

Razão Social: Associação de Valorização do Desenvolvimento Social – AVDS
CNPJ: 31.097.565/0001-62

RELATÓRIO TÉCNICO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE OBJETO: ANUAL DE 2023
Restaurante Popular Tibério Birolini

Instituição contratada:

Associação de Valorização do Desenvolvimento Social – AVDS

CNPJ: 31.097.565/0001-62

Termo de Colaboração: 97/2023

Restaurante Popular Tibério Birolini

Rua Colômbia, nº 1125 – Jd. Praiano - Guarujá - SP - Cep 11440-360

Início da vigência do contrato: 01 de março de 2023.

Período: ANUAL 2023

Objeto do contrato: gerenciamento e execução do Projeto denominado Restaurante Popular Tibério Birolini, mediante o fornecimento de refeições, como forma de garantir o acesso ao alimento de qualidade à população em vulnerabilidade Social.

Cidade onde ocorreram as ações:

Guarujá/SP

Público alvo: pessoas em situação de vulnerabilidade social no município do Guarujá.

Objetivo: Fornecer as refeições de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30h às 14:00h, ou atingir um total de 800 (oitocentas) refeições, sendo 700 (setecentas) refeições para adultos, 100 (cem) para crianças de até 05 (cinco) anos e 11 meses de idade;

Metas do Plano de trabalho do termo de colaboração com a Secretaria de Desenvolvimento e assistência Social de Guarujá

- Fornecimento de 800 (oitocentas) refeições/almoços diárias, sendo 700 aos comensais, 50 para crianças de até 5 anos e 11 meses – gratuitas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto aos feriados e finais de semana
- Disponibilizar espaço e equipamento para realização de capacitação para os funcionários do Restaurante Popular Tibério Birolini

Resultados esperados:

- Atendimentos diários de 800 refeições, sendo: 700 comensais, 50 crianças até 5 anos e 11 meses.
- Atender o público alvo com uma refeição (almoço) balanceada nutricional.

Metas e Resultados alcançados no Restaurante Popular Tibério Birolini no ANO 2023

- Fornecimento de 800 (oitocentas) refeições/almoços diárias, sendo 700 aos comensais, 50 para crianças de até 5 anos e 11 meses – gratuitas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto aos feriados e finais de semana

Março/2023

Assumimos o equipamento dia 01/03/2023, as condições estão precárias de manutenção estrutural e de manutenção de limpeza, para tanto as refeições estão sendo preparadas em outro equipamento que o município possui – Restaurante Popular Santo Antônio. Em conjunto, as 2 equipes produzem e embalam as refeições que já saem condicionadas nas marmitas descartáveis de isopor e são levadas até o Restaurante Popular Tibério Birolini, por meio de um caminhão da Prefeitura Municipal do Guarujá, onde são vendidas a população do entorno na porta de entrada do restaurante. Desta forma não deixamos de atender diariamente 800 pessoas que necessitam desta alimentação garantindo a segurança alimentar dos comensais que ali frequentam, através de uma alimentação saudável, balanceada e adequadas para consumo.

Manutenção/obras:

- desentupimentos de ductos;
- instalação de 3 caixas sanfonadas de passagem para caixa de gordura, sendo 2 na cozinha e 1 no açougue;
- rejunte das 5 pias da cozinha;
- pintura no teto e parede da cozinha;
- implantação do açougue e pintura do teto;
- pintura do corredor interno;
- pintura do teto e parede do estoque seco;
- substituição e instalação de novo piso na cozinha com aplicação do rejunte.

Manutenção dos equipamentos:

- foram feitas as manutenções nos 2 caldeirões;
- manutenção e adaptação do fogão;
- manutenção na porta do refrigerador;
- teste no forno combinado de 6 GN.

Iremos providenciar a compra os extintores pois não há no equipamento.

Ainda há manutenção estrutural e de maquinários para serem realizadas antes da reabertura do equipamento.

Neste período realizamos o processo de contratação da equipe:

- Sarita Alves dos Reis – Coordenadora da Unidade – início do contrato dia 13/03/2023;
- Ubirajara de Paula Santos – Cozinheiro – início do contrato dia 14/03/2023;
- Claudia Maria Nunes Neta – Cozinheira - início do contrato dia 16/03/2023;
- Maria das Dores Ferreira de Oliveira – Aux. De Cozinha - início do contrato dia 28/03/2023;
- Marcela Barbosa da Silva – Aux. De Cozinha - início do contrato dia 28/03/2023;
- Jucilaine de Oliveira Cavalcante Aux. De Cozinha - início do contrato dia 28/03/2023;
- Mércia Aparecida dos Santos Seixas – Serviços Gerais - início do contrato dia 14/03/2023;
- Evellin Priscila da Silva Bernardo – Serviços Gerais – início do contrato dia 24/03/2023;
- Amanda Góes Rodrigues dos Santos – Nutricionista – iniciou a prestação de serviço como nutricionista dia 20/03/2023

Abril/2023

A partir do dia 10/04/2023, iniciamos o preparo e a produção das marmitas no próprio local. A Manutenção estrutural está sendo realizada, a cozinha e o estoque frio passaram por reforma no piso, paredes e foram colocadas caixas de gordura em ambos os ambientes que antes não existia. A limpeza, higienização e organização são executadas diariamente nos ambientes.

Ainda estão sendo realizadas manutenção/obras:

- Estoque frio – instalação da bancada de mármore para o corte de carnes;
- Na cozinha – rejuntas e reparos do piso;
- Pintura do teto do setor lava prato;

- Manutenção da parte elétrica - Substituição dos disjuntores do quadro de luz, substituição das tomadas do estoque e da cozinha e troca dos fios da cozinha e instalação de luminárias tubulares de led;
- Colocação de grade de ferro no vão do muro da entrada do equipamento;
- Instalação da internet;
- Instalação das câmeras de monitoramento;

Manutenção dos equipamentos:

- Aquisição dos extintores para todo o equipamento.

Ainda há manutenção estrutural e de maquinários para serem realizadas antes da reabertura do equipamento para o público adentrar ao salão.

Neste período realizamos o processo de contratação da equipe:

- Edna Pinheiro Evangelista Cordeiro – Serviços Gerais – início do contrato dia 04/04/2023;
- Maria da Glória Souza Menezes – Serviços Gerais – início do contrato dia 06/04/2023.
- ❖ Capacitação da equipe: 14/04/2023 – Treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Tema: Organização limpeza do ambiente e higiene pessoal.
- ❖ Reunião da equipe com a Coordenação: 12/04/2022

Maio/2023

Manutenção/obras:

- Na cozinha – rejuntas e reparos do piso;
- No açougue – rejunte e reparos nos ralos;
- Manutenção da parte elétrica – Manutenção do ar condicionado na sala da administração, ajuste de fios no corredor do estoque seco, análise do eletricitista sobre os fios e luzes do salão, onde fica o balcão de distribuição, orçamento para novas tomadas no salão;
- Estoque de Limpeza – Quebra do piso para uma nova tubulação de esgoto, troca da tubulação, troca do piso e orçamento de uma nova tampa de alumínio;

Ainda há manutenção estrutural e de maquinários para serem realizadas antes da reabertura do equipamento para o público adentrar ao salão.

Nesse período houve desligamento e contratação de colaboradores:

- Sandra Maria de Carvalho, foi contratada para o cargo de Nutricionista no dia 02/05/2023;
- Daniela Ludoigue de Lima, foi contratada para o cargo de Operadora de Caixa no dia 02/05/2023;
- Edna Pinheiro Evangelista Cordeiro, ainda dentro do período de experiência, pediu demissão no dia 04/05/2023.
- ❖ Capacitação da equipe: 30/05/2023 – Treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Tema: Descongelamento e Congelamento de alimentos perecíveis.
- ❖ Reunião da equipe com a Coordenação: 29/05/2023.

Junho/2023

Manutenção/obras:

- Na cozinha – colocada a tela nas janelas;
- Estoque de Limpeza – orçamento de uma nova tampa de alumínio;
- Manutenção das duas portas da entrada de fornecedores;
- Manutenção e limpeza do filtro de água geral do restaurante;

Ainda há manutenção estrutural e de maquinários para serem realizadas antes da reabertura do equipamento para o público adentrar ao salão.

- Katlyn Silva Santos foi contratada para o cargo de serviços gerais na data de 07/06/2023.
- ❖ Reunião da equipe com a Coordenação: 16/06/2023.
- ❖ Capacitação da equipe: 19/06/2023 – Treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Tema: Os Riscos da Contaminação Cruzada.

Julho/2023

- ❖ Reunião da equipe com a Coordenação: 19/07/2023.
- ❖ Capacitação da equipe: 20/07/2023 – Treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Tema: Higiene dos Funcionários / Porcionamento das Refeições.

