

Visita do dia 20/12/2022 e 21/12/2022

Cliente: USPESP Águas de Lindóia	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	
Data: 20/12/2022	Hora: 12:00 até 09:00h

Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada para acompanhamento do almoço de 20/12, pré-preparo e preparo do lanche da tarde e jantar de 20/12 e desjejum de 21/12/22.

Acompanhamento do almoço de 20/12

- ✓ Preparações com apresentação, sabor e aroma adequados, além de estarem em faixa adequada de temperatura tanto para alimentos quentes quanto frios.

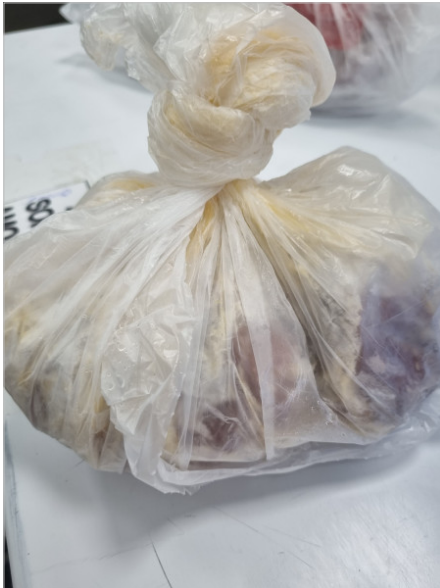




Cozinha - Área de preparo

- ✓ Presença de produtos manipulados e porcionados armazenados sob congelamento sem identificação (linguiça toscana, carne bovina, alho porró e manjericão).
Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto manipulado ou aberto com nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.
Ação corrigida após orientação da colaboradora.





- ✓ Presença de ovos in natura armazenados sob refrigeração sem identificação.

Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto manipulado ou aberto com nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.

Ação corrigida após orientação da colaboradora.



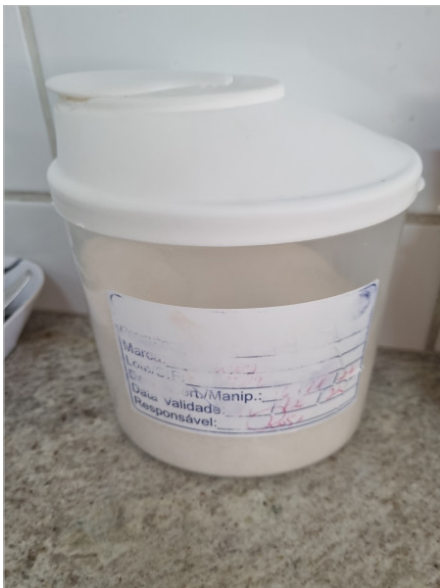
Refeitório dos colaboradores

- ✓ Presença de produtos abertos sem identificação (sal e açúcar).

Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto manipulado ou aberto com nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.



- ✓ Presença de recipiente contendo açúcar com validade vencida na identificação em 16/12/22.
Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



Acompanhamento do jantar de 20/12

- ✓ Presença de colaborador grelhando bifes na chapa sem utilizar mangote e avental térmico. Questiono colaboradora, que informa que estes EPI's estão ausentes na unidade.
Ação corretiva: Providenciar equipamentos de proteção individual (EPI) adequado para as atividades dos colaboradores. Neste caso, mangote e avental térmico.

- ✓ Preparações com apresentação, sabor e aroma adequados, além de estarem em faixa adequada de temperatura tanto para alimentos quentes quanto frios.





Acompanhamento do desjejum de 21/12

- ✓ Preparações com apresentação, sabor e aroma adequados, além de estarem em faixa adequada de temperatura tanto para alimentos quentes quanto frios.





Maria Fernanda Brandão

:

USPESP Águas de Lindóia

CPF: