

PREFEITURA DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
**Controle de Temperatura de Alimentos Distribuídos (CEI)**

Unidade Educacional: \_\_\_\_\_

Mês: \_\_\_\_\_

( ) ALMOÇO ( ) REFEIÇÃO DA TARDE

HORÁRIO DA DISTRIBUIÇÃO - INÍCIO: \_\_\_\_:\_\_\_\_ FINAL: \_\_\_\_:\_\_\_\_

DATA																						
HORÁRIO PREPARAÇÕES	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *
ARROZ/RISOTO																						
FEIJÃO																						
MACARRÃO																						
GUARNIÇÃO																						
P. PRINCIPAL																						
REF. TARDE																						
FORMULA I																						
FORMULA II																						
RESPONSÁVEL																						

DATA																						
HORÁRIO PREPARAÇÕES	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *	TEMP. INICIAL	APÓS 1 H *
ARROZ/RISOTO																						
FEIJÃO																						
MACARRÃO																						
GUARNIÇÃO																						
P. PRINCIPAL																						
REF. TARDE																						
FORMULA I																						
FORMULA II																						
RESPONSÁVEL																						

\*REALIZAR NOVAMENTE O CONTROLE DE TEMPERATURA EM DISTRIBUIÇÕES QUE EXCEDAM 1 HORA; **GUARNIÇÃO**: VERDURAS OU LEGUMES COZIDOS E REFOGADOS, PURÊS; **PRATO PRINCIPAL**: CARNES BOVINAS, FRANGO, SUÍNA, PEIXE, OVO, PTS.

Alimentos	Orientações de temperatura para distribuição
Alimentos e preparações quentes	A temperatura inicial do alimento deve estar preferencialmente acima de 60°C. Se estiver abaixo de 60°C deve ser distribuído em até 1 hora. Manter o alimento aquecido (banho maria, fogo baixo ou balcão térmico).
Preparações frias (ex.: iogurte)	Deve estar entre 10°C e 21°C para ser distribuído por no máximo 2 horas.