

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP SOCORROCONSULTOR (A): Fuliana GuarnieriDATA: 25/02/22HORÁRIO DE INÍCIO: 9:00HORÁRIO DE SAÍDA: 13:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<u>Salão:</u> - A cool gel sem identificação.	- Identificar.	S.
<u>Estoque dos fazedors:</u> • Presença de 2 pacotes de farinha encimada na data de 14/02/22 • Alimentos sem identificação: • Batata palto • Mandioca	• Suscorte. • Identificar.	S.
<u>Cozinha:</u> • Produtos sem identificação: • farinha rosca • macarrão de sopa • Batata Palha.	- Identificar.	

Nome do Responsável

Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP SECORROCONSULTOR (A): Luciana QuarnieriDATA: 25/02/22HORÁRIO DE INÍCIO: 9:00HORÁRIO DE SAÍDA: 13:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
- cozinha está sem iluminação adequada. - Local está com iluminação bastante insuficiente, prejudicando os trabalhos das colaboradoras e com risco alto de possíveis acidentes de trabalho. <u>Precautos com identificação</u> <u>cair</u> <u>ceçadas</u>: - falta de cerca 20/02 - Caixa dos produtos abertos está com a presença de sujeiras. <u>Estoque seco</u>: - Presença de nota de lute com data encada em 21/02.	- Atuar equipe de manutenção. - us carte. - higienização. - us carte.	

Nome do Responsável

Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USP SP SOCOBROCONSULTOR (A): Juliana QuadriDATA: 25/02/22HORÁRIO DE INÍCIO: 9:00HORÁRIO DE SAÍDA: 13:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
• Presença de queijo tipo cheddar com identificação errada na data de 23/02. • Presença de 1 peça de queijo parmesão fechado com pontos de bolores. • Presença de ervas-dece com validade errada na data de 19/02/22. <u>Área dos Periféricos:</u> • Presença de mandiocca fechada (leite amarelado) com validade errada, pois a data de empacotamento está 06/01/22 e	• Suscarre. • Treca e bu descartar (foi elucidado pelo gerente com o fornecedor para troca) • Suscarre.	5

Nome do Responsável

Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP São CarlosCONSULTOR (A): Fernanda QuadriDATA: 25/02/22HORÁRIO DE INÍCIO: 9:00HORÁRIO DE SAÍDA: 13:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
no rótulo o produto armazenado em refrigeração tem validade de 20 dias, validando - o até o dia 06/02/22. <u>Área de Ingerência</u> todas as portas conferidas. <u>Sala de Prod. Aum.</u> <u>cos.</u> Todas as portas conferidas. <u>Refeitório / Vestiário</u> - tá muito de gelo no freezer da geladeira e sujidades Buffet ao meio: temperaturas: F: 9°C A: 60.4°C.	• no carte ebu troca (fá avaliação, terá troca) • Limpeza e de gelo. -> Amostras estão sendo coletadas corretamente.	S S.

Nome do Responsável

Assinatura