

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: U Post Aguas de Lindóia CONSULTOR (A): Fernanda Stinchi
DATA: 13/08/2022 HORÁRIO DE INÍCIO: 08:10 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:10

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Cozinha:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Catchup com identificação vencida 12/08. ($\pm 800g$) • Portas da geladeira com sujidades • <u>Freezer:</u> • Presença de alho poró com identificação vencida em 03/08. • Presença de carne sem identificação • Presença de acúmulo de gelo 	<ul style="list-style-type: none"> • No carte • Limpeza. • Res corte. • Identificar antes do consumo. • Realizar degelo com frequência. 	<p>5.</p>
<p><u>Confeitaria</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Presença de leite condensado com identificação vencida em 04/08. ($\pm 400g$) 	<ul style="list-style-type: none"> • No carte 	<p>5.</p>

Nome do Responsável

Danyblara
Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP J. N. Almeida CONSULTOR (A): Fuêhara Quabreli
DATA: 13/08/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 08:10 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:10

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<ul style="list-style-type: none"> • Presença de gotas de chocolate com identificação correta em 04/08. (± 100g). 	<ul style="list-style-type: none"> • US CARTE 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Presença de óleo de leite com identificação correta em 06/08. (± 100g). 	<ul style="list-style-type: none"> • US CARTE 	<p>5</p>
<p>Estoque seco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presença de pacote de uva passa com característica de furo no vácuo. 	<ul style="list-style-type: none"> • USO imediato ou des carte. 	
<p>Camalã:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Congelada: Queijito OK. • Refrig. Presença de 10 unidades de queijo minas com validade em 12/08. 	<ul style="list-style-type: none"> • Foi colocado identificação de produto impróprio para posterior resíduo. 	<p>5</p>

Nome do Responsável

Dany b Lauer
Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USP/SP d. municipal CONSULTOR(A): Juarez Queiroz
DATA: 13/08/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 08:10 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:10

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Área da Prod. Químicas</u></p> <p>* todos os quesitos conformes.</p>	<p>--</p>	

Dany b. Lima

Assinatura