

Fernanda Stinchi gastronomia • nutrição Consultoria Gastronômica e Nutricional		RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA
CLIENTE: <u>Valep Aquas de Lindia</u>		CONSULTOR (A): <u>Fernanda Qualmeri</u>
DATA: <u>14/04/22</u>	HORÁRIO DE INÍCIO: <u>11:00 18:30</u>	HORÁRIO DE SAÍDA: <u>14:00 19:30</u>
Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Refeitório:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Todas as pentes conformes. <p><u>Buffet que:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Câmara refrigerada: Todas as pentes conformes. • Câmara congelada: Todas as pentes conformes. • Falta o nomenclatura das hortifrutíferas o correto não no piso com caixas plásticas. <p><u>Área dos Produtos Químicos:</u></p> <p>Todas as pentes conformes.</p> <p><u>Verificação:</u></p> <p>Todas as pentes conformes.</p> <p><u>Buffet:</u></p> <p>°C frio: -1.3°C Quente: 65°C.</p> <p><u>Cozinha:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Presença de porcos de alho poró congelado com data errada. (Ex: 03/03 - 03/04 = 7 correto: 03/03 - 03/06). 	<ul style="list-style-type: none"> • Orientar que a realização da organização das hortifrutíferas deve ocorrer em cima das unidades ou modos adaptados. <p>• Identificar corretamente</p>	<p>S</p> <p>S</p>

Nome do Responsável

Assinatura

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: USP SP Aquas de Indaial CONSULTOR (A): Fernanda Guerra Merli
DATA: 14/04/2022 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>• geladeira (da produção aberta) com dificuldade para fechar</p> <p>• Amestla: cliente funcionária a armazenar as caletas no freezer logo após fim da caleta.</p> <p><u>Sanitários (-Piscina)</u> - todos os pontos conformes.</p> <p><u>Buffet jantar:</u> °C: saladas: 0.6°C aquente: ±0.1°C frios: 4.4°C.</p> <p><u>Buffet café da manhã:</u> °C: frutas/käofoal: -0,1°C aquente: ±5°C.</p>	<p>Ação não necessária</p>	