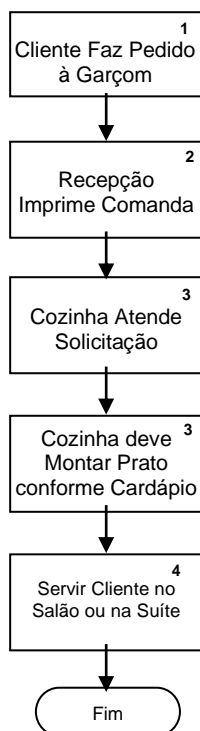


### QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/11/20XX



#### Cuidados Especiais com os Utensílios de Cozinha

1. Os utensílios de cozinha devem estar acondicionados em local próprios, identificados e em ambiente secos e limpos.
2. Antes da utilização ou envio para as suítes, os utensílios (prato, copos, xícaras, etc) devem ser esterilizados com álcool a 70°. Os talheres devem ser embalados com guardanapo e então lacrados.

#### Registros

Restaurante – Menu  
Cozinha – Armazenamento (IT05)

#### Detalhamento dos Sub-Processos

1. A cozinha deve atender aos pedidos do restaurante em geral (refeições/bebidas) após solicitação da recepção.
2. A recepção solicita a cozinha através da impressão da comanda e aviso à cozinheira.
3. A cozinha deve atender aos pedidos conforme especificação do cardápio. As refeições são individuais deve ser respeitado as porções definidas.
4. Após preparar a cozinheira deve inspecionar os pratos preparados conforme critérios definidos, registrar inspeção no sistema e encaminhar pedido a suíte.
5. No final dos serviços o ambiente deve ficar limpo e organizado.

#### Cuidados Especiais com Produtos Alimentícios

1. Todo produto deve possuir data de validade, os vencidos devem ser descartados.
2. Os produtos devem ficar acondicionados identificados em prateleira ou se necessário em refrigeração a temperatura recomendada.
3. Os produtos após abertos, devem ficar acondicionado em local adequado e ser consumido até a data recomendada pelo fabricante (em média 3 dias). Registrar data da abertura.
4. Produtos pré-elaborados (frango desfiado, misto-quente, sopas, etc), devem possuir data de validade fixada em 60 dias e serem resfriados antes do congelamento.
5. Frutas e verduras devem ser acondicionadas em local refrigerado e sem sinais de deterioração.
6. As pizzas devem ser acondicionadas no freezer na horizontal até o congelamento.
7. Nuggets e kibes devem ficar no freezer congelado.
8. Carnes e batatas palito, devem ser embaladas por porção e congelada. (identificar e fixar data de validade de 60 dias)
7. Todos materiais utilizados na produção de alimentos deve possuir registro no Ministério da Saúde, Agricultura ou outro órgão competente.