

Relatório semanal realizado por Ana Carolina CRN360092

Cliente: Insalata

Consultor(a): Maria Fernanda Brandão

E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br

Data: 29/12/2023

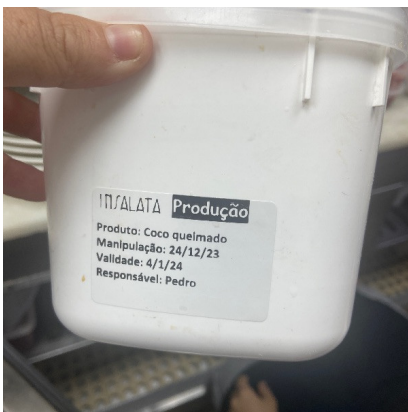
Sexta-feira 29/12/23

- ✓ Freezer com acúmulo de gelo - sobremesas



- ✓ Alimentos sem fonecedor, lote, validade ou SIF. Sobremesas.

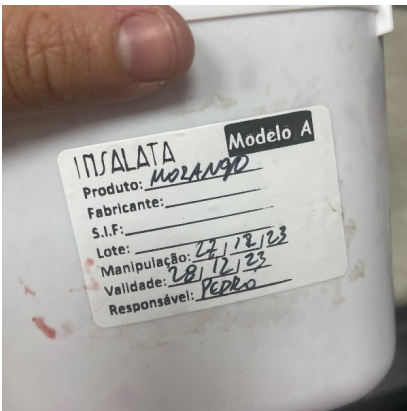
Ação corretiva: foi feita a orientação ao Pedro de todas as informações que deve conter na identificação dos alimentos



- ✓ Etiqueta caldas vencida por não troca de etiqueta



✓ Morango vencido



✓ Massas vencidas

Ação corretiva: foram feitos os descarte a reanálise.



✓ Forno com acúmulo de sujidades

Ação corretiva: Pedro irá fazer a limpeza pesada na quarta-feira 03/01



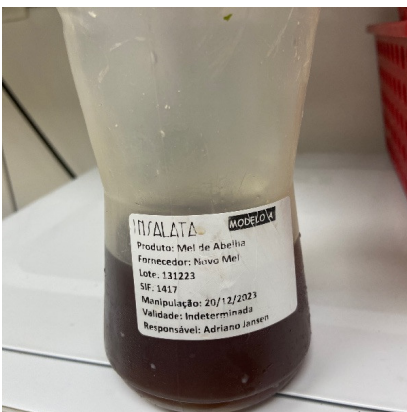
- ✓ Álcool sem identificação

Ação corretiva: foi feita a orientação ao Pedro da identificação correta dos produtos de limpeza



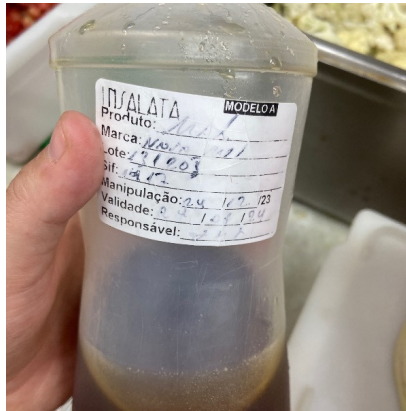
- ✓ Mel com validade indeterminada entradas

Ação corretiva: foi orientado o correto de 30 dias ao joilson



- ✓ Geladeira entradas suja

Ação corretiva: Joelson ficou de fazer a higienização entre hoje e amanhã



- ✓ Molho pesto vencio

Ação corretiva: foi feito o descarte



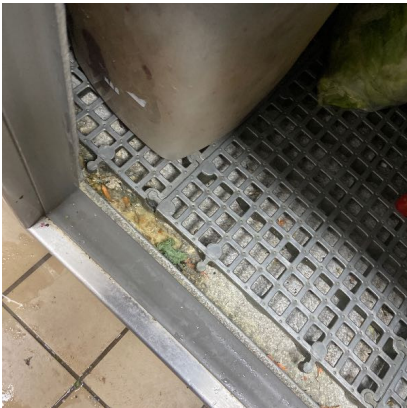
- ✓ Lixeira com muitas sujidades encrostadas

