

CONTROLE DE QUALIDADE

POP – 01: HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

POP – 11: MONITORAMENTO DO ASSEIO PESSOAL E SAÚDE DOS COLABORADORES

POP – 16: HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

**POP – 02: MONITORAMENTO VISUAL DE PRESENÇA DE VETORES E PRAGAS
URBANAS**

**POP – 03: MONITORAMENTO DAS MEDIDAS PREVENTIVAS NO CONTROLE
INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS**

POP – 18: MONITORAMENTO DA RETIRADA E ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS



Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Equipamentos de cocção e refrigeração – SEMANA 01

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Forno / Coifas																					
Fritadeiras / Filtros / Estufas																					
Fogão / Banho Maria																					
Grelhador / Tostador Chapa / Micro-ondas																					
Câmara Congelada / Resfriada																					
Geladeiras / Divisórias																					
Freezers																					
Máquina de gelo																					
Visto:																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Utensílios e equipamentos em geral – SEMANA 01

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Masseira / Boleadeira																					
Tabuleiros																					
Balança / Termômetros																					
Utensílios: bib'sfihas, pizzeria, lanches, salgados / almoço																					
Utensílios copa / Garrafa chantilly																					
Post mix (Bicos)																					
Liquidificador																					
Chopeira (parte externa)																					
Máquina de lavar louças																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Edificações (cozinha, copa e estoque) – SEMANA 01

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Ralos																					
Janelas / Telas / Luminárias																					
Teto / Paredes / Portas																					
Estrados / Caixas vazadas / Prateleiras																					
Bancadas / Pedra																					
Lixeiras																					
Extintores																					
Pias (utensílios e mãos)																					
Área da lixeira																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Vestiários – SEMANA 01

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Ralos / Azulejos																					
Janelas / Telas / Luminárias																					
Teto / Paredes / Portas																					
Sanitário / Mictório / Canopla																					
Pias / Box																					
Papeleira / Secador/ Saboneteira																					
Lixeira																					
Armário																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Salão e banheiros sociais – SEMANA 01

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Paredes e Portas																					
Vidros / Janelas / Telas / Ventilador/ Saídas de ar / Luminárias																					
Mesas / Cadeiras / Aparadores / Suporte de cardápio																					
Toalha de mesa / Cardápios / Guardanapeiras																					
Menus / Monitores e equipamentos de TV's / Extintor																					
Utensílios em geral																					
Banheiros Sociais																					
Playground / Kid Play																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 01 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS
PLANILHA DE CONTROLE 01 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Código: PC-QL-01 V1
 Página 7 de 78

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Área Externa – SEMANA 01

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Menu drive / Totem e Indicativos																					
Pisos / Ralos / Grelhas																					
Luminárias																					
Jardim / Estacionamento																					
Área da Lixeira																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

EPI's – SEMANA 01

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Avental Plástico																					
Avental de Limpeza																					
Capa Térmica com capuz, calça térmica e luva térmica para câmara																					
Luvas de borracha / Nitrílica																					
Luva de borracha com proteção térmica																					
Luva de segurança térmica																					
Óculos de proteção																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Utensílios de limpeza – SEMANA 01

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Balde e Mops																					
Vassoura, Rodo e Pás																					
Escova de Nylon																					
Panos Alvejados																					
Esfregão mop																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Equipamentos de cocção e refrigeração – SEMANA 02

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Forno / Coifas																					
Fritadeiras / Filtros / Estufas																					
Fogão / Banho Maria																					
Grelhador / Tostador Chapa / Micro-ondas																					
Câmara Congelada / Resfriada																					
Geladeiras / Divisórias																					
Freezers																					
Máquina de gelo																					
Visto:																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Utensílios e equipamentos em geral – SEMANA 02

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Masseira / Boleadeira																					
Tabuleiros																					
Balança / Termômetros																					
Utensílios: bib'sfihas, pizzaria, lanches, salgados / almoço																					
Utensílios copa / Garrafa chantilly																					
Post mix (Bicos)																					
Liquidificador																					
Chopeira (parte externa)																					
Máquina de lavar louças																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Edificações (cozinha, copa e estoque) – SEMANA 02

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Ralos																					
Janelas / Telas / Luminárias																					
Teto / Paredes / Portas																					
Estrados / Caixas vazadas / Prateleiras																					
Bancadas / Pedra																					
Lixeiras																					
Extintores																					
Pias (utensílios e mãos)																					
Área da lixeira																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Vestiários – SEMANA 02

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Ralos / Azulejos																					
Janelas / Telas / Luminárias																					
Teto / Paredes / Portas																					
Sanitário / Mictório / Canopla																					
Pias / Box																					
Papeleira / Secador/ Saboneteira																					
Lixeira																					
Armário																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Salão e banheiros sociais – SEMANA 02

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Paredes e Portas																					
Vidros / Janelas / Telas / Ventilador/ Saídas de ar / Luminárias																					
Mesas / Cadeiras / Aparadores / Suporte de cardápio																					
Toalha de mesa / Cardápios / Guardanapeiras																					
Menus / Monitores e equipamentos de TV's / Extintor																					
Utensílios em geral																					
Banheiros Sociais																					
Playground / Kid Play																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Área Externa – SEMANA 02

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Menu drive / Totem e Indicativos																					
Pisos / Ralos / Grelhas																					
Luminárias																					
Jardim / Estacionamento																					
Área da Lixeira																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

