

Relatório semanal - realizado por Letícia Antunes Teich

Cliente: Delivery Insalata

Consultor(a): Maria Fernanda Brandão

E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br

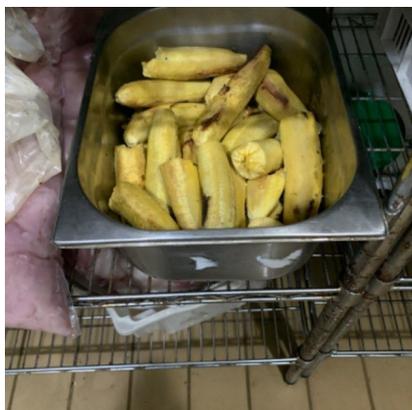
Data: 22/12/2023

Dia 18/12/2023

- ✓ Foram encontrados produtos armazenados na câmara fria sem etiquetas de identificação

Refeição de funcionário armazenada na câmara sem identificação e sem proteção adequada (Da maneira que foi armazenada pode ocorrer uma contaminação cruzada)

Peixe em descongelamento desprotegido e sem identificação





Dia 21/12/2023

✓ 4 quiches armazenadas sem identificação

Queijo muçarela sem identificação do dia de abertura/ manipulação

Alimentos armazenados em GN sem identificação

Arroz arbóreo com ausência de etiqueta de identificação

Foi encontrado um gnocchi vencido (20/12/2023) e colocado para uso imediato após a análise sensorial do chef

Observação: A visita foi realizada com o nutricionista Victor



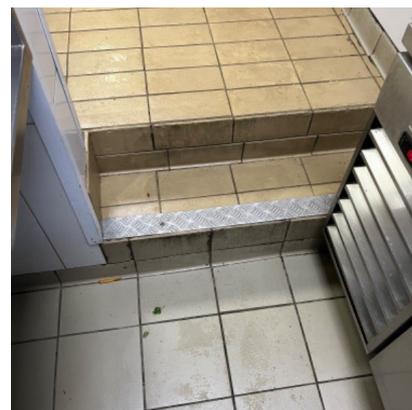


Dia 22/12/2023

- ✓ Não foi possível avaliar a cozinha por conta do horário, olhei a praça da salada e câmara fria.

Foram esclarecidas algumas dúvidas dos colaboradores sobre o preenchimento das planilhas de 4 horas dos balcões refrigerados. Quando estavam realizando o fechamento, os alimentos dispostos na bancada refrigerada eram armazenados sem etiquetas de identificação. Portanto, os colaboradores foram orientados a identificar (validade de um dia) e armazenar os produtos de maiores valor enquanto os alimentos de menor valor sejam descartados no fim do turno.

- ✓ Observação:
Gostaria de sugerir a instalação de fitas antiderrapantes nos seguintes locais:
Degrau da cozinha perto da chapa;
Escada para o piso superior (no dia estava chovendo e a escada ficou muito escorregadia);
E por fim, degrau para a expedição (no dia estava chovendo e a parte em prata ficou muito escorregadia).



Maria Fernanda Brandão

Delivery Insalata
CPF: 225.462.218-84