MUNICÍPIO DE TELÊMACO BORBA

ESTADO DO PARANÁ

Poder Executivo

Ofício n.° 092/2019-REQ

Telêmaco Borba, 19 de junho de 2019.

Senhor Presidente,

Em atendimento ao Requerimento n.° 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.° 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

Recebido 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 Srª. 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 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 SEGUINTES INFORMAÇÕES SOBRE RESTAURANTE MUNICIPAL: 1) O RESTAURANTE MUNICIPAL TEM PROFISSIONAL NUTRICIONISTA? EM CASO AFIRMATIVO, QUEM É O PROFISSIONAL NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL? 2) HOUVE 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".

J U S T I F I C A T I V A

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.

Elisangela Rezende Saldivar

DOC. RECEBIDO
Gabinete

CONTROLE DE TEMPERATURA DE COCÇÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Padrões para Avaliação	
Temperatura de cocção	Todos os alimentos que passam por cocção têm 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: Prefeitura Municipal Fernandópolis

Mês/Ano: abril / 2014

Turno/ periodo: (X) 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			Degustação das Preparações			Avaliação sensorial óleo				
DIA	Horário Medição	Responsável	Preparação	T(°C)	Ações corretivas	Aprovado para consumo: Sim	Aprovado para consumo: Não	Ações corretivas	Cor	Odor	Ausência de Fumaça	Ausência de espuma	Descarte do óleo
01	08:30	Fernanda	arroz	94.0		✓							
			feijão	93.0		✓							
			frito	91.0		✓							
			carne	90.0		✓							
02	08:30	Fernanda	arroz	91.0		✓							
			feijão	92.0		✓							
			[illegible]	93.0		✓							
			[illegible]	91.0		✓							
03	08:30	Fernanda	arroz	93.0		✓							
			feijão	96.0		✓							
			[illegible]	91.0		✓							
			[illegible]	90.0		✓							
04	08:30	Fernanda	arroz	96.0		✓							
			feijão	91.0		✓							
			[illegible]	93.0		✓							
			[illegible]	94.0		✓							
			[illegible]	95.0		✓							
05	08:30	Fernanda	arroz	94.0		✓							
			feijão	91.0		✓							
			[illegible]	90.0		✓							
			[illegible]	91.0		✓							

Fernanda de Paula

Nutricionista

Fernanda de Paula Silva
Nutricionista
CRN-3 7644

CONTROLE DE TEMPERATURA DE COCÇÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Padrões para Avaliação	
Temperatura de cocção	Todos os alimentos que passam por cocção têm 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			Degustação das Preparações			Avaliação sensorial óleo				
DIA	Horário Medição	Responsável	Preparação	T(°C)	Ações corretivas	Aprovado para consumo: Sim	Aprovado para consumo: Não	Ações corretivas	Cor	Odor	Ausência de Fumaça	Ausência de espuma	Descarte do óleo
03	08:30	Amparo	arroz	44.0		✓							
			feijão	41.0		✓							
			ovo	40.0		✓							
			macarrão [illegible]	41.0		✓							
04	08:30	Amparo	arroz	44.0		✓							
			feijão	40.0		✓							
			[illegible]	41.0		✓							
			batata [illegible]	—		✓							
10	08:30	Amparo	arroz	40.0		✓							
			feijão	44.0		✓							
			[illegible]	41.0		✓							
			mandiquinha	43.0		✓							
11	08:30	Amparo	arroz	44.0		✓							
			feijão	43.0		✓							
			frango [illegible]	41.0		✓							
			farofa	41.0		✓							
12	08:30	Amparo	arroz	45.0									
			feijão	43.0									
			[illegible]	41.0									
			purê batata	44.0									

Amparo do Pilar
Nutricionista

Neyara da Silva
Nutricionista
[illegible] 7542

CONTROLE DE TEMPERATURA DE COCÇÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Padrões para Avaliação	
Temperatura de cocção	Todos os alimentos que passam por cocção têm 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 oleo 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 oleo - 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			Degustação das Preparações			Avaliação sensorial óleo				
DIA	Horário Medição	Responsável	Preparação	T(°C)	Ações corretivas	Aprovado para consumo: Sim	Aprovado para consumo: Não	Ações corretivas	Cor	Odor	Ausência de Fumaça	Ausência de espuma	Descarte do óleo
15	09:30	[illegible]	arroz	74.0		X							
			feijão	73.0		X							
			strogonoff	71.0		X							
			batata palha	—									
16	09:30	[illegible]	arroz	74.0		X							
			feijão	73.0		X							
			batata	71.0		X							
			salada frutas	70.0		X							
17	09:30	[illegible]	arroz	75.0		X							
			feijão	70.0		X							
			cenoura refogada	71.0		X							
18	09:30	[illegible]	arroz	73.0									
			feijão	73.0		X							
			frango assado	71.0		X							
			farofa	69.0		X							
22	09:30	[illegible]	arroz	70.0		X							
			feijão	73.0		X							
			filé [illegible]	71.0		X							
			macarrão [illegible]	71.0		X							

