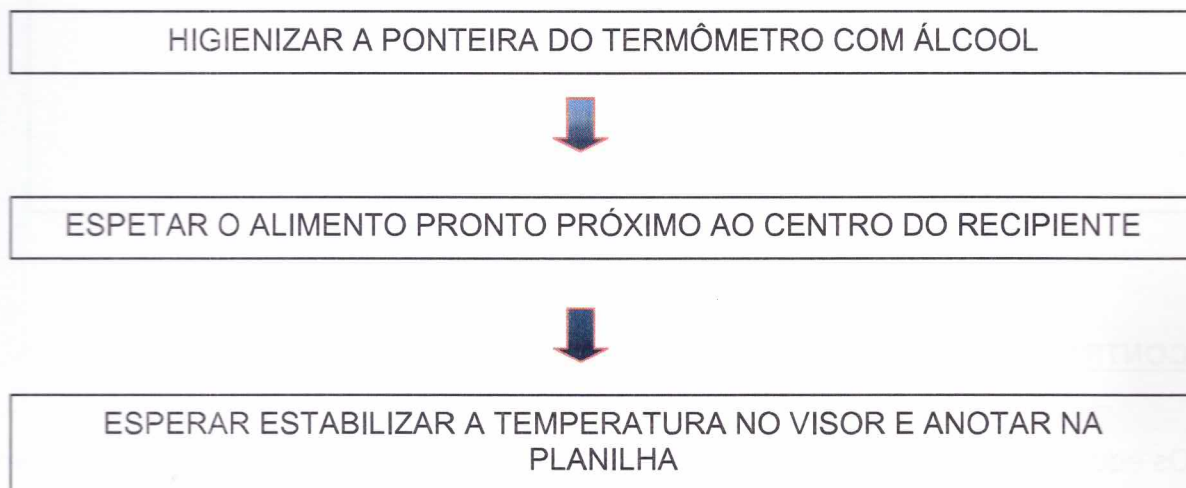




- ◇ O procedimento deverá ser feito 1 vez por período para os equipamentos e 1 vez por período para as refeições, DIARIAMENTE.
- ◇ Deverá ser anotado em planilha própria elaborada pelo Setor de Merenda / Nutrição e o documento deverá permanecer no colégio para consultas sempre que necessário.
- ◇ A cada troca de alimento, o termômetro deve ser higienizado.
- ◇ Aferir a temperatura dos alimentos nas cubas do balcão e antes de ser posto a distribuição.
- ◇ Guardar o termômetro em local seguro e seco.

### FLUXOGRAMA DO PROCEDIMENTO





Modelo de planilha do controle de temperatura dos alimentos:

PREFEITURA DE SANTANA DE PARNAÍBA									
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO / SETOR DE MERENDA ESCOLAR									
CONTROLE DE TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES DA COZINHA									
COLÉGIO: _____									
DATA: _____									
PREPARAÇÃO	PERÍODO MANHÃ			PERÍODO TARDE			PERÍODO NOITE		
	HORARIO	T°C	RESPONS.	HORARIO	T°C	RESPONS.	HORARIO	T°C	RESPONS.
<b>DESJEJUM:</b>									
<b>REFEIÇÃO PRINCIPAL:</b>									
ARRIZ									
FEBÃO/LENTILHA									
MACARRÃO									
PRATO PRINCIPAL									
ACOMPANHAMENTO									
SALADA									
SOBREMESA									
SUCCO									
<b>LANCHES DA TARDE:</b>									

### CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA DO ALIMENTO PRONTO

Os equipamentos também deve ter atenção na hora de verificação da temperatura, uma vez que contribuem para o correto e seguro armazenamento de alimentos.

A tabela abaixo demonstra a temperatura ideal dos equipamentos.

Equipamento	Temperatura
Geladeira	4 a 10°C
Freezer	Inferior a -12°C
Balcão Térmico (água)	80 a 90°C

Se por ventura, algum destes equipamentos não apresentar estas temperaturas, a unidade escolar deverá entrar em contato com o Setor de Compras/SME e solicitar verificação técnica do equipamento.



