

c. Empanados congelados: tiras empanadas de frango OU pedaços empanados de carne de aves. Lembramos que são produtos distintos e devem ser relacionados no quadro de estoque separadamente.  
d. No cardápio, os dias que constam feijão, as escolas poderão preparar feijão cozido OU feijão cozido e temperado OU feijão cozido e temperado com carne bovina, conforme a disponibilidade do produto no estoque e o prazo de validade próximo do vencimento.

- VERIFICAR SEMPRE A DATA DE VALIDADE DOS PRODUTOS.  
- COMBATER O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: perda, esbanjamento e extravio;

- Disque-Merenda: (0xx11) 3864.7104;  
- Ouvidoria: (0xx11) 3218.2129/ 3218.8870.

## RECEITAS

## 1. Patê de sardinha

## Ingredientes:

- 3 kg de sardinha em óleo comestível  
- 3 tomates picados

- Cheiro verde a gosto

- 1 cebola média picada

- 1 fio de azeite

- Sal a gosto

## Preparo:

1. Bater no liquidificador a sardinha com os tomates, o cheiro verde, a cebola e o azeite e o sal.

2. Desligar o liquidificador após formar um creme homogêneo. Servir.

Rendimento: 60 porções de 60g cada.

Tempo de preparo: 20 minutos aproximadamente.

## 2. Patê de frango

## Ingredientes:

- 2 kg de frango em pouch

- 1 cebola média picada

- 2 dentes de alho picados

- Cheiro verde a gosto

- Sal a gosto

- 1 litro de leite

## Preparo:

1. Bater no liquidificador o frango, a cebola, o alho, o cheiro verde, o sal e o leite, até formar um creme.

## 2. Servir.

Rendimento: 40 porções de 50g cada.

Tempo de preparo: 20 minutos aproximadamente.

## 3. Patê de atum

## Ingredientes:

- 2 kg de atum em óleo comestível

- 1 cebola média picada

- 2 dentes de alho picados

- Cheiro verde a gosto

- Sal a gosto

- 1 fio de azeite

## Preparo:

1. Bater no liquidificador o atum, a cebola, o alho, o cheiro verde, o sal e o azeite, até formar um creme.

## 2. Servir.

Rendimento: 40 porções de 50g cada.

Tempo de preparo: 20 minutos aproximadamente.

## 4. Macarrão ao molho Scabech

## Ingredientes:

4 kg de macarrão

2 kg de sardinha em óleo comestível

1 kg de molho de tomate

1 maço de cheiro verde picado

## CARDÁPIO PARA CONTINUAÇÃO DO 6º CICLO / 2015

## AGRUPAMENTO 3

Andradina, Aracatuba, Barretos, Guaratinguetá, Itapeva, Itaquaquecetuba, Jacareí, Leste 1, Leste 2, Leste 3, Leste 4, Leste 5, Limeira, Mogi das Cruzes, São José dos Campos, Taubaté.

Sete	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
23	Data	03/ago	04/ago	05/ago	06/ago	07/ago
	Merenda seca individual	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco
	Barra de cereais	Bolinho	Bolinho	Bolinho	Bolinho	Bolinho
24	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	Data	10/ago	11/ago	12/ago	13/ago	14/ago
	Merenda seca individual	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco
25	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	Data	17/ago	18/ago	19/ago	20/ago	21/ago
	Merenda seca individual	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco

## RECOMENDAÇÕES:

1. Conforme recomendações anteriores, os produtos que saíram do Cardápio e permaneceram nos estoques das escolas devem ser utilizados prioritariamente, substituindo novos produtos do mesmo grupo, com o objetivo de evitar perda por vencimento da validade.

2. O CARDÁPIO PARA CONTINUAÇÃO DO 6º CICLO DEVERÁ SER CUMPRIDO CONFORME AS DATAS ESTIPULADAS E O AGRUPAMENTO CORRESPONDENTE.

3. ESTE CARDÁPIO SÓ DEVERÁ SER UTILIZADO PELAS ESCOLAS QUE APRESENTAM PROBLEMAS ESTRUTURAIS NA COZINHA, MEDIANTE PRÉVIA AUTORIZAÇÃO DO DEPARTAMENTO

## IMPORTANTE:

a. Observar que o período de consumo difere do período de aplicação da verba, devendo ser respeitados os comunicados relacionados no item 3 das recomendações deste comunicado.

- VERIFICAR SEMPRE A DATA DE VALIDADE DOS PRODUTOS.