Agosto/2023

Nesse período houve contratação de colaboradores:

- Gabriel Quintal de Freitas foi contratado para o cargo de auxiliar administrativo no dia 07/08/2023;
- Murillo Soares de Lima foi contratado para o cargo de serviços gerais no dia 28/08/2023.
- ❖ Reunião da equipe com a Coordenação: 30/08/2023.
- ❖ Capacitação da equipe: 25/08/2023 – Treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Tema: A importância da Saúde dos Colaboradores.

Setembro/2023

Manutenções feitas nesse mês de setembro:

- Troca da bóia da caixa d'água;
- Troca das dobradiças da porta de entrada do Restaurante;
- Instalação de uma Tampa de alumínio para o estoque de limpeza;
 - ❖ Reunião da equipe com a Coordenação: 25/09/2023.
 - ❖ Capacitação da equipe: 26/09/2023 – Treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Tema: A importância da higiene dos EPIS.

Outubro/2023

Nesse mês de outubro foram feitos os serviços:

- Dedetização e Desratização (Controle de Pragas) – Vencimento: 20/04/2024;
- Limpeza da Caixa de Gordura – Vencimento: 20/04/2024.

Manutenções feitas nesse mês de outubro:

- Troca de torneiras (Pia da Cozinha, Pia do Banheiro dos Funcionários e Pia Banheiro dos Clientes);
- Instalação das Telas Milimétricas nas janelas da Cozinha;
- Manutenção do Caldeirão de 500L;
- Compra dos rodos para portas Anti – pragas;

- ❖ Reunião da equipe com a Coordenação: 19/10/2023
- ❖ Capacitação da equipe: 20/10/2023 – Treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Tema: Tempo/Temperatura do recebimento de perecíveis.

Novembro/2023

- ❖ Reunião da equipe com a Coordenação: 17/11/2023
- ❖ Capacitação da equipe: 21/11/2023 – Treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Tema: DTA'S – Doenças transmitidas por alimentos.

Dezembro/2023

- ❖ Reunião da equipe com a Coordenação: 12/12/2023
- ❖ Capacitação da equipe: 14/12/2023 – Treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Tema: Higienização de hortifrútiis.

Quadro demonstrativo de Refeições fornecidas a população no ANO - 2023

Mês	Quantidade de dias	Quantidade de refeições diárias	Quantidade de refeições mensais	Resultado alcançado	Análise	Refeições gratuitas as crianças
Março	23	800	18.441	100% meta	Satisfatório	2.341
Abril	18	800	14.437	100% meta	Satisfatório	1.837
Maio	22	800	17.644	100% meta	Satisfatório	2.244
Junho	21	800	16.838	100% meta	Satisfatório	2.138
Julho	21	800	16.842	100% meta	Satisfatório	2.142
Agosto	23	800	18.444	100% meta	Satisfatório	2.344
Setembro	20	800	16.040	100% meta	Satisfatório	2.040
Outubro	21	800	16.839	100% meta	Satisfatório	2.139
Novembro	19	800	15.237	100% meta	Satisfatório	1.937
Dezembro	20	800	16.036	100% meta	Satisfatório	2.036
Total de refeições no ANO de 2023			166.798			21.198

OBS: Existe uma comissão formada por membros da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social de Guarujá, instituída por Decreto Municipal que realiza visitas regulares ao restaurante com o intuito de fiscalizar e orientar todas as ações da Associação Casa Raoni em relação ao Restaurante Popular Santo Antônio, e mensalmente entregamos toda a prestação de contas para membros desta comissão na sede da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social de Guarujá.

Datas das visitas da Comissão ao Restaurante Popular Tibério Birolini ano 2023	Mês	Dia
	Março	30/03/2023
	Abril	25/04/2023
	Maio	25/05/2023
	Junho	23/06/2023
	Julho	-----
	Agosto	29/08/2023
	Setembro	22/09/2023
	Outubro	30/10/2023
	Novembro	28/11/2023
	Dezembro	19/12/2023

Demonstrativo de recursos recebidos no ANO de 2023.

Mês de referência	Data do recebimento	Valores Previstos	Valores Recebidos
Abril	05/04/2023	R\$ 150.420,00	R\$ 150.420,00
Maio	08/05/2023	R\$ 117.720,00	R\$ 117.720,00
Junho	12/06/2023	R\$ 143.880,00	R\$ 143.880,00
Julho	07/07/2023	R\$ 137.340,00	R\$ 137.340,00
Agosto	07/08/2023	R\$ 137.340,00	R\$ 137.340,00
Setembro	13/09/2023	R\$ 150.420,00	R\$ 150.420,00
Outubro	05/10/2023	R\$ 130.800,00	R\$ 130.800,00
Novembro	09/11/2023	R\$ 137.340,00	R\$ 137.340,00
Dezembro	07/12/2023	R\$ 124.260,00	R\$ 124.260,00
TOTAL Recebido		R\$ 1.229.520,00	

Obs. Todas as despesas encontram-se detalhada nos Desmosntrativos de Despesas e nos RP-10, que foram entregue nas prestações mensais.

- Disponibilizar espaço e equipamento para realização de capacitação para os funcionários do Restaurante Popular Tibério Birolini

Mês	Reuniões de equipe	Capacitação com a nutricionista	Análise
Março	30/03/2023	31/03/2023	Satisfatória
Abril	12/04/2023	14/04/2023	Satisfatória
MAIO	29/05/2023	30/05/2023	Satisfatória
JUNHO	16/06/2023	19/06/2023	Satisfatória
JULHO	19/07/2023	20/07/2023	Satisfatória
AGOSTO	30/08/2023	25/08/2023	Satisfatória
SETEMBRO	25/09/2023	26/09/2023	Satisfatória
OUTUBRO			Satisfatória
NOVEMBRO	14/11/2023	21/11/2023	Satisfatória
DEZEMBRO			Satisfatória

Controle diário das refeições – ANO/2023



Data	Modo	Crianças	R\$1,00	Total
01/03/2023	Almoço	101	700	801
02/03/2023	Almoço	103	700	803
03/03/2023	Almoço	102	700	802
06/03/2023	Almoço	100	700	800
07/03/2023	Almoço	100	700	800
08/03/2023	Almoço	104	700	804
09/03/2023	Almoço	101	700	801
10/03/2023	Almoço	103	700	803
13/03/2023	Almoço	100	700	800
14/03/2023	Almoço	102	700	802
15/03/2023	Almoço	104	700	804
16/03/2023	Almoço	101	700	801
17/03/2023	Almoço	103	700	803
20/03/2023	Almoço	100	700	800
21/03/2023	Almoço	101	700	801
22/03/2023	Almoço	104	700	804
23/03/2023	Almoço	102	700	802
24/03/2023	Almoço	101	700	801
27/03/2023	Almoço	100	700	800
28/03/2023	Almoço	103	700	803
29/03/2023	Almoço	104	700	804
30/03/2023	Almoço	100	700	800
31/03/2023	Almoço	102	700	802
Total		2341	16100	18441



Data	Modo	Crianças	R\$1,00	Total
03/04/2023	Almoço	100	700	800
04/04/2023	Almoço	101	700	801
05/04/2023	Almoço	104	700	804
06/04/2023	Almoço	102	700	802
10/04/2023	Almoço	103	700	803
11/04/2023	Almoço	101	700	801
12/04/2023	Almoço	104	700	804
13/04/2023	Almoço	100	700	800
14/04/2023	Almoço	101	700	801
17/04/2023	Almoço	102	700	802
18/04/2023	Almoço	103	700	803
19/04/2023	Almoço	104	700	804
20/04/2023	Almoço	100	700	800
24/04/2023	Almoço	103	700	803
25/04/2023	Almoço	102	700	802
26/04/2023	Almoço	104	700	804
27/04/2023	Almoço	100	700	800
28/04/2023	Almoço	103	700	803
Total		1837	12600	14437



Data	Modo	Crianças	R\$1,00	Total
02/05/2023	Almoço	100	700	800
03/05/2023	Almoço	104	700	804
04/05/2023	Almoço	101	700	801
05/05/2023	Almoço	103	700	803
08/05/2023	Almoço	102	700	802
09/05/2023	Almoço	100	700	800
10/05/2023	Almoço	104	700	804
11/05/2023	Almoço	101	700	801
12/05/2023	Almoço	103	700	803
15/05/2023	Almoço	102	700	802
16/05/2023	Almoço	100	700	800
17/05/2023	Almoço	104	700	804
18/05/2023	Almoço	101	700	801
19/05/2023	Almoço	103	700	803
22/05/2023	Almoço	102	700	802
23/05/2023	Almoço	100	700	800
24/05/2023	Almoço	104	700	804
25/05/2023	Almoço	101	700	801
26/05/2023	Almoço	103	700	803
29/05/2023	Almoço	102	700	802
30/05/2023	Almoço	100	700	800
31/05/2023	Almoço	104	700	804
Total		2244	15400	17644