[illegible] da Silva

Nutricionista

Nayara da Silva

CONTROLE DE TEMPERATURA DE COCÇÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Padrões para Avaliação	
Temperatura de cocção	Todos os alimentos que passam por cocção têm 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/ periodo: ( ) 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			Degustação das Preparações			Avaliação sensorial óleo				
DIA	Horário Medição	Responsável	Preparação	T(°C)	Ações corretivas	Aprovado para consumo: Sim	Aprovado para consumo: Não	Ações corretivas	Cor	Odor	Ausência de Fumaça	Ausência de espuma	Descarte do óleo
23	09:30	Amparo	carne	94.0		✓							
			frango	96.0		✓							
			Batata cozida	91.0		✓							
			suco	92.0		✓							
24	09:30	Amparo	carne	94.0									
			frango	93.0									
			cortida	91.0									
			macarrão	94.0									
25	09:30	Amparo	carne	95.0		✓							
			frango	96.0		✓							
			Batata	93.0		✓							
26	09:30	Amparo	carne	96.0		✓							
			frango	95.0		✓							
			Batata cozida	91.0		✓							
			suco	90.0		✓							

Amparo do Pilar
Nutricionista

Nazaré da Silva
Nutricionista
CRN 7 [illegible]

CONTROLE DE TEMPERATURA DE COCÇÃO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Padrões para Avaliação	
Temperatura de cocção	Todos os alimentos que passam por cocção têm 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/ periodo: ( ) 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			Degustação das Preparações			Avaliação sensorial óleo				
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						
27	08:30	[illegible]	[illegible]	75,0		✓							
			[illegible]	76,0		✓							
			[illegible]	81,0		✓							
			[illegible]	78,0		✓							
30	08:30	[illegible]	[illegible]	78,0		✓							
			[illegible]	78,0		✓							
			[illegible]	81,0		✓							
			[illegible]	82,0		✓							

Nutricionista

Refeitorio

CONTROLE DE TEMPERATURA EQUIPAMENTOS DE APOIO E DISTRISBUIÇÃO

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: Prefeitura Municipal Salgueiro Centro
Mês/Ano: abril/2012
Turno/ periodo: (X) Almoço ( ) Jantar ( ) Ceia
(X) Refeição distribuição local (X) Refeição 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 distribuidos em até 1 hora.

DIA	Horário Medição	Responsável	Equipamentos Cadeia Fria					Equipamentos Cadeia Quente				
								Balcão quente				
			T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)
1	09:00	Navarro						84.0				
2	09:00	Navarro						82.0				
3	09:00	Navarro						86.0				
4	09:00	Navarro						84.0				
5	09:00	Navarro						83.0				
6	FDS											
7	FDS											
8	09:00	Navarro						84.0				
9	09:00	Navarro						83.0				
10	09:00	Navarro						84.0				
11	09:00	Navarro						86.0				
12	09:00	Navarro						82.0				
13	FDS											
14	FDS											
15	09:00	Navarro						82.0				
16	09:00	Navarro						82.0				
17	09:00	Navarro						86.0				
18	09:00	Navarro						84.0				
19	FERIADO											
20	FDS											
21	FDS											
22	09:00	Navarro						81.0				
23	09:00	Navarro						83.0				
24	09:00	Navarro						84.0				
25	09:00	Navarro						85.0				
26	09:00	Navarro						86.0				
27	FDS											
28	FDS											
29	09:00	Neide						84.0				
30	09:00	Neide						84.0				
31												

