

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

Ribeirão Preto

Log 01123

CLIENTE: USPESP - Quilás de Inocência

CONSULTOR (A): Fernanda Stinchi

DATA: 20/01/2021

HORÁRIO DE INÍCIO: 12:30

HORÁRIO DE SAÍDA: 13:00

Não Conformidade

Ação Corretiva

Plano de Ação
(S ou N)

cozinha:

- salsa picada sem identificação - geladeira
- Fa encontrado produtos sem identificação:
 - todos os temperos
 - Batata frita
- presença de produtos com etiqueta vencida:
 - azeite de sembre 01/01/22

• Identificar

S

• Identificar

S

• Mesurar

S

• confeitaria: OK.

• Graze mangle:

• feito com identificação vencida na data de 10/01.

• Mesurar

S

• presença de caixas plásticas com utensílios misturados com caderno, e restos de alimento seco

• Separar os produtos e utensílios, além de higienizar a caixa plástica.

S

Nome do Responsável

Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USFESP Aquas de Indaia CONSULTOR (A): Feliana Qualtrini
DATA: 20/01/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 12:30 HORÁRIO DE SAÍDA: 15:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<ul style="list-style-type: none"> • Equipamento da cozinha ainda necessitando manutenção. <u>Área da higienização</u>: OK. <u>Setor de pré-preparo</u>: OK. <u>Área da piscina</u>: Banheiro feminino, mas o lixo e fealdadio: OK. <u>Estoque</u>: câmaras: • Presença de descongelamento de carne feita com frango 	<ul style="list-style-type: none"> • Acionar manutenção • Proibido. Realizar descongelamento das carnes separadas, a fim de evitar contaminação cruzada. 	<p>5.</p>

Nome do Responsável

Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPES d. Liraia

CONSULTOR (A): Fernanda Qualtrini

DATA: 20/01/22

HORÁRIO DE INÍCIO: 12:30

HORÁRIO DE SAÍDA: 15:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Preparação Químicas:</u> OK.</p> <p>Rebento para acompanhamento do jantar: <u>18:20 - 20:00.</u></p> <p>Buffet: OK.</p> <p>Temperatura dos alimentos: OK.</p>		

Nome do Responsável

Assinatura

