

## Relatorio semanal de atividades - desenvolvido por Ana Carolina Araujo CRN3 -60092

**Cliente:** Delivery Insalata

**Consultor(a):** Maria Fernanda Brandão

**E-mail:** mariafernanda@fernandastinchi.com.br

**Data:** 08/12/2023

Segunda-feira - 04/12/2023

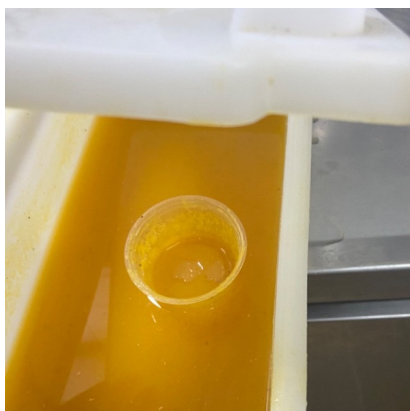
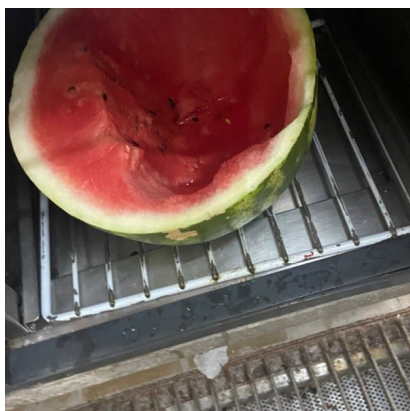
- ✓ Verificação de validade, identificação e proteção dos alimentos da copa, área da salada, cozinha quente, estoque e expedição.

O alimentos que as cascas são consumidas para os sucos não eram sanitizados. Foi feita a orientação para seguir o POP que esta anexado na parede de sanitização.

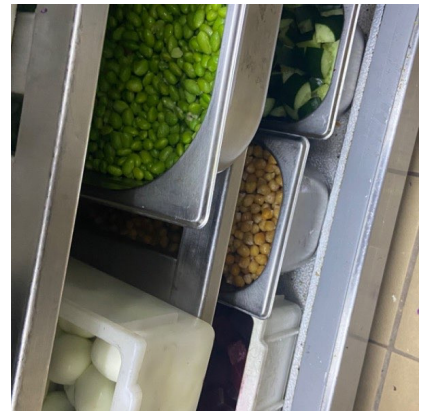
Foi feita a orientação para líderes e equipe, sobre alimentos que estavam sem identificação. Foi orientado que sempre quando houver qualquer tipo de armazenamento, seja identificado imediatamente o alimento.

Foi feita a orientação para proteção dos alimentos com, caixa e tampa ou plástico filme ou saco picotado.

Foi encontrado dois alimentos vencidos, foi feita análise sensorial do nhoque e colocado para uso imediato e foi descartado o Ragu.



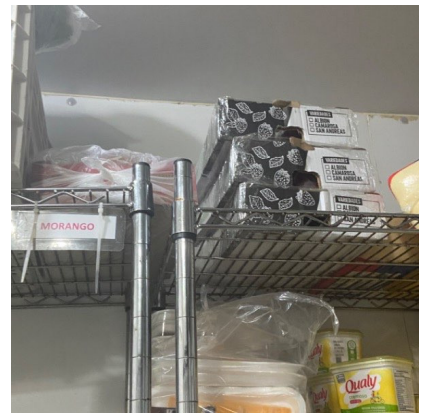














- ✓ Treinamento suflex Assitado por Ana Carolina e Victor.
- ✓ Elaboração de aviso de higienização de equipamentos.
- ✓ Verificação de planilhas.

Foi verificado que planilhas de limpeza e equipamentos não estavam sendo preenchidas, a da copa havia sumido, ficou da paula encontrar. Foi feita a reorientação do preenchimento correto.



**Terça-feira - 05/12/2023**

- ✓ Impressão e encadernação de planilhas de perdas e análise sensorial
- ✓ Impressão de placas de balcão refrigerado de 4 horas e plastificação.

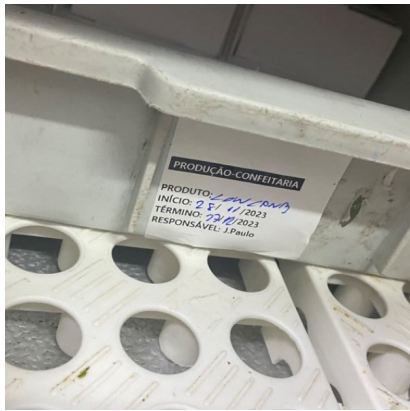
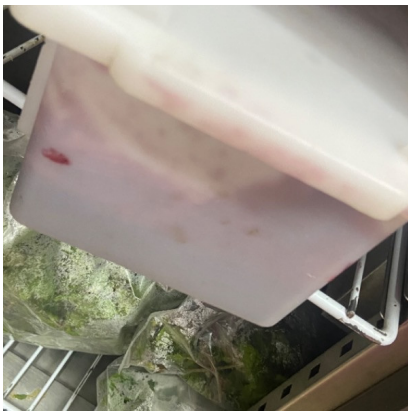
**Quinta-feira - 07/12/2023**

- ✓ Verificação de validades, identificação e proteção dos alimentos da copa e área da salada.