Navarro da Silva
Nutricionista

Navarro da Silva
Nutricionista
CRN-8 7544

CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - ALIMENTOS CADEIA QUENTE

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

Restaurante: Cozinha Municipal Helenice Belo
Mês/Ano: abril / 2014
Turno/ período: (X) Almoço ( ) Jantar ( ) Ceia
( ) Dieta
(X) Refeição distribuição local (X) 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 T(°C)	Feijão T(°C)	~~Sopa~~ T(°C)	Preparação carne	T(°C)	Preparação guarnição	T(°C)	Preparação acompanhamento	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)
1	09:51	Amparo	82.0	81.0	—	Gritica	83.0	quirera	80.0		62.0						
2	09:53	Amparo	80.0	88.0	—	carne moída	74.0	macarrão	82.0		63.0						
3	09:48	Amparo	83.0	88.0	—	Dobradinha	79.0	repolho refogado	64.0		63.0						
4	09:56	Amparo	81.0	85.0	—	carne frango	80.0	farofa	80.0		64.0						
5	09:51	Amparo	84.0	90.0	—	vice, gelatina	64.0	salada	82.0		61.0						
6	FDS																
7	FDS																
8	09:46	Amparo	82.0	90.0	—	Jiló	81.0	macarrão	71.0		61.0						
9	09:31	Amparo	83.0	84.0	—	frango estrogonofe	83.0	feijão tropeiro	—		62.0						
10	09:44	Amparo	80.0	85.0	—	costela	82.0	macaronada	71.0		64.0						
11	09:30	Amparo	70.0	85.0	—	carne frango	80.0	farofa	64.0		65.0						
12	09.53	Amparo	74.0	80.0	—	carne moída	63.0	purê batata	75.0		62.0						
13	FDS																
14	FDS																
15	09:41	Amparo	80.0	90.0	—	carne estrogonofe	83.0	feijão batata	—		64.0						

Amparo do Livro
Nutricionista

CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - ALIMENTOS CADEIA QUENTE

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

Restaurante: C.C.:
Mês/Ano:
Turno/ periodo: ( ) Almoço ( ) Jantar ( ) Ceia
( ) Dieta
( ) 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 T(°C)	Feijão T(°C)	Sopa T(°C)	Preparação carne	T(°C)	Preparação guarnição	T(°C)	Preparação momento	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)
16	09:46	Marcos	85.0	—	—	Strog. frango	81.0	batata palha	85.0		87.0						
17	09:43	Marcos	82.0	84.0	—	Lasanha	71.0	—	—		84.0						
18	09:45	Marcos	85.0	84.0	—	ensopado frango	84.0	farofa	81.0		83.0						
19	FERIADO																
20	FDS																
21	FDS																
22	09:41	Marcos	81.0	83.0	—	bife acebolado	70.0	c/ cenoura macarrão	80.0		83.0						
23	09:50	Marcos	76.0	81.0	—	ensopado frango	81.0	batata rústica	84.0		84.0						
24	09:40	Marcos	84.0	88.0	—	carne	84.0	macarrão	77.0		83.0						
25	09:45	Marcos	84.0	87.0	—	bife acebolado lasanha	77.0	pure batata	—		84.0						
26	09:35	Marcos	83.0	80.0	—	ensopado frango	85.0	farofa	84.0		80.0						
27	FDS																
28	FDS																
29	09:50	Juli	77.0	82.0	—	bife acebolado	83.0	polenta	85		83.0						
30	09:45	Juli	75.0	84.0	—	Strogonof	82.0	c/ farofa macarrão	80.0		80.0						

Marcos do Pino
Nutricionista

CRN-3 7544

Refeitório

CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - ALIMENTOS CADEIA QUENTE

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

Restaurante: Prefeitura Municipal Telêmaco Borba
Mês/Ano: abril / 2014
Turno/ período: (X) Almoço ( ) Jantar ( ) Ceia
( ) Dieta
(X) 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 T(°C)	Feijão T(°C)	Sopa T(°C)	Preparação carne	T(°C)	Preparação guarnição	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)
1	11:25	Amparo	90.0	91.0	—	bife	66.0	Espinhaço	85.2								
2	11:21	Amparo	83.0	85.0	—	carne moída	63.0	macarrão ao molho	65.0								
3	11:22	Amparo	86.0	84.0	—	bife acebolado	65.0	repolho cozido	85.0								
4	11:24	Amparo	82.0	86.0	—	carne moída	61.0	farofa	65.0								
5	11:21	Amparo	83.0	85.0	—	vice gratinado	62.0	polenta	91.0								
6	FDS																
7	FDS																
8	11:24	Amparo	85.0	84.0	—	bife	63.0	macaronada ao molho	65.0								
9	11:23	Amparo	82.0	82.0	—	strogonoff de frango	81.0	purê batata	—								
10	11:25	Amparo	82.0	83	—	costela	85.0	macaronada	85.0								
11	11:20	Amparo	81.0	85.0	—	bacalhau assado	61.0	farofa	65.0								
12	11:20	Amparo	82.0	85.0	—	carne moída	63.0	purê batata	81.0								
13	FDS																
14	FDS																
15	11:20	Amparo	82.0	85.0	—	strogonoff de carne	64.0	purê batata	—								

Amparo do Pilar
Nutricionista

CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - ALIMENTOS CADEIA QUENTE

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

Restaurante: C.C.:
Mês/Ano:
Turno/ período: ( ) Almoço ( ) Jantar ( ) Ceia
( ) Dieta
( ) 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 T(°C)	Feijão T(°C)	Sopa T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)	Preparação	T(°C)
			Alimentos														
16	11:27	Amparo	87.0	—	—	carne bistica	62.0	quiabada tutu feijão	90.0								
17	11:25	Amparo	85.0	84.0	—	frango assado	75.0	—	—								
18	11:20	Amparo	83.0	84.0	—	peixe frito	61.0	farofa	64.0								
19	FERIADO																
20	FDS																
21	FDS																
22	11:23	Amparo	85.0	84.0	—	bife acebolado	62.0	c/ calabresa macarrão	69.0								
23	11:28	Amparo	91.0	90.0	—	carne assada frango	56.0	batata frita	62.0								
24	11:14	Amparo	62.0	63.0	—	costela	70.0	macaxeira	65.0								
25	11:22	Amparo	85.0	85.0	—	carne assada	64.0	—	—								
26	11:21	Amparo	83.0	86.0	—	peixe frito	77.0	farofa	68.0								
27	FDS																
28	FDS																
29	11:20	Amparo	86.0	85.0	—	bife acebolado	61.0	vatapá	84.0								
30	11:19	Luli	83.0	84.0	—	carne assada	64.0	c/ batata macarrão	72.0								

Amparo do Nto
Nutricionista

CONTROLE NO RECEBIMENTO DE GÊNEROS PERECÍVEIS

Restaurante: Prefeitura Municipal Sebastião Barbosa

Mês/Ano: abril/2019

Aplicação: POP Nº 03

Temperaturas de Recebimento			
Os produtos alimentícios são avaliados conforme as características sensoriais e verificação das temperaturas descritas pelo fornecedor no rótulo do produto. Na ausência destas especificações seguir as recomendações ABAIXO e da Tabela B - Características Sensoriais e Temperaturas dos Produtos no Recebimento, do Manual de Boas Práticas.			
Produtos Congelados	No mínimo - 12°C	Pescados Refrigerados	Até 3°C
Produtos Refrigerados	Até 10°C (RS: Até 7°C)	Sushi	Até 5°C

Orientações de Preenchimento			
Nome do Fornecedor	Registrar com o nome do fornecedor na coluna correspondente CD ou PAP (ponto a ponto)	Temperatura (°C)	Preencher com a T (°C) do produto medida no momento do recebimento e, registrar a T (°C) evidenciada no controle TERMO KING do baú de caminhões.
Produtos Aprovados de acordo com as caracteristcas sensoriais	Utilize (X) nos campos SIM/ NÃO registrando se o alimento esta adequado para recebimento, avaliando cor, odor, textura e caracterisitica de cada produto conforme Tabela - B do Manual de Boas Práticas.	Avaliação Fornecedor	Utilize (S) quando as características do entregador/ carro do transporte estiverem SATISFATÓRIAS e (D) quando as características estiverem DEFICIENTES ou na presença de qualquer alteração, conforme - Tabela - A do Manual de Boas Práticas.
Produtos	Utilize (X) nos campos (C) CONGELADO, (R) REFRIGERADO, (GD) GRAU DE DUREZA, indicando como o produto esta sendo entregue e, para grau de dureza considerar se o mesmos apresenta superficie "dura"		

OBS.: Devido à medição de temperatura ser superficial se avaliam outros critérios como: embalagem integra, 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 campo especifico no verso desse impresso.

DIA	NOME DO FORNECEDOR	AVALIAÇÃO FORNECEDOR (S/D)		Nº NOTA FISCAL	TIPO DE PRODUTO	PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO	N° DO LOTE	PRODUTOS (X)			TEMPERATURA (°C)		PRODUTO APROVADO DE ACORDO COM AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS (X)		AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO
		Entregador	Transporte					C	R	GD	Baú	Produto	SIM	NÃO		
01	Demau	S	S		leite	20/04/19		X		X	-3.0	-2.0	X			Jussi
01	Demau	S	S		iogo	25/04/19		X		X	-3.0	-1.0	X			Jussi
						/ /										
						/ /										
						/ /										
02	Elenn	S	S		iogo	01/03/20		X		X	-5.0	-0.5	X			Elen
02	Elenn	S	S		embutido	03/05/19		X		X	-5.0	-1.5	X			Elen
02	Elenn	S	S		presunto	22/03/20		X		X	-5.0	-4.5	X			Elen
						/ /										
						/ /										
02	Demau	S	S		entrada	20/04/19		X		X	-4.0	-3.5	X			Elen
02	Demau	S	S		iogo	03/05/19		X		X	-4.0	-1.5	X			Elen
						/ /										
						/ /										
						/ /										
02	Elenn	S	S		iogo	19/03/20		X		X	-3.0	-4.5	X			Elen
02	Elenn	S	S		presunto	25/03/20		X		X	-3.0	-3.5	X			Elen
02	Elenn	S	S		bebidas	04/05/19		X		X	-3.0	-0.5	X			Elen
02	Elenn	S	S		embutido	05/05/19		X		X	-3.0	-3.5	X			Elen
02	Elenn	S	S		presunto	23/05/19		X		X	-3.0	-0.5	X			Elen
02	Elenn	S	S		queijo	01/05/19		X		X	-3.0	-3.5	X			Elen
						/ /										
						/ /										
						/ /										
						/ /										
						/ /										

Nutricionista

Maryana da Silva
Nutricionista
CRN 7 7544

CONTROLE NO RECEBIMENTO DE GÊNEROS PERECÍVEIS

Restaurante:

Aplicação: POP Nº 03

Mês/Ano:

Temperaturas de Recebimento			
Os produtos alimentícios são avaliados conforme as características sensoriais e verificação das temperaturas descritas pelo fornecedor no rótulo do produto. Na ausência destas especificações, seguir as recomendações ABAIXO e da Tabela B - Características Sensoriais e Temperaturas dos Produtos no Recebimento, do Manual de Boas Práticas.			
Produtos Congelados	No mínimo - 12°C	Pescados Refrigerados	Até 3°C
Produtos Refrigerados	Até 10°C (RS- Até 7°C)	Sushi	Até 5°C

Orientações de Preenchimento			
Nome do Fornecedor	Registrar com o nome do fornecedor na coluna correspondente CD ou PAP (ponto a ponto)	Temperatura (°C)	Preencher com a T (°C) do produto medida no momento do recebimento e, registrar a T (°C) evidenciada no controle TERMO KING do baú de caminhões.
Produtos Aprovados de acordo com as caracteristcas sensoriais	Utilize (X) nos campos SIM/ NÃO registrando se o alimento está adequado para recebimento, avaliando cor, odor, textura e característica de cada produto conforme Tabela - B do Manual de Boas Práticas	Avaliação Fornecedor	Utilize (S) quando as características do entregador/ carro do transporte estiverem SATISFATÓRIAS e (D) quando as características estiverem DEFICIENTES ou na presença de qualquer alteração, conforme - Tabela - A do Manual de Boas Práticas
Produtos	Utilize (X) nos campos (C) CONGELADO, (R) REFRIGERADO, (GD) GRAU DE DUREZA, indicando como o produto está sendo entregue e, para grau de dureza considerar se o mesmos apresenta superfície "dura"		

OBS: Devido à medição de temperatura ser superficial se avaliam 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 campo específico no verso desse impresso.

DIA	NOME DO FORNECEDOR	AVALIAÇÃO FORNECEDOR (S/D)		Nº NOTA FISCAL	TIPO DE PRODUTO	PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO	Nº DO LOTE	PRODUTOS (X)			TEMPERATURA (°C)		PRODUTO APROVADO DE ACORDO COM AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS (X)		AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO
		Entregador	Transporte					C	R	GD	Baú	Produto	SIM	NÃO		
15	Oliveira	S	S		presunto	02/05/19		X		X	-4.0	-4.0	X			[illegible]
15	Oliveira	S	S		queijo	01/05/19		X		X	-4.0	-3.0	X			[illegible]
15	Oliveira	S	S		cozido branco	01/03/20		X		X	-4.0	-4.0	X			[illegible]
15	Oliveira	S	S		calabresa	02/05/19		X		X	-4.0	-5.0	X			[illegible]
15	Oliveira	S	S		mortela	31/03/20		X		X	-4.0	-3.0	X			[illegible]
15	Oliveira	S	S		mamão	22/03/19		X		X	-4.0	-6.0	X			[illegible]
15	Oliveira	S	S		[illegible]	10/06/19										
						/ /										
16	[illegible]	S	S		[illegible]	28/10/19		X		X	-3.0	-4.5	X			[illegible]
						/ /										
						/ /										
22	Oliveira	S	S		presunto	05/05/19		X		X	-4.0	-3.0	X			[illegible]
22	Oliveira	S	S		queijo	01/06/19		X		X	-4.0	-5.5	X			[illegible]
22	Oliveira	S	S		coxa	09/09/19		X		X	-4.0	-2.5	X			[illegible]
22	Oliveira	S	S		calabresa	14/06/19		X		X	-4.0	-2.5	X			[illegible]
22	Oliveira	S	S		[illegible]	21/03/20		X		X	-4.0	-2.5	X			
						/ /										
						/ /										
23	[illegible]	S	S		costela	15/10/19		X		X	-3.0	-1.5	X			[illegible]
23	[illegible]	S	S		[illegible]	15/10/19		X		X	-3.0	-1.5	X			[illegible]
23	[illegible]	S	S		[illegible]	15/10/19		X		X	-3.0	-2.5	X			[illegible]
						/ /										

Nutricionista

CONTROLE DE TEMPERATURA NO ARMAZENAMENTO - CADEIA FRIA - EQUIPAMENTOS

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

Restaurante: Prefeitura Municipal Telêmaco Borba

Mês/Ano: abril/2019

Responsável pela Medição: 1ª Medição: [illegible] 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 remanejados para outro equipamento de refrigeração adequada à característica do produto. Registrando as ações corretivas no verso desse impresso

Data	Equip: geladeira (1)				Equip: freezer (1)				Equip: freezer (2)				Equip: freezer (3)				Equip: freezer (4)			
	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	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário
1	3.3	04:00			-12.0	04:00			-13.0	04:00			-14.0	04:00			-13.0	04:00		
2	3.1	04:00			-14.0	04:00			-12.0	04:00			-14.0	04:00			-14.0	04:00		
3	3.3	04:00			-12.0	04:00			-14.0	04:00			-14.0	04:00			-13.0	04:00		
4	3.2	04:00			-12.0	04:00			-14.0	04:00			-13.0	04:00			-14.0	04:00		
5	3.1	04:00			-14.0	04:00			-13.0	04:00			-12.0	04:00			-13.0	04:00		
6	FDS																			
7	FDS																			
8	3.1	04:00			-14.0	04:00			-14.0	04:00			-13.0	04:00			-14.0	04:00		
9	3.2	04:00			-14.0	04:00			-13.0	04:00			-12.0	04:00			-15.0	04:00		
10	3.2	04:00			-15.0	04:00			-14.0	04:00			-10.0	04:00			-14.0	04:00		
11	3.3	04:00			-13.0	04:00			-13.0	04:00			-15.0	04:00			-13.0	04:00		
12	3.3	04:00			-12.0	04:00			-15.0	04:00			-16.0	04:00			-14.0	04:00		
13	FDS																			
14	FDS																			
15	3.4	04:00			-16.0	04:00			-14.0	04:00			-15.0	04:00			-13.0	04:00		
16	3.2	04:00			-15.0	04:00			-13.0	04:00			-16.0	04:00			-15.0	04:00		
17	3.2	04:00			-16.0	04:00			-14.0	04:00			-14.0	04:00			-16.0	04:00		
18	3.1	04:00			-15.0	04:00			-12.0	04:00			-13.0	04:00			-15.0	04:00		
19	FERIADO																			
20	FDS																			
21	FDS																			
22	-12.0	04:00			-15.0	04:00			-12.0	04:00			-13.0	04:00			-14.0	04:00		
23	-10.0	04:00			-14.0	04:00			-13.0	04:00			-14.0	04:00			-13.0	04:00		
24	3.1	04:00			-13.0	04:00			-12.0	04:00			-13.0	04:00			-12.0	04:00		
25	3.1	04:00			-14.0	04:00			-13.0	04:00			-14.0	04:00			-14.0	04:00		
26	3.3	04:00			-15.0	04:00			-14.0	04:00			-14.0	04:00			-13.0	04:00		
27	FDS																			
28	FDS																			
29	3.3	04:00			-14.0	04:00			-14.0	04:00			-15.0	04:00			-14.0	04:00		
30	3.4	04:00			-12.0	04:00			-12.0	04:00			-12.0	04:00			-15.0	04:00		
31																				

Nutricionista

Nayara da Silva
Nutricionista
CRN-8 7844

CONTROLE DE TEMPERATURA NO ARMAZENAMENTO - CADEIA FRIA - EQUIPAMENTOS

Temperaturas Recomendadas - Equipamentos	
Câmaras congeladas / freezeres	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 remanejados para outro equipamento de refrigeração adequada à característica do produto. Registrando as ações corretivas no verso desse impresso

Data	Equip: geladeira (2)				Equip:				Equip:				Equip:				Equip:			
	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	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário	T(°C)	Horário
1	8.7	03:00																		
2	7.8	04:00																		
3	8.1	04:00																		
4	8.9	04:00																		
5	9.1	04:00																		
6	FDS																			
7	FDS																			
8	8.1	03:00																		
9	8.3	04:00																		
10	8.1	04:00																		
11	8.4	04:00																		
12	8.5	04:00																		
13	FDS																			
14	FDS																			
15	8.1	04:00																		
16	8.3	04:00																		
17	8.7	04:00																		
18	8.3	04:00																		
19	FERIADO																			
20	FDS																			
21	FDS																			
22	8.9	04:00																		
23	8.4	04:00																		
24	8.3	04:00																		
25	8.5	04:00																		
26	8.4	04:00																		
27	FDS																			
28	FDS																			
29	8.3	04:00																		
30	8.3	04:00																		
31																				

Nutricionista

Nagara da Silva
Nutricionista
CRN 8 7844

CONTROLE DE TEMPERATURA EQUIPAMENTOS DE APOIO E DISTRISBUIÇÃO

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

Restaurante	
Mês/Ano:	
Turno/ periodo: ( ) Almoço	( ) Jantar ( ) Ceia
( ) Refeição distribuição local	( ) Refeição 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 distribuidos em até 1 hora.

			Equipamentos Cadeia Fria					Equipamentos Cadeia Quente				
DIA	Horário Medição	Responsável	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	Hot thermoright T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)	T(°C)
1	09:00	Maiara						94.1				
2	09:00	Maiara						96.1				
3	09:00	Maiara						95.1				
4	09:00	Maiara						96.1				
5	09:00	Maiara						94.0				
6	FDS											
7	FDS											
8	09:00	Maiara						93.0				
9	09:00	Maiara						94.0				
10	09:00	Maiara						96.0				
11	09:00	Maiara						91.0				
12	09:00	Maiara						94.0				
13	FDS											
14	FDS											
15	09:00	Maiara						96.0				
16	09:00	Maiara						94.0				
17	09:00	Maiara						91.0				
18	09:00	Maiara						93.0				
19	FERIADO											
20	FDS											
21	FDS											
22	09:00	Maiara						94.0				
23	09:00	Maiara						93.0				
24	09:00	Maiara						95.0				
25	09:00	Maiara						94.0				
26	09:00	Maiara						96.0				
27	FDS											
28	FDS											
29	09:00	Maiara						95.0				
30	09:00	Maiara						93.0				
31												

Maiara da Silva
Nutricionista

Maiara da Silva
Nutricionista
CRN-B 7344

LISTA DE PRESENÇA TREINAMENTO

Nome do curso/treinamento/apresentação: Palestra boas práticas manipuladores ( ) Integração de novo colaborador (x) Capacitação de rotina

Conteúdo Programático:

Data Realização: 13 de abril 2018 Carga Horária: 30 minutos Total Participantes:

Local: Restaurante municipal

Instrutor(es): Mariana da Silva Cargo: Nutricionista Contatos: (42) 3404-1598

1.					
2.	MUNICIPAL	226	Bernis T. Kovas	AUXI Serviços	
3.	Municipal		Veronice Mello	Rosinheira	
4.	MUNICIPAL		ANGELITA MACHADO	AUX. SER. GERAIS	
5.			Elza Pedroso		
6.	"	9592	Marilde	Rosenhuna	
7.	Rest M.	1030	Cleusa de Souza	Serv. Gerais	
8.	"	9002	Marli M. da S.	Serv. Gerais	
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					

LISTA DE PRESENÇA TREINAMENTO

Nome do curso/treinamento/apresentação: Curso higiene pessoal

( ) Integração de novo colaborador (X) Capacitação de rotina

Conteúdo Programático:

Data Realização: 13 de abril 2014

Carga Horária: 10 minutos

Total Participantes:

Local: Estacionamento Municipal

Instrutor(es): Amanda da Silva

Cargo: Auditório-Nível

Contatos: (42) 3204-1500

1.	MUNICIPAL		ANGELITA MACHADO	AUX. SERVIÇOS G.	
2.	"		Cleonice Mello	Cozinheira	
3.	MUNICIPAL	10126	Ana Ap. T. Kowi	Serviços G.	
4.			Vanessa Pelegrini		
5.	"	9002	Marli M. da S.	Serv. Gerais	
6.	"	9592	Marlete	Rozendria	
7.	Rest M	10030	Elenise de Souza	Rest. Escolar	
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					

LISTA DE PRESENÇA TREINAMENTO

Nome do curso/treinamento/apresentação: Dados hipertensão das mães

( ) Integração de novo colaborador (X) Capacitação de rotina

Conteúdo Programático:

Data Realização: 12 de abril 2018

Carga Horária: 1h minutos

Total Participantes:

Local: Restaurante Aquarela

Instrutor(es): Aparecida de Fátima

Cargo: Nutricionista

Contatos: (42) 3804-1598

1.					
2.	MARTA	10226	Geni Bto T. Kow	Auxiliar G.	
3.	"		Elzira Polynio	Serviços Gerais	
4.	"	9592	Marilde	cozinheira	
5.	"		ANGELITA MACHADO	AUX. SER. GERAIS	
6.	"		Cleonice Mello	Cozinheira	
7.	"	9002	Marli M. dos S.	S. Ser. Gerais	Marli
8.	Rest M	10030	Elenice de Souza	" "	
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					

LISTA DE PRESENÇA TREINAMENTO

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

Conteúdo Programático:

Data Realização: 15 abril de 2014 Carga Horária: 10 minutos Total Participantes:

Local: Refeitório Principal

Instrutor(es): Marcos do Pilar Cargo: Auxiliar de nutrição Contatos: (42) 3304-1598

1.					
2.	MUNICIPAL	10.226	Lomis Pº T. Klaus	Lucia G.	
3.		9592	Marilde	Rosinhéira	M. Ferreira
4.			Clarice Mello	Rosinhéira	Clarice
5.	MUNICIPAL		ANGELITA MACHADO	AUX. SER GERAIS	Ang.
6.	"	9002	Marli M. dos S	Ser gerais	Marli
7.	Rest M	10030	Elenir da Souza	" "	Souza
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					

LISTA DE PRESENÇA TREINAMENTO

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

Conteúdo Programático:

Data Realização: 13 de abril 2017 Carga Horária: 15 minutos Total Participantes:

Local: Restaurante Municipal

Instrutor(es): Aparecida do Prado Cargo: Nutricionista Contatos: (42) 3104-1593

1.					
2.	MUNICIPAL	10226	Lauri Mª T. Kguy	Bri. gerais	Lauri
3.	Municipal		Cleonice Mello	Cozinheira	Cleonice
4.	MUNICIPAL		ANGELITA MACHADO	AUX. SER GERAIS	[illegible]
5.	"	9592	Marilda	cozinheira	M. Aparecida
6.	"	9002	Marli M. da S.	Serv. gerais	Marli
7.			Elziria Pedroso		
8.	Rest Muni	1030	Clemesia de Souza	Serv. gerais	Souza
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					

CARDÁPIO SEMANAL

Prefeitura Municipal Telêmaco Borba

SEGUNDA 10/06

SASSAMI À MILANESA

ARROZ PARBOILIZADO

FEIJÃO CARIOCA

MACARRÃO MARGUERITA

TERÇA 11/06

BIFE GRELHADO

AROZ PARBOILIZADO

FEIJÃO PRETO

BATATA RUSTICA

QUARTA 12/06

BISTECA GRELHADA

ARROZ PARBOILIZADO

FEIJÃO CARIOCA

VIRADO REPOLHO

QUINTA 13/06

FRANGO ASSADO

ARROZ PARBOILIZADO

FEIJÃO PRETO

FAROFA

SEXTA 14/06

STROGONOFF BOVINO

ARROZ PARBOILIZADO

FEIJÃO CARIOCA

BATATA PALHA

CARDÁPIO SEMANAL

Prefeitura Municipal Telêmaco Borba

SEGUNDA 17/06	TERÇA 18/06	QUARTA 19/06
SASSAMI GRELHADO	BIFE ACEBOLADO	FRANGO ASSADO
ARROZ PARBOILIZADO	AROZ PARBOILIZADO	ARROZ PARBOILIZADO
FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA
MACARRÃO ALHO E ÓLEO	PURÊ DE BATATA	FAROFA

QUINTA 20/06	SEXTA 21/06
FERIADO	**RECESSO**