



MUNICÍPIO DE TELÊMACO BORBA

ESTADO DO PARANÁ

Poder Executivo

Ofício n.º 092/2019-REQ

Telêmaco Borba, 19 de junho de 2019.

Senhor Presidente,

Em atendimento ao Requerimento n.º 079/2019, de autoria da vereadora Elisangela Rezende Saldivar, o qual solicita informações sobre o Restaurante Municipal, a Administração Municipal de Telêmaco Borba encaminha cópia do memorando n.º 050/2019-DA/SMA com as informações solicitadas, bem como seus anexos.

Sendo o que se apresenta para o momento, subscrevemo-nos.

Atenciosamente,


Marcio Artur de Matos
Prefeito

Excelentíssimo Senhor
Ezequiel Ligoski Betim

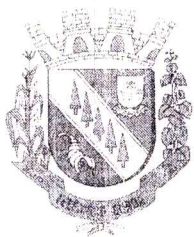
Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES
Alameda Oscar Hey, 99 – Centro
84261-640 – Telêmaco Borba – PR

Recolhido em 19 / 06 / 19



16:30



MUNICÍPIO DE TELÊMACO BORBA

ESTADO DO PARANÁ

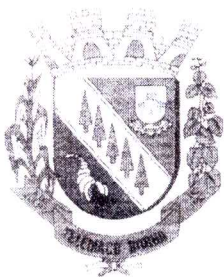
MEMORANDO Nº. 050/2019
De: Divisão de Administração / SMA
Para: Gabinete do Prefeito
Data: 10 de maio de 2019
Assunto: **Resposta Requerimento 079/2019**

Em resposta ao requerimento 079/2019 de autoria da Sr^a. Vereadora Elisangela Rezende Saldivar, referente a informações sobre o Restaurante Municipal, informamos que:

- 1- O restaurante possui a Nutricionista Nayara da Silva, com registro profissional nº 7844 8ª Região;
- 2- As mudanças no quadro profissional que houveram, foram servidoras que completaram seu tempo de trabalho prestado e se aposentaram, no momento temos 09 servidoras, sendo: 02 cozinheiras, 06 auxiliares de serviços gerais, 01 Nutricionista;
- 3- Quanto a pesquisas de satisfação, já foram feitas anteriormente, mas no momento não temos.
- 4- Em relação à fiscalização, anualmente recebemos fiscalização Conselho Regional de Nutricionista, que fiscalizam o exercício profissional de nutricionistas e orientar os profissionais para a melhoria contínua da qualidade dos serviços, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos servidores. Trimestralmente a Nutricionista Nayara faz orientações às colaboradoras, com vídeos e palestras de boas práticas com orientações em relação a higiene, manipulação de alimentos, controle de temperatura dos alimentos, controle de temperatura dos equipamentos, controle no recebimento de gêneros perecíveis, armazenamento dos alimentos em cadeia fria.
- 5- Segue anexo cardápio; material de palestras.

Izomar de Oliveira Pucci
Secretário Municipal de Administração


Cerli Alves Teixeira
Divisão de Administração



Câmara Municipal de Telêmaco Borba

Rua Oscar Hey, 99 - Centro - CEP 84261-640 - Telêmaco Borba - Paraná.

Fone: (42) 3272-1461 - Fax: (42) 3272-0147

E-mail: camara@telemacoborba.pr.leg.br

DISCUTIDO E APROVADO EM		LIDO NO EXPEDIENTE
T. Borba, 17 e 30 hs. do dia 20/05/2019		T. Borba, 17 e 30 hs. do dia 20/05/2019
Ezequiel Ligoski Betim Presidente	Renato Bahena 1º Secretário	Ezequiel Ligoski Betim Presidente

REQUERIMENTO Nº 079/2019

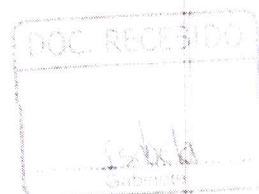
A VEREADORA QUE ABAIXO SUBSCREVE, NO USO DE SUAS PRERROGATIVAS REGIMENTAIS, "REQUER DO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL, QUE REMETA A ESTA CASA DE LEIS, NO PRAZO QUE A LEI LHE CONFERE, AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES SOBRE RESTAURANTE MUNICIPAL: 1) O RESTAURANTE MUNICIPAL TEM PROFISSIONAL NUTRICIONISTA? EM CASO AFIRMATIVO, QUEM É O PROFISSIONAL NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL? 2) HOUE MUDANÇAS NO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS? EM CASO AFIRMATIVO, QUAIS FORAM OS MOTIVOS DESSA MUDANÇA? 3) É REALIZADO PESQUISA ENTRE OS SERVIDORES SOBRE A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO OFERTADA? 4) A VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO TEM CONTROLE SOBRE O RESTAURANTE MUNICIPAL? EM CASO AFIRMATIVO, QUAIS SÃO AS ORIENTAÇÕES? 5) EXISTE CARDÁPIO? FAVOR ENVIAR".

JUSTIFICATIVA

Atendendo a justa reivindicação dos servidores que vieram a este Gabinete, reclamar que a refeição fornecida aos servidores pelo restaurante municipal está muito ruim, sendo impossível se alimentar desta, solicito as informações supracitadas.

Sala das Sessões, 20 de maio de 2019.

Flisannela Rezende Saldivar



CONTROLE DE TEMPERATURA DE COCÇÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS



Padrões para Avaliação

Temperatura de cocção	Todos os alimentos que passam por cocção tem sua temperatura aferida no final do processo, respeitando um dos seguintes parâmetros: 74°C e/ou 70°C por 2 minutos e/ou 65°C por 15 minutos.
Depuração	Após final da cocção avaliar as características sensoriais (apresentação cor, odor, sabor e textura) do alimento pronto.
Avaliação das características do óleo de fritura	O controle da qualidade do óleo é avaliado conforme as características sensoriais (cor, odor, formação de espuma ou fumaça).

OBS: Providenciar ações corretivas e preventivas para as não conformidades observadas registrando neste impresso. A avaliação sensorial do óleo somente é preenchida quando da realização de fritura.

Orientações de Preenchimento: Depuração de Preparações - utilize (X) nos campos "sim", "não" registrando se o alimento está adequado para liberação ao consumo, avaliando cor, odor, sabor, textura e apresentação.

Avaliação sensorial óleo - utilize (S) quando as características sensoriais estiverem Satisfatórias e (D) quando as características sensoriais estiverem Deficientes. O óleo é descartado na presença de qualquer alteração.

Dia	Horário Medição	Responsável	Preparação	T(°C)	Ações corretivas	Aprovado para consumo		Ações corretivas	Cor	Odor	Ausência de fumaça	Ausência de espuma	Descarte do óleo
						Sim	Não						
01	08:30	Figueira	coxido fritado apurado	74.0 73.0 71.0 70.0		☒							
02	08:30	Figueira	coxido fritado apurado mondo exposto	74.0 73.0 72.0 71.0		☒							
03	08:30	Figueira	coxido fritado apurado mondo exposto	74.0 73.0 71.0 70.0		☒							
04	08:30	Figueira	coxido fritado apurado mondo exposto	74.0 71.0 70.0 70.0		☒							
05	08:30	Figueira	coxido fritado apurado mondo exposto	74.0 71.0 70.0 70.0		☒							

Figueira do Prado
Nutricionista
Regina de Sá
CRN-8 7544

CONTROLE DE TEMPERATURA DE COCÇÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS



Padrões para Avaliação	
Temperatura de cocção	Todos os alimentos que passem por cocção tem sua temperatura aferida no final do processo, respeitando um dos seguintes parâmetros: 74°C e/ou 70°C por 2 minutos e/ou 65°C por 15 minutos
Degustação	Ao final da cocção avaliar as características sensoriais (apresentação, cor, odor, sabor e textura) do alimento pronto
Avaliação das características do óleo de fritura	O controle da qualidade de óleo é avaliado conforme as características sensoriais (cor, odor, formação de espuma ou fumaça)

Restaurante: _____

Mês/Ano: _____

Turno/ período: () Almoço () Jantar () Ceia

OBS: Providenciar ações corretivas e preventivas para as não conformidades observadas registrando neste impresso. A avaliação sensorial do óleo somente é preenchida quando da realização de fritura.

