



# Orientações para preparo e oferta de alimentos em festas escolares

**Eita, sô! Olhem aí as dicas pro arraiá da escola, uai!**

## **Cuidados de Higiene**

Garantir a limpeza do ambiente e dos manipuladores de alimentos (higienização de mãos, uso de touca, não utilização de adornos).

## **Durante o Preparo**

Alimentos de origem animal (carnes, leite e derivados, etc.) devem ser retirados da geladeira aos poucos e manuseados por no máximo 30 minutos. Após a finalização, acondicionar imediatamente nas temperaturas indicadas a seguir.

## **Controle de Temperatura**

Alimentos perecíveis (incluindo recheios) - carnes, queijos, pastéis, pizzas, sanduíches, etc. - devem ser armazenados e expostos ao consumo abaixo de 5°C ou acima de 60°C para evitar a proliferação de patógenos (como bactérias que podem causar doenças).

## **Preferência por Alimentos Cozidos na Hora/no Local**

Sempre que possível, cozinhar/assar/fritar os alimentos imediatamente antes do início da festa. Atenção ao adequado manuseio e armazenamento prévio para evitar contaminação. O reaquecimento não garante eliminação de determinados agentes causadores de doenças.

## **Lanches Trazidos de Outros Locais**

Opte por frutas, bolos, pipoca, paçoquinhas, rapaduras. Outros alimentos devem ser preferencialmente produzidos no local, de acordo com as boas práticas de manipulação.

## **Consumo Imediato**

Consuma os alimentos preferencialmente durante a festa. Caso leve para casa, acondicionar imediatamente em refrigeração até o consumo.



prefeitura de  
**PORTO ALEGRE**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