EPI's – SEMANA 02

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Avental Plástico																					
Avental de Limpeza																					
Capa Térmica com capuz, calça térmica e luva térmica para câmara																					
Luvas de borracha / Nitrílica																					
Luva de borracha com proteção térmica																					
Luva de segurança térmica																					
Óculos de proteção																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Utensílios de limpeza – SEMANA 02

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Balde e Mops																					
Vassoura, Rodo e Pás																					
Escova de Nylon																					
Panos Alvejados																					
Esfregão mop																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Equipamentos de cocção e refrigeração – SEMANA 02

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Forno / Coifas																					
Fritadeiras / Filtros / Estufas																					
Fogão / Banho Maria																					
Grelhador / Tostador Chapa / Micro-ondas																					
Câmara Congelada / Resfriada																					
Geladeiras / Divisórias																					
Freezers																					
Máquina de gelo																					
Visto:																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Utensílios e equipamentos em geral – SEMANA 02

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Masseira / Boleadeira																					
Tabuleiros																					
Balança / Termômetros																					
Utensílios: bib'sfihas, pizzaria, lanches, salgados / almoço																					
Utensílios copa / Garrafa chantilly																					
Post mix (Bicos)																					
Liquidificador																					
Chopeira (parte externa)																					
Máquina de lavar louças																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Edificações (cozinha, copa e estoque) – SEMANA 03

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Ralos																					
Janelas / Telas / Luminárias																					
Teto / Paredes / Portas																					
Estrados / Caixas vazadas / Prateleiras																					
Bancadas / Pedra																					
Lixeiras																					
Extintores																					
Pias (utensílios e mãos)																					
Área da lixeira																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Vestiários – SEMANA 03

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Ralos / Azulejos																					
Janelas / Telas / Luminárias																					
Teto / Paredes / Portas																					
Sanitário / Mictório / Canopla																					
Pias / Box																					
Papeleira / Secador/ Saboneteira																					
Lixeira																					
Armário																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Salão e banheiros sociais – SEMANA 03

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Paredes e Portas																					
Vidros / Janelas / Telas / Ventilador/ Saídas de ar / Luminárias																					
Mesas / Cadeiras / Aparadores / Suporte de cardápio																					
Toalha de mesa / Cardápios / Guardanapeiras																					
Menus / Monitores e equipamentos de TV's / Extintor																					
Utensílios em geral																					
Banheiros Sociais																					
Playground / Kid Play																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Área Externa – SEMANA 03

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Menu drive / Totem e Indicativos																					
Pisos / Ralos / Grelhas																					
Luminárias																					
Jardim / Estacionamento																					
Área da Lixeira																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

EPI's – SEMANA 03

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Avental Plástico																					
Avental de Limpeza																					
Capa Térmica com capuz, calça térmica e luva térmica para câmara																					
Luvas de borracha / Nitrílica																					
Luva de borracha com proteção térmica																					
Luva de segurança térmica																					
Óculos de proteção																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Utensílios de limpeza – SEMANA 03

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Balde e Mops																					
Vassoura, Rodo e Pás																					
Escova de Nylon																					
Panos Alvejados																					
Esfregão mop																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Edificações (cozinha, copa e estoque) – SEMANA 04

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Ralos																					
Janelas / Telas / Luminárias																					
Teto / Paredes / Portas																					
Estrados / Caixas vazadas / Prateleiras																					
Bancadas / Pedra																					
Lixeiras																					
Extintores																					
Pias (utensílios e mãos)																					
Área da lixeira																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Vestiários – SEMANA 04

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Ralos / Azulejos																					
Janelas / Telas / Luminárias																					
Teto / Paredes / Portas																					
Sanitário / Mictório / Canopla																					
Pias / Box																					
Papeleira / Secador/ Saboneteira																					
Lixeira																					
Armário																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Salão e banheiros sociais – SEMANA 04

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Paredes e Portas																					
Vidros / Janelas / Telas / Ventilador/ Saídas de ar / Luminárias																					
Mesas / Cadeiras / Aparadores / Suporte de cardápio																					
Toalha de mesa / Cardápios / Guardanapeiras																					
Menus / Monitores e equipamentos de TV's / Extintor																					
Utensílios em geral																					
Banheiros Sociais																					
Playground / Kid Play																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Área Externa – SEMANA 04

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Menu drive / Totem e Indicativos																					
Pisos / Ralos / Grelhas																					
Luminárias																					
Jardim / Estacionamento																					
Área da Lixeira																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

EPI's – SEMANA 04

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Avental Plástico																					
Avental de Limpeza																					
Capa Térmica com capuz, calça térmica e luva térmica para câmara																					
Luvas de borracha / Nitrílica																					
Luva de borracha com proteção térmica																					
Luva de segurança térmica																					
Óculos de proteção																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Utensílios de limpeza – SEMANA 04

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Balde e Mops																					
Vassoura, Rodo e Pás																					
Escova de Nylon																					
Panos Alvejados																					
Esfregão mop																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Edificações (cozinha, copa e estoque) – SEMANA 05

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Ralos																					
Janelas / Telas / Luminárias																					
Teto / Paredes / Portas																					
Estrados / Caixas vazadas / Prateleiras																					
Bancadas / Pedra																					
Lixeiras																					
Extintores																					
Pias (utensílios e mãos)																					
Área da lixeira																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Vestiários – SEMANA 05

