

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP J. de Linares CONSULTOR (A): Feliana Qualtrini
DATA: 29/05/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 8:10 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:0

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<ul style="list-style-type: none"> • Celadores estão deixando a lixeira da cozinha com a tampa aberta (lixeira o parafuso solto), e manipulando-a com as mãos. • <u>garrafa</u> <u>lâmpada</u> • Lixeira aberta no momento da manipulação. <p><u>confeitaria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • gotas no chocolate com identificação de nada na data de 20/05. • Cadeira cobrindo no jetob. • Caixa de alimentos (Umdas do estoque) danificado no piso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ações Manutenção (risco de contaminação). • Orientar mantê-la fechada. • Resposta orientado • Prática não aceita. Retirar. • Orientar solicitação estada para a comodidade corretamente 	<p>5</p> <p>5</p>

Nome do Responsável

Assinatura

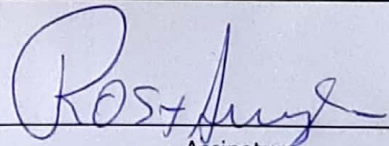
Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP A. de S. João CONSULTOR (A): Fernanda Quaresma
DATA: 24/05/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 9:10 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:10

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>cozinha:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Freezer Presença de mancha sem identificação Presença de alimentos armazenados no freezer mas com data de vencimento. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificar por uso. 	<p>S</p>
<ul style="list-style-type: none"> Torrões mo 20/5 - 23/5 ↳ cozido: 20/5 - 20/06. filé de frango 20/5 - 23/5 ↳ cozido: 20/5 - 20/06. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificar corretamente. 	<p>S</p>
<ul style="list-style-type: none"> Lugar do data se congelado armazenado em refrigeração e sem identificação de descongelamento. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificar corretamente os processos. 	<p>S</p>

Nome do Responsável


Assinatura

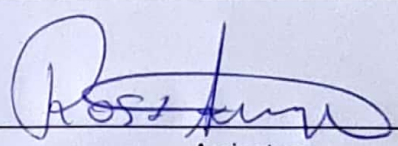
Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USP SP d. de Limão CONSULTOR (A): Fernanda Quab Melo
DATA: 29/05/2021 HORÁRIO DE INÍCIO: 8:10 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:10

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<u>Refeitório:</u> • Todas as partes conformes.		
<u>Restaurante:</u> • Todas as partes conformes.		
<u>Estoque:</u> • Todas as partes conformes.		
<u>Câmaras:</u> • Todas as partes conformes.		
<u>Buffet al meco:</u> °C ambiente: 69,8 °C °C deca: 10,1 °C Salada: 9,8 °C.		

Nome do Responsável



Assinatura