Modelo de planilha do controle de temperatura de equipamentos:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO /SETOR DE MERENDA ESCOLAR

CONTROLE DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS DA COZINHA

COLÉGIO:													
EQUIPAMENTO	PERÍODO MANHÃ				PERÍODO TARDE				PERÍODO NOITE				
	DATA	HORÁRIO	T°C	RESPONSÁVEL	DATA	HORÁRIO	T°C	RESPONSÁVEL	DATA	HORÁRIO	T°C	RESPONSÁVEL	
SEGUNDA-FEIRA	GELADEIRA 1												
	GELADEIRA 2												
	FREEZER 1												
	FREEZER 2												
	BALÇÃO TÉRMICO												
TERÇA-FEIRA	GELADEIRA 1												
	GELADEIRA 2												
	FREEZER 1												
	FREEZER 2												
	BALÇÃO TÉRMICO												
QUARTA-FEIRA	GELADEIRA 1												
	GELADEIRA 2												
	FREEZER 1												
	FREEZER 2												
	BALÇÃO TÉRMICO												
QUINTA-FEIRA	GELADEIRA 1												
	GELADEIRA 2												
	FREEZER 1												
	FREEZER 2												
	BALÇÃO TÉRMICO												
SEXTA-FEIRA	GELADEIRA 1												
	GELADEIRA 2												
	FREEZER 1												
	FREEZER 2												
	BALÇÃO TÉRMICO												

## O uso do balcão térmico

O balcão térmico é um equipamento importante e sua função é manter a temperatura do alimento pronto, desta forma, segue orientações sobre sua maneira correta de utilização e procedimentos de limpeza.

### Utilização

- ◇ O equipamento deve estar posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada;
- ◇ ANTES DE LIGAR o Balcão, coloque água no reservatório até cobrir totalmente a resistência;
- ◇ Mantenha o nível de água do reservatório sempre acima da resistência, e se o nível baixar complete com água imediatamente. A falta de água acima do nível da resistência acarreta em queima do componente;



- ◇ Considera-se a instalação adequada àquela que não apresenta risco de acidente, com ausência de fiação exposta, sem dificuldades para ligar ou desligar o equipamento.
- ◇ A tomada deve ser específica para voltagem 110 ou 220 volts do equipamento, não utilizar extensão. Verificar o acendimento da lâmpada piloto do termostato;
- ◇ O termostato deve estar regulado à temperatura entre 80 e 90°C. Quando a temperatura da água atingir a temperatura programada, a lâmpada piloto do termostato apagará;
- ◇ O equipamento deve ser ligado cerca de 2 horas antes da distribuição da refeição;

### **Limpeza e a higienização do equipamento**

- ◇ Antes de remover a água, desligue o equipamento da rede elétrica para evitar choque e aguarde o esfriamento da água;
- ◇ A água deve ser trocada diariamente;
- ◇ O equipamento é dotado de um orifício (esgoto) por onde a água do tanque é escoada;
- ◇ A higienização deve ser realizada diariamente após o período de intervalo, com sabão neutro e água, utilizando o lado macio da esponja e um pano limpo e seco. Não se deve utilizar objetos pontiagudos ou material abrasivo (palha de aço).
- ◇ Secar o equipamento por dentro e por fora com um pano limpo e seco.

### **Observações:**

- ◇ Os utensílios devem respeitar um tamanho padrão, proporcional aos alunos;
- ◇ Não colocar o alimento no balcão desligado, pois a sua função é manter a temperatura do alimento pronto;
- ◇ Importância da manutenção da temperatura da água para o controle – higiênico sanitário do alimento;
- ◇ Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo x temperatura.



## Coleta de amostras

- ◇ Deve ser feita em todas as refeições servidas no dia (café da manhã, lanches, almoço e jantar) devem ser coletadas amostras dos alimentos.
- ◇ Todos os alimentos devem ser coletados desde pães, torradas, bebidas como leite, suco, preparações do almoço como arroz, feijão, carne, saladas, sobremesas, frutas, sucos de caixinha e inclusive a água utilizada para produzir as refeições.
- ◇ Fazer a coleta no segundo momento de distribuição das refeições, ou seja, após ter passado aproximadamente metade das pessoas que consomem a refeição.
- ◇ Armazenar as amostras no freezer ou geladeira e após 3 dias, descartar

### Amostras que devem ficar no freezer

**Alimentos servidos quentes (arroz, feijão, macarrão, pudim)**

### Amostras que devem ficar na geladeira

**Todos os líquidos (água, leite, café, suco)**

**Alimentos servidos em temperatura ambiente (pão, biscoitos)**

**Alimentos que ficam na geladeira até o momento de ser servido (saladas, frutas descascadas)**

### Procedimento para coleta de amostra:


- ◇ Identificar o saco de amostra com: NOME DO COLÉGIO, DATA E HORÁRIO DA COLETA, NOME DA PREPARAÇÃO A SER COLETADA, NOME DO AGENTE QUE COLETOU.
- ◇ Coletar os alimentos com os mesmos utensílios utilizados na distribuição.
- ◇ Cortar o saco de amostra com uma tesoura limpa e abrir sem encostar as mãos dentro do saco estéril.
- ◇ Coletar no mínimo 100 gramas do alimento, ou até a parte superior da tarja branca do saco de amostra.
- ◇ Retirar todo o ar do saco e amarrar acima da tarja branca, deixando visíveis as informações escritas no saco de amostra.



## Controle de refeições

- ◇ Deve-se contar os pratos de todas as refeições servidas (inclusive dos funcionários).
- ◇ É recomendável, se houver repetições que troque o prato.
- ◇ Preencher a planilha enviada pelo Setor de Merenda/Nutrição correta e diariamente.
- ◇ A planilha preenchida deve ser enviada no 1º dia útil do mês seguinte para a Merenda/Nutrição via e-mail.

Modelo da planilha para anotação das refeições servidas:

 PREFEITURA DE  
SANTANA DE PARNAÍBA

**CONTROLE DE REFEIÇÕES**

\* Nome da escola: **C.M.**

\* Mês de referência: **ano: 2018**

\* Quantos dias foram servidos?

Nº DIA	DATA	MANHÃ	REPET	TARDE	REPET	NÓITE	REPET	FUNCIÓN	REF/DIA
1		0	0	0	0	0	0	0	0
2		0	0	0	0	0	0	0	0
3		0	0	0	0	0	0	0	0
4		0	0	0	0	0	0	0	0
5		0	0	0	0	0	0	0	0
6		0	0	0	0	0	0	0	0
7		0	0	0	0	0	0	0	0
8		0	0	0	0	0	0	0	0
9		0	0	0	0	0	0	0	0
10		0	0	0	0	0	0	0	0
11		0	0	0	0	0	0	0	0
12		0	0	0	0	0	0	0	0
13		0	0	0	0	0	0	0	0
14		0	0	0	0	0	0	0	0
15		0	0	0	0	0	0	0	0
16		0	0	0	0	0	0	0	0
17		0	0	0	0	0	0	0	0
18		0	0	0	0	0	0	0	0
19		0	0	0	0	0	0	0	0
20		0	0	0	0	0	0	0	0
21		0	0	0	0	0	0	0	0
22		0	0	0	0	0	0	0	0
23		0	0	0	0	0	0	0	0
24		0	0	0	0	0	0	0	0
25		0	0	0	0	0	0	0	0
26		0	0	0	0	0	0	0	0
27		0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL		0	0	0	0	0	0	0	0

Média de refeições por dia: #DIV/0!

Nome do(s) responsável(is): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Diretor(s)

Atividade 0030 - Secretaria de Educação - CESP

[www.santanadeparnaiba.sp.gov.br](http://www.santanadeparnaiba.sp.gov.br) Prefeitura de Santana de Parnaíba



## Segurança no trabalho

A fim de prevenir acidentes, a Merenda disponibiliza Equipamentos de Proteção Individual como avental de PVC, luvas térmicas e sapato de segurança para o dia a dia dos Agentes de Alimentação. Quando necessário, solicitar ao setor de Merenda.

Algumas práticas no ambiente de trabalho colaboram com a prevenção de acidentes:

- ◇ Enxugar as mãos e verificar se o chão está seco ao manusear equipamentos elétricos.
- ◇ Isolar interruptores e espelhos de tomadas ao lavar áreas próximas.
- ◇ Antes da higienização certificar-se que o equipamento está na posição “desligado” e retirar o plug da tomada. Nunca dar partida num equipamento sem verificar se as peças e engrenagens estão totalmente encaixadas.
- ◇ Todo equipamento ou utensílio de corte deve estar armazenado em local apropriado e ser manuseado de forma correta.
- ◇ Não andar com facas pela cozinha e não falar gesticulando com facas nas mãos.
- ◇ Secar facas com a lâmina virada para cima.
- ◇ Não mergulhar as mãos em pias ou potes contendo líquido escuro ou cheias de água.
- ◇ Embrulhar cacos de vidro em papel grosso antes de descartá-los.
- ◇ Utilizar de luvas térmicas ao manusear utensílios quentes. Nunca utilizar avental plástico em áreas de calor.
- ◇ Ao acender o fogão, riscar primeiro o palito e depois acender o gás. Em caso de possível vazamento de gás, não aceder fósforo, isqueiro ou interruptores.
- ◇ Não transportar gorduras ou líquidos quentes pela cozinha e ao despejá-los na pia avisar aos demais Agentes.
- ◇ Verificar se há vazamento no botijão com o teste do sabão; fechar o registro quando não estiver usando o fogão e utilizar apenas as mãos para instalação do botijão.



Todos os Agentes de Alimentação tem total liberdade para contatar o setor da Merenda/ Nutrição de segunda a sexta-feira das 7 as 17 hs através dos telefones: 4156-2440/ 4156-3654/ 4154-5374 ou através do e-mail:

[sme.merenda@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br](mailto:sme.merenda@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br)

Portanto não fique com dúvidas e não espere até nossa próxima visita. Fale conosco!

**Elaboração:**

**Nutricionistas:**

Giselle Menegalli Fonseca – CRN3 26056

Izabel Cristina Cassola Santos – CRN3 3932

Lucélia Nunes Silva Pereira – CRN3 36067

Luziene dos Santos Lalau - CRN3 32222

Atualização: Fevereiro/2018.





## Cardápio Educação Infantil - 1º Semestre 2019

### Intolerância à Lactose

CARDÁPIO 1	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
<b>DESJEJUM</b> 7:00 hs	Leite de soja Biscoito doce de soja	Leite de soja Biscoito doce de soja	Leite de soja Pão com **	Leite de soja Torrada, com **	Vitamina de frutas com leite de soja Biscoito salgado de soja
<b>Lanche</b> 9:00hs	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito
<b>ALMOÇO</b> 12:00 hs	Arroz-Feijão Carne em cubos com batata e abóbora Salada de Pepino com salsa Laranja	Arroz- Feijão <b>Frango cozido com cogumelos e milho verde*</b> Salada de Repolho com cenoura Maçã	Arroz-Feijão preto <b>Isca de carne suína à lisboeta *</b> <b>Farofa Multigrãos*</b> (sem margarina) Laranja	<b>Yakissoba *</b> Salada de Tomate com cebola Abacaxi	Arroz- Feijão Filé de coxa de frango cozido com inhame e cenoura Salada de alface com cebola Mamão
<b>Lanche</b> 14:00 hs	Biscoito salgado de soja Leite de soja	<b>Suco de uva integral*</b> Biscoito doce de soja	Limonada suíça (preparada com leite de soja)	Creme de Mamão (preparado com leite de soja)	Bolo de Cenoura Suco de Abacaxi
<b>Lanche</b> 16:00 hs	Maçã	Biscoito salgado de soja	Banana	Maçã	Banana

**Orientações:** Seguir corretamente o cardápio. Alterações somente com autorização do Setor de Merenda Escolar e Nutrição.

**Obs:** Todas as refeições, que tiverem leite devem ser substituídas por leite de soja. **\*\*Obs:** Sugerido para os pais, se tiver disponibilidade de enviar para escola, margarina sem lactose, para servir no dia do pão e torrada.

**Frango cozido com cogumelos e milho verde:** cozinhar o frango sassami temperado com alho, cebola e sal. Acrescentar o cogumelo fatiado e milho verde. Adicionar salsa a gosto/ **Limonada suíça:** suco de limão com leite./ **Isca de carne suína à lisboeta:** isca suína refogada com cebola e pimentão em rodelas./ **Farofa multigrãos:** farinha mandioca, farinha de milho, farinha de aveia, ovos, couve manteiga e cenoura ralada e refogada/ **Creme de mamão:** mamão em cubos, leite de soja, água e açúcar batidos no liquidificador. / **Yakissoba:** macarrão espaguete, carne em tiras, brócolis, couve flor, cebola, acelga, cenoura, molho de yakissoba (para 100g de molho, adicionar 800mL de água e levar ao forno para cozinhar). **Não adicionar açúcar no suco natural.**



## Cardápio Educação Infantil - 1º Semestre 2019 Intolerância à Lactose

CARDÁPIO 2	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
<b>DESJEJUM</b> 7:00 hs	Leite de soja Biscoito doce de soja	Leite de soja Biscoito salgado de soja	Leite de soja Pão com **	Leite de soja Torrada, com **	Vitamina de frutas com leite de soja Biscoito salgado de soja
<b>Lanche</b> 9:00hs	Fruta ou biscoito	Fruta ou biscoito	Fruta ou biscoito	Fruta ou biscoito	Fruta ou biscoito
<b>ALMOÇO</b> 12:00 hs	Arroz-Feijão Carne moída com ervilha e cenoura ralada Salada de Beterraba cozida com salsa Laranja	Arroz-Feijão com louro <b>Frango Xadrez*</b> Salada Repolho com tomate e salsa Maçã	Arroz-Feijão <b>Escondidinho de carne*</b> <b>Purê de batata (preparado com leite de soja, e sem margarina)</b> Salada de alface com Tomate Banana	Arroz-Feijão preto Frango Assado com batatas coradas Salada de escarola Mamão	<b>Mix de arroz integral com cenoura e abobrinha raladas * e Feijão Vaca atolada*</b> Salada de tomate com cebola Melancia
<b>Lanche</b> 14:00 hs	Biscoito salgado de soja Leite de soja	<b>Suco integral de caixinha*</b> Biscoito doce de soja	Vitamina de banana e maçã com leite de soja	Suco de laranja Biscoito salgado de soja	Bolo de Fubá (preparado com leite de soja) Leite de soja
<b>Lanche</b> 16:00 hs	Maçã	Biscoito salgado de soja	Uva	Banana	Biscoito salgado de soja

**Orientações:** Seguir corretamente o cardápio. Alterações somente com autorização do Setor de Merenda Escolar e Nutrição.

**Obs:** Todas as refeições, que tiverem leite devem ser substituídas por leite de soja. **\*\*Obs:** Sugerido para os pais, se tiver disponibilidade de enviar para escola, margarina sem lactose, para servir no dia do pão e torrada.

**Frango Xadrez:** frango sassami cortado em cubos, cebola e pimentão em cubos. Amendoim torrado. Para finalizar, acrescentar o molho shoyo./**Suco integral de caixinha:** embalagens individuais de 200ml: Deve ser servido gelado/ **Escondidinho de carne moída:** Em uma assadeira colocar uma camada de purê de batata bem firme, uma camada de carne em moída refogada e temperada com cebola e salsa, e outra camada de purê de batata e colocar no forno para dourar. /**Mix de Arroz integral com cenoura e abobrinha raladas:** Cozinhar na mesma proporção e **separadamente** o arroz branco e arroz integral. Acrescentar a cenoura e a abobrinha raladas ao final do cozimento e misturar os dois tipos de arroz já cozidos./ **Vaca atolada:** Carne em cubos com mandioca./ **Obs: Não adicionar açúcar no suco natural.**



## Cardápio Educação Infantil - 1º Semestre 2019 Intolerância à Lactose

CARDÁPIO 3	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
<b>DESJEJUM</b> 7:00 hs	Leite de soja Biscoito doce de soja	Leite de soja Biscoito doce de soja	Leite de soja Pão com **	Leite de soja Torrada, com **	Vitamina de frutas com leite de soja Biscoito salgado de soja
<b>Lanche</b> 9:00hs	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito
<b>ALMOÇO</b> 12:00 hs	Arroz-Feijão Carne em tiras com vagem Salada de vinagrete Laranja	Arroz-Feijão <b>Sassami ao molho de manjeriço*</b> Salada de Chuchu e cenoura Maçã	Arroz <b>Feijoada*</b> <b>Virado de Couve*</b> (sem margarina) Banana	Arroz-Feijão Frango Assado Purê de batatas ( <b>preparado com leite de soja, e sem margarina</b> ). Salada de alface com cebola Mamão	Arroz-Feijão <b>Carne de panela*</b> Salada de tomate Abacaxi
<b>Lanche</b> 14:00 hs	<b>Suco integral de caixinha *</b> Biscoito salgado de soja	Suco de laranja com limão Biscoito doce de soja	<b>Salada de frutas*</b>	Suco de abacaxi Biscoito doce de soja	Bolo de limão (preparado com leite de soja) Leite de soja
<b>Lanche</b> 16:00 hs	Maçã	Biscoito salgado de soja	Maçã	Banana	Biscoito doce de soja

**Orientações:** Seguir corretamente o cardápio. Alterações somente com autorização do Setor de Merenda Escolar e Nutrição.

**Obs:** Todas as refeições, que tiverem leite devem ser substituídas por leite de soja. **\*\*Obs:** Sugerido para os pais, se tiver disponibilidade de enviar para escola, margarina sem lactose, para servir no dia do pão e torrada.

**Suco integral de caixinha:** embalagens individuais de 200ml: Deve ser servido gelado./ **Sassami ao molho de manjeriço:** cozinhar o frango sassami temperado adicionar o molho de tomate e manjeriço./ **Feijoada:** feijão preto, carne em cubos e carne suína./ **Virado de couve:** farinha mandioca, farinha de milho, ovos, couve manteiga em tiras e cenoura ralada e refogada/ **Salada de frutas:** mamão, banana e maçã picados em cubos, regados com suco de laranja./ **Carne de panela:** carne em cubos cozida ao molho ferrugem (fundo na panela com tempero e o caldo da carne)/ **Não adicionar açúcar no suco natural.**



## Cardápio Educação Infantil - 1º Semestre 2019 Intolerância à Lactose

CARDÁPIO 4	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
<b>DESJEJUM</b> 7:00 hs	Leite de soja Biscoito doce de soja	Leite de soja Biscoito salgado de soja	Leite de soja Biscoito doce de soja	Leite de soja Torrada com margarina e orégano	Vitamina de frutas com leite de soja Biscoito salgado de soja
<b>Lanche</b> 9:00hs	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito	Fruta ou Biscoito
<b>ALMOÇO</b> 12:00 hs	Arroz-Feijão <b>Carne moída com ovos mexidos*</b> Salada de acelga com cenoura ralada Laranja	Arroz- Feijão preto Carne em tiras com abobrinha palito Salada de pepino Maçã	Arroz- Feijão Carne em cubos com mandioquinha e brócolis Salada de couve com cebola Melancia	Arroz – Lentilha* <b>Filezinho de frango com mandioca e salsa*</b> Salada de alface Banana	<b>Isca de carne à moda chinesa*</b> Salada de tomate Mamão
<b>Lanche</b> 14:00 hs	Suco de limão Biscoito salgado de soja	Biscoito salgado de soja Leite de soja	Pão com carne moída <b>Suco integral de caixinha*</b>	Suco de melancia com limão Biscoito doce de soja	Bolo de banana com canela (preparado com leite de soja) Leite de soja
<b>Lanche</b> 16:00 hs	Maçã	Biscoito doce de soja	Banana	Uva	Biscoito salgado de soja

**Orientações:** Seguir corretamente o cardápio. Alterações somente com autorização do Setor de Merenda Escolar e Nutrição.

**Obs:** Todas as refeições, que tiverem leite devem ser substituídas por leite de soja. **\*\*Obs:** Sugerido para os pais, se tiver disponibilidade de enviar para escola, margarina sem lactose, para servir no dia do pão e torrada.

**Carne moída com ovos mexidos:** Refogue a carne moída e tempere com alho, cebola, pimentão e sal. Adicione a cenoura cozida. Abra pequenos buracos no refogado e quebre os ovos, um a um, nas pequenas crateras, salgue os ovos e deixe cozinhar./ **Suco integral de caixinha:** embalagens individuais de 200mL: Deve ser servido gelado./ **Filezinho de frango com mandioca:** cozinhar o frango sassami temperado adicionar o molho de tomate. Cozinhar a mandioca separadamente deixando para finalizar o cozimento junto com o frango e salpicar salsa./ **Lentilha:** Cozinhar a lentilha sem desmanchar. Temperar com alho, cebola, sal e salsa./ **Isca de carne à moda chinesa:** carne em tiras, folha de repolho rasgada, cenoura palito e acrescentar molho shoyo /**Não adicionar açúcar no suco natural.**

Giselle Menegalli Fonseca  
Nutricionista  
CRN3: 26.056

Izabel Cristina Cassola Santos  
Nutricionista  
CRN3: 3.932

Luziene dos Santos Lalau  
Nutricionista  
CRN3: 32.222

Lucélia Nunes Silva Pereira  
Nutricionista  
CRN3: 36.067