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Ralos / Azulejos																					
Janelas / Telas / Luminárias																					
Teto / Paredes / Portas																					
Sanitário / Mictório / Canopla																					
Pias / Box																					
Papeleira / Secador/ Saboneteira																					
Lixeira																					
Armário																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Salão e banheiros sociais – SEMANA 05

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Pisos / Paredes e Portas																					
Vidros / Janelas / Telas / Ventilador/ Saídas de ar / Luminárias																					
Mesas / Cadeiras / Aparadores / Suporte de cardápio																					
Toalha de mesa / Cardápios / Guardanapeiras																					
Menus / Monitores e equipamentos de TV's / Extintor																					
Utensílios em geral																					
Banheiros Sociais																					
Playground / Kid Play																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Área Externa – SEMANA 05

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Menu drive / Totem e Indicativos																					
Pisos / Ralos / Grelhas																					
Luminárias																					
Jardim / Estacionamento																					
Área da Lixeira																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

EPI's – SEMANA 05

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Avental Plástico																					
Avental de Limpeza																					
Capa Térmica com capuz, calça térmica e luva térmica para câmara																					
Luvas de borracha / Nitrílica																					
Luva de borracha com proteção térmica																					
Luva de segurança térmica																					
Óculos de proteção																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: SUPERVISOR DE SALÃO / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Realizar o planejamento da limpeza identificando com “X” as limpezas diárias e “XX” as limpezas semanais programadas, e os turnos responsáveis pela execução.
- Avaliar diariamente a limpeza dos equipamentos, utensílios e edificação, registrando na planilha a execução. Circular o “X” e “XX” para limpeza executada.

Utensílios de limpeza – SEMANA 05

Data (dia/mês/ano):																					
Equipamento / Área	Segunda-feira			Terça-feira			Quarta-feira			Quinta-Feira			Sexta-feira			Sábado			Domingo		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
Balde e Mops																					
Vassoura, Rodo e Pás																					
Escova de Nylon																					
Panos Alvejados																					
Esfregão mop																					
Visto																					

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Noite (madrugada)

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------



POP 04 – CAPACITAÇÃO, HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES
PLANILHA DE CONTROLE 11 – MONITORAMENTO DO ASSEIO PESSOAL E SAÚDE DOS COLABORADORES

Código: PC-QL-11 V1

Página 1 de 2

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE DE UNIDADE
---------	-------	--------------	--------------------------------------

- Realizar o monitoramento visual das condições de higiene pessoal e saúde dos manipuladores, registrando “C” – para CONFORME; “NC” – para NÃO CONFORME
- Se identificado alguma não conformidade, registrar a prática inadequada e qual a ação corretiva realizada

Pratica de Higiene e Saúde	Mês/Ano: _____																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Uniformes completos, limpos e bem conservados?																															
Cabelos bem protegidos (rede/boné)?																															
Ausência de barba e bigode?																															
Unhas limpas, aparadas e sem esmalte?																															
Ausência de maquiagem e adornos?																															
Calçados limpos e bem conservados?																															
Uso adequado de luvas na manipulação de alimentos?																															
Lavagem correta das mãos?																															
Ausência de ferimentos e infecções cutâneas?																															
Ausência de funcionários com sintomas: vômito, diarreia, febre, dor de cabeça, gripe																															
Praticam hábitos higiênicos (não tossir, cuspir espirrar nos alimentos durante a manipulação de alimentos)?																															
Visto:																															

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------



POP 04 – CAPACITAÇÃO, HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES
PLANILHA DE CONTROLE 11 – MONITORAMENTO DO ASSEIO PESSOAL E SAÚDE DOS COLABORADORES

Código: PC-QL-11 V1
Página 1 de 2

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	--

- Na verificação de NÃO CONFORMIDADE durante o monitoramento visual com relação ao asseio pessoal e saúde dos manipuladores, deve-se registrar a não conformidade apresentada e a ação corretiva realizada.

DATA	NOME DO COLABORADOR	SETOR	REGISTRO DA PRÁTICA INADEQUADA	AÇÃO CORRETIVA

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 16 – HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

Código: PC-QL-16 V1
 Página 1 de 3

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Registrar na planilha o produto a ser higienizado. Considerar **C** – para CONFORME; **“NC”** – para NÃO CONFORME para cada etapa realizada de acordo com o procedimento descrito na I.T 02 – Higienização de hortifrúti.

MÊS / ANO: _____																
Dia	Produto	Seleção Primária			Lavagem			Desinfecção			Enxague			Visto do Responsável pela higienização		
Turno	-	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Madrugada

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 16 – HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

Código: PC-QL-16 V1
 Página 1 de 3

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

MÊS / ANO: _____																
Dia	Produto	Seleção Primária			Lavagem			Desinfecção			Enxague			Visto do Responsável pela higienização		
Turno	-	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Madrugada

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Na verificação de NÃO CONFORMIDADE durante a higienização de hortifrúti, deve-se descrever a não conformidade apresentada e a ação corretiva realizada.

DATA dia/mês/ano	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 02 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS PLANILHA DE CONTROLE 03 – MONITORAMENTO DAS MEDIDAS PREVENTIVAS NO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS								Código: PC-QL-03 V1 Página 1 de 3
---	--	--	--	--	--	--	--	---

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	---

- Realizar quinzenalmente o monitoramento das medidas preventivas, registrando nas colunas: “C” – para CONFORME; “NC” – para NÃO CONFORME.

ANO:	JANEIRO		FEVEREIRO		MARÇO		ABRIL		MAIO		JUNHO	
DATA												
Presença de fechamento automático e vedação inferior nas portas de acesso à área externa												
Presença de telas em todas as janelas de acesso à área externa / Telas conservadas												
Ralos com sistema abre e fecha funcionando												
Paredes e pisos conservados / sem frestas												
Tomadas e interruptores protegidos												
Áreas internas organizadas e limpas / Ausência de objetos em desuso												
Áreas externas organizadas e limpas / Ausência de objetos em desuso												
Área do lixo protegida e limpa / Janelas teladas / Porta com vedação												
Armadilhas presentes e posicionadas conforme mapa												

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 02 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS PLANILHA DE CONTROLE 03 – MONITORAMENTO DAS MEDIDAS PREVENTIVAS NO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Código: PC-QL-03 V1 Página 1 de 3
--	--

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	---

- Realizar quinzenalmente o monitoramento das medidas preventivas, registrando nas colunas: “C” – para CONFORME; “NC” – para NÃO CONFORME.

ANO:	JULHO		AGOSTO		SETEMBRO		OUTUBRO		NOVEMBRO		DEZEMBRO	
DATA												
Presença de fechamento automático e vedação inferior nas portas de acesso à área externa												
Presença de telas em todas as janelas de acesso à área externa / Telas conservadas												
Ralos com sistema abre e fecha funcionando												
Paredes e pisos conservados / sem frestas												
Tomadas e interruptores protegidos												
Áreas internas organizadas e limpas / Ausência de objetos em desuso												
Áreas externas organizadas e limpas / Ausência de objetos em desuso												
Área do lixo protegida e limpa / Janelas teladas / Porta com vedação												
Armadilhas presentes e posicionadas conforme mapa												

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

- Na verificação de NÃO CONFORMIDADE durante o monitoramento das medidas preventivas no controle integrado de vetores e pragas urbanas, deve-se descrever a não conformidade apresentada e a ação corretiva realizada.

DATA dia/mês/ano	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA

Verificado por:

Função:
ANALISTA DE QUALIDADE

Assinatura:

POP 02 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS PLANILHA DE CONTROLE 02 – MONITORAMENTO VISUAL DE PRESENÇA DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Código: PC-QL-02 V1 Página 1 de 3
---	---

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER DE UNIDADE / SUPERVISOR DE SALÃO
---------	-------	--------------	--

- Realizar diariamente a inspeção visual da presença de vetores e pragas urbanas em todas as dependências da loja, registrando na planilha a execução.
- Utilizar a legenda abaixo para as anotações:

PRAGAS	A = Abelha	Av = Ave	B= Barata	C= Cupim	F= Formiga		M= Mosca / Mosquito	R= Roedore
LOCAL	C= Copa	Co =Cozinha	S =Salão	E= Área Externa	D= Depósito		SE= Sem evidências	

ANO:												
DIA	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
01												
02												
03												
04												
05												
06												
07												
08												
09												
10												
11												
12												
13												
14												
15												

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 02 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS PLANILHA DE CONTROLE 02 – MONITORAMENTO VISUAL DE PRESENÇA DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Código: PC-QL-02 V1 Página 1 de 3
---	--

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER DE UNIDADE / SUPERVISOR DE SALÃO
---------	-------	--------------	--

- Realizar diariamente a inspeção visual da presença de vetores e pragas urbanas em todas as dependências da loja, registrando na planilha a execução.
- Utilizar a legenda abaixo para as anotações:

PRAGAS	A = Abelha	Av = Ave	B= Barata	C= Cupim	F= Formiga	M= Mosca / Mosquito	R= Roedores
LOCAL	C= Copa	Co =Cozinha	S =Salão	E= Área Externa	D= Depósito	SE= Sem evidências	

ANO:												
DIA	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

- Na verificação de NÃO CONFORMIDADE durante o monitoramento visual de presença de vetores e pragas urbanas, deve-se descrever a não conformidade apresentada e a ação corretiva realizada

DATA dia/mês/ano	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA

Verificado por:

Função:
ANALISTA DE QUALIDADE

Assinatura:

POP 06 - MANEJOS DE RESÍDUOS PLANILHA DE CONTROLE 18 - MONITORAMENTO DA RETIRADA E ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS	Código: PC-QL-18 V1 Página 1 de 3
--	---

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	---

- Registrar diariamente a cada turno o horário da retirada dos resíduos.
- Registrar **C** – para CONFORME; **NC** – para NÃO CONFORME para o acondicionamento dos resíduos.

DIA	Mês/Ano: _____						
	TURNO DA MANHÃ		TURNO DA TARDE		TURNO DA MADRUGADA		Visto
	Horário de retirada COZINHA	Acondicionamento dos resíduos	Horário de retirada COZINHA	Acondicionamento dos resíduos	Horário de retirada COZINHA	Acondicionamento dos resíduos	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	---

DIA	Mês/Ano: _____						
	TURNO DA MANHÃ		TURNO DA TARDE		TURNO DA MADRUGADA		Visto
	Horário de retirada COZINHA	Acondicionamento dos resíduos	Horário de retirada COZINHA	Acondicionamento dos resíduos	Horário de retirada COZINHA	Acondicionamento dos resíduos	
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	---

Na verificação NÃO CONFORMIDADES e AÇÃO CORRETIVAS referente ao monitoramento da retirada e acondicionamento de resíduos, deve-se descrever a não conformidade apresentada e a ação corretiva realizada.

