	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO POP	**POP**	**003**
		Versão	**2025**

Nome do Processo:	Vistoria nas cozinhas dos salões Rubi e Topázio.		
1) Objetivo:	Manter o espaço limpo e organizado.	**Indicador Estratégico (opcional):**	
Departamento Responsável:	Comercial		
Responsável	Comecial/Conservação		
Serviço:	Locação		
Executante:	Supervisão/Coordenação		
Resultados esperados:	Atender a todas exigências de higienização e conservação.		
Periodicidade:	Reservas		
Monitoramento:	Antes, durante e depois		
Recursos Necessários:	Checklist		

Descrição do Serviço:

COMERCIAL

1. Apresentar a cozinha para o organizador do evento.
2. Fazer a vistoria diariamente da cozinha.
3. Informar a conservação quanto a limpeza e manutenções necessárias.

Conservação – Supervisor do Espaço

1. Solicitar e conferir a limpeza das cozinhas.
2. Vistoriar diariamente se os fornos estão desligados.
3. Manter as geladeiras ligadas.
4. Orientar aos organizadores que não devem retirar as grades das geladeiras para utilizar de escorredor de louça.
5. Fazer o checklist de todo material que consta no espaço, conferir, assinar junto com o organizador.
6. É essencial manter a limpeza da cozinha impecável, evitando o acúmulo de sujeira, e os fornos devem estar constantemente brilhantes e limpos.
7. Registar via e-mail o responsável pela limpeza, caso não seja atendido os itens acima, com cópia para Superindente/Diretor ADM e Comercial.

Observação:

Precisamos proporcionar um ambiente agradável ao organizador do evento, tendo em mente que as cozinhas precisam atender às normas, proporcionando um ambiente acolhedor. Ressalta-se que quaisquer transtornos provocados para o evento prejudicam a imagem do clube; a cozinha deve estar sempre limpa

Elaborado por:	**Aprovado por:**		**Data da Aprovação:**
Daniele da S. Oliveira Superintendente	Luiz Henrique de O. Azzolini Diretor Administrativo	Sergio Cooper de Almeida Presidente do CMP	