

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

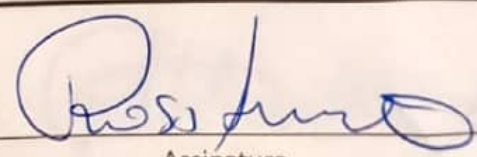
RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP A. de Lencina CONSULTOR (A): Fernanda Quabrichi

DATA: 13/05/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 11:00/18:30 HORÁRIO DE SAÍDA: 14:00/19:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Cozinha</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Presença de mm mantelgas com cabineu encida na data de 30/04/22. • Presença de alimentos manipulados, fora de Refeigela caõ. • Liçura da cozinha aberta <u>10BS</u>: Tampa com fechamento prejudicado devido a um parafuso solto. <p><u>Frezzer horizontal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Produtos manipulados e manipulados armazenados juntos aos produtos fechados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Na carte. (ant. ± 30 U-matex). • Armaze na - br 1-medida ta mente na Refeigela caõ. (funcio nãois exu itadas). • Mantê-la fechada, eca tãndo posicões focas de centim na caõ. • Aciendar manutenções. • Mantê neste equipa me nto 	<p>S</p>

Nome do Responsável



Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Uspup da de A. r. b. a

CONSULTOR (A): Fernanda Stinchi

DATA: 13/05/2021

HORÁRIO DE INÍCIO: 11:00/18:30

HORÁRIO DE SAÍDA: 14:00/19:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Sobremesas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Alguns produtos sem as informações corretas • Receituários de bebidas com diluição, e não sem deudas informações 	<ul style="list-style-type: none"> • Informar corretamente • Informar todas 	<p>S</p>
<p><u>Amostras</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos os pontos conformes 		
<p><u>Buffet Almoço</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • quente 65°C • frio 2°C • gelo 5,2°C 		
<p><u>Sanitário das p. a. r. a.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos os pontos conformes 		
<p><u>Estoque seco</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos os pontos conformes 		

Nome do Responsável

Assinatura

Fernanda Stinchi
Gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USPESP de São Carlos CONSULTOR (A): Fernanda Guarimaru
DATA: 13/05/20 HORÁRIO DE INÍCIO: 11:00/18:30 HORÁRIO DE SAÍDA: 14:00/19:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<u>Camara Congelada</u> -> Pão com supintado		
<u>Camara Refrigerada</u> Todos os pontos conformes	Limpeza	
<u>Refrigerio</u> Todos os pontos conformes		
<u>Vestibulo</u> Todos os pontos conformes		
<u>Buffet jantar</u> água 3,1°C Salgado 65,1°C / 45°C frio: -1,2°C		
<u>Buffet café da manhã</u> quente 64,5°C frio 5,8°C		

Rosa Augusta
Assinatura

Nome do Responsável

Assinatura