



Encuesta para los SUAP con el fin de elaborar un estudio de las Condiciones Laborales de vuestros puestos de trabajo por los Delegados de Prevención de CEMSATSE (Confederación de Médicos y Diplomados de Enfermería)

SUAP de

Categoría

Profesional (Médico, D. enfermería, celador, administrativo)

Número de miembros de tu SUAP

¿ La dotación de personal de tu SUAP respeta la existencia de al menos: Médico de Urgencias, Diplomado en Enfermería de Urgencias y Celador en todos los turnos

SI
<input type="text"/>

NO
<input type="text"/>

En caso negativo indicanos quién falta

Médico D. en enfermería Celador

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------

¿Existe Coordinador nombrado de entre los miembros del SUAP en tu centro?

<input type="text"/>
<input type="text"/>

<input type="text"/>
<input type="text"/>

¿En tu SUAP tienen concertado algún sitio para la manutención?

Por favor, indica con una cruz las comidas que os aportan por guardias:

Guardia de 24 horas

COMIDA

CENA

DESAYUNO

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------

Guardia de 17horas

CENA

DESAYUNO

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

En el caso de estar recibiendo manutención te rogamos contestes al siguiente cuestionario:

1.- ¿Qué opinión te merece el servicio por parte del personal de la empresa contratada?

1	2	3	4	5
Pésimo	Malo	Regular	Bueno	Excelente

2.- ¿Qué opinión te merece el horario del servicio de las comidas?

1	2	3	4	5
Pésimo	Malo	Regular	Bueno	Excelente

3.- ¿Cómo consideras que es la calidad de los alimentos servidos?

1	2	3	4	5
Pésimo	Malo	Regular	Bueno	Excelente

4.- ¿Qué opinas sobre las raciones?

1	2	3	4	5
Pésimo	Malo	Regular	Bueno	Excelente

5.- ¿Qué opinas sobre la presentación de los platos?

1	2	3	4	5
Pésimo	Malo	Regular	Bueno	Excelente

6.- ¿Crees que tanto la temperatura como el transporte es adecuada?

1	2	3	4	5
Pésimo	Malo	Regular	Bueno	Excelente

7.- ¿Cómo catalogarías la calidad de los alimentos?

1	2	3	4	5
Pésimo	Malo	Regular	Bueno	Excelente



8.- ¿ Y sobre la variedad de los menus?

1	2	3	4	5
Pésimo	Malo	Regular	Bueno	Excelente

9.- ¿Cómo clasificarías la manutención que recibes?

1	2	3	4	5
Pésimo	Malo	Regular	Bueno	Excelente

10.- Observaciones y sugerencias.-

Por favor remite este cuestionario por Fax o por el sistema que creas oportuno a las direcciones arriba indicadas.

Muchas gracias por tu colaboración