

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP J. N. Lúndia CONSULTOR(A): Fuhera G.

DATA: 15/07/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 08:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Cozinha:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Greideira do corredor está com sujeira de manchas (marcas de mão) na porta e sujeira de dentro, principalmente abaixo dos painéis presentes dentro do equipamento. • Presença de alimentos próximos aos alimentos na bancada <p><u>Garagem marmelo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabua de cortes dos horti-frutis do setor está com características de muitas marcas de corte, e um de coerência com sujeira acumulada nas marcas. <p><u>Confeitaria: Área das lanchas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parte de trás da bancada com presença de sujeira 	<ul style="list-style-type: none"> • Manter limpeza e realiza-la sempre que necessária. • Manter-las em bancadas diferentes. • necessitar-se troca do utensílio. (já solicitado) • Limpeza. (Bolsa chá) 	<p>5.</p>

Nome do Responsável

Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPSP Aguas de Lindóia

CONSULTOR (A): Juliana Qualmeiri


DATA: 15/04/21

HORÁRIO DE INÍCIO: 8:00

HORÁRIO DE SAÍDA: 12:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p>Equipamento de corte dos legumes está com sujidades em cima: parte de plástico (mesma situação da tábua do queijo), e na parte em baixo: corte.</p> <p>OBS: Fritadeira com pontos apresentando o acúmulo de gordura.</p> <p><u>Confeitaria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Todos os queijos conferme. <p>• Buffet café da manhã:</p> <ul style="list-style-type: none"> °C Queijo: 56,2°C °C Frio: 10,2°C <p><u>Exto queu dos produtos secos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Urgentemente escaurendo na parede com coloração de ferrugem. 	<p>Aconselho realizar a troca</p> <p>• Realizar limpeza profunda.</p> <p>Atenção Manutenção</p>	<p>S.</p>

Nome do Responsável

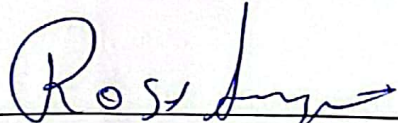

Assinatura

Fernanda Stinchi gastronomia • nutrição Consultoria Gastronômica e Nutricional	RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA
--	------------------------------------

CLIENTE: USPESP J. do Lins CONSULTOR (A): Fuhera Quarmieri
 DATA: 15/04/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 8:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Câmaras:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • todas as quitinetes conformes. <p><u>Área da Piscina:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Todas as pontas conformes. <p><u>Buffet Almoço:</u></p> <p>°C quente: 64,2°C</p> <p>°C frio: 12,4°C</p> <p>°C selada: 11,1°C</p>		

 Nome do Responsável


 Assinatura