

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP d. de Aricaia CONSULTOR(A): Juhana Queiroz Meli
DATA: 28/10/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 11:30 HORÁRIO DE SAÍDA: 18:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Cozinha:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Fritadeira com porta de <u>enruiscada</u> <p><u>Freezer:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Todas as <u>queijos</u> confer-me. <p>-> <u>Amostras:</u></p> <p>Todas as amostras sendo <u>coletadas</u> corretamente.</p> <p><u>Gatilho:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Todas as <u>portas</u> confer-me. <p><u>Confeitaria:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Todas as <u>portas</u> confer-me. <p><u>Área de lanchas:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Equipamento de corte de <u>praticidade</u> esta com <u>porta de enruiscada</u>	<ul style="list-style-type: none">• <u>Realizar limpeza.</u> <ul style="list-style-type: none">• <u>Limpeza.</u>	

Nome do Responsável

Assinatura

Nome do Responsável

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP A. Nutrição CONSULTOR (A): Fuhami Quadri
DATA: 28/09/20 HORÁRIO DE INÍCIO: 11:30/18:30 HORÁRIO DE SAÍDA: 11:30/19:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Bufoque:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos os quiquitos OK. <p><u>Produtos quimi</u> OK.</p> <p><u>Buffet Al-moco</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fritura: 11°C. • Salgado: 63°C. • Salada: 18°C <p><u>Buffet jantar:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Salada: 14°C Salgados: 48°C Arroz / feijão: 11°C. 	<ul style="list-style-type: none"> • As saladas deve m estar entre 01°C e 09°C para manter a qualidade e segurança dos alimentos • Manter a salada para abastecer máximo de 10 minutos antes do início do almoço. 	

Nome do Responsável

Rosângela
Assinatura

Nome do Responsável


Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USFAP d. de Linópolis CONSULTOR (A): Fernanda Stinchi
DATA: 28/08/2024 HORÁRIO DE INÍCIO: 11:30 / 18:30 HORÁRIO DE SAÍDA: 14:30 / 19:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Buffet: cafe da manhã</u></p> <p><u>°C quente: 80°C.</u></p> <p><u>°C frio: 12°C.</u></p>		

Nome do Responsável


Assinatura