

Visita do dia 13/07/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 13/07/2023	Hora: 17:00 até 19:30h

Observações Gerais / Objetivo: Visita técnica para controle de qualidade

- ✓ Verificado chá sendo resfriado em temperatura ambiente, funcionários já orientados sobre a importância de se fazer esse resfriamento sobre cama de gelo, porém hoje verifiquei que a não havia gelo disponível na máquina.



- ✓ Verificado que essa semana as áreas estão mais sujas, os funcionários justificaram que estão com sobrecarga de trabalho.
- ✓ Evidenciado que a planilhas de temperatura do setor da ilha não estão sendo preenchidas desde 18/06. Colaboradores já foram orientados sobre a importância do registro das planilhas, visto que são documentos obrigatórios.

PLANEJA DE CONTROLE DE TEMPERATURA DE DISTRIBUIÇÃO - ALIMENTOS

MÊS: 07/2023 ANO: 2023 RESPONSÁVEL:

ALIMENTO / PREPARAÇÃO	JULHO		AGOSTO		OBSERVAÇÃO / AÇÃO CORRETIVA
	1ª Semana	2ª Semana	1ª Semana	2ª Semana	
Sashimi de Atum	16,1	12,4	13,5	16,1	
Sashimi de Salmão	12,2	12,1	14,0	15,0	
Sashimi de Namorado	20,3	19,6	18,7	17,1	
Sashimi de Peixe	19,1	11,4	16,2	11,1	
Caril					
Sashimi de Donato					
Sashimi de Polvo	12				
Uramaki de Salmão	12,2	13,1	14,6	13,2	
Uramaki de atum	12,0		14,1	14,0	
Uramaki de salmão	13,6	14,1	16,1	14,3	
Uramaki de polvo					
Uramaki de camarão					
Uramaki de trutas					
Uramaki Skin					
Quilates de peixe com molho					
Rousselles de salmão					
Rousselles de atum					
Uramaki Castanha					
Uramaki de Olegui					
Sushi de Peixe					
Sushi de Salmão Abacate					
Sushi de Caril Peixe					
Chips					
Joe Joe Chips					
Joe Joe Macarrão					
Uramaki de Atum					
Sushi					

PREPARAÇÃO FEITA: PRÉVIO DE CADERNO DE CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS A SEREM A SERVIDOS

13 de Julho de 2023.



Maria Fernanda Brandão