

CLIENTE: USPESP SOCORRO

CONSULTORA: Diogo EDUARDO

DATA: 12/02/22

HORÁRIO DE INÍCIO: 18:10-20:10

HORÁRIO DE SAÍDA: 07:30 08:40

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Confeitaria OK</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Planilhas de temperaturas avaliadas (todas dentro da normalidade).</li><li>Estoque</li><li>- Presença de Produto não compatível com o Local. (mamão em cima do Freezer).</li><li>- Presença de Produto com identificação incorreta. (leite com data anterior à abertura real).</li><li>- Presença de Produto com data de validade inferior ao indicado pelo fabricante. (molho Shoyo com validade de 20 dias. Fabricante de 60 dias).</li><li>Sals de Freezers.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Proibido. Anima em sua destinação Mont-troit.</li><li>- Identificar corretamente.</li><li>→ Sempre respeitar o prazo de validade sinalizado pelo fabricante.</li></ul>	

Fernanda Stinchi

gastronomia • nutrição

Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP SOCORRO

CONSULTORA: DIAMGO EDUARDO

DATA: 12/02/22

HORÁRIO DE INÍCIO: 13:10 - 21:10 HORÁRIO DE SAÍDA: 07:30 - 08:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p>F1 Presença de excesso de gelo.</p> <p>F2 Presença de excesso de gelo. cozinha.</p> <p>Presença de Produto vencido. Após aberto, molhos: Mostarda, Catdrip e Barbecue. vendidos em 11/02/22</p> <p>• visita não realizada completa por falta de luz no local.</p> <p>• Tempo utilizado para orientações gerais sobre leitura de rótulo e data de validade.</p>	<p>} Providencia de gelo.</p> <p>→ descartar.</p>	