

Higienização do Hortifruti

SETOR ALIMENTAÇÃO



1. Selecione, retirando as partes deterioradas, com pragas ou sujidades



2. Lave folha por folha, legume por legume, cacho por cacho em água corrente



3. Pegue uma bacia e complete com água



4. Para cada litro de água adicione 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio (água sanitária)



5. Coloque as folhas, legumes e frutas imersas na solução clorada preparada nos passos anteriores



15 minutos

6. Deixe em imersão por 15 minutos



7. Enxágüe bem todas as folhas, legumes e frutas



8. Seque com papel toalha e armazene em sacos plásticos transparentes



9. Etiquete com 3 dias de validade e armazene na geladeira



Lavagem das mãos

SETOR ALIMENTAÇÃO

OS 7 PASSOS DA LAVAGEM DAS MÃOS



①
coloque um pouco
de sabonete nas mãos
já úmidas



②
Esfregue
as palmas das mãos
uma na outra



③
Entrelace os dedos
para lavar
cada um deles



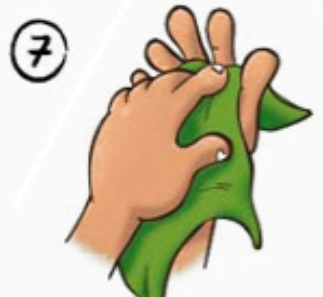
④
Esfregue as unhas
na palma das mãos



⑤
Esfregue a parte
de trás das mãos



⑥
Enxague
abundantemente



⑦
SEQUE COM PAPEL
TOALHA



SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO



Armazenamento e descongelamento das proteínas

SETOR ALIMENTAÇÃO

ARMAZENANDO:

01

Retire a carne da embalagem secundária (papelão, etc)



02

Faça o armazenamento no freezer

DESCONGELANDO:

01

Retire do freezer a quantidade de carne a ser descongelada (até 72 horas antes do preparo)



02

Coloque na geladeira para descongelar



03

Caso ainda não esteja totalmente descongelada, pode usar o microondas.



04

Corte em tábua limpa e seca, de acordo com o preparo desejado.



05

Proteína pronta para ser utilizada nas preparações



Para entrar na cozinha você precisa:

SETOR ALIMENTAÇÃO

01

Retirar todos os adornos
(brinco, anéis, pulseiras, etc)



02

Prender os cabelos e colocar touca



03

Fazer a lavagem das mãos de forma
completa e adequada



04

**AGORA VOCÊ ESTÁ PRONTO (A) PARA
ENTRAR!!!**

SEJAM BEM-VINDO (A)!



SETOR ALIMENTAÇÃO

Este estoque é organizado pelo

SISTEMA PVPS

(Primeiro que vence, Primeiro que sai)

SETOR ALIMENTAÇÃO

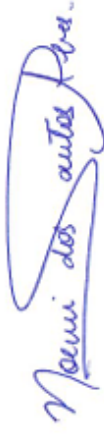
UAN

Unidade de Alimentação e Nutrição

Área de Acesso Controlado

Entrada e/ou permanência permitida somente
para pessoas autorizadas.

***OBRIGATÓRIO O USO DE TOUCA**



Noemi dos Santos Alves
Nutricionista CRN-8: 16850
Setor Alimentação Escolar