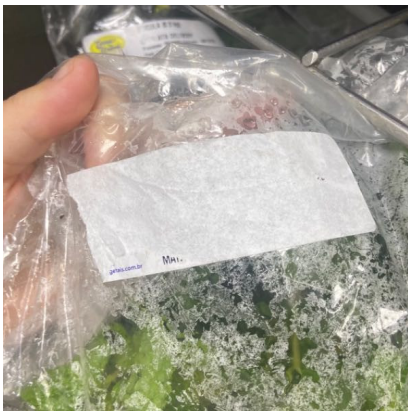
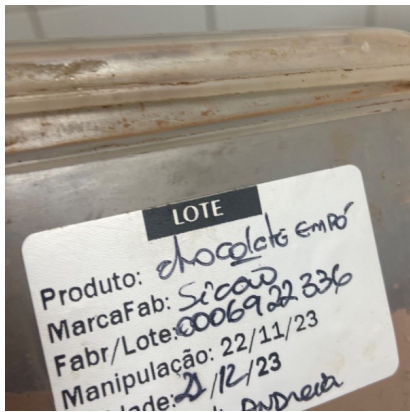
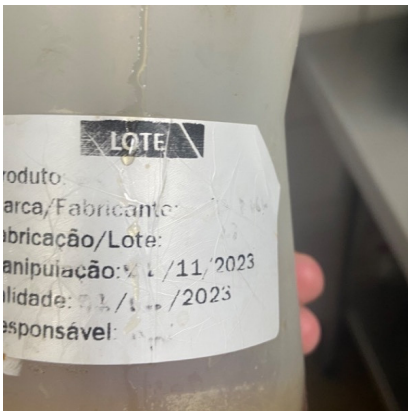
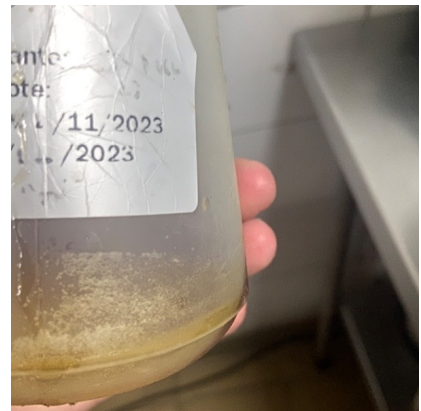
Foi feita a orientação para líderes e equipe, sobre alimentos que estavam sem identificação. Foi orientado que sempre quando houver qualquer tipo de armazenamento, seja identificado imediatamente o alimento.

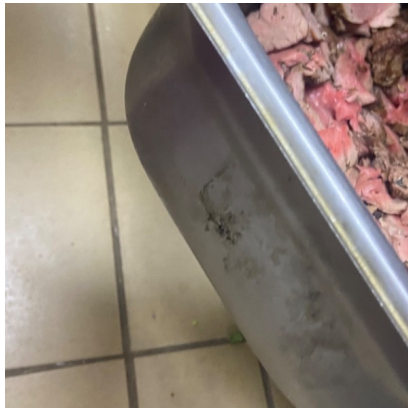
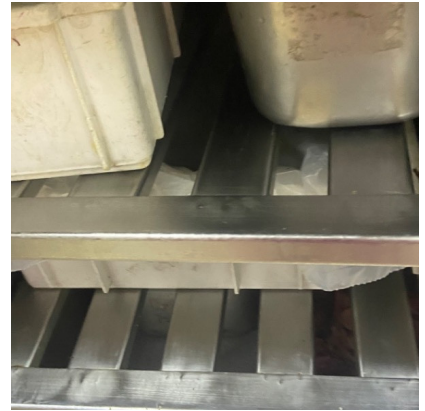
Foi feita a orientação para proteção dos alimentos com, caixa e tampa ou plástico filme ou saco picotado.











- ✓ Integração Treinee Leticia pela manhã
- ✓ Reunião de alinhamento Maria Fernanda

Sexta-feira - 08/12/2023

- ✓ Implementação identificação balcão Refrigerado de 4 horas.

Maria Fernanda Brandão

Delivery Insalata  
CPF: 360.915.748-84