Data	Modo	Crianças	R\$1,00	Total
01/06/2023	Almoço	100	700	800
02/06/2023	Almoço	101	700	801
05/06/2023	Almoço	103	700	803
06/06/2023	Almoço	102	700	802
07/06/2023	Almoço	104	700	804
09/06/2023	Almoço	101	700	801
12/06/2023	Almoço	100	700	800
13/06/2023	Almoço	102	700	802
14/06/2023	Almoço	104	700	804
15/06/2023	Almoço	100	700	800
16/06/2023	Almoço	101	700	801
19/06/2023	Almoço	102	700	802
20/06/2023	Almoço	103	700	803
21/06/2023	Almoço	104	700	804
22/06/2023	Almoço	101	700	801
23/06/2023	Almoço	100	700	800
26/06/2023	Almoço	102	700	802
27/06/2023	Almoço	103	700	803
28/06/2023	Almoço	104	700	804
29/06/2023	Almoço	100	700	800
30/06/2023	Almoço	101	700	801
Total		2138	14700	16838



Data	Modo	Crianças	R\$1,00	Total
03/07/2023	Almoço	103	700	803
04/07/2023	Almoço	102	700	802
05/07/2023	Almoço	104	700	804
06/07/2023	Almoço	100	700	800
07/07/2023	Almoço	101	700	801
10/07/2023	Almoço	100	700	800
11/07/2023	Almoço	102	700	802
12/07/2023	Almoço	104	700	804
13/07/2023	Almoço	103	700	803
14/07/2023	Almoço	102	700	802
17/07/2023	Almoço	100	700	800
18/07/2023	Almoço	101	700	801
19/07/2023	Almoço	104	700	804
20/07/2023	Almoço	100	700	800
21/07/2023	Almoço	101	700	801
24/07/2023	Almoço	102	700	802
25/07/2023	Almoço	103	700	803
26/07/2023	Almoço	104	700	804
27/07/2023	Almoço	101	700	801
28/07/2023	Almoço	102	700	802
31/07/2023	Almoço	103	700	803
Total		2142	14700	16842



Data	Modo	Crianças	R\$1,00	Total
01/08/2023	Almoço	100	700	800
02/08/2023	Almoço	104	700	804
03/08/2023	Almoço	101	700	801
04/08/2023	Almoço	103	700	803
07/08/2023	Almoço	102	700	802
08/08/2023	Almoço	100	700	800
09/08/2023	Almoço	104	700	804
10/08/2023	Almoço	101	700	801
11/08/2023	Almoço	102	700	802
14/08/2023	Almoço	103	700	803
15/08/2023	Almoço	100	700	800
16/08/2023	Almoço	104	700	804
17/08/2023	Almoço	100	700	800
18/08/2023	Almoço	101	700	801
21/08/2023	Almoço	103	700	803
22/08/2023	Almoço	102	700	802
23/08/2023	Almoço	104	700	804
24/08/2023	Almoço	100	700	800
25/08/2023	Almoço	101	700	801
28/08/2023	Almoço	102	700	802
29/08/2023	Almoço	103	700	803
30/08/2023	Almoço	104	700	804
31/08/2023	Almoço	100	700	800
Total		2344	16100	18444



Data	Modo	Crianças	R\$1,00	Total
01/09/2023	Almoço	100	700	800
04/09/2023	Almoço	102	700	802
05/09/2023	Almoço	101	700	801
06/09/2023	Almoço	104	700	804
08/09/2023	Almoço	103	700	803
11/09/2023	Almoço	101	700	801
12/09/2023	Almoço	100	700	800
13/09/2023	Almoço	104	700	804
14/09/2023	Almoço	102	700	802
15/09/2023	Almoço	103	700	803
18/09/2023	Almoço	100	700	800
19/09/2023	Almoço	101	700	801
20/09/2023	Almoço	104	700	804
21/09/2023	Almoço	102	700	802
22/09/2023	Almoço	103	700	803
25/09/2023	Almoço	100	700	800
26/09/2023	Almoço	104	700	804
27/09/2023	Almoço	101	700	801
28/09/2023	Almoço	102	700	802
29/09/2023	Almoço	103	700	803
Total		2040	14000	16040