- COMBATER O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: perda, esbanjamento e extravio;

- Disque-Merenda: (0xx11) 3864.7104;

- Ouvidoria: (0xx11) 3218.2129/ 3218.8870.

## COORDENADORIA DE GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

## Extrato de Contrato

Processo 0159/2022/2015

Manifestação CJ/SE 1759/2015

Contrato SE 003/CGRH/2015

Contratante: Coordenadoria de Gestão de Recursos Humanos

Contratado: Fundação para o Vestibular da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" - Vunesp

Objeto: Contratação de Instituição para realização de Processo de Avaliação por Prova para fins de Promoção 2015 dos integrantes do Quadro de Apoio Escolar da Secretaria de Estado da Educação de São Paulo.

Vigência: 24-07-2015 a 23-01-2016

Valor total estimado: R\$ 1.097.600,00

Data da assinatura: 24-07-2015

## 2 dentes de alho

3 cebolas picadas

1 colher de sopa de orégano

100 ml de óleo

Pimentão e sal a gosto

Preparo:

1. Refogar a cebola e o alho com o óleo em uma panela.

Acrescentar o molho e o pimentão.

2. Acrescentar a sardinha ao molho e deixar apurar.

3. Apagar o fogo e acrescentar o cheiro verde, o orégano e o sal. Reservar.

4. Cozinhar o macarrão conforme a instrução da embalagem.

5. Misturar o molho ao macarrão pronto.

6. Porcionar e Servir.

Rendimento: 65 porções de 120 gramas cada.

Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.

## 5. Galinhada

## Ingredientes:

- 1 kg de arroz parboilizado

- 1,5 kg de frango ao molho

- 1 lata de seleta de legumes

- 6 dentes de alho

- 3 cebolas

- 1/2 maço de salsinha

- 1 copo de óleo

- 1 colher de sopa de sal

- 2 litro de água

Preparo:

1. Pique a cebola, o alho e a salsinha.

2. Em uma panela, aquela o óleo refogue a cebola e o alho.

Acrescentar o arroz parboilizado a água e deixe cozinhar.

3. Acrescente a seleta de legumes e o frango ao molho.

4. Assim que o arroz secar, salpique a salsinha e sirva quente.

## 5. Servir.

Rendimento: 24 porções de 180 gramas cada.

Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.

## 6. Fritada de ovos ao forno com jardineira de legumes

## Ingredientes:

- 770g de jardineira de legumes (1 lata)

- 22 ovos

- 10g sal

- 140g de cebola (5 unidades médias)

- 15,4g de alho (5 dentes)

- 15g de salsa

Preparo:

1. Ecorra a jardineira de legumes de acordo com as instruções da embalagem.

2. Higienizar e cortar a cebola, o alho e a salsa. Reservar.

3. Em um refratário temperar os ovos com o alho, a cebola, o sal, a salsa e acrescentar aseleta de legumes.

4. Em uma assadeira untada colocar a mistura de ovos e levar ao forno até dourar.

## 5. Porcionar e servir.

Rendimento: 22 porções de 68 gramas cada.

Tempo de preparo: 30 minutos aproximadamente.

## Comunicado DAAA-28 AG. 03, de 31-7-2015

A Diretoria Técnica do DAAA, comunica aos Dirigentes Regionais de Ensino, Supervisores e Diretores de Escolas do Sistema Centralizado de Alimentação Escolar, o Cardápio para CONTINUAÇÃO do SEXTO ciclo de distribuição de 2015, Merenda Seca Individual.

gem, para os ingressantes até 2009, oferecidos pela Faculdade de Tecnologia de São Paulo, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza.

Artigo 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

(Republicada por ter saído com incorreções.)

Portaria CEE/GP 329, de 31-7-2015

O Presidente do Conselho Estadual de Educação, nos termos do Decreto 9887/77, com fundamento na Indicação CEE 99/2010, e à vista dos documentos constantes do Protocolo CEE 80/03/2015, Resolve:

Artigo 1º - Regina Carvalho Rehem Batista, RG 35.653.724-9 - SSP/SP, Técnica em Enfermagem, habilitada em 2014, pela Escola Técnica de Enfermagem Santa Maria - Euclides da Cunha/BA, tem direito a exercer a função de Auxiliar de Enfermagem, por ser uma Qualificação integrante do itinerário profissional do Curso Técnico de Enfermagem, fazendo jus a sua respectiva inscrição profissional.

Artigo 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

## FUNDAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

## Comunicados

A Fundação para o Desenvolvimento da Educação - FDE comunica a JAR CONSTRUTORA COMÉRC