Orientações de Preenchimento: Degustação de Preparações - utilize (X) nos campos "sim", "não" registrando se o alimento está adequado para liberação ao consumo, avaliando cor, odor, sabor, textura e apresentação.

Avaliação sensorial óleo - utilize (S) quando as características sensoriais estiverem Satisfatórias e (D) quando as características sensoriais estiverem Deficientes. O óleo é descartado na presença de qualquer alteração.

Monitoramento de T(°C) cocção final										Aprovação para consumo		Degustação das Preparações		Avaliação sensorial óleo			
DIA	Horário Medição	Responsável	Preparação	T(°C)	Ações corretivas	Sim	Não	Ações corretivas	Cor	Odor	Ausência de fumaça	Ausência de espuma	Descarte do óleo				
05	08:30	M. Augusto	carne suco	44,0		X											
			suco	41,0		X											
			carne suco	40,0		X											
			carne suco	41,0		X											
09	08:30	M. Augusto	carne suco	41,0		X											
			suco	40,0		X											
			carne suco	41,0		X											
			carne suco	41,0		X											
10	08:30	M. Augusto	carne suco	40,0		X											
			suco	41,0		X											
			carne suco	41,0		X											
			carne suco	41,0		X											
11	08:30	M. Augusto	carne suco	44,0		X											
			suco	43,0		X											
			carne suco	41,0		X											
			carne suco	41,0		X											
12	08:30	M. Augusto	carne suco	45,0													
			suco	43,0													
			carne suco	41,0													
			carne suco	44,0													

M. Augusto do Vale

Nutricionista

Nezumi da Silva

nutricionista

CONTROLE DE TEMPERATURA DE COCÇÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS



Padrões para Avaliação	
Temperatura de cocção	Todos os alimentos que passam por cocção têm sua temperatura atendida no final do processo, respeitando um dos seguintes parâmetros: 74°C e/ou 70°C por 2 minutos e/ou 65°C por 15 minutos.
Degustação	Ao final da cocção avaliar as características sensoriais (representação, cor, odor, sabor e textura) do alimento pronto.
Avaliação das características do óleo de fritura	O controle da qualidade de óleo e avaliado conforme as características sensoriais (cor, odor, formação de espuma ou fumaça).

Restaurante:	
Mes/Ano:	
Turno/ período:	() Almoço () Jantar () Ceia

OBS: Providenciar ações corretivas e preventivas para as não conformidades observadas registrando neste impresso. A avaliação sensorial do óleo somente é preenchida quando da realização de fritura.

Orientações de Preenchimento: Degustação de Preparações - utilize (X) nos campos "sim", "não" registrando se o alimento está adequado para liberação ao consumo, avaliando cor, odor, sabor, textura e apresentação.

Avaliação sensorial óleo - utilize (S) quando as características sensoriais estiverem Satisfatórias e (D) quando as características sensoriais estiverem Deficientes. O óleo é descartado na presença de qualquer alteração.

Dia	Horário Medição	Responsável	Preparação	T(°C)	Ações corretivas	Aprovado para consumo		Degustação das Preparações		Avaliação sensorial óleo				
						Sim	Não	Ações corretivas		Cor	Odor	Ausência de fumaça	Ausência de espuma	Descarte do óleo
15	08:30	Albuquerque	carne, feijão, arroz, feijão, molho	74.0		X								
				73.0		X								
				71.0		X								
				70.0		X								
16	08:30	Albuquerque	carne, feijão, arroz, feijão, molho	74.0		X								
				73.0		X								
				71.0		X								
				70.0		X								
17	08:30	Albuquerque	carne, feijão, arroz, feijão, molho	75.0		X								
				76.0		X								
				71.0		X								
18	08:30	Albuquerque	carne, feijão, arroz, feijão, molho	73.0		X								
				73.0		X								
				81.0		X								
				70.0		X								
22	08:00	Albuquerque	carne, feijão, arroz, feijão, molho	78.0		X								
				73.0		X								
				71.0		X								
				71.0		X								
				71.0		X								

Albuquerque do Prado
Nutricionista

Receita de Silva
Nutricionista

CONTROLE DE TEMPERATURA DE COZÇÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS



Padrões para Avaliação

Temperatura de cocção	Todos os alimentos que passem por cocção tem sua temperatura atendida no final do processo, respeitando um dos seguintes parâmetros: 74°C e/ou 70°C por 2 minutos e/ou 65°C por 15 minutos
Degustação	Ao final da cocção avaliar as características sensoriais (representação: cor, odor, sabor e textura) do alimento pronto
Avaliação das características do óleo de fritura	O controle da qualidade do óleo é avaliado conforme as características sensoriais (cor, odor, formação de espuma ou fumaça)

Restaurante: _____

Mês/Ano: _____

Turno/ período: () Almoço () Jantar () Ceia

OBS: Providenciar ações corretivas e preventivas para as não conformidades observadas registrando neste impresso. A avaliação sensorial do óleo somente é preenchida quando da realização de fritura.

Orientações de Preenchimento: Degustação de Preparações - utilize (X) nos campos "sim", "não" registrando se o alimento está adequado para liberação ao consumo, avaliando cor, odor, sabor, textura e apresentação.

Avaliação sensorial óleo - utilize (S) quando as características sensoriais estiverem satisfatórias e (D) quando as características sensoriais estiverem deficientes. O óleo é descartado na presença de qualquer alteração.

Dia	Horário Medição	Responsável	Preparação	T(°C)	Ações corretivas	Aprovação para consumo		Ações corretivas	Cor	Odor	Ausência de fumaça	Ausência de espuma	Descarte do óleo
						Sim	Não						
23	08:30	Fritura	caracóis fritura fritura de milho fritura de batata	94.0 96.0 91.0 92.0		X							
24	08:30	Fritura	caracóis fritura fritura de milho fritura de batata	94.0 96.0 91.0 92.0		X							
25	08:30	Fritura	caracóis fritura fritura de milho fritura de batata	95.0 96.0 91.0 92.0		X							
26	08:30	Fritura	caracóis fritura fritura de milho fritura de batata	96.0 97.0 92.0 93.0		X							

Fritura do óleo
Nutricionista
Nelson da Silva
Custódia

[illegible]

James de Jure
Nutricionista

[Faint, illegible handwritten notes]

Adriana

CONTROLE DE TEMPERATURA EQUIPAMENTOS DE APOIO E DISTRIBUIÇÃO

Equipamentos		Temperatura
Equipamentos de apoio térmico e distribuição (frio)		Máximo 10°C
Equipamentos de apoio térmico e distribuição (quente)		Mínimo 80°C
Estufa (vitrine retail)		Mínimo 65°C

Restaurante: *Frutigeria Municipal de Alimentos e Bebidas*

Mes/Ano: *abril 2012*

Turno/ período: ☒ Almoço ☐ Jantar ☐ Ceia

☒ Retenção distribuição local ☒ Retenção distribuição Transportada

OBS.: Durante a medição dos equipamentos de apoio e distribuição, caso seja verificada a temperatura fora da faixa recomendada, deverá ser solicitada a manutenção e ações corretivas necessárias. Nesta situação a temperatura dos alimentos deve ser monitorada e ao apresentar temperaturas fora da faixa de segurança garantir que os alimentos sejam distribuídos em até 1 hora.

Dia	Horário Medição	Responsável	Equipamentos Cadeia Fria					Equipamentos Cadeia Quente				
			T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)
1	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
2	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
3	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
4	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
5	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
6	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
7	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
8	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
9	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
10	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
11	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
12	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
13	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
14	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
15	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
16	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
17	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
18	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
19	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
20	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
21	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
22	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
23	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
24	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
25	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
26	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
27	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
28	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
29	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
30	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				
31	07:00	<i>Flaviano</i>						<i>Ubequã</i>				

Flaviano da Silva
Nutricionista

NOTA DE SITUAÇÃO
OBSERVAÇÃO:
CNPJ 07.544

CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - ALIMENTOS CADEIA QUENTE



Temperaturas Recomendadas	Temperatura	Tempo máximo de distribuição
Cadeia quente: Alimentos pós-coção / distribuição	≥60°C	6 horas
	≤60°C	1 hora

Restaurante: Restaurante de Cozinha da Universidade Federal do Rio de Janeiro

Mês/Ano: Setembro 2014

Turno/ período: ☒ Almoço ☐ Jantar ☐ Ceia

☒ Refeição distribuição local ☒ Refeição distribuição Transportada

OBS: Realizar a medição da temperatura dos alimentos quentes imediatamente após a montagem do balcão térmico, antes do início da distribuição. Quando no momento da medição forem observadas temperaturas diferentes da recomendada providenciar ações corretivas registrando no verso deste impresso.

DIA	Horário Medição	Responsável	Arroz		Feijão		Sopa	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)
			T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)											
1	08:51	Albuquerque	82.0	81.0	—	—	—	Ubatuba	83.0	Ubatuba	86.0	—	—	—	—	—	—
2	08:53	Albuquerque	80.0	80.0	—	—	—	Ubatuba	81.0	Ubatuba	82.0	—	—	—	—	—	—
3	08:48	Albuquerque	83.0	88.0	—	—	—	Ubatuba	81.0	Ubatuba	84.0	—	—	—	—	—	—
4	08:56	Albuquerque	81.0	85.0	—	—	—	Ubatuba	80.0	Ubatuba	84.0	—	—	—	—	—	—
5	08:51	Albuquerque	84.0	90.0	—	—	—	Ubatuba	85.0	Ubatuba	88.0	—	—	—	—	—	—
6	08:55	Albuquerque	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7	08:55	Albuquerque	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
8	08:46	Albuquerque	82.0	80.0	—	—	—	Ubatuba	81.0	Ubatuba	84.0	—	—	—	—	—	—
9	08:31	Albuquerque	83.0	84.0	—	—	—	Ubatuba	83.0	Ubatuba	86.0	—	—	—	—	—	—
10	08:44	Albuquerque	80.0	85.0	—	—	—	Ubatuba	81.0	Ubatuba	84.0	—	—	—	—	—	—
11	08:36	Albuquerque	80.0	85.0	—	—	—	Ubatuba	80.0	Ubatuba	84.0	—	—	—	—	—	—
12	08:53	Albuquerque	84.0	80.0	—	—	—	Ubatuba	83.0	Ubatuba	86.0	—	—	—	—	—	—
13	08:55	Albuquerque	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
14	08:55	Albuquerque	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
15	08:41	Albuquerque	80.0	90.0	—	—	—	Ubatuba	83.0	Ubatuba	84.0	—	—	—	—	—	—

Albuquerque do Nascimento

Nutricionista

CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - ALIMENTOS CADEIA QUENTE



Temperaturas Recomendadas	Temperatura	Tempo máximo de distribuição
Cadeia quente: Alimentos pós-coção / distribuição	≥60°C	6 horas
	≤60°C	1 hora

Restaurante: _____ C.C.: _____

Mês/Ano: _____

Turno/ período: _____ () Almoço () Jantar () Ceia

() Refeição distribuição local () Refeição distribuição Transportada

OBS: Realizar a medição da temperatura dos alimentos quentes imediatamente após a montagem do balcão térmico, antes do início da distribuição. Quando no momento da medição forem observadas temperaturas diferentes da recomendada providenciar ações corretivas registrando no verso deste impresso.

Dia	Horário Medição	Responsável	Arroz		Feijão		Sopa	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)
			T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)													
16	08:40	Albuquerque	85.0	-	-	-	Cozido	Cozido	81.0	Salada	85.0	-	-	83.0	-	-	-	-	-
17	08:43	Albuquerque	82.0	84.0	-	-	Cozido	Cozido	81.0	-	-	-	-	84.0	-	-	-	-	-
18	08:45	Albuquerque	85.0	84.0	-	-	Cozido	Cozido	81.0	-	-	-	-	84.0	-	-	-	-	-
19	FERIADO																		
20	08:45	Albuquerque																	
21	08:45	Albuquerque																	
22	08:41	Albuquerque	81.0	83.0	-	-	Cozido	Cozido	81.0	-	-	-	-	83.0	-	-	-	-	-
23	08:50	Albuquerque	86.0	81.0	-	-	Cozido	Cozido	81.0	-	-	-	-	83.0	-	-	-	-	-
24	08:40	Albuquerque	84.0	86.0	-	-	Cozido	Cozido	81.0	-	-	-	-	84.0	-	-	-	-	-
25	08:45	Albuquerque	84.0	84.0	-	-	Cozido	Cozido	81.0	-	-	-	-	84.0	-	-	-	-	-
26	08:45	Albuquerque	83.0	80.0	-	-	Cozido	Cozido	81.0	-	-	-	-	84.0	-	-	-	-	-
27	08:45	Albuquerque																	
28	08:45	Albuquerque																	
29	08:50	Albuquerque	81.0	81.0	-	-	Cozido	Cozido	81.0	-	-	-	-	85.0	-	-	-	-	-
30	08:45	Albuquerque	85.0	84.0	-	-	Cozido	Cozido	81.0	-	-	-	-	85.0	-	-	-	-	-

Albuquerque do Prado
Nutricionista

Assinatura

CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - ALIMENTOS CADEIA QUENTE

Temperaturas Recomendadas	Temperatura	Tempo máximo de distribuição
Cadeia quente: Alimentos pós-cozção / distribuição	$\geq 60^{\circ}\text{C}$ $\leq 60^{\circ}\text{C}$	6 horas 1 hora

Restaurante: Restaurante Municipal de Jussara - Jussara - RJ

Mês/Ano: Julho/2014

Turno/ período: ☒ Almoço ☐ Jantar ☐ Ceia

☒ Referência distribuição local ☐ Referência distribuição Transportada

OBS: Realizar a medição da temperatura dos alimentos quentes imediatamente após a montagem do balcão térmico, antes do início da distribuição. Quando no momento da medição forem observadas temperaturas diferentes da recomendada providenciar ações corretivas registrando no verso deste impresso.

