





Secretaria de Educação  
 Departamento de Planejamento da Educação – DPE  
 Divisão Técnica de Alimentação Escolar  
**Seção Técnica de Acompanhamento e Controle da Alimentação Escolar**  
 Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Tel.: 2475-7416 ramal: 7439



Atualizado em julho/2024

**PLANILHA DE TEMPERATURA DO BALCÃO TÉRMICO - em grau Celsius (°C)**

Escola:							Mês:					
Data	M	Ação Corretiva (se necessário)	Responsável	I	Ação Corretiva (se necessário)	Responsável	T	Ação Corretiva (se necessário)	Responsável	EJA	Ação Corretiva (se necessário)	Responsável
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

<b>Temperatura adequada da água</b>	Entre 80°C e 90°C. Aferir a temperatura 5 minutos antes de organizar as cubas com alimentos no equipamento.
<b>Campo "Ação corretiva (se necessário)"</b>	Caso a temperatura do equipamento esteja inadequada e não for possível alterá-la através do botão do termostato, comunique imediatamente a gestão da escola para que seja solicitada a manutenção, escreva "manutenção solicitada" no campo "Ação corretiva (se necessário)" e suspenda o uso até o problema ser resolvido.
<b>Legenda</b>	<b>M</b> = manhã <b>I</b> = Intermediário <b>T</b> = tarde <b>EJA</b> = educação de jovens e adultos.





PLANILHA DE TEMPERATURA DE GELADEIRAS E FREEZERS - em grau Celsius (°C)																
Escola:													Mês:			
Data	Freezer 1		Freezer 2		Freezer 3		Geladeira 1		Geladeira 2		Geladeira 3		Ações Corretivas (se necessário)		Responsável	
	M	T/N	M	T/N	M	T/N	M	T/N	M	T/N	M	T/N	Manhã	Tarde/Noite	Manhã	Tarde/Noite
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

Temperatura do equipamento	Orientação
<b>Alimentos congelados</b>	Caso a temperatura do equipamento esteja inadequada e não possa ser ajustada pelo termostato ou pela redução do volume de produtos, armazene os alimentos em outro equipamento, comunique imediatamente a gestão escolar para que seja solicitada a manutenção e escreva "manutenção solicitada" no campo " <b>Ações Corretivas (se necessário)</b> ", indicando qual é o equipamento e até o problema ser resolvido.
<b>Alimentos refrigerados</b>	
<b>Legenda/Observações</b>	M = manhã e T/N = tarde/noite. Aferir 2 vezes por dia, uma pela manhã (início do turno) e outra de tarde (final do turno em escolas sem EJA) ou de noite (final do turno em escolas com EJA).



Secretaria de Educação  
Departamento de Planejamento da Educação – DPE  
Divisão Técnica de Alimentação Escolar  
**Seção Técnica de Acompanhamento e Controle da Alimentação Escolar**  
Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Tel.: 2475-7416 ramal: 7439



Atualizado em julho/2024

<b>Produtos Refrigerados</b>	<b>Temperatura recomendada em grau Celsius (°C)</b>	<b>Prazo de validade em dias</b>
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 °C	3
Pescados pós-cozção	Máximo 2 °C	1
<b>Amostra de alimentos líquidos</b>	<b>Máximo 4 °C</b>	<b>4</b>
Alimentos pós-cozção, exceto pescados	Máximo 4 °C	3
Carnes bovina, suína, aves, entres outras e seus manipulados crus	Máximo 4 °C	3
Espetos mistos, bife à rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 °C	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 °C	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 °C	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 °C	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 °C	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios prontos para o consumo	Máximo 5 °C	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas de frutas	Máximo 5 °C	3
Leite e derivados	Máximo 7 °C	5
Ovos	Máximo 10 °C	7