

Visita do dia 10/11/2023

Cliente: Terraço Tayoo	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 10/11/2023	Hora: 07:30 até 10:00h

Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada pela nutricionista Caroline Lopes.

Realizado durante a visita acompanhamento de preparações quentes e frias com diferentes colaboradores.

Levantamento do número de placas de orientação para cada área.

- Estoque e PVPS: 1 unidade
- Recebimento de produtos: 1 unidade
- EPI/Uso de Uniforme: 1 unidade
- Coleta de Amostras: 1 unidade
- Organização de alimentos: 1 unidade
- Proteção de cabelos: 2 unidades
- Contaminação cruzada: 2 unidades
- Tábuas de corte: 1 unidade
- Higienização FLV: 1 unidade
- Higienização de Mãos: 3 unidades
- Adornos: 1 unidade
- Armazenamento de amostras: 1 unidade
- Limpeza e organização do ambiente: 2 unidades
- Identificação correta de alimentos: 3 unidades
- Pia exclusiva FLV: 1 unidade
- Pia higienização de mãos: 2 unidades
- Lixeira: 5 unidades
- Resfriamento correto: 1 unidade


Pendente agendamento de treinamento de boas práticas.

SUSHI BAR

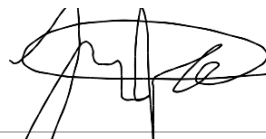
- ✓ Acompanhamento de preparo de sashimis que serão utilizados nas preparações do almoço e outra remessa para evento fora do restaurante.
Preparo realizado dentro do padrão de higiene e segurança necessários.
As porções destinadas ao evento foram devidamente embaladas em plástico filme e identificadas.
Feito somente um reforço quanto a importância da troca das luvas descartáveis a cada mudança de ambiente manuseado.

Área de Cocção

- ✓ Acompanhamento da preparação dos discos e recheio do Harumaki de Banana servido diretamente aos clientes pelo garçom e confecções dos pastéis que são servidos no buffet.
Ambas preparações foram realizadas dentro das normas de segurança e higiene.



Maria Fernanda Brandão



Terraço Tayoo
CPF: