

Fernanda Stinchi  
gastronomia • nutrição  
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USFOSP SOCORRO CONSULTOR(A): Fuhara  
DATA: 03/06/2011 HORÁRIO DE INÍCIO: 10:15 / 12:30 HORÁRIO DE SAÍDA: 13:15 / 19:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Confeitaria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• todos os queixos conforme.</li> </ul> <p><u>Cozinha:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puro com manchas de ferrugem.</li> <li>• Freezer:</li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biqui pome nto com bastante gelo interno.</li> <li>• Porta da cozinha com manchas brancas</li> </ul> </ul> <p><u>Estoque dos freezers:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biqui pome ntos em geral com muito gelo e sujidades na parte interna.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar possibilidade de realizar a limpeza.</li> <li>• Realizar degelo.</li> <li>• Realizar limpeza.</li> <li>• Realizar degelo e limpeza com maior frequência</li> </ul>	

Nome do Responsável

Assinatura





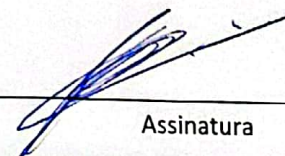
Fernanda Stinchi  
gastronomia • nutrição  
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP SOCOBRO CONSULTOR (A): Fernanda Quarantini  
DATA:   /  /   HORÁRIO DE INÍCIO: 10:15 / 18:30 HORÁRIO DE SAÍDA: 13:15 / 19:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p>Buffet <u>le moco</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• quente: <math>1,7^{\circ}C</math></li> <li>• Frio: <math>9,5^{\circ}C</math>.</li> </ul>		
<p>Buffet <u>fantais</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>quente: <math>1,9</math></li> <li>frio: <math>2,9</math></li> </ul>		
<p>Buffet <u>O. da manã</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>frio: <math>1,4</math></li> <li>quente: <math>16,0^{\circ}C</math>.</li> </ul>		

Nome do Responsável

  
Assinatura