día de la próxima visita (Columna "G")

(A) COMPONENTES DEL MENÚ (Transcribir del DOC.ENCONUT 03.01 B)	(B) DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN (Transcribir del DOC.ENCONUT 03.01 B)	(C) Nº DE RA CIO- NES	(D) HOY NO PREPA- RARÁ (Referido a cada compo- nente)	(E) MENÚ NO EXISTE	(F) MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO			(G) PRÓXIMA FECHA DE PREPA- RACIÓN		(H) Nº DE RA CIO- NES	(I) MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO		
		CAN- TIDAD			(F1) PESADA EN CRUDO (Pase a la sgte. Línea)	(F2) DECLARA TORIA (Continúe con "F3")	(F3) MOTIVO PRINCIPAL CÓDIGO	DÍA	MES	CAN- TIDAD	(I1) PESADA EN CRUDO (Pase a la sgte. Línea)	(I2) DECLARA TORIA (Continúe con "I3")	(I3) MOTIVO PRINCIPAL CÓDIGO
Entrada 1			8	9	1	2					1	2	
Segundo 2					1	2				1	2		
Refresco 3					1	2				1	2		
Postre 4					1	2				1	2		
Sin Postre 5													
Sin Refresco . 6													
Sin Entrada 7													

PASE
A "F"

PASE
A "G"

CONCLUYA
LA ENTRE-
VISTA

PASE
AL CAP.
300A

Cocina pequeña..... 1
Chef/cocinero
no autorizó..... 2
No tiene tiempo..... 3
Otro (Especifique)..... 4

PASE
AL CAP.
400A

PASE
A "H"

PASE
A "I"

PASE
AL CAP.
300A

Cocina pequeña..... 1
Chef/cocinero
no autorizó..... 2
No tiene tiempo..... 3
Otro (Especifique)..... 4

PASE
AL CAP.
400A

OBSERVACIONES