**Roteiro para elaboração do relatório do Estágio I**

1. Elementos pré-textuais (capa, folha de rosto, sumário)
2. Apresentação
3. Introdução
4. Objetivos
5. Descrição detalhada da rotina, funcionamento da unidade e atividades desenvolvidas no período do estágio, contemplando as seguintes informações:

* **Cardápio (gerais e especiais)**: Acompanhar e auxiliar no planejamento de cardápio atentando-se ao número e tipo de refeições, padrão e composição do cardápio; per capitas, tipos de cortes, preparo das receitas utilizados; presença e estrutura de receituário (fichário de receitas ou fichas técnicas). Avaliar o cardápio quanto à qualidade, utilizando o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, e quanto a composição nutricional.
* **Gestão de Estoque**: Acompanhar e auxiliar no planejamento de compras (levantamento da quantidade, e definição da especificação dos insumos; cronogramas de compras e entregas), recepção de gêneros (controle de qualidade e de entrada, armazenamento de gêneros (formas de armazenamento e organização, controle de qualidade e vida de prateleira) e controle de estoque (requisição e saídas diárias; balanços periódicos).
* **Gestão da Produção e Distribuição**: Acompanhar a produção (pré-preparo e preparo) das refeições observando a qualidade dos gêneros, a manipulação (utilização e qualidade dos sanitizantes de vegetais, e outros). Verificar o funcionamento de equipamentos, o acondicionamento de preparações prontas e de sobras limpas e o reaproveitamento de gêneros e sobras limpas. Acompanhar a execução dos cardápios e testes de preparações. Acompanhar a distribuição de refeições observando número de refeições por serviço, o consumo, reposição nas cubas, avaliação das sobras limpas e do resto-ingestão, avaliação da satisfação do cliente; atendimento ao cliente..
* **Gestão de Qualidade das Refeições**: Acompanhar e analisar os procedimentos relacionados à qualidade higienicossanitária das refeições (riscos de contaminação; processo de higienização e desinfecção; controle de temperatura; técnicas de preparo; normas de segurança; controle de tempo de exposição, coleta e armazenamento de amostras para controle microbiológico, entre outros).

1. Conclusão
2. Referências Bibliográficas
3. Anexos