Data	Modo	Crianças	R\$1,00	Total
02/10/2023	Almoço	100	700	800
03/10/2023	Almoço	102	700	802
04/10/2023	Almoço	104	700	804
05/10/2023	Almoço	100	700	800
06/10/2023	Almoço	103	700	803
09/10/2023	Almoço	101	700	801
10/10/2023	Almoço	102	700	802
11/10/2023	Almoço	104	700	804
13/10/2023	Almoço	100	700	800
16/10/2023	Almoço	103	700	803
17/10/2023	Almoço	102	700	802
18/10/2023	Almoço	104	700	804
18/10/2023	Almoço	101	700	801
20/10/2023	Almoço	100	700	800
23/10/2023	Almoço	103	700	803
24/10/2023	Almoço	102	700	802
25/10/2023	Almoço	104	700	804
26/10/2023	Almoço	100	700	800
27/10/2023	Almoço	103	700	803
30/10/2023	Almoço	101	700	801
31/10/2023	Almoço	100	700	800
Total		2139	14700	16839



Data	Modo	Crianças	R\$1,00	Total
01/11/2023	Almoço	104	700	804
03/11/2023	Almoço	100	700	800
06/11/2023	Almoço	102	700	802
07/11/2023	Almoço	103	700	803
08/11/2023	Almoço	104	700	804
09/11/2023	Almoço	101	700	801
10/11/2023	Almoço	100	700	800
13/11/2023	Almoço	102	700	802
14/11/2023	Almoço	101	700	801
16/11/2023	Almoço	103	700	803
17/11/2023	Almoço	102	700	802
21/11/2023	Almoço	100	700	800
22/11/2023	Almoço	104	700	804
23/11/2023	Almoço	101	700	801
24/11/2023	Almoço	103	700	803
27/11/2023	Almoço	102	700	802
28/11/2023	Almoço	100	700	800
29/11/2023	Almoço	104	700	804
30/11/2023	Almoço	101	700	801
Total		1937	13300	15237



Data	Modo	Crianças	R\$1,00	Total
01/12/2023	Almoço	100	700	800
04/12/2023	Almoço	102	700	802
05/12/2023	Almoço	103	700	803
06/12/2023	Almoço	104	700	804
07/12/2023	Almoço	101	700	801
08/12/2023	Almoço	100	700	800
11/12/2023	Almoço	103	700	803
12/12/2023	Almoço	101	700	801
13/12/2023	Almoço	104	700	804
14/12/2023	Almoço	100	700	800
15/12/2023	Almoço	101	700	801
18/12/2023	Almoço	102	700	802
19/12/2023	Almoço	103	700	803
20/12/2023	Almoço	104	700	804
21/12/2023	Almoço	101	700	801
22/12/2023	Almoço	102	700	802
26/12/2023	Almoço	100	700	800
27/12/2023	Almoço	104	700	804
28/12/2023	Almoço	100	700	800
29/12/2023	Almoço	101	700	801
Total		2036	14000	16036

