Checklist do primeiro lote

Para imprimir e ir marcando. Ele cobre o dia 1 (lote teste) e o dia 6 (produção dos pedidos) do plano de 7 dias.

[foto real: bancada limpa e organizada com os ingredientes do primeiro lote separados e pesados]

Antes de comprar

- [ ] Escolhi 1 ideia e 1 ou 2 sabores (não mais).
- [ ] Conferi na ficha o custo para começar e a lista de compras.
- [ ] Comparei o preço de 3 itens mais caros em 2 lugares (atacarejo, mercado, loja de confeitaria).
- [ ] Tenho os utensílios básicos: panela de fundo grosso, espátula, balança de cozinha, assadeira ou potes (o que a receita pede).
- [ ] Separei espaço limpo na geladeira ou no freezer, se a receita pede.
- [ ] Sei para quem vou dar a degustação (5 pessoas).

Compra

- [ ] Comprei pacotes inteiros só para 1 ou 2 lotes.
- [ ] Guardei as notas fiscais ou anotei o preço de cada item.
- [ ] Conferi validade e embalagem íntegra de cada produto (sem lata amassada, sem pacote aberto).
- [ ] Coloquei os itens refrigerados e congelados na geladeira ou no freezer assim que cheguei.

Cozinha pronta

- [ ] Bancada, pia e utensílios lavados e higienizados.
- [ ] Cabelo preso e coberto, unhas curtas, sem anéis, relógio ou pulseiras.
- [ ] Mãos lavadas antes de começar e sempre que mexer em lixo, celular, dinheiro ou alimento cru.
- [ ] Pano de prato limpo ou papel-toalha; nada de animais na cozinha durante a produção.
- [ ] Ovos sem rachadura e usados só em receitas que vão ao fogo (nada de ovo cru).
- [ ] Frutas e verduras lavadas e deixadas de molho em solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária própria para alimentos por litro, 15 a 30 minutos) e enxaguadas.

Durante a produção

- [ ] Pesei os ingredientes (a balança deixa o lote igual toda vez).

- [ ] Segui a receita-base sem trocar ingredientes no primeiro lote.
- [ ] Anotei o tempo de preparo, o rendimento real e o peso de cada unidade.
- [ ] Esfriei rápido o que vai para a geladeira (de 60 °C a 10 °C em até 2 horas) antes de guardar.
- [ ] Provei com uma colher limpa (nunca a mesma colher duas vezes).

Embalagem e etiqueta

- [ ] Embalei só depois de frio, para não criar umidade.
- [ ] Cada unidade tem etiqueta: nome do produto, ingredientes, ALÉRGICOS, CONTÉM GLÚTEN ou NÃO CONTÉM GLÚTEN, data de fabricação, validade, como conservar e seu contato.
- [ ] Guardei na temperatura certa (geladeira até 5 °C; freezer a -18 °C ou menos).

Conta do lote

- [ ] Custo real do lote: R$ _____ (soma das notas).
- [ ] Rendimento real: _____ unidades.
- [ ] Custo por unidade: R$ _____ (custo do lote ÷ rendimento + embalagem).
- [ ] Preço de venda que vou testar: R$ _____.
- [ ] O que mudar no próximo lote: _____

> **Base:** as regras de higiene, resfriamento e higienização de frutas e verduras seguem a Portaria CVS 5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo (arts. 10, 39, 43 e 45), usada como referência de boas práticas. A sua prefeitura pode ter regras próprias: confira antes de vender.

Produto educativo. Não garantimos renda nem resultado de vendas: o que você vende depende do seu preço, da sua região, do seu tempo e de quantas pessoas você alcança. Consulte as regras da vigilância sanitária do seu município.