

# Higienização do Hortifrutí

## 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



15 minutos

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

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



**SECRETARIA MUNICIPAL**  
DE EDUCAÇÃO



# Lavagem das mãos

SETOR ALIMENTAÇÃO

OS 7 PASSOS  
DA LAVAGEM  
DAS MÃOS



coloque um pouco  
de sabonete nas mãos  
já úmidas



ESFREGUE  
AS PALMAS DAS MÃOS  
UMA NA OUTRA



ENTRELACE OS DEDOS  
PARA LAVAR  
CADA UM DELES



ESFREGUE AS UNHAS  
NA PALMA DAS MÃOS



ESFREGUE A PARTE  
DE TRÁS DAS MÃOS



ENXAGUE  
ABUNDANTEMENTE



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



SECRETARIA MUNICIPAL  
DE EDUCAÇÃO



# 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)!**



**SECRETARIA MUNICIPAL**  
DE EDUCAÇÃO





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.



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

**\*OBRIGATÓRIO O USO DE TOUCA**