

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 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 Tº DOS ALIMENTOS - COCÇÃO	DIÁRIA															
	CONTROLE Tº DOS ALIMENTOS - RESFRIAMENTO	DIÁRIA															
	CONTROLE Tº DOS ALIMENTOS - DESCONGELAMENTO	DIÁRIA															
	CONTROLE Tº 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															
	MANUTENÇÃO DE CONSERVAÇÃO DE UTENSÍLIOS (TÁBUA DE POLIETILENO, FACA, CONCHAS, PEGADORES, TAMPAS, CUBAS...) E MATERIAIS DE LIMPEZA (RODO, VASSOURA, PÁ...)	DIÁRIA															
ÁREA ADMINISTRATIVA CONTROLES TÉCNICOS	MONITORAMENTO - PLANO DE HIGIENE	SEMANAL															
	MONITORAMENTO PLANILHA CONTROLE DIÁRIOS DE Tº	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															

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 Tº DOS ALIMENTOS - COCÇÃO	DIÁRIA															
		CONTROLE Tº DOS ALIMENTOS - RESFRIAMENTO	DIÁRIA															
		CONTROLE Tº DOS ALIMENTOS - DESCONGELAMENTO	DIÁRIA															
		CONTROLE Tº 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																
		MANUTENÇÃO DE CONSERVAÇÃO DE UTENSÍLIOS (TÁBUA DE POLIETILENO, FACA, CONCHAS, PEGADORES, TAMPAS, CUBAS...) E MATERIAIS DE LIMPEZA (RODO, VASSOURA, PÁ...)	DIÁRIA															
ADM	CONTROLES TÉCNICOS	MONITORAMENTO - PLANO DE HIGIENE	SEMANAL															
		MONITORAMENTO PLANILHA CONTROLE DIÁRIOS DE Tº	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
PLANO DE AÇÃO DE MELHORIA DA QUALIDADE

Unidade:

Gerente Unidade:

Auxiliar Qualidade: Alynne

Mês /Ano:

DATA	NÃO CONFORMIDADE	DESCRIÇÃO	AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL	PRAZO