



CHECK LIST DIÁRIO - QUALIDADE NUTRIBEM

Unidade:

Gerente Unidade:

Auxiliar Qualidade:

Mês /Ano:

| ATIVIDADES | | FREQUENCIA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|------------------|--|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|
| ÁREA MANIPULAÇÃO | ORGANIZAÇÃO GERAL ÁREA DE MANIPULAÇÃO E EQUIPAMENTOS | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRODUTO PERECÍVEIS (CARNE) | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS / SOLUÇÃO CLORADA 200 PPM | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CONTROLE T° DOS ALIMENTOS - COCÇÃO | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CONTROLE T° DOS ALIMENTOS - RESFRIAMENTO | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CONTROLE T° DOS ALIMENTOS - DESCONGELAMENTO | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CONTROLE T° DOS ALIMENTOS - DISTRIBUIÇÃO | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | HIGIENE AMBIENTAL | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | HIGIENE PESSOAL DO MANIPULADOR | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | DEGUSTAÇÃO DOS ALIMENTOS / REFEIÇÕES | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ATENDIMENTO CLIENTE - ACOMPANHAR ENVASE DAS MARMITAS | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | COLETA DE AMOSTRA LÍQUIDA, SÓLIDA E CARNE IN NATURA | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| ADM | CONTROLES TÉCNICOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MONITORAMENTO - PLANO DE HIGIENE | SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MONITORAMENTO PLANILHA CONTROLE DIÁRIOS DE T° | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MONITORAMENTO PLANILHA CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRODUTO | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CHECK LIST HIGIENE PESSOAL DO MANIPULADOR | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ATUALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO PASTA DA QUALIDADE | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MONITORAMENTO POP PRAGA (CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS + MONITORAMENTO EMPRESA CONTROLADORA DE PRAGA) | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MONITORAMENTO CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ACOMPANHAMENTO RELATÓRIO DE MANUTENÇÃO | BIMESTRAL | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MONITORAMENTO MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | |
| | SOLICITAÇÕES DE MANUTENÇÃO | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | |



CHECK LIST DIÁRIO - QUALIDADE NUTRIBEM

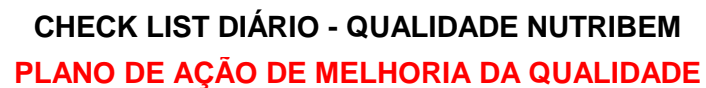
Unidade:

Gerente Unidade:

Auxiliar Qualidade:

Mês /Ano:

| | | ATIVIDADES | FREQUENCIA | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|------------------|--------------------|--|------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| ÁREA MANIPULAÇÃO | OPERACIONAL | ORGANIZAÇÃO GERAL ÁREA DE MANIPULAÇÃO E EQUIPAMENTOS | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRODUTO PERECÍVEIS (CARNE) | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS / SOLUÇÃO CLORADA 200 PPM | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | CONTROLE T° DOS ALIMENTOS - COCÇÃO | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | CONTROLE T° DOS ALIMENTOS - RESFRIAMENTO | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | CONTROLE T° DOS ALIMENTOS - DESCONGELAMENTO | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | CONTROLE T° DOS ALIMENTOS - DISTRIBUIÇÃO | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | HIGIENE AMBIENTAL | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | HIGIENE PESSOAL DO MANIPULADOR | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | DEGUSTAÇÃO DOS ALIMENTOS / REFEIÇÕES | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ATENDIMENTO CLIENTE - ACOMPANHAR ENVASE DAS MARMITAS | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | COLETA DE AMOSTRA LÍQUIDA, SÓLIDA E CARNE IN NATURA | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ADM | CONTROLES TÉCNICOS | MONITORAMENTO - PLANO DE HIGIENE | SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MONITORAMENTO PLANILHA CONTROLE DIÁRIOS DE T° | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MONITORAMENTO PLANILHA CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRODUTO | DIÁRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | CHECK LIST HIGIENE PESSOAL DO MANIPULADOR | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ATUALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO PASTA DA QUALIDADE | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MONITORAMENTO POP PRAGA (CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS + MONITORAMENTO EMPRESA CONTROLADORA DE PRAGA) | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MONITORAMENTO CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ACOMPANHAMENTO RELATÓRIO DE MANUTENÇÃO | BIMESTRAL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MONITORAMENTO MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | SOLICITAÇÕES DE MANUTENÇÃO | MENSAL | | | | | | | | | | | | | | | | |



Mês /Ano:

| | | | |
|---|------------|---|----------------|
| Elaborado por: NutriBem Refeições Coletivas | | | Página: 1 de 2 |
| Aprovado por: Lígia Santos | Nº F015/GQ | Arquivo: CHECK LIST DIÁRIO - QUALIDADE NUTRIBEM | |