

## Relatório Estrutural e Operacional realizado por: Victor Mattar CRN3: 52257

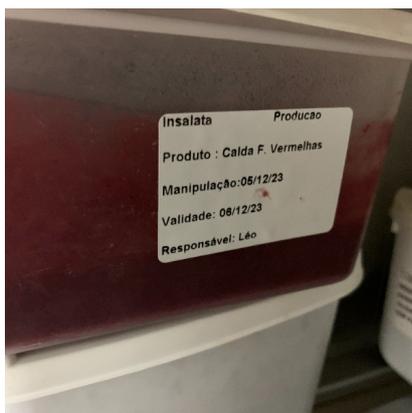
<b>Cliente:</b> Insalata	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 08/12/2023	<b>Hora:</b> 10:00 até 14:00h

**Observações Gerais / Objetivo:** Levantamento de não conformidades estruturais e operacionais

### Produção

- ✓ Creme patissier e merengue com vencimento para 06/12, petit gateau e torta mole com vencimento para 05/12, caldas de frutas vermelhas e gengibre com vencimento para 06 e 07/12 respectivamente.

Ação corretiva: Confirmei a validade dos alimentos com o colaborador e o orientei para substituir as etiquetas dentro do prazo a fim de não gerar mais confusão.



- ✓ Abaixo da pista fria – saladas e e toppings - a geladeira está com fechamento “fraco” precisando de reparos. O mesmo vale para uma segunda próxima à grelha.

Ação corretiva: Sugiro substituição da borracha de vedação e(ou) do mecanismo de fechamento.



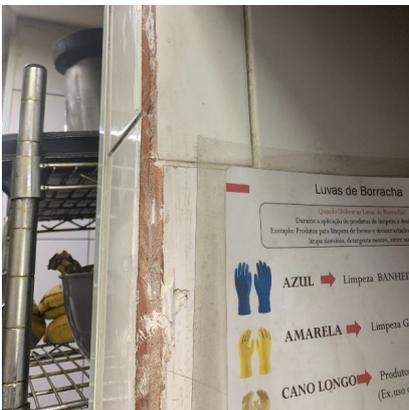
- ✓ Piso em volta do ralo/grelha quebrado, oferecendo risco de acúmulo de alimentos e patógenos.

Ação corretiva: Indico a substituição do piso apenas na área destacada.



- ✓ Próximo a área dos pedidos, o porcelanato da parede está quebrado e em más condições, favorecendo o acúmulo de sujidades e gordura.

Ação corretiva: Indico a substituição apenas na área destacada.



## Piso Superior - Câmara fria

- ✓ Fechamento tem sido mal feito, em especial quando próximo ao horário de chegada de FLVs. O resultado são temperaturas menos frias, resultando em alimentos menos conservados e validades reduzidas.

Ação corretiva: Orientar aqueles responsáveis pelo recebimento a estarem mais atentos.

#### Piso Superior - Escadaria

- ✓ Risco de quedas já que ela confere pouca aderência, mesmo com sapatos de segurança.

Ação corretiva: Instalar antiderrapantes em cada degrau, conferindo uma proteção importante aos colaboradores.



#### Piso Superior - Refeitório + Congelador

- ✓ Pintura das parede descascando e com umidade, oferecendo risco aumentado para a proliferação de mofo.

Ação corretiva: Lixação e nova mão de tinta.



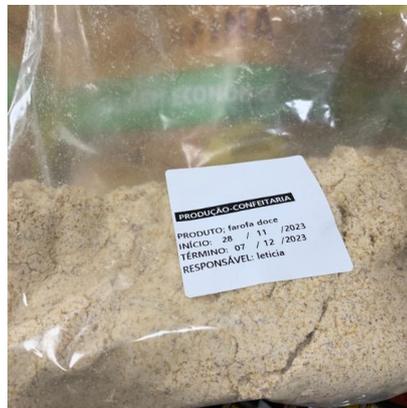
- ✓ Congelador (destinado a armazenar gelo) apresenta mau fechamento e o sistema de vedação está ruim.

Ação corretiva: Manutenção/conserto + preventiva



### Estoque seco

- ✓ Duas observações: Encontrei 1,0kg de mostarda dijon aberta e sem refrigeração. Orientei o chef sobre o correto armazenamento e rapidamente ele o fez. O segundo item foi uma farofa doce com prazo de vencimento 07/12, o chef disse que hoje mesmo ela sairia e portanto dei um ok.



Maria Fernanda Brandão

Insalata  
CPF: 041.949.653-02