

REQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA PRODUÇÃO - PADARIA**F.FOR.077.01**

Versão 07

REQUISITANTE

Unidade:	Área:	Setor:	C.C.:	Data:
Prontuário:	Nome:			

INSUMOS DA ÁREA DE VENDA PARTICIPANTES DAS RECEITAS TIPO 3

CÓDIGO	INSUMO DESCRIÇÃO	QTD
7891910000197	ACUCAR REFINADO UNIAO 1KG	
7898919754014	AZEITE EX VIRG TRADICAO UN 500ML	
7896658404139	AZEITON VERDE COOP S CAROCO UN 155G	
7896447103441	BACON FATIADO CARDEAL 750G	
10724	BACON INTEIRO SADIA KG	
7896658405532	HORTELA COOP UN 18G	
7891097101533	IOGURTE NATURAL INT BATAVO 170G	
7898215152002	LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA TP 395G	
7891000325858	LEITE PO INTEGRAL NINHO FORTI LT 380G	
7898080640611	LEITE UHT INT ITALAC 1L	
7894000050034	MAIONESE HELLMANNS UN 500G	
7893000383005	MARG CREMOSA QUALY SEM SAL 500G	
7896036090244	OLEO SOJA LIZA 900ML	
7896658405785	OREGANO COOP UN 15G	
10885	PEITO PERU SADIA KG	
10917	PRESUNTO SEM CAPA SADIA PC KG	
11224	QUEIJO MUSS PC KG	
11244	QUEIJO PRATO IPANEMA PC	
7898908947045	QUEIJO RALADO PARMESAO GROSSO KAZUME 40G	
11145	QUEIJO RALADO PARMESAO VIGOR KG	
10963	SALAME ITALIANO SADIA KG	
7896658400469	SALSA DESIDRATADA COOP UN 10G	
7896000555359	SUCO CONCEN MAGUARY MARACUJA 500ML	
7896658400339	TRIGO PARA KIBE COOP UN 500G	

Gerente ou Líder do setor_____
Segurança

IMPORTANTE: EM HIPÓTESE ALGUMA O RECEBIMENTO DEVE REQUISITAR OS INSUMOS NA AGENDA 247 (REQUISIÇÃO DE MATÉRIA PRIMA E EMBALAGEM), POIS OS INSUMOS RELACIONADOS NA TABELA TEM SUA BAIXA AUTOMÁTICA.

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO

Os produtos da tabela estão cadastrados (amarrados) na receita e devem ser utilizados na produção conforme sua descrição de tipo e marca. Nos casos de falta de algum dos insumos descritos na tabela seguir orientação descrita no [D.FOR.077](#).

Todas as vezes que algum insumo que compõe a receita (TIPO 3 – Baixa automática) for de origem da área de venda da unidade, o líder da padaria deve assinalar os insumos, a quantidade e sua unidade de venda. Caso a mercadoria seja quantificada em peso informar gramas ou quilos.

RESPONSÁVEL PELA GUARDA	GERENTE	ARQUIVO	FORMA: FÍSICA		RETENÇÃO	VIVO: 1 MÊS
			LOCAL: DROGARIA	PROTEÇÃO: -		MORTO: 1 ANO
DATA APLICAÇÃO	14/02/2022		ARMAZENAMENTO: CRONOLÓGICA		FORMA DE DESCARTE: DESTRUIR	

REQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA PRODUÇÃO - PADARIA	F.FOR.077.01
	Versão 07

Exemplo:

CÓDIGO INTERNO	INSUMO - DESCRIÇÃO	QTD
40991288	AÇÚCAR REFINADO COOP 1 KG	3 Kg
41156030	LEITE LV INTEGRAL COOP 1 LT	2 LT
40540430	PALITO DE DENTE GABOARDI C 100	1 UN
00036994	PRESUNTO S/ CAPA SADIA	100 Gramas

Após preenchimento o líder da padaria deve entregar em mãos ao fiscal de autosserviço o formulário e os produtos para que sejam realizadas as conferências: físico x formulário.

Após conferência o fiscal deve carimbar, assinar e colocar a etiqueta de REQUISITADO, no produto.

O líder da padaria deve coletar assinatura da gerência e arquivar o documento.

RESPONSÁVEL PELA GUARDA	GERENTE	ARQUIVO	FORMA: FÍSICA		RETENÇÃO	VIVO: 1 MÊS
			LOCAL: DROGARIA	PROTEÇÃO: -		MORTO: 1 ANO
DATA APLICAÇÃO	14/02/2022		ARMAZENAMENTO: CRONOLÓGICA		FORMA DE DESCARTE: DESTRUIR	