

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP SOCORRO

CONSULTOR (A): Fuliana Guarnieri

DATA: 25/02/22

HORÁRIO DE INÍCIO: 9:00

HORÁRIO DE SAÍDA: 13:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Salão:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -> Je cool gel sem identificação caçã. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar. 	<p>S.</p>
<p><u>Estoque dos freezer:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Presença de 2 pacotes de farinha encimado na data de 14/02/22 • Alimentos sem identificação caçã: <ul style="list-style-type: none"> • Batata palto • Mandioca 	<ul style="list-style-type: none"> • Nus carte. • Identificar. 	<p>S.</p>
<p><u>Cozinha:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Preparatos</u> sem identificação caçã: <ul style="list-style-type: none"> • farinha rosca • ma carraõ de sopa • Batata Palha. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar. 	<p>S.</p>

Nome do Responsável

Assinatura

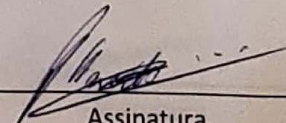
Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP SECURRO CONSULTOR (A): Fuercia Qualmei
DATA: 25/02/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 9:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 13:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<ul style="list-style-type: none"> • cozinha esta sem iluminação adequada. • Local esta com iluminação bastante insuficiente, prejudicando os trabalhos das colaboradoras e com risco alto de possíveis acidentes de trabalho. • <u>Precautos com identificação</u> <u>caixas</u> <u>encerradas</u>: <ul style="list-style-type: none"> • farinha de roca 20/2 • caixa dos produtos abertos esta com a presença de sujidades. • <u>Estoque seco</u>: <ul style="list-style-type: none"> • presença de roca de leite com data encerrada em 2/102. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ativar equipe de manutenção. • sus carte. • higienização. • sus carte. 	

Nome do Responsável


Assinatura

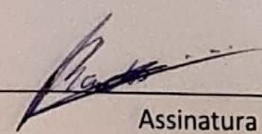
Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USP SP SOCOBRO CONSULTOR (A): Juliana Quadri
DATA: 25/02/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 9:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 13:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<ul style="list-style-type: none"> • Presença de queijo tipo cheddar com identificação com a data de 23/02. 	<ul style="list-style-type: none"> • sus carte. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Presença de 1 peça de queijo parmesão fe chado com pontes de bolos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Treca e bu descartete. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • Presença de ervilha doce com validade encerrada na data de 19/02/22. 	<ul style="list-style-type: none"> • sus carte. 	
<p><u>Área dos Periféricos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Presença de mandioca fechada (le am recubida) com validade encerrada, pois a data de empacotamento está 06/10/22 e 		

Nome do Responsável



Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: VSPSP Sacoal CONSULTOR (A): Fernanda Quadri
DATA: 25/02/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 9:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 13:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p>no rótulo o produto armazenado em refrigeração tem validade de 20 dias, validando - o até o dia 06/02/22.</p> <p><u>Área de Inspecção</u> - todas as portas conferidas.</p> <p><u>Sala de Prod. Auxiliares</u> - todas as portas conferidas.</p> <p><u>Refeitório / Vestiário</u> - há muito de gelo no freezer da geladeira e sujidades</p> <p><u>Buffet a la meço</u> temperaturas: F: 9°C A: 60.4°C.</p>	<p>• no carte ebu troca (já avaliada, terá troca)</p> <p>• Limpeza e de gelo.</p> <p>-> Amostras estão sendo coletadas imediatamente.</p>	<p>S</p> <p>S</p>

Nome do Responsável

Assinatura