Ação corretiva: fazer a limpeza ao final do turno



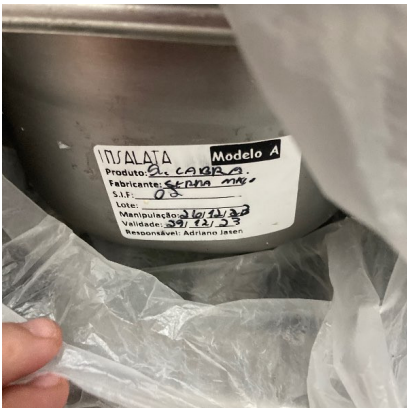
- ✓ Geladeira saladas muito suja

Ação corretiva: fazer higienização entre hoje e amanhã



- ✓ Alimentos sem fonecedor, lote, validade ou SIF. Saladas

Ação corretiva: foi feita a orientação ao Pedro de todas as informações que deve conter na identificação dos alimentos



- ✓ Detergente sem identificação

Ação corretiva: todos produtos de limpeza devem ser identificados corretamente.

- ✓ Alimentos sem fonecedor, lote, validade ou SIF. Bar

Ação corretiva: foi feita a orientação ao Wellington de todas as informações que deve conter na identificação dos alimentos bar



- ✓ Suíno vencido por erro de identificação

Ação corretiva: foi orientado a identificação correta do alimento



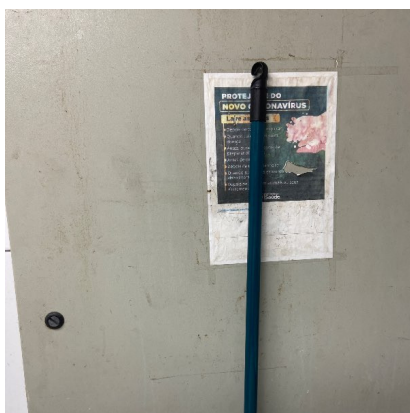
- ✓ Vassoura próxima aos alimentos expostos do forno

Ação corretiva: vassoura deve estar sempre em suporte .



- ✓ Áreas com muitas sujidades

Ação corretiva: montar cronograma de limpeza.



- ✓ Caixas em contato direto com o piso

Ação corretiva: solicitação de paletes novos



- ✓ Freezer com acúmulo de gelo

Ação corretiva: Maurício irá fazer a limpeza hoje.



- ✓ Caramelo com um ano de validade

Ação corretiva: caramelo congelado deve ter 30 dias de validade.



- ✓ Grão de bico sem identificação

Ação corretiva: foi orientado ao Maurício que todo alimento armazenado deve ter identificação.



- ✓ Freezer com acúmulo de gelo

Ação corretiva: Maurício fará a limpeza



- ✓ Coifa com acúmulo de sujidades

Ação corretiva: solicitar a limpeza e incluir na limpeza pesada



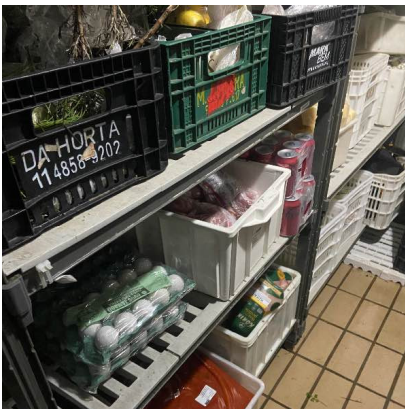
- ✓ Piso câmara sujo

Ação corretiva:
Maurício fará limpeza



- ✓ Alimentos não estão organizado de acordo com a origem.

Ação corretiva: foi feita a orientação ao Maurício para fazer a separação dos alimentos.



- ✓ Abóbora picada e molho da casa sem identificação.

Ação corretiva: Maurício fez a identificação imediatamente.



- ✓ Caixa do ovo de papelão dentro da câmara.

Ação corretiva: Maurício fez a alimentação da caixa



Maria Fernanda Brandão



Insalata
CPF: 041.949.653-02