



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 01

Responsável pela Verificação: Andrey Piccioli

Resultado da Verificação: Controles operacionais estão adequados

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 03

Responsável pela Verificação: Jean Persival

Resultado da Verificação: Controles operacionais estão adequados

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 05

Responsável pela Verificação: Jean Persival

Resultado da Verificação: Controles operacionais estão adequados

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 07

Responsável pela Verificação: Jean Persival

Resultado da Verificação: Controles operacionais não estão adequados

Pratos quentes estão com alimentos misturados e pratos frios desorganizados

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 09

Responsável pela Verificação: Jean Persival

Resultado da Verificação: Controles operacionais não estão adequados

Pratos quentes estão com alimentos misturados e pratos frios desorganizados

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 11

Responsável pela Verificação: Jean Persival

Resultado da Verificação: Controles operacionais não estão adequados

Pratos quentes estão com alimentos misturados e pratos frios desorganizados

As condições de armazenamento não estão boas

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 13

Responsável pela Verificação: Andrey Piccioli

Resultado da Verificação: Controles operacionais estão adequados

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 15

Responsável pela Verificação: Andrey Piccioli

Resultado da Verificação: Controles operacionais não estão adequados

Pratos quentes estão com alimentos misturados e pratos frios desorganizados

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 17

Responsável pela Verificação: Andrey Piccioli

Resultado da Verificação: Controles operacionais estão adequados

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 19
Responsável pela Verificação: Andrey Piccioli
Resultado da Verificação: Controles operacionais não estão adequados
Pratos quentes estão com alimentos misturados e pratos frios desorganizados
As condições de armazenamento não estão boas

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.



COZINHA
Controle de Armazenamento
LISTA DE VERIFICAÇÃO

IT05

Rev. 00
10/06/20XX

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/06/20XX

Data de Verificação (pelo menos uma vez por mês): SEMANA 21

Responsável pela Verificação: Jean Persival

Resultado da Verificação: Controles operacionais não estão adequados

Pratos quentes estão com alimentos misturados e pratos frios desorganizados

Verificação / Critérios de Aceitação		
Pratos Quentes	Pratos Frios	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">▪ Não misturar os alimentos▪ Montado conforme menu▪ Servir imediatamente ao preparo	<ul style="list-style-type: none">▪ Organizados e conforme menu	<ul style="list-style-type: none">▪ Em doses▪ Conforme solicitado.

Condições de Armazenamento

- Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob condições adequadas de temperatura para sua conservação;
- Os alimentos devem estar afastados de materiais de limpeza;
- É proibido sobrepor bandejas, pratos ou outro recipiente contendo alimentos quando desprovido de cobertura;
- Utensílio ou recipiente que tenham entrado em contato com alimentos crus antes de serem lavados não podem entrar em contato com alimentos cozidos.
- É proibido contato de papéis coloridos, jornais, etc com alimentos;
- Todo alimento (frutas, verduras, ovos) antes de serem acondicionados no refrigerador devem ser lavados.
- Alimento fracionado deve possuir procedência do fornecedor e data de validade.