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

PLANILHA DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS NA DISTRIBUIÇÃO ºCelsius

Escola: **Mês:**

Data	Período	Alimento	Tº	Observações	Responsável

	Temperatura em ºC	Orientação
Alimentos quentes	mínima de 60	adequada para o período de distribuição das escolas.
	abaixo de 60	consumir em até 1 hora. (anotar no campo observações)
Alimentos frios (saladas e frutas descascadas)	até 10	consumir em até 4 horas
	entre 10 e 21	consumir em até 2 horas (anotar no campo observações)

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

PLANILHA DE TEMPERATURA DO BALCÃO TÉRMICO ºCelsius

Escola: **Mês:**

Data	Balcão térmico											
	M	Observações	Responsável	**I**	Observações	Responsável	**T**	Observações	Responsável	**EJA**	Observações	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												

Temperatura adequada da água	Entre 80ºC e 90ºC
Campo "observações"	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 e escreva "manutenção solicitada" no campo "observações" até o problema ser resolvido.
Legenda	M = manhã I = Intermediário T = tarde EJA = eduação de jovens e adultos

Secretaria de Educação
Departamento de Alimentação e Suprimentos da Educação - DASE
Divisão Técnica
Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Tel.: 2475-7416 ramal: 7439

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

PLANILHA DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS NO RECEBIMENTO ºCelsius

Escola: **Mês:**

Data	Período	Alimento	Tº	Observações	Responsável

Produto	Temperatura adequada no recebimento	
Produtos congelados	entre -12°C e -18ºC	ou conforme especificação do fabricante.
Pescados resfriados crus	até 3°C	ou conforme especificação do fabricante.
Carnes resfriadas	até 7°C	ou conforme especificação do fabricante.
Campo "observações"	Deve ser preenchido com a medida corretiva adotada sempre que a temperatura estiver inadequada.	

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

PLANILHA DE TEMPERATURA DE GELADEIRAS E FREEZERS ºCelsius

Escola: **Mês:**

Data	Freezer 1		Freezer 2		Freezer 3		Geladeira 1		Geladeira 2		Geladeira 3		Observações		Responsável	
	M	**T**	**M**	**T**	**M**	**T**	**M**	**T**	**M**	**T**	**M**	**T**	**Manhã**	**Tarde**	**Manhã**	**Tarde**
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**
Alimentos congelados	Entre -12ºC e -18ºC	Caso a temperatura do equipamento esteja inadequada e não for possível alterá-la através do botão do termostato, procure armazenar os alimentos em outro equipamento, comunique imediatamente a gestão da escola para que seja solicitada a manutenção e escreva "manutenção solicitada" no campo "observações" indicando qual é o equipamento e até o problema ser resolvido.
Alimentos refrigerados	A temperatura da geladeira deve estar adequada ao alimento que exigir a menor temperatura.	
Legenda	M = manhã T = tarde	

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

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de Validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina, suína, aves, entres outras e seus manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
espetos mistos, bife à rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7