Alimentos																
DIA	Horário Medição	Responsável	Arroz		Feijão		Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)
			T(°C)		T(°C)											
1	11:25	Albuquerque	80.0		91.0		cozido	66.0	cozido	85.0						
2	11:21	Albuquerque	83.0		85.0		cozido	63.0	cozido	85.0						
3	11:22	Albuquerque	86.0		89.0		cozido	65.0	cozido	85.0						
4	11:24	Albuquerque	82.0		86.0		cozido	61.0	cozido	85.0						
5	11:24	Albuquerque	83.0		85.0		cozido	63.0	cozido	81.0						
6	11:25															
7	11:25															
8	11:24	Albuquerque	85.0		89.0		cozido	63.0	cozido	85.0						
9	11:23	Albuquerque	82.0		82.0		cozido	81.0	cozido	81.0						
10	11:25	Albuquerque	82.0		83.0		cozido	75.0	cozido	85.0						
11	11:20	Albuquerque	81.0		85.0		cozido	61.0	cozido	88.0						
12	11:20	Albuquerque	82.0		85.0		cozido	63.0	cozido	81.0						
13	11:20															
14	11:20															
15	11:20	Albuquerque	82.0		85.0		cozido	63.0	cozido	81.0						

Assinatura do Nutricionista

Nutricionista

CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - ALIMENTOS CADEIA QUENTE

Temperaturas Recomendadas	Temperatura	Tempo máximo de distribuição
Cadeia quente: Alimentos pós-coção / distribuição	≥60°C	6 horas
	≤60°C	1 hora

Restaurante:	C.C.:
Mes/Ano:	
Turno/ período:	() Almoço () Jantar () Ceia
	() Refeição distribuição local () Refeição distribuição Transportada

OBS: Realizar a medição da temperatura dos alimentos quentes imediatamente após a montagem do balcão térmico, antes do início da distribuição. Quando no momento da medição forem observadas temperaturas diferentes da recomendada providenciar ações corretivas registrando no verso deste impresso.

Alimentos																				
Dia	Horário Medição	Responsável	Arroz		Feijão		Sopa		Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)
			T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)														
16	11:22	Américo	84.0	-	-	-	cozido	60.0	quadrado	84.0										
17	11:25	Américo	85.0	88.0	-	-	cozido	45.0	-	-										
18	11:20	Américo	83.0	84.0	-	-	cozido	61.0	quadrado	83.0										
19	FERIADO																			
20	FDS																			
21	FDS																			
22	11:23	Américo	85.0	84.0	-	-	cozido	61.0	quadrado	85.0										
23	11:28	Américo	91.0	90.0	-	-	cozido	62.0	quadrado	91.0										
24	11:14	Américo	82.0	83.0	-	-	cozido	60.0	quadrado	82.0										
25	11:24	Américo	85.0	85.0	-	-	cozido	64.0	-	-										
26	11:21	Américo	83.0	86.0	-	-	cozido	63.0	quadrado	83.0										
27	FDS																			
28	FDS																			
29	11:20	Américo	86.0	85.0	-	-	cozido	61.0	quadrado	86.0										
30	11:19	Américo	83.0	84.0	-	-	cozido	61.0	quadrado	83.0										

Américo da Silva
Nutricionista

Importance of Municipal Government

Mês/Ano: set/2019

Orientações de Preenchimento

Nome do Fornecedor

evidenciando no controle THERMO KING do bau

momento do recebimento e, registar a 1ª evidência no controle TERMO KING da bau carimbos.

	Produtos Aprovados de acordo as características sensoriais
	Produtos

Aliação Forneced

União (S) quanto as características do entregador do transporte estiverem SATISFATÓRIAS e (D) quando as características estiverem DEFICIENTES ou na presença de qualquer alteração, conforme Tabela A do Material.

OBS: Devido à medição de temperatura ser superficial se avaliaram outros critérios como: embalagem íntegra, ausência de pontos de descongelamento, ausência de cristais de recongelamento e coloração. A presença de cristais de gelo evidencia o descongelamento e posterior recongelamento, sendo expressamente proibido o recebimento de gêneros congelados com tais características. Providenciar as ações corretivas e preventivas para as não conformidades observadas registrando no verso desse impresso.

Alfonso de Jesus
Nutricionista

五

7-3644

CONTROLE NO RECEBIMENTO DE GÊNEROS PERECÍVEIS

Restaurante:

Aplicação: POP Nº 03

Mes/Ano:

Temperatura de Recebimento			
Os produtos alimentícios são avaliados conforme as características sensoriais e as condições das temperaturas descritas pelo fornecedor, no estado em que são recebidos. Para isso, os produtos devem ser avaliados de acordo com o Manual de ABNCO e o Manual de Características Sensoriais dos Produtos do Recebimento, do Manual de Boas Práticas.			
Produtos Congelados	Mínimo: 12°C	Período: Refrigerados	Ate 3°C
Produtos Refrigerados	Ate 10°C (8 Até 7°C)	Supn	Ate 5°C

Orientações de Recebimento			
Nome do Fornecedor	Registra-se o nome do fornecedor na coluna correspondente (CD ou RMI) (ponto a ponto)	Temperatura (°C)	Registra-se com a T (°C) do produto medida no momento do recebimento e, respectiva a T (°C) registrada no controle TERMO-KING do fabricante.
Produtos Aprovados de acordo com as características sensoriais	Utilize (R) nos campos: (A) (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) (32) (33) (34) (35) (36) (37) (38) (39) (40) (41) (42) (43) (44) (45) (46) (47) (48) (49) (50) (51) (52) (53) (54) (55) (56) (57) (58) (59) (60) (61) (62) (63) (64) (65) (66) (67) (68) (69) (70) (71) (72) (73) (74) (75) (76) (77) (78) (79) (80) (81) (82) (83) (84) (85) (86) (87) (88) (89) (90) (91) (92) (93) (94) (95) (96) (97) (98) (99) (100) (101) (102) (103) (104) (105) (106) (107) (108) (109) (110) (111) (112) (113) (114) (115) (116) (117) (118) (119) (120) (121) (122) (123) (124) (125) (126) (127) (128) (129) (130) (131) (132) (133) (134) (135) (136) (137) (138) (139) (140) (141) (142) (143) (144) (145) (146) (147) (148) (149) (150) (151) (152) (153) (154) (155) (156) (157) (158) (159) (160) (161) (162) (163) (164) (165) (166) (167) (168) (169) (170) (171) (172) (173) (174) (175) (176) (177) (178) (179) (180) (181) (182) (183) (184) (185) (186) (187) (188) (189) (190) (191) (192) (193) (194) (195) (196) (197) (198) (199) (200) (201) (202) (203) (204) (205) (206) (207) (208) (209) (210) (211) (212) (213) (214) (215) (216) (217) (218) (219) (220) (221) (222) (223) (224) (225) (226) (227) (228) (229) (230) (231) (232) (233) (234) (235) (236) (237) (238) (239) (240) (241) (242) (243) (244) (245) (246) (247) (248) (249) (250) (251) (252) (253) (254) (255) (256) (257) (258) (259) (260) (261) (262) (263) (264) (265) (266) (267) (268) (269) (270) (271) (272) (273) (274) (275) (276) (277) (278) (279) (280) (281) (282) (283) (284) (285) (286) (287) (288) (289) (290) (291) (292) (293) (294) (295) (296) (297) (298) (299) (300) (301) (302) (303) (304) (305) (306) (307) (308) (309) (310) (311) (312) (313) (314) (315) (316) (317) (318) (319) (320) (321) (322) (323) (324) (325) (326) (327) (328) (329) (330) (331) (332) (333) (334) (335) (336) (337) (338) (339) (340) (341) (342) (343) (344) (345) (346) (347) (348) (349) (350) (351) (352) (353) (354) (355) (356) (357) (358) (359) (360) (361) (362) (363) (364) (365) (366) (367) (368) (369) (370) (371) (372) (373) (374) (375) (376) (377) (378) (379) (380) (381) (382) (383) (384) (385) (386) (387) (388) (389) (390) (391) (392) (393) (394) (395) (396) (397) (398) (399) (400) (401) (402) (403) (404) (405) (406) (407) (408) (409) (410) (411) (412) (413) (414) (415) (416) (417) (418) (419) (420) (421) (422) (423) (424) (425) (426) (427) (428) (429) (430) (431) (432) (433) (434) (435) (436) (437) (438) (439) (440) (441) (442) (443) (444) (445) (446) (447) (448) (449) (450) (451) (452) (453) (454) (455) (456) (457) (458) (459) (460) (461) (462) (463) (464) (465) (466) (467) (468) (469) (470) (471) (472) (473) (474) (475) (476) (477) (478) (479) (480) (481) (482) (483) (484) (485) (486) (487) (488) (489) (490) (491) (492) (493) (494) (495) (496) (497) (498) (499) (500) (501) (502) (503) (504) (505) (506) (507) (508) (509) (510) (511) (512) (513) (514) (515) (516) (517) (518) (519) (520) (521) (522) (523) (524) (525) (526) (527) (528) (529) (530) (531) (532) (533) (534) (535) (536) (537) (538) (539) (540) (541) (542) (543) (544) (545) (546) (547) (548) (549) (550) (551) (552) (553) (554) (555) (556) (557) (558) (559) (560) (561) (562) (563) (564) (565) (566) (567) (568) (569) (570) (571) (572) (573) (574) (575) (576) (577) (578) (579) (580) (581) (582) (583) (584) (585) (586) (587) (588) (589) (590) (591) (592) (593) (594) (595) (596) (597) (598) (599) (600) (601) (602) (603) (604) (605) (606) (607) (608) (609) (610) (611) (612) (613) (614) (615) (616) (617) (618) (619) (620) (621) (622) (623) (624) (625) (626) (627) (628) (629) (630) (631) (632) (633) (634) (635) (636) (637) (638) (639) (640) (641) (642) (643) (644) (645) (646) (647) (648) (649) (650) (651) (652) (653) (654) (655) (656) (657) (658) (659) (660) (661) (662) (663) (664) (665) (666) (667) (668) (669) (670) (671) (672) (673) (674) (675) (676) (677) (678) (679) (680) (681) (682) (683) (684) (685) (686) (687) (688) (689) (690) (691) (692) (693) (694) (695) (696) (697) (698) (699) (700) (701) (702) (703) (704) (705) (706) (707) (708) (709) (710) (711) (712) (713) (714) (715) (716) (717) (718) (719) (720) (721) (722) (723) (724) (725) (726) (727) (728) (729) (730) (731) (732) (733) (734) (735) (736) (737) (738) (739) (740) (741) (742) (743) (744) (745) (746) (747) (748) (749) (750) (751) (752) (753) (754) (755) (756) (757) (758) (759) (760) (761) (762) (763) (764) (765) (766) (767) (768) (769) (770) (771) (772) (773) (774) (775) (776) (777) (778) (779) (780) (781) (782) (783) (784) (785) (786) (787) (788) (789) (790) (791) (792) (793) (794) (795) (796) (797) (798) (799) (800) (801) (802) (803) (804) (805) (806) (807) (808) (809) (810) (811) (812) (813) (814) (815) (816) (817) (818) (819) (820) (821) (822) (823) (824) (825) (826) (827) (828) (829) (830) (831) (832) (833) (834) (835) (836) (837) (838) (839) (840) (841) (842) (843) (844) (845) (846) (847) (848) (849) (850) (851) (852) (853) (854) (855) (856) (857) (858) (859) (860) (861) (862) (863) (864) (865) (866) (867) (868) (869) (870) (871) (872) (873) (874) (875) (876) (877) (878) (879) (880) (881) (882) (883) (884) (885) (886) (887) (888) (889) (890) (891) (892) (893) (894) (895) (896) (897) (898) (899) (900) (901) (902) (903) (904) (905) (906) (907) (908) (909) (910) (911) (912) (913) (914) (915) (916) (917) (918) (919) (920) (921) (922) (923) (924) (925) (926) (927) (928) (929) (930) (931) (932) (933) (934) (935) (936) (937) (938) (939) (940) (941) (942) (943) (944) (945) (946) (947) (948) (949) (950) (951) (952) (953) (954) (955) (956) (957) (958) (959) (960) (961) (962) (963) (964) (965) (966) (967) (968) (969) (970) (971) (972) (973) (974) (975) (976) (977) (978) (979) (980) (981) (982) (983) (984) (985) (986) (987) (988) (989) (990) (991) (992) (993) (994) (995) (996) (997) (998) (999) (1000) (1001) (1002) (1003) (1004) (1005) (1006) (1007) (1008) (1009) (1010) (1011) (1012) (1013) (1014) (1015) (1016) (1017) (1018) (1019) (1020) (1021) (1022) (1023) (1024) (1025) (1026) (1027) (1028) (1029) (1030) (1031) (1032) (1033) (1034) (1035) (1036) (1037) (1038) (1039) (1040) (1041) (1042) (1043) (1044) (1045) (1046) (1047) (1048) (1049) (1050) (1051) (1052) (1053) (1054) (1055) (1056) (1057) (1058) (1059) (1060) (1061) (1062) (1063) (1064) (1065) (1066) (1067) (1068) (1069) (1070) (1071) (1072) (1073) (1074) (1075) (1076) (1077) (1078) (1079) (1080) (1081) (1082) (1083) (1084) (1085) (1086) (1087) (1088) (1089) (1090) (1091) (1092) (1093) (1094) (1095) (1096) (1097) (1098) (1099) (1100) (1101) (1102) (1103) (1104) (1105) (1106) (1107) (1108) (1109) (1110) (1111) (1112) (1113) (1114) (1115) (1116) (1117) (1118) (1119) (1120) (1121) (1122) (1123) (1124) (1125) (1126) (1127) (1128) (1129) (1130) (1131) (1132) (1133) (1134) (1135) (1136) (1137) (1138) (1139) (1140) (1141) (1142) (1143) (1144) (1145) (1146) (1147) (1148) (1149) (1150) (1151) (1152) (1153) (1154) (1155) (1156) (1157) (1158) (1159) (1160) (1161) (1162) (1163) (1164) (1165) (1166) (1167) (1168) (1169) (1170) (1171) (1172) (1173) (1174) (1175) (1176) (1177) (1178) (1179) (1180) (1181) (1182) (1183) (1184) (1185) (1186) (1187) (1188) (1189) (1190) (1191) (1192) (1193) (1194) (1195) (1196) (1197) (1198) (1199) (1200) (1201) (1202) (1203) (1204) (1205) (1206) (1207) (1208) (1209) (1210) (1211) (1212) (1213) (1214) (1215) (1216) (1217) (1218) (1219) (1220) (1221) (1222) (1223) (1224) (1225) (1226) (1227) (1228) (1229) (1230) (1231) (1232) (1233) (1234) (1235) (1236) (1237) (1238) (1239) (1240) (1241) (1242) (1243) (1244) (1245) (1246) (1247) (1248) (1249) (1250) (1251) (1252) (1253) (1254) (1255) (1256) (1257) (1258) (1259) (1260) (1261) (1262) (1263) (1264) (1265) (1266) (1267) (1268) (1269) (1270) (1271) (1272) (1273) (1274) (1275) (1276) (1277) (1278) (1279) (1280) (1281) (1282) (1283) (1284) (1285) (1286) (1287) (1288) (1289) (1290) (1291) (1292) (1293) (1294) (1295) (1296) (1297) (1298) (1299) (1300) (1301) (1302) (1303) (1304) (1305) (1306) (1307) (1308) (1309) (1310) (1311) (1312) (1313) (1314) (1315) (1316) (1317) (1318) (1319) (1320) (1321) (1322) (1323) (1324) (1325) (1326) (1327) (1328) (1329) (1330) (1331) (1332) (1333) (1334) (1335) (1336) (1337) (1338) (1339) (1340) (1341) (1342) (1343) (1344) (1345) (1346) (1347) (1348) (1349) (1350) (1351) (1352) (1353) (1354) (1355) (1356) (1357) (1358) (1359) (1360) (1361) (1362) (1363) (1364) (1365) (1366) (1367) (1368) (1369) (1370) (1371) (1372) (1373) (1374) (1375) (1376) (1377) (1378) (1379) (1380) (1381) (1382) (1383) (1384) (1385) (1386) (1387) (1388) (1389) (1390) (1391) (1392) (1393) (1394) (1395) (1396) (1397) (1398) (1399) (1400) (1401) (1402) (1403) (1404) (1405) (1406) (1407) (1408) (1409) (1410) (1411) (1412) (1413) (1414) (1415) (1416) (1417) (1418) (1419) (1420) (1421) (1422) (1423) (1424) (1425) (1426) (1427) (1428) (1429) (1430) (1431) (1432) (1433) (1434) (1435) (1436) (1437) (1438) (1439) (1440) (1441) (1442) (1443) (1444) (1445) (1446) (1447) (1448) (1449) (1450) (1451) (1452) (1453) (1454) (1455) (1456) (1457) (1458) (1459) (1460) (1461) (1462) (1463) (1464) (1465) (1466) (1467) (1468) (1469) (1470) (1471) (1472) (1473) (1474) (1475) (1476) (1477) (1478) (1479) (1480) (1481) (1482) (1483) (1484) (1485) (1486) (1487) (1488) (1489) (1490) (1491) (1492) (1493) (1494) (1495) (1496) (1497) (1498) (1499) (1500) (1501) (1502) (1503) (1504) (1505) (1506) (1507) (1508) (1509) (1510) (1511) (1512) (1513) (1514) (1515) (1516) (1517) (1518) (1519) (1520) (1521) (1522) (1523) (1524) (1525) (1526) (1527) (1528) (1529) (1530) (1531) (1532) (1533) (1534) (1535) (1536) (1537) (1538) (1539) (1540) (1541) (1542) (1543) (1544) (1545) (1546) (1547) (1548) (1549) (1550) (1551) (1552) (1553) (1554) (1555) (1556) (1557) (1558) (1559) (1560) (1561) (1562) (1563) (1564) (1565) (1566) (1567) (1568) (1569) (1570) (1571) (1572) (1573) (1574) (1575) (1576) (1577) (1578) (1579) (1580) (1581) (1582) (1583) (1584) (1585) (1586) (1587) (1588) (1589) (1590) (1591) (1592) (1593) (1594) (1595) (1596) (1597) (1598) (1599) (1600) (1601) (1602) (1603) (1604) (1605) (1606) (1607) (1608) (1609) (1610) (1611) (1612) (1613) (1614) (1615) (1616) (1617) (1618) (1619) (1620) (1621) (1622) (1623) (1624) (1625) (1626) (1627) (1628) (1629) (1630) (1631) (1632) (1633) (1634) (1635) (1636) (1637) (1638) (1639) (1640) (1641) (1642) (1643) (1644) (1645) (1646) (1647) (1648) (1649) (1650) (1651) (1652) (1653) (1654) (1655) (1656) (1657) (1658) (1659) (1660) (1661) (1662) (1663) (1664) (1665) (1666) (1667) (1668) (1669) (1670) (1671) (1672) (1673) (1674) (1675) (1676) (1677) (1678) (1679) (1680) (1681) (1682) (1683) (1684) (1685) (1686) (1687) (1688) (1689) (1690) (1691) (1692) (1693) (1694) (1695) (1696) (1697) (1698) (1699) (1700) (1701) (1702) (1703) (1704) (1705) (1706) (1707) (1708) (1709) (1710) (1711) (1712) (1713) (1714) (1715) (1716) (1717) (1718) (1719) (1720) (1721) (1722) (1723) (1724) (1725) (1726) (1727) (1728) (1729) (1730) (1731) (1732) (1733) (1734) (1735) (1736) (1737) (1738) (1739) (1740) (1741) (1742) (1743) (1744) (1745) (1746) (1747) (1748) (1749) (1750) (1751) (1752) (1753) (1754) (1755) (1756) (1757) (1758) (1759) (1760) (1761) (1762) (1763) (1764) (1765) (1766) (1767) (1768) (1769) (1770) (1771) (1772) (1773) (1774) (1775) (1776) (1777) (1778) (1779) (1780) (1781) (1782) (1783) (1784) (1785) (1786) (1787) (1788) (1789) (1790) (1791) (1792) (1793) (1794) (1795) (1796) (1797) (1798) (1799) (1800) (1801) (1802) (1803) (1804) (1805) (1806) (1807) (1808) (1809) (1810) (1811) (1812) (1813) (1814) (1815) (1816) (1817) (1818) (1819) (1820) (1821) (1822) (1823) (1824) (1825) (1826) (1827) (1828) (1829) (1830) (1831) (1832) (1833) (1834) (1835) (1836) (1837) (1838) (1839) (1840) (1841) (1842) (1843) (1844) (1845) (1846) (1847) (1848) (1849) (1850) (1851) (1852) (1853) (1854) (1855) (1856) (1857) (1858) (1859) (1860) (1861) (1862) (1863) (1864) (1865) (1866) (1867) (1868) (1869) (1870) (1871) (1872) (1873) (1874) (1875) (1876) (1877) (1878) (1879) (1880) (1881) (1882) (1883) (1884) (1885) (1886) (1887) (1888) (1889) (1890) (1891) (1892) (1893) (1894) (1895) (1896) (1897) (1898) (1899) (1900) (1901) (1902) (1903) (1904) (1905) (1906) (1907) (1908) (1909) (1910) (1911) (1912) (1913) (1914) (1915) (1916) (1917) (1918) (1919) (1920) (1921) (1922) (1923) (1924) (1925) (1926) (1927) (1928) (1929) (1930) (1931) (1932) (1933) (1934) (1935) (1936) (1937) (1938) (1939) (1940) (1941) (1942) (1943) (1944) (1945) (1946) (1947) (1948) (1949) (1950) (1951) (1952) (1953) (1954) (1955) (1956) (1957) (1958) (1959) (1960) (1961) (1962) (1963) (1964) (1965) (1966) (1967) (1968) (1969) (1970) (1971) (1972) (1973) (1974) (1975) (1976) (1977) (1978) (1979) (1980) (1981) (1982) (1983) (1984) (1985) (1986) (1987) (1988) (1989) (1990) (1991) (1992) (1993) (1994) (1995) (1996) (1997) (1998) (1999) (2000) (2001) (2002) (2003) (2004) (2005) (2006) (2007) (2008) (2009) (2010) (2011) (2012) (2013) (2014) (2015) (2016) (2017) (2018) (2019) (2020) (2021) (2022) (2023) (2024) (2025) (2026) (2027) (2028) (2029) (2030) (2031) (2032) (2033) (2034) (2035) (2036) (2037) (2038) (2039) (2040) (2041) (2042) (2043) (2044) (2045) (2046) (2047) (2048) (2049) (2050) (2051) (2052) (2053) (2054) (2055) (2056) (2057) (2058) (2059) (2060) (2061) (2062) (2063) (2064) (2065) (2066) (2067) (2068) (2069) (2070) (2071) (2072) (2073) (2074) (2075) (2076) (2077) (2078) (2079) (2080) (2081) (2082) (2083) (2084) (2085) (2086) (2087) (2088) (2089) (2090) (2091) (2092) (2093) (2094) (2095) (2096) (2097) (2098) (2099) (2100) (2101) (2102) (2103) (2104) (2105) (2106) (2107) (2108) (2109) (2110) (2111) (2112) (2113) (2114) (2115) (2116) (2117) (2118) (2119) (2120) (2121) (2122) (2123) (2124) (2125) (2126) (2127) (2128) (2129) (2130) (2131) (2132) (2133) (2134) (2135) (2136) (2137) (2138) (2139) (2140) (2141) (2142) (2143) (2144) (2145) (2146) (2147) (2148) (2149) (2150) (2151) (2152) (2153) (2154) (2155) (2156) (2157) (2158) (2159) (2160) (2161) (2162) (2163) (2164) (2165) (2166) (2167) (2168) (2169) (2170) (2171) (2172) (2173) (2174) (2175) (2176) (2177) (2178) (2179) (2180) (2181) (2182) (2183) (2184) (2185) (2186) (2187) (2188) (2189) (2190) (2191) (2192) (2193) (2194) (2195) (2196) (2197) (2198) (2199) (2200) (2201) (2202) (2203) (2204) (2205) (2206) (2207) (2208) (2209) (2210) (2211) (2212) (2213) (2214) (2215) (2216) (2217) (2218) (2219) (2220) (2221) (2222) (2223) (2224) (2		

CONTROLE DE TEMPERATURA NO ARMAZENAMENTO - CADEIA FRIA - EQUIPAMENTOS



Temperaturas Recomendadas - Equipamentos	
Câmaras congeladas / freezers	Entre -12°C e -18°C
Câmaras resfriadas / geladeiras	Entre 0°C a 10°C

Restaurante: <u>Suplementos Alimentares Ecológicos</u>	Mes/Ano: <u>abril/2014</u>		
Responsável pela Medição: <u>Almeida</u>	1ª Medição: <u>Almeida</u>		
() Local	() Transportada	() Copa	() Tactário

Obs.: Durante a medição dos equipamentos de armazenamento, caso seja verificada a temperatura fora da faixa recomendada, sem ser por motivo de degelo, a medição de temperatura é realizada na hora seguinte. Persistindo a temperatura fora da faixa recomendada, por intervalo de duas horas (três leituras consecutivas) deverá ser solicitada a manutenção e ações corretivas necessárias e os produtos armazenados dentro do equipamento devem ser imediatamente remaneados para outro equipamento de refrigeração adequada a característica do produto. Registrando as ações corretivas no verso desse impresso

Data	Equip: geladeira (1)				Equip: freezer (2)				Equip: freezer (3)				Equip: freezer (4)			
	1ª Medição	Horário	2ª Medição	Horário	1ª Medição	Horário	2ª Medição	Horário	1ª Medição	Horário	2ª Medição	Horário	1ª Medição	Horário	2ª Medição	Horário
1	8.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-14.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-14.0	08:00
2	8.0	08:00	-14.0	08:00	-14.0	08:00	-14.0	08:00	-14.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
3	8.0	08:00	-12.0	08:00	-14.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
4	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
5	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
6	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
7	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
8	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
9	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
10	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
11	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
12	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
13	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
14	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
15	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
16	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
17	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
18	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
19	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
20	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
21	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
22	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
23	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
24	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
25	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
26	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
27	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
28	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
29	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
30	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00
31	8.0	08:00	-14.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00	-12.0	08:00	-12.0	08:00	-13.0	08:00	-13.0	08:00

Almeida do Jato

Nutricionista

Nutricionista
CRN-8 7844

CONTROLE DE TEMPERATURA NO ARMAZENAMENTO - CADEIA FRIA - EQUIPAMENTOS



Temperaturas Recomendadas - Equipamentos	
Câmaras congeladas / freezers	Entre -12°C e -18°C
Câmaras resfriadas / geladeiras	Entre 0°C a 10°C

Restaurante:			
Mês/Ano:			
Responsável pela Medição	1ª Medição: _____ 2ª Medição: _____		
() Local	() Transportada	() Copa	() Lactário

OBS.: Durante a medição dos equipamentos de armazenamento, caso seja verificada a temperatura fora da faixa recomendada, sem ser por motivo de degelo, a medição de temperatura é realizada na hora seguinte. Persistindo a temperatura fora da faixa recomendada, por intervalo de duas horas (três leituras consecutivas) deverá ser solicitada a manutenção e ações corretivas necessárias e os produtos armazenados dentro do equipamento devem ser imediatamente remaneados para outro equipamento de refrigeração adequada à característica do produto. Registrando as ações corretivas no verso desse impresso

Data	Equip: <u>geladeira (2)</u>		Equip:		Equip:		Equip:		Equip:		Equip:	
	1ª Medição	2ª Medição	1ª Medição	2ª Medição	1ª Medição	2ª Medição	1ª Medição	2ª Medição	1ª Medição	2ª Medição	1ª Medição	2ª Medição
	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário
1	8,1	08:00										
2	8,8	08:00										
3	8,1	08:00										
4	8,9	08:00										
5	9,1	08:00										
6	8,5											
7	8,5											
8	8,1	08:00										
9	8,1	08:00										
10	8,1	08:00										
11	8,4	08:00										
12	8,5	08:00										
13	8,5											
14	8,5											
15	8,1	08:00										
16	8,3	08:00										
17	8,2	08:00										
18	8,3	08:00										
19	8,1											
20	8,5											
21	8,3											
22	8,3	08:00										
23	8,4	08:00										
24	8,1	08:00										
25	8,5	08:00										
26	8,4	08:00										
27	8,5											
28	8,5											
29	8,1	08:00										
30	8,1	08:00										
31	8,1	08:00										

Flavio do Lago
Nutricionista

Regina da Silva
Nutricionista
CRP 7844



CONTROLE DE TEMPERATURA EQUIPAMENTOS DE APOIO E DISTRIBUIÇÃO

Equipamentos		Temperatura
Equipamentos de apoio técnico e distribuição (frio)		Máximo 10°C
Equipamentos de apoio técnico e distribuição (quente)		Mínimo 80°C
Estufa (vitrine retail)		Mínimo 65°C

Restaurante	
Mês/Ano:	
Turno/ período:	() Almoço () Jantar () Ceia
() Refeição distribuição local	() Refeição distribuição Transportada

ORs.: Durante a medição dos equipamentos de apoio e distribuição, caso seja verificada a temperatura fora da faixa recomendada, deverá ser solicitada a manutenção e ações corretivas necessárias. Nesta situação a temperatura dos alimentos deve ser monitorada e ao apresentar temperaturas fora da faixa de segurança garantir que os alimentos sejam distribuídos em até 1 hora.

Dia	Horário Medição	Responsável	Equipamentos Cadeia Fria					Equipamentos Cadeia Quente				
			T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)
1	08:00	Albuquerque						94.1				
2	08:00	Albuquerque						96.1				
3	08:00	Albuquerque						95.1				
4	08:00	Albuquerque						96.1				
5	08:00	Albuquerque						94.0				
6	08:00	Albuquerque										
7	08:00	Albuquerque						93.0				
8	08:00	Albuquerque						94.0				
9	08:00	Albuquerque						96.0				
10	08:00	Albuquerque						97.0				
11	08:00	Albuquerque						94.0				
12	08:00	Albuquerque										
13	08:00	Albuquerque										
14	08:00	Albuquerque										
15	08:00	Albuquerque						94.0				
16	08:00	Albuquerque						94.0				
17	08:00	Albuquerque						91.0				
18	08:00	Albuquerque						93.0				
19	08:00	Albuquerque										
20	08:00	Albuquerque										
21	08:00	Albuquerque						94.0				
22	08:00	Albuquerque						93.0				
23	08:00	Albuquerque						95.0				
24	08:00	Albuquerque						94.0				
25	08:00	Albuquerque						96.0				
26	08:00	Albuquerque										
27	08:00	Albuquerque										
28	08:00	Albuquerque						95.0				
29	08:00	Albuquerque						93.0				
30	08:00	Albuquerque										
31	08:00	Albuquerque										

Assinatura do Nutricionista: *Albuquerque*
Nutricionista: *Albuquerque*
Instituto de Saúde
Pavilhão B 7844

LISTA DE PRESENÇA TREINAMENTO



Nome do curso/treinamento/apresentação: 1ª aula de 1 hora prática de gerenciamento () Integração de novo colaborador (x) Capacitação de rotina

Conteúdo Programático:

Data Realização: 18 de abril 2008

Carga Horária: 30 minutos

Total Participantes:

Local: Administrativo municipal

Instrutor(es): Flavio do Rêo

Cargo: Administrativo

Contatos: (41) 304-1592

1.					
2.	MUNICÍPIO	126	Doni T. Koser	FUXI Jovier	Leoni
3.	Município		Luana Mello	Leopoldina	Chicote
4.	MUNICÍPIO		ANGELITA MACIAS	AD. SER. CPMAS	Angeli
5.			Angela Pereira		
6.	11	9592	Angela Pereira	Resende	Mobilizadora
7.	Rest. 11	1030	Eleonora de Souza	David Garcia	(Projetos)
8.	11	9004	maeli m. da S.	Saul Garcia	maeli
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					

LISTA DE PRESENÇA TREINAMENTO



Nome do curso/treinamento/apresentação: Curso Superior Técnico () Integração de novo colaborador (X) Capacitação de rotina

Conteúdo Programático:

Data Realização: 15 de abril 2014

Carga Horária: 10 minutos

Local: Estação de Administração

Total Participantes:

Instrutor(es): André do Vale

Cargo: Administrativo

Contatos: (41) 3404-1598

1.	Mônica	ANGELIA MACHADO	PR. SERVIÇOS	André
2.	"	Elaine Mello	Supervisor	Elaine
3.	MACIELLO	Francisco T. Koz	Assessor	Maciello
4.	"	Wagner Polgarek	"	"
5.	"	maria m da S.	Son. gerous	maria
6.	"	maria de	RODRIGUES	RODRIGUES
7.	Rest m	Elaine de Nogue	Coord. sistema	Elaine
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				

LISTA DE PRESENÇA TREINAMENTO



Nome do curso/treinamento/apresentação: Curso de Integração de novo colaborador () Integração de novo colaborador (X) Capacitação de rotina

Conteúdo Programático:

Data Realização: 13 de abril 2014

Carga Horária: 10 minutos

Local: Atendimento - Fuzileiros

Total Participantes:

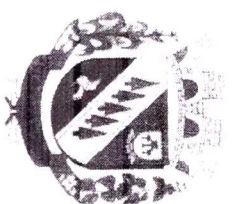
Instructor(es): Fuzileiros do 1º Bn

Cargo: Atendimento

Contatos: (41) 3804-1538

Nº	Nome	Assinatura	Assinatura
1.			
2.	MACIEL	10226	10226
3.	''		
4.	''	3532	3532
5.	''		
6.	''		
7.	''	3002	3002
8.	''		
9.	''	10020	10020
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

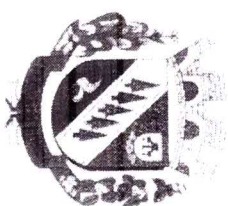
LISTA DE PRESENÇA TREINAMENTO



Nome do curso/treinamento/apresentação: Curso de atualização		() Integração de novo colaborador (☒) Capacitação de rotina	
Conteúdo Programático:		Carga Horária: 10 minutos	
Data Realização: 15/04/2014		Total Participantes:	
Local: Auditoria municipal		Carga: Atualização	
Instrutor(es): Alvaro do Prado		Contatos: (41) 3304-1590	

Nº	Nome	Assinatura	Assinatura
1.			
2.	MARCELO	10.226	domeniz T. Lourenço
3.		3332	marcelo
4.			leandro mello
5.	MUNICIPAL		ANGELITA MACHADO
6.	"	5002	maria m. das
7.	Rest m	10030	leandro de Souza
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

LISTA DE PRESENÇA TREINAMENTO



Nome do curso/treinamento/apresentação: Curso JMO de rotina		() Integração de novo colaborador (X) Capacitação de rotina	
Conteúdo Programático:		Carga Horária: 15 minutos	
Data Realização: 18 de abril 2019		Total Participantes:	
Local: Estacionamento Municipal		Instrutor(es): Amora do Prado	
Carga: Administrativo		Contatos: (41) 3104-1595	

Nº	Nome	Assinatura	Assinatura
1.			
2.	MUNICIM	10 226	boni f. T. Kary
3.	MUNICIM		Heleusa Mulla
4.	MUNICIM	3552	ANGELA MACHADO
5.	11	9002	Marela
6.	11		Marela m. da S. - S. S. S. S.
7.			Heleusa Pedreira
8.	Rest. Mui	10030	Heleusa de Souza
9.			Dono. S. S. S.
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

CARDÁPIO SEMANAL

Prefeitura Municipal Telêmaco Borba



SEGUNDA

10/06

TERÇA

11/06

QUARTA

12/06

SASSAMI À MILANESA

BIFE GRELHADO

BISTECA GRELHADA

ARROZ PARBOILIZADO

ARROZ PARBOILIZADO

ARROZ PARBOILIZADO

FEIJÃO CARIOCA

FEIJÃO PRETO

FEIJÃO CARIOCA

MACARRÃO MARGUERITA

BATATA RUSTICA

VIRADO REPOLHO

QUINTA

13/06

SEXTA

14/06

FRANGO ASSADO

STROGONOFF BOVINO

ARROZ PARBOILIZADO

ARROZ PARBOILIZADO

FEIJÃO PRETO

FEIJÃO CARIOCA

FAROFA

BATATA PALHA

CARDÁPIO SEMANAL

Prefeitura Municipal Telénaco Borba



SEGUNDA

17/06

SASSAMI GRELHADO

ARROZ PARBOILIZADO

FEIJÃO CARIOCA

MACARRÃO ALHO E ÓLEO

QUINTA

20/06

FERIADO

TERÇA

18/06

BIFE ACEBOLADO

ARROZ PARBOILIZADO

FEIJÃO PRETO

PURÊ DE BATATA

SEXTA

21/06

RECESSO

QUARTA

19/06

FRANGO ASSADO

ARROZ PARBOILIZADO

FEIJÃO CARIOCA

FAROFÁ