

Controle de Temperatura de Alimentos Distribuídos (CEI)

Unidade Educacional: _____

Mês: _____

() DESJEJUM () LANCHE

HORÁRIO DA DISTRIBUIÇÃO - INÍCIO: ____:____ FINAL: ____:____

DATA																						
HORÁRIO	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 *
PREPARAÇÕES																						
FÓRMULA 1																						
FÓRMULA 2																						
LEITE INTEGRAL																						
COMPOSTO LÁCTEO																						
PREP. À BASE DE LEITE																						
IOGURTE																						
RECHEIO																						
TUBÉRCULO																						
RESPONSÁVEL																						

DATA																						
HORÁRIO	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 *
PREPARAÇÕES																						
FÓRMULA 1																						
FÓRMULA 2																						
LEITE INTEGRAL																						
COMPOSTO LÁCTEO																						
PREP. À BASE DE LEITE																						
IOGURTE																						
RECHEIO																						
TUBÉRCULO																						
RESPONSÁVEL																						

*REALIZAR NOVAMENTE O CONTROLE DE TEMPERATURA EM DISTRIBUIÇÕES QUE EXCEDAM 1 HORAS; PREPARAÇÕES A BASE DE LEITE: VITAMINA DE FRUTAS, ARROZ DOCE E CANJICA ; RECHEIO: CARNE, FRANGO, SARDINHA E PATÊS; TUBÉRCULO: BATATA DOCE, INHAME, CARÁ

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.