[illegible]

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

CONTROLE DE RECEBIMENTO

POP – 13: RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

POP – 14: INPEÇÃO DE VEÍCULO DE TRANPOSTE E MOTORISTA

POP – FORMULÁRIO DE DEVOLUÇÃO DE MERCADORIA – SAL (SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO LOJISTA)



POP 5 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 13 - RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Código: PC-QL-13 V1

Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDEER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	---

Inspeção de mercadorias – Fornecedor interno

- Aferir a cada recebimento a temperatura dos produtos, registrando no campo **TEMPERATURA**, na coluna de cada setor o valor verificado.
Critérios de conformidade:
RESFRIADOS (0 a 4°C, ou conforme recomendação do fabricante) / CONGELADOS (-12°C ou mais frio, ou conforme recomendação do fabricante).
- Se identificado algum desvio na temperatura descrever na planilha a **NÃO CONFORMIDADE** e **AÇÃO CORRETIVA** tomada.

	TEMPERATURA																														
	MÊS / ANO: _____																														
SETOR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1-Lanches																															
2-Fritura																															
3-Pizzaria																															
4-Pratos Almoço																															
5-Pratos Frios e Saladas																															
6-Massas e Molhos																															
7-Salgados assados																															
8-Bebidas e sobremesas																															

*Legenda dos produtos dos setores no final da planilha

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 5 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 13 - RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Código: PC-QL-13 V1
 Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	--

Inspeção de mercadorias – Fornecedor interno

- Avaliar a cada recebimento a **EMBALAGEM, ROTULAGEM, VALIDADE, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS** e **QUANTIDADE**, registrando na coluna de cada setor: **“C” – para CONFORME; “NC” – para NÃO CONFORME**
- Se identificado algum desvio descrever na planilha a NÃO CONFORMIDADE e AÇÃO CORRETIVA tomada.

	EMBALAGEM / ROTULAGEM / VALIDADE / CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS / QUANTIDADE																														
	MÊS / ANO: _____																														
SETOR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1-Lanches																															
2-Fritura																															
3-Pizzaria																															
4-Pratos Almoço / Compartilhar																															
5-Pratos Frios e Saladas																															
6-Massas e Molhos																															
7-Salgados assados																															
8-Bebidas e sobremesas																															

*Legenda dos produtos dos setores no final da planilha

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

*Legenda dos produtos dos setores:

1-Lanches	Alface crespa / Alface americana / Tomate / Maionese / Cheddar / Cremily / Queijo prato / Hambúrguer de carne / Rosbife / Pão de hambúrguer Arysta / Pão hambúrguer tipo crocante (“bola”) / Pão sírio / Bacon em tiras / Cebola crispy / Ovo / Molho de alho / Mix tempero / Picles / Hamburguer de frango / Filé de frango
2-Fritura	Coxinhas e Mini coxinhas / Kibes / Bolinho de bacalhau / Batata / Massa Pastel / Recheio carne pastel / Mussarela ralada 1Kg / Batata / Gordura vegetal / Molho de pimenta / Molho BBK
3-Pizzaria	Disco de pizza / Molho concasse / Mussarela / Pizza calabresa / Pizza moda / Pizza portuguesa / Queijo parmesão / Cebola / Tomate / Azeitona / Orégano / Manjericão
4-Pratos Almoço / Compartilhar	Arroz / Estrogonofe de frango / Filé de frango / Mix Empane / Molho para filé / Mix tempero / Bracciola / Filé / Costela BBK / Salsinha / Pimenta preta
5-Pratos Frios e Saladas	Tabule / Coalhada Seca / Homus / Babaganuche / Grão de Bico / Beringela frita / Cebolinha / Hortelã / Lascas de Alecrim / Frango Desfiado Temperado / Bacon Frito em Cubos / Crouton / Molho Ceasar / Sardella / Berinjela / Abobrinha escabeche / Alichella / Lascas de alecrim / Seleta de legumes / Rúcula / Brócolis / Molho mostarda / Molho rosé / Molho italiano
6-Massas e Molhos	Penne / Espaguete / Lasanha / Nhoques / Molho ao sugo / Molho bolonhesa / Molho 4 queijos / Manteiga com sálvia / Manjericão / Mac’n cheese / Bacon / Queijo parmesão / Azeite de oliva
7-Salgados assados	Bibisfihas: Carne esfiha / Frango esfiha / Queijo esfiha / Calabresa com Mussarela / Espinafre / Quatro Queijos / Cream Cheese Philadélfia / Mix esfiha / Óleo de soja / Farinha de trigo / Ragazzone a moda / Ragazzone pizza
8-Bebidas e sobremesas	Sorvetes: Doce de leite argentino, Chocolate belga com amêndoas, Morango com pedaços, Coco, Flocos, Creme, Napolitano / Leite / Coberturas: chocolate, caramelo, morango / Calda fruti di bosco / Chantilly / Tubete / Farofa / Chocolate Alpino / Ovomaltine / Amêndoas com chocolate / Pêssego em calda / Casquinha / Sorvete soft: baunilha e chocolate / Sorvete base cremosíssimo: creme, chocolate, limão, morango / Massa esfiha folhada / Calda de chocolate / M&M’s / Pasta cremosa de galak com negresco/ Minuchurro / Mix açúcar e canela / Pastel de Belém / Pudim / Petit gateau / Torta de limão / Torta mousse de chocolate / Coxinha doce: abóbora e Galak / Massa torta de maçã / Creme de confeitiro / Maçã em calda / Farofa crumble / Danoninho / Suco bag: laranja / Frutas congeladas: morango e abacaxi / Polpa Congelada: maracujá / Limão / Açúcar / Refrigerantes / Água: sem gás, com gás, tônica / Chopp / Vodca Smirnoff / Cachaça 51 / Cápsulas de café: expresso vibrante, chocolatto, cappuccino classic, latte macchiato

Verificado por:

Função:
ANALISTA DE QUALIDADE

Assinatura:

POP 5 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 13 - RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Código: PC-QL-13 V1
 Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	--

Inspeção de mercadorias – Fornecedor externo

- Aferir a cada recebimento a temperatura dos produtos, registrando no campo **TEMPERATURA**, na coluna de cada setor o valor verificado.
 Critérios de conformidade:
RESFRIADOS (0 a 4°C, ou conforme recomendação do fabricante) / CONGELADOS (-12°C ou mais frio, ou conforme recomendação do fabricante).
- Avaliar a cada recebimento a **EMBALAGEM, ROTULAGEM, VALIDADE, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS** e **QUANTIDADE**, registrando na coluna de cada setor: **“C” – para CONFORME; “NC” – para NÃO CONFORME**
- Se identificado algum desvio descrever na planilha a NÃO CONFORMIDADE e AÇÃO CORRETIVA tomada.

DATA dia/mês/ano	FORNECEDOR	PRODUTO	LOTE	TEMPERATURA	EMBALAGEM/ ROTULAGEM/ VALIDADE/ ANÁLISE SENSORIAL/ QUANTIDADE	VISTO

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 5 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PLANILHA DE CONTROLE 13 - RECEBIMENTO DE MERCADORIAS	Código: PC-QL-13 V1 Página 1 de 6
---	---

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	--

Inspeção de mercadorias – Fornecedor externo

DATA dia/mês/ano	FORNECEDOR	PRODUTO	LOTE	TEMPERATURA	EMBALAGEM/ ROTULAGEM/ VALIDADE/ ANÁLISE SENSORIAL/ QUANTIDADE	VISTO

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	--

Descrição das NÃO CONFORMIDADES e AÇÃO CORRETIVAS

- Na verificação de NÃO CONFORMIDADE durante o recebimento de mercadorias, deve-se descrever a não conformidade apresentada e a ação corretiva realizada.

DATA dia/mês/ano	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	--

Inspeção de veículo de transporte e motorista

- A cada recebimento verificar realizar a inspeção dos veículos verificando:
 - Temperatura dos compartimentos do veículo, registrando no campo **TEMPERATURA**, o valor verificado.
 Critérios de conformidade:
RESFRIADOS (0 a 4°C, ou conforme recomendação do fabricante) / CONGELADOS (-12°C ou mais frio, ou conforme recomendação do fabricante).
 - Limpeza externa, interna e vestígios de pragas, registrando no campo: “**C**” – para CONFORME; “**NC**” – para NÃO CONFORME
- Avaliar a cada recebimento higiene do motorista/entregador registrando no campo: “**C**” – para CONFORME; “**NC**” – para NÃO CONFORME

		VEÍCULO					MOTORISTA/ENTREGADOR		
		TEMPERATURA		HIGIENE			HIGIENE		
DATA dia/mês/ano	EMPRESA	Resfr.	Cong.	Externa	Interna	Vestígio pragas	Uniforme completo/limpo	Cabelos protegidos	VISTO

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	--

		VEÍCULO					MOTORISTA/ENTREGADOR		
		TEMPERATURA		HIGIENE			HIGIENE		
DATA dia/mês/ano	EMPRESA	Resfr.	Cong.	Externa	Interna	Vestígio pragas	Uniforme completo/limpo	Cabelos protegidos	VISTO

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	--

Descrição das NÃO CONFORMIDADES e AÇÃO CORRETIVAS

- Na verificação de NÃO CONFORMIDADE durante a inspeção de veículo de transporte e motorista, deve-se descrever a não conformidade apresentada e a ação corretiva realizada.

DATA dia/mês/ano	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
FORMULÁRIO DE DEVOLUÇÃO DE MERCADORIA – SAL (SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO LOJISTA)

Código: Anexo I V1

Página 1 de 2

Número:	Loja:	Responsável:	Função: GERENTE / LÍDER DE UNIDADE
---------	-------	--------------	--

Data: ____/____/____

Horário: _____ N° do Protocolo no SAL: _____

DATA (DIA/MÊS/ANO)	PRODUTO DEVOLVIDO	QUANTIDADE DEVOLVIDA	INFORMAÇÕES DO PRODUTO (DATA DE FABRICAÇÃO / DATA DE VALIDADE / LOTE)	MOTIVO

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO

DATA:

NOME / SETOR RESPONSÁVEL:

PRODUTO / QUANTIDADE DEVOLVIDA:

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
FORMULÁRIO DE DEVOLUÇÃO DE MERCADORIA – SAL (SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO LOJISTA)

Código: Anexo I V1
Página 1 de 2

Loja: _____ Ano: _____ Responsável: CHEFE DE COZINHA

Data: ____/____/____ Horário: _____ N° do Protocolo no SAL: _____

DATA (DIA/MÊS/ANO)	PRODUTO DEVOLVIDO	QUANTIDADE DEVOLVIDA	INFORMAÇÕES DO PRODUTO (DATA DE FABRICAÇÃO / DATA DE VALIDADE / LOTE)	MOTIVO

Obs: Esta planilha deve ser preenchida e arquivada na loja, sempre que algum produto for devolvido à Central, com as mesmas informações da planilha da Central de Produção.

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

CONTROLE DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS

POP – 15: CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

POP – 17: CONTROLE DA QUALIDADE DA GORDURA



POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 15 – CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Código: PC-QL-15 V1
 Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

Temperatura dos equipamentos da área fria: refrigerados

- Registrar na planilha a temperatura dos equipamentos da área fria, considerando a temperatura ideal de 0°C a 4°C ou garantindo a recomendação do fabricante para a conservação do alimento com a menor temperatura.
- Ação corretiva: em caso de temperatura inadequada do equipamento, retirar os produtos de imediato e armazená-los em outro equipamento com temperatura adequada, sempre registrando o problema ocorrido e a ação corretiva realizada.

MÊS / ANO: _____																														
Dia	Geladeira 1			Geladeira 2			Geladeira 3			Geladeira 4			Geladeira 5			Geladeira 6			Geladeira 7			Gaveteiro 1			Câmara Resfriados			Visto do Responsável pela aferição		
	T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			-					
Turno	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
1																														
2																														
3																														
4																														
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														

M – Manhã / T – Tarde / N – Madrugada

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 15 – CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Código: PC-QL-15 V1
 Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

Temperatura dos equipamentos da área fria: **refrigerados**

MÊS / ANO: _____																														
Dia	Geladeira 01			Geladeira 2			Geladeira 3			Geladeira 4			Geladeira 5			Geladeira 6			Geladeira 7			Gaveteiro 1			Câmara Resfriados			Visto do Responsável pela aferição		
	T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			T: 0 – 4°C			-		
Turno	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														

M – Manhã / T – Tarde / N – Madrugada

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

Temperatura dos equipamentos da área fria: congelados

- Registrar na planilha a temperatura dos equipamentos da área de congelados, considerando a temperatura ideal -12°C ou mais frio, ou garantindo a recomendação do fabricante para a conservação do alimento com a menor temperatura.
- Ação corretiva: em caso de temperatura inadequada do equipamento, retirar os produtos de imediato e armazená-los em outro equipamento com temperatura adequada, sempre registrando o problema ocorrido e a ação corretiva realizada.

MÊS / ANO: _____																											
Dia	Freezer 1			Freezer 2			Freezer 3			Freezer 4			Freezer 5			Freezer 6			Freezer 7			Câmara Congelados			Visto do Responsável pela aferição		
	T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			-		
Turno	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
1																											
2																											
3																											
4																											
5																											
6																											
7																											
8																											
9																											
10																											
11																											
12																											
13																											
14																											
15																											

M – Manhã / T – Tarde / N – Madrugada

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 15 – CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Código: PC-QL-15 V1
 Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

Temperatura dos equipamentos da área fria: **congelados**

MÊS / ANO: _____																											
Dia	Freezer 01			Freezer 2			Freezer 3			Freezer 4			Freezer 5			Freezer 6			Freezer 7			Câmara Congelados			Visto do Responsável pela aferição		
	T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			T: - 23 a -12°C			-		
Turno	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
16																											
17																											
18																											
19																											
20																											
21																											
22																											
23																											
24																											
25																											
26																											
27																											
28																											
29																											
30																											
31																											

M – Manhã / T – Tarde / N – Madrugada

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 15 – CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Código: PC-QL-15 V1

Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

Temperatura dos equipamentos da área fria: divisórias

- Registrar na planilha a temperatura das divisórias considerando a **temperatura ideal de até 10°C**.
- Ação corretiva: em caso de temperatura inadequada do equipamento, retirar os produtos de imediato e armazená-los em outro equipamento com temperatura adequada, sempre registrando o problema ocorrido e a ação realizada.

MÊS / ANO: _____																		
Dia	Divisórias Geladeira 1			Divisórias Geladeira 2			Divisórias Geladeira 3			Divisórias Geladeira 4			Divisórias Geladeira 5			Visto do Responsável pela aferição		
	T: 0 - 10°C			T: 0 - 10°C			T: 0 - 10°C			T: 0 - 10°C			T: 0 - 10°C			-		
Turno	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		

M – Manhã / T – Tarde / N – Madrugada

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 15 – CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Código: PC-QL-15 V1

Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

Temperatura dos equipamentos da área fria: **divisórias**

\

MÊS / ANO: _____																		
Dia	Divisórias Geladeira 1			Divisórias Geladeira 2			Divisórias Geladeira 3			Divisórias Geladeira 4			Divisórias Geladeira 5			Visto do Responsável pela aferição		
	T: 0 – 10°C			T: 0 – 10°C			T: 0 – 10°C			T: 0 – 10°C			T: 0 – 10°C			-		
Turno	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		

M – Manhã / T – Tarde / N – Madrugada

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 15 – CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Código: PC-QL-15 V1
 Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

Temperatura dos equipamentos: área quente

- Registrar na planilha a temperatura dos equipamentos da área quente de acordo com cada equipamento e modelo.
- Ação corretiva: em caso de temperatura inadequada do equipamento, deve-se verificar o devido funcionamento e ajuste da temperatura, caso necessário acionar a manutenção. Registrar as não conformidades e as ações corretivas.

MÊS / ANO: _____																					
Dia	Forno			Chapa			Banho Maria (MITA)												Visto do Responsável pela aferição		
	T: 250°C a 320°C			T: 200°C ou +			T: 80°C (Água)												-		
Turno	M	T	N	M	T	N	M	T	N										M	T	N
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					
14																					
15																					

MODELO	T°C	ESTEIRA RÁPIDA	ESTEIRA LENTA
Ansatz	300°C	2'20	-
Blodget	260°C	2'00	-
JJAC	300°C	2'20 - 2'30	4'40
Lincoln	288°C	2'20 - 2'30	4'40
Marshall	275°C	2'30	-
Taylor	300°C	2'20	-

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Madrugada

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 15 – CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Código: PC-QL-15 V1
 Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

Temperatura dos equipamentos da **área quente**

MÊS / ANO: _____																					
Dia	Forno			Chapa			Banho Maria (MITA)												Visto do Responsável pela aferição		
	T: 250°C a 320°C			T: 200°C ou +			T: 80°C (Água)												-		
Turno	M	T	N	M	T	N	M	T	N									M	T	N	
16																					
17																					
18																					
19																					
20																					
21																					
22																					
23																					
24																					
25																					
26																					
27																					
28																					
29																					
30																					
31																					

MODELO	T°C	ESTEIRA RÁPIDA	ESTEIRA LENTA
Ansatz	300°C	2'20	-
Blodget	260°C	2'00	-
JJAC	300°C	2'20 - 2'30	4'40
Lincoln	288°C	2'20 - 2'30	4'40
Marshall	275°C	2'30	-
Taylor	300°C	2'20	-

M – Manhã / **T** – Tarde / **N** – Madrugada

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 15 – CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Código: PC-QL-15 V1
Página 1 de 6

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Na verificação de NÃO CONFORMIDADE durante o monitoramento do controle de temperatura dos equipamentos, deve-se descrever em qual equipamento a não conformidade foi apresentada, relatar a ocorrência e a ação corretiva realizada.

DATA dia/mês/ano	EQUIPAMENTO	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

- Avaliar as características sensoriais e físico-química com a fita monitora da empresa 3M marcando **C** – para CONFORME e **NC** – para NÃO CONFORME.
- Considerar na fita monitora: Conforme – até 2 marcações amarelas / Não conforme – 3 ou 4 marcações amarelas. Para gorduras que apresentarem não conformidade, devem ser descartadas e substituídas por gordura própria para uso.

DIA	FRITADEIRA	TEMPERATURA AFERIDA Padrão: 180°C	RESULTADOS PARÂMETROS QUÍMICOS (FITA 3 M)		RESULTADOS PARÂMETROS SENSORIAIS (Coloração, Espumando, Espumando)		AÇÃO CORRETIVA
			C	NC	C	NC	
1	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
2	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
3	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
4	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
5	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
6	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
7	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 17 – CONTROLE DA QUALIDADE DA GORDURA

Código: PC-QL-17 V1
 Página 1 de 5

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

DIA	FRITADEIRA	TEMPERATURA AFERIDA Padrão: 180°C	RESULTADOS PARÂMETROS QUÍMICOS (FITA 3 M)		RESULTADOS PARÂMETROS SENSORIAIS (Coloração, Esfumaçando, Espumando)		AÇÃO CORRETIVA
			C	NC	C	NC	
8	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
9	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
10	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
11	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
12	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
13	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
14	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
15	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

PLANILHA DE CONTROLE 17 – CONTROLE DA QUALIDADE DA GORDURA

Código: PC-QL-17 V1

Página 1 de 5

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

DIA	FRITADEIRA	TEMPERATURA AFERIDA Padrão: 180°C	RESULTADOS PARÂMETROS QUÍMICOS (FITA 3 M)		RESULTADOS PARÂMETROS SENSORIAIS (Coloração, Esfumaçando, Espumando)		AÇÃO CORRETIVA
			C	NC	C	NC	
16	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
17	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
18	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
19	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
20	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
21	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
22	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
23	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

POP 05 – RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
PLANILHA DE CONTROLE 17 – CONTROLE DA QUALIDADE DA GORDURA

Código: PC-QL-17 V1
 Página 1 de 5

Número:	Loja:	Responsável:	Função: CHEFE DE COZINHA / LÍDER
---------	-------	--------------	--

DIA	FRITADEIRA	TEMPERATURA AFERIDA Padrão: 180°C	RESULTADOS PARÂMETROS QUÍMICOS (FITA 3 M)		RESULTADOS PARÂMETROS SENSORIAIS (Coloração, Esfumaçando, Espumando)		AÇÃO CORRETIVA
			C	NC	C	NC	
24	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
25	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
26	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
27	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
28	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
29	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
30	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						
31	FRITADEIRA 1						
	FRITADEIRA 2						
	FRITADEIRA 3						

Verificado por:	Função: ANALISTA DE QUALIDADE	Assinatura:
-----------------	---	-------------