Cardápio – ANO 2023



ASSOCIAÇÃO DE VALORIZAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

CNPJ: 31.097.565/0001-62

RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI						
DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ACOMP.	SALADA	SOBREMESA	REFRESCO
mar/23						
1 QUA	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	LIMÃO
2 QUI	ESCONDIDINHO	CHUCHU REFOGADO	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/CENOURA	MARSHMALLOW	MORANGO
3 SEX	CASSOULET	FAROFA DOURADA	ARROZ	REPOLHO/BETERRABA	MEXERICA	UVA
4 SAB						
5 DOM						
6 SEG	CARNE MOÍDA DE FRANGO	ABÓBORA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/TOMATE	MAÇÃ	PÊSSEGO
7 TER	LOMBO DESFIADO	ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/CENOURA	BANANA	FRUTAS VERMELHAS
8 QUA	COXA E SOBRECOXA AO MOLHO	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/BETERRABA	LARANJA	ABACAXI
9 QUI	ESTROGONOFFE	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	PAÇOCA	LARANJA
10 SEX	PICADO MISTO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/CENOURA	MEXERICA	LIMÃO
11 SAB						
12 DOM						
13 SEG	CARNE MOÍDA	PURÊ DE BATATA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MELANCIA	CAJU
14 TER	FILE MIGNON SUÍNO AO MOLHO	BERINJELA ACEBOLADA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/BETERRABA	MAÇÃ	ABACAXI
15 QUA	FEIJOADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	UVA
16 QUI	FRANGO XADREZ	REPOLHO REFOGADO	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/TOMATE	SUSPIRO	LARANJA
17 SEX	CASSOULET	CHUCHU SAUTÉ	ARROZ	REPOLHO/CENOURA	MEXERICA	MORANGO
18 SAB						
19 DOM						
20 SEG	PICADINHO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/CENOURA	BANANA	PÊSSEGO
21 TER	CARNE MOÍDA DE FRANGO	CENOURA VICK	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/TOMATE	MELANCIA	LIMÃO
22 QUA	LOMBO GRATINADO	ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	LARANJA	ABACAXI
23 QUI	COXA E SOBRECOXA AO MOLHO	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/BETERRABA	MEXERICA	UVA
24 SEX	DOBRADINHA	ABÓBORA SAUTÉ	ARROZ	AGRIÃO/TOMATE	MAÇÃ	FRUTAS VERMELHAS
25 SAB						
26 DOM						
27 SEG	PERNIL DESFIADO	CHUCHU NA MANTEIGA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MELANCIA	LARANJA
28 TER	FRANGO AO MOLHO DE ESPINAFRE	BATATA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/CENOURA	PAÇOCA	MORANGO
29 QUA	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	CAJU
30 QUI	CARNE MOÍDA	PURÊ DE ABÓBORA	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/BETERRABA	BANANA	LIMÃO
31 SEX	COZIDO AO MOLHO	FAROFA RICA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/TOMATE	MEXERICA	UVA
ESTE CARDÁPIO VISA ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E CALÓRICAS (1400Kcal) DOS COMENSAIS, CONSIDERANDO AS LEIS DA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE, QUANTIDADE, HARMONIA E ADEQUAÇÃO.						
Diariamente pão francês e farinha de mandioca						
Cardápio sujeito a alterações conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios						

Armanda Góes
Armanda Góes Rodrigues dos Santos
R# 68606/P
NUTRICIONISTA

RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI						
DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ACOMP.	SALADA	SOBREMESA	REFRESCO
1 SAB						
2 DOM						
3 SEG	CARNE MOÍDA	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/CENOURA	BANANA	MORANGO
4 TER	ESTROGONOFE DE FRANGO	BATATA PALHA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/BETERRABA	MAÇÃ	UVA
5 QUA	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	LIMÃO
6 QUI	CASSOLET	FAROFA DOURADA	ARROZ	ALFACE/TOMATE	SUSPIRO	LARANJA
7 SEX	FERIADO - PAIXÃO DE CRISTO					
8 SAB						
9 DOM						
10 SEG	CARNE MOÍDA DE FRANGO	CHUCHU SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/CENOURA	MELANCIA	PÊSSEGO
11 TER	PICADO AO MOLHO	ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/BETERRABA	BANANA	ABACAXI
12 QUA	ESCONDIDINHO	CENOURA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	LARANJA	UVA
13 QUI	COXA E SOBRECORA	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/TOMATE	MARSHMALLOW	LARANJA
14 SEX	DOBRADINHA	BATATA ASSADA	ARROZ	AGRIÃO/CENOURA	MEXERICA	MORANGO
15 SAB						
16 DOM						
17 SEG	ESTROGONOFE	BATATA PALHA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/BETERRABA	BANANA	CAJU
18 TER	COZIDO A MODA DA CASA	CHUCHU SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MAÇÃ	ABACAXI
19 QUA	FEIJOADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	UVA
20 QUI	LOMBO AO MOLHO	ABÓBORA REFOGADA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/TOMATE	MEXERICA	LIMÃO
21 SEX	FERIADO - TIRADENTES					
22 SAB						
23 DOM						
24 SEG	CARNE MOÍDA	PURÉ DE BATATA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/BETERRABA	SUSPIRO	FRUTAS VERMELHAS
25 TER	FÍGADO COM PIMENTÃO	CENOURA VICK	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/TOMATE	BANANA	MORANGO
26 QUA	PICADINHO DE CARNE	ACELGA REFOGADA	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/CENOURA	MAÇÃ	PÊSSEGO
27 QUI	FRANGO XADREZ	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/BETERRABA	MELANCIA	ABACAXI / HORTELÃ
28 SEX	CASSOLET	BATATA ASSADA	ARROZ	ACELGA/TOMATE