

Visita do dia 12/01/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 12/01/2023	Hora: 15:10 até 17:40h

Observações Gerais / Objetivo: Visita para relatório de manutenção
Nutricionista Paula

Refeitório

- ✓ Trocar a tela de proteção da janela da cozinha, que está com buraco - facilitando o acesso de insetos e pragas no local.



- ✓ Trocar a papelreira da cozinha que está quebrada.



- ✓ Fechar buraco na parede da cozinha em baixo da mesa de manipulação.



- ✓ Providenciar proteção para as lâmpadas do estoque e da área de lavagem de pratos.



- ✓ Fechar buraco no teto da entrada do refeitório.



- ✓ Providenciar pedal para a lixeira da área de lavagem de pratos ou trocar a lixeira por uma com pedal.



- ✓ Fechar ralo em baixo da pia da área de lavagem de pratos.



- ✓ Trocar revestimento da porta da área de lavagem do refeitório.



- ✓ Trocar piso quebrado e colocar revestimento de material lavável em baixo da pia da cozinha.



Corredor piso superior

- ✓ Fechar todos os buracos do teto do andar.



Área do Descarte de Lixo

- ✓ Providenciar tampa para o ralo.



Área do recebimento

- ✓ Fiação exposta - sugestão: colocar canaletas para proteger a fiação.



- ✓ Providenciar parte elétrica para ligar a balança ao lado do estoque e retirar da porta do banheiro.



Corredor / Câmaras

- ✓ Providenciar reparo no chão próximo a entrada da cozinha.
O piso não pode ter aberturas, buracos, pisos quebrados.
Atentar para a caída da água, pois foi relatado que esta abertura foi feita para a água ir para o ralo.



- ✓ Câmara de congelados - Providenciar reparo no chão e na entrada.
O piso deve ser de material lavável, sem buracos.



Cozinha

- ✓ Providenciar tela para o ralo da área da salada.



- ✓ Tela da janela área da cozinha quente está solta. Deixar toda presa sem passagens para insetos e pragas.



- ✓ Providenciar o reparo no piso próximo ao fogão - revestimento deve ser de fácil higienização, sem buracos, ralo rente ao piso.

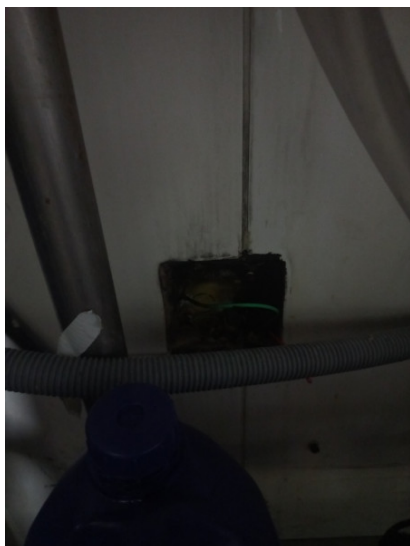


- ✓ Providenciar pia para lavagem de mãos na cozinha fria.
Sugestão: colocar uma pia pequena para lavagem de mãos ao lado da pia que já tem no local (que é para lavagem de utensílios)
Está mesma pia de lavagem de mãos poderá ser utilizada pela praça da sobremesa (que também só tem 1 pia que pode ficar exclusiva para utensílios).



Área de lavagem

- ✓ Fiação expostas - fechar.



Bar

- ✓ Providenciar tela para o ralo do bar.



✓ Lixeira com pedal quebrado.





Maria Fernanda Brandão



Tanka
CPF: