

S A Z O R

Experiências de Sabor



EXPERT
Restaurantes Empresariais



**RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE
PRODUTOS**

PROGRAMA
Expert
SALA DE AULA



OBJETIVO DO TREINAMENTO

Capacitar os manipuladores a realizar o controle de qualidade e temperatura dos alimentos nas etapas de recebimento e armazenamento de produtos.





1ª Parte

RECEBIMENTO DE PRODUTOS



RECEBIMENTO DE PRODUTOS



O recebimento é a etapa onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando sua qualidade e quantidade conforme o pedido.



RECEBIMENTO DE PRODUTOS



A recepção dos alimentos deve ser em área protegida e limpa;

Os entregadores que entram na cozinha, devem usar jaleco e toca ou boné, e devem respeitar os horários e espaços destinados para fazer a entrega dos produtos. Devem também zelar pela higiene e aguardar a conferência dos produtos.





CONFERÊNCIA NO RECEBIMENTO

Todos os Produtos devem vir acompanhados de Nota Fiscal

✓ Ao receber os produtos o estoquista ou o profissional treinado deverá conferir na nota fiscal:

📄 Cabeçalho (razão social, CNPJ, IE e endereço);

📄 Preço (se está de acordo com a tabela);

📄 Soma da nota fiscal (valor total);

📄 A NOTA FISCAL NÃO PODE ESTAR RASURADA, RISCADA OU RASGADA...



CONFERÊNCIA NO RECEBIMENTO

Ex.: Dados para Conferência da Nota Fiscal



NOME / RAZÃO SOCIAL: **EXPERT RESTAURANTES EMPRESARIAIS LTDA**

CNPJ / CPF: **15270656/0001-00 (CNPJ da unidade)**

ENDEREÇO: **RUA ANGELO ANGHINONI, 1027 (endereço da unidade)**

BAIRRO / DISTRITO: **PLANALTO**

CEP: **95088-740**

MUNICÍPIO: **CAXIAS DO SUL**


FONE / FAX: **(54) 3028.6800**

U.F.: **RS**

INSCRIÇÃO ESTADUAL: **029/0555574**

CONFERÊNCIA NO RECEBIMENTO



 Conferir se o produto entregue, o peso e a quantidade estão de acordo com o PEDIDO e a NOTA;


 Os produtos devem ser PESADOS e CONTADOS na hora do recebimento;

Pedido
10 Kg



CONFERÊNCIA NO RECEBIMENTO



 No recebimento de carnes aceitar no máximo diferença de 5% de diferença no peso a mais ou a menos;

 Conferir por amostragem a gramagem individual dos produtos.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NO RECEBIMENTO



CARNES



- Ausência de formação de cristais de gelo;
- Ausência de água dentro da embalagem;
- Ausência de odor forte;
- Ausência de limo;
- Ausência de sujidades e insetos;
- Coloração adequada;
- Identificação com data de validade.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NO RECEBIMENTO



HORTI

Tamanho, cor e grau de maturação adequados;
Frescor, integridade, firmeza, ausência de manchas;
Isentos de aroma, sabor e odor estranho;
Ausência de sujidades, insetos, entre outros;
Os ovos com casca íntegra, sem rachaduras e resíduos de fezes;
O horti pré-processado devem estar identificados e com data de validade.



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NO RECEBIMENTO



LEITE

Embalagens não estufadas e ou alteradas;
Líquido homogêneo;
Cor branca leitosa, odor característico;
Sabor suave, entre salgado e adocicado;
Identificação com data de validade.



QUEIJO

Aspecto interno não rendado;
Ausência de mofos;
A cor e odor devem ser característicos
Identificação com data de validade.





AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NO RECEBIMENTO

IOGURTE NATA REQUEIJÃO

Ausência de odor alterado ou presença de mofo;
Embalagens não estufadas ou de algum modo alteradas;
Cor da nata ou requeijão não escurecido ou amarelado;
Identificação com data de validade.

MASSAS FRESCAS DOCES

Isentos de fungos e com grau de umidade adequada;
Condições sensoriais características;
Embalagem íntegra;
Identificação com data de validade.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NO RECEBIMENTO



CEREAIS FARINÁCEOS LEGUMINOSOS

Isentos de terra, parasitas, fungos e insetos;
Coloração específica;
As farinhas não devem estar empedradas, fermentadas ou rançosas;
Ausência de mofos e odor azedo;
Identificação com data de validade.



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NO RECEBIMENTO



PRODUTOS ESTOCÁVEIS

Embalagem íntegra, própria para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas nos rótulos;

Latas sem pontos de ferrugem, estufadas ou amassadas;

Vidros sem trincas, vazamento nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NO RECEBIMENTO



DESCARTÁVEIS MATERIAL DE LIMPEZA

Embalagem íntegra, própria para cada produto, com identificações corretas no rótulo:
Data de Validade e Informações de uso.



INFORMAÇÕES DOS RÓTULOS





TEMPERATURAS DE RECEBIMENTO

Durante o recebimento de produtos Refrigerados e Congelados, deve ser verificada a temperatura dos produtos:

Prevalece a Recomendação do Fabricante (indicação do rótulo) ou os critérios da tabela abaixo:

PRODUTO	REFRIGERADO	CONGELADO
Carne Bovina, Aves, Suína e Peixes	Inferior a 7° C	-12 a -18° C
Embutidos e Defumados	Inferior a 10° C	Não aceitar
Leite e Laticícios	Inferior a 7° C	Não aceitar
Massas frescas e Pães	Inferior a 7° C	-12 a -18° C
Hortifrutis pré processados	Inferior a 10° C	-12 a -18° C

AVALIAÇÃO DO VEÍCULO DE TRANSPORTE



A cada 25% das entregas, deve ser verificado o veículo de transporte.

Os veículos devem estar em perfeito estado de conservação e higiene e devem ser adequados aos produtos transportados:

PRODUTO	VEÍCULO DE TRANSPORTE
Hortifrutigrangeiros e Bebidas Engarrafadas	Veículo aberto, aberto com proteção ou fechado
Gêneros não Perecíveis	Veículo aberto com proteção ou fechado
Pães e Alimentos Defumados	Veículo fechado
Produtos Perecíveis	Veículo fechado refrigerado ou isotérmico
Produtos Químicos ou Descartáveis	Veículo aberto, aberto com proteção ou fechado



PROBLEMAS NO RECEBIMENTO

Ao realizar o recebimento podem ocorrer problemas como:

- TUDO O PRODUTO COMPROMETIDO:

não aceitar o produto e devolver tudo junto com a Nota Fiscal ao fornecedor. Não assinar o canhoto;

* Escrever no corpo da nota:

“Produto em DESACORDO com o pedido

ou

produto NÃO CONFORME

ou

Produto devolvido”.





PROBLEMAS NO RECEBIMENTO

- PARTE DO PRODUTO ESTÁ COMPROMETIDO OU DIFERENÇA NAS QUANTIDADES:

- Aceitar os produtos aprovados, assinando normalmente a Nota Fiscal ou vale;
- No verso da NF ou vale anotar o que estava em desacordo ou os produtos faltantes, e avisar o gestor da unidade para combinar ressarcimento com o fornecedor.

Produtos reprovados ou com prazo de validade vencidos são devolvidos imediatamente e, na impossibilidade da devolução imediata ao fornecedor são mantidos separados e identificados como PRODUTO NÃO CONFORME.

PRIORIDADE DE RECEBIMENTO

Perecíveis devem ser armazenados no prazo máximo de 30 minutos;

Caso haja mais de uma entrega ao mesmo tempo, seguir a seguinte ordem:

- Perecíveis refrigerados;
- Perecíveis congelados;
- Não-perecíveis;
- Produtos de limpeza, higiene, descartáveis, etc...



REGISTRO DE RECEBIMENTO



Os produtos são conferidos e registrados na planilha RMBP 07 -
“MONITORAMENTO DE CONTROLE DE RECEBIMENTO”

Utilizar um registro para cada fornecedor.

Todas as entregas devem ser registradas.

Somente liberar o fornecedor depois de concluir a avaliação.





2ª Parte

ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS



ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS



O armazenamento visa a preservação da qualidade dos alimentos, a disposição adequada dos produtos e o controle na utilização das matérias-primas.



ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS

- ✓ Preservar a qualidade dos produtos e a higiene da área praticando constantemente **DESCARTE** de sucatas, materiais fora de uso, embalagens vazias, etc.



- ✓ Manter a organização do estoque determinando um local de armazenamento para cada tipo de produto, identificando e mantendo o local limpo conforme o cronograma de limpeza.



ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS

Matérias-primas, insumos e as embalagens são armazenadas em local limpo, coberto, organizado e separado por grupos de acordo com suas necessidades de temperatura;

Todos os produtos devem estar identificados pela embalagem do produto ou pela identificação da etiqueta padronizada da empresa.



IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Os produtos devem conter as seguintes informações nas etiquetas:

- Produtos com embalagens não abertas (sem uso): nome do produto, nome do fabricante, condições de conservação e prazo de validade;
- Produtos fora de suas embalagens originais e ou embalados na unidade:

Manipulador	→	Maria	
Produto	→	Bife bovino de 100g – 2 kg	
		Congelado	← Condição de Armazenamento
		2 kg	← Quantidade (Kg ou Unidades)
Data manipulação	→	21/09/2012	
		20/10/2012	← Data de validade





ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTOS

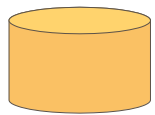
No armazenamento e utilização dos produtos é respeitado prazo de validade, conforme:

P **→** **Primeiro que**
V **→** **Vence**
P **→** **Primeiro que**
S **→** **Sai**

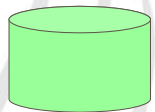
OS PRODUTOS MAIS ANTIGOS SÃO DISPOSTOS DA ESQUERDA PARA DIREITA, DE CIMA PARA BAIXO E NA FRENTE DOS PRODUTOS COM DATA DE FABRICAÇÃO MAIS RECENTE.



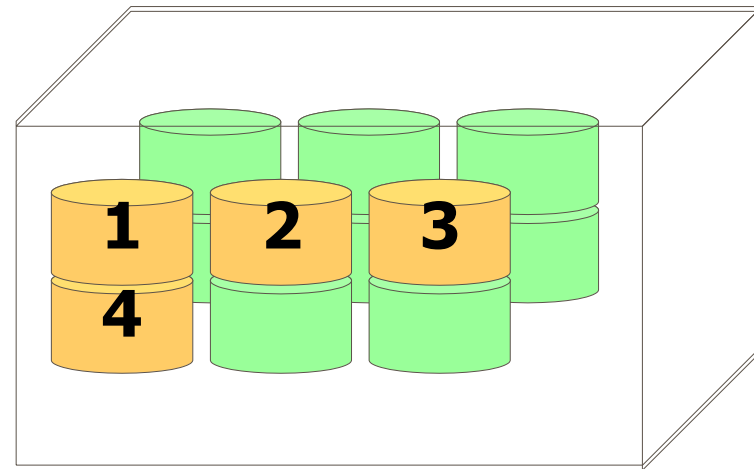
PVPS



**Prazo de validade
mais curto**



**Prazo de validade
mais longo**



Semanalmente realizar uma verificação do armazenamento a fim de manter a qualidade dos produtos estocados conferindo os prazos de validade.



PEPS

Para alimentos dispensados de prazo de validade, como os hortifruti, a utilização e armazenamento segue a regra:

P	→	Primeiro que
E	→	Entra
P	→	Primeiro que
S	→	Sai

Além da ordem de entrada, deve ser observada a qualidade dos produtos!!!!





ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO

- Alimentos não podem ser armazenados junto a produtos químicos, de higiene, de limpeza e perfumaria;
- Descartáveis, que entram em contato com alimentos, são armazenados separados dos produtos químicos, mas podem ser armazenados junto com os alimentos;
- As matérias-primas, insumos e embalagens são armazenadas sobre prateleiras, estrados ou paletes; **NUNCA NO CHÃO!**



Manter espaço entre os produtos para permitir circulação do ar;

ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO



- Depois de abertos, os alimentos, quando possível, devem ser mantidos fechados dentro de sua embalagem original.
- Para latas ou em casos de fracionamento, devem ser usados recipientes limpos, atóxicos, não reciclados e etiquetados;



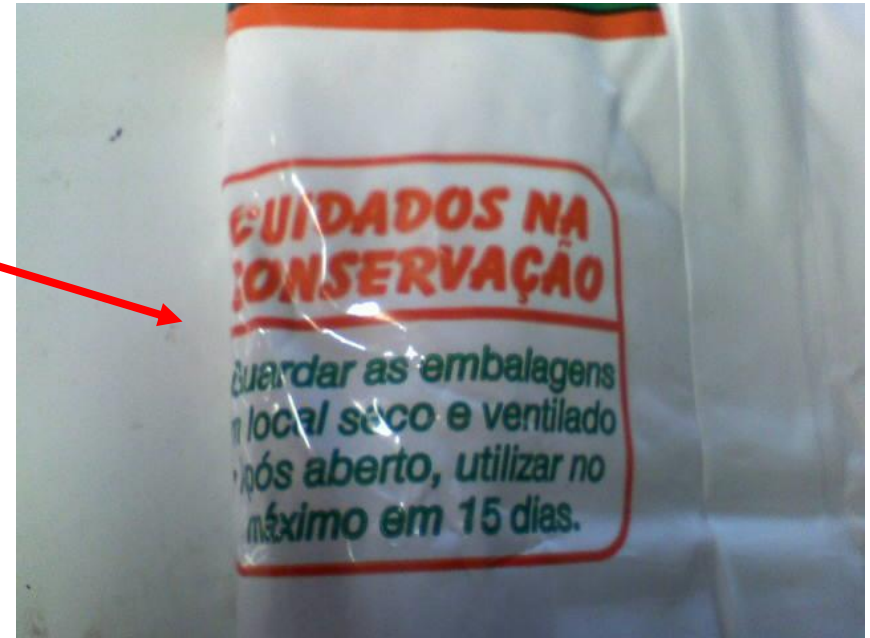
TEMPO E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO



- Produtos que necessitam de temperatura controlada são armazenados em câmaras frias, freezer e ou geladeiras, respeitando critérios de temperatura dispostos no documento *DMBP 09 – “Tempo e Temperatura de Armazenamento de Produtos.*



ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE





ORGANIZAÇÃO DA CÂMARA OU FREEZER

- Para o armazenamento de diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, os alimentos prontos para consumo são dispostos nas prateleiras superiores, os semiprontos e ou pré-preparados nas prateleiras intermediárias e os produtos crus nas prateleiras inferiores;
- No freezer horizontal pode-se armazenar diferentes tipos de alimentos, no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados.



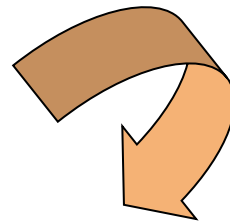
ORGANIZAÇÃO DE CÂMARA OU FREEZER



- Nunca utilizar caixas de papelão no armazenamento sob ar frio, a não ser que:
 - ➔ o equipamento seja exclusivo para este fim;
 - ➔ as caixas de papelão sejam envolvidas por sacos plástico;



Se isso não for possível....



Retire os produtos das caixas de papelão!!!!



TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS



A temperatura dos equipamentos de armazenamento deve ser monitorada diariamente, de modo a assegurar a qualidade dos alimentos armazenados.

RMBP 08 - Monitoramento da Temperatura de Equipamentos





EXPEDIÇÃO E CONTROLE DO ESTOQUE

- ✓ NENHUM PRODUTO PODE SER RETIRADO DO ESTOQUE QUE NÃO SEJA SOLICITADO PELA ORDEM DE COMPRA OU REQUISIÇÃO DE MATERIAIS OU RECEITUÁRIO.
- ✓ Os produtos perecíveis devem ficar pesados, separados e identificados dentro da câmara de refrigeração ou geladeira/freezer até o momento de utilização ou distribuição.

APÓS LIBERAR OS PRODUTOS DO
ESTOQUE TRANCAR A PORTA.



OBRIGADA PELA SUA PRESENÇA!

**Aplique os conhecimentos adquiridos
neste treinamento e aproveite os resultados no
seu dia-a-dia!**

