

Relatório semanal realizado por: Victor Mattar CRN3: 52257

Cliente: Delivery Insalata	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 26/12/2023	Hora: 10:00 até 14:00h

Terça Feira 26/12/2023

- ✓ Na minha chegada falei com a Lu e a informei sobre minha visita. Ela me disse que no domingo dia 24 foi feito uma limpeza completa no Delivery: pisos, paredes, vidros, freezers, geladeiras, prateleiras e tupperwears.
- ✓ Iniciei pela cozinha conversando com o Fabricio, uma das liderança. A temperatura no ambiente já estava elevada, então busquei encontrar algum alimento fora de refrigeração e que pudesse apresentar algum risco. Apenas uma garrafa com creme de leite estava fora e aberta – pedi para que o chef desse atenção.
- ✓ A ficha de distribuição na entrada principal estava sem preenchimento.
 Ação corretiva: Questionei quando se e quando o fariam já que a mesma era uma forma importante de controle.
- ✓ Em relação a vencimentos, encontrei porções de funghi cozidos e um cappeloni (massaria) ambos com vencimento em 25/12.
 Ação corretiva: Pedi ao chef atenção e que o consumo fosse feito ainda hoje.



- ✓ Havia um pacote grande com aparas de filé mignon com vencimento para dia 24/12. O chef mencionou que a mesma seria usada para preparo do molho roti.
 Ação corretiva: Solicitei atenção redobrada para que não acontecesse novamente já que o vencimento havia sido há dois dias. Expliquei ao chef que procurasse qualquer alteração de cor, textura ou aroma antes de realizar o preparo e em caso positivo, que eu faria o etiquetamento de “impório para o consumo”.



- ✓ Nas geladeiras laterais haviam molhos de salada, caldas doces e vinagrete vencidos.
 Ação corretiva: Alertei a liderança e pedi para que o consumo fosse feito de imediato.



- ✓ Cinco brownies estavam sem identificação - os bolos de coco precisavam de novas etiquetas.
Ação corretiva: Me informaram que os brownies foram produzidos hoje e que seriam enviados até o fim do almoço. Já para os bolos, descartei as etiquetas antigas e afixei uma nova.



- ✓ Por fim na seção dos sucos/frutas faltavam diversas etiquetas: salada de frutas, hortelão/manjeriço frescos e cinco frutas fracionadas.
Ação corretiva: Imprimir e afixei as etiquetas novas – respeitando os prazos estipulados.



Quinta Feira 28/12/2023

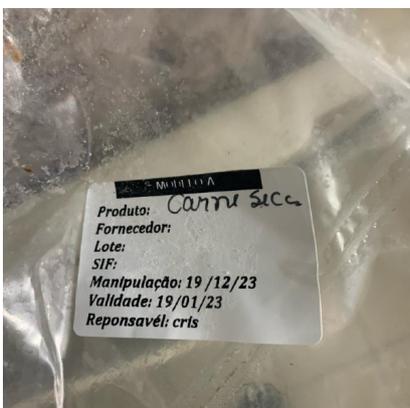
✓ As quintas feiras o objetivo é bater etiquetas/prazos nas câmaras refrigeradas e no estoque seco em todas as casas.

✓ Na câmara encontrei um pacote de queijo ralado, uma bandeja de falafel e um pacote de batata palito sem identificação.

Ação corretiva: Confirmei as datas de manipulação e imprimi as novas etiquetas.



✓ Ainda na câmara, havia um pacote de carne seca que havia vencido em 19/01. Verifiquei o prazo com o chef e o mesmo foi descartado.



✓ No estoque seco há a previsão de instalação de um sistema de ar condicionado, já que a área fica bastante quente.

✓ Reparei que uma das prateleiras estava suja com amido - inicialmente seria um pacote que estava rasgado, mas reparei que já estava selado, então apenas orientei a limpeza do local.



Maria Fernanda Brandão

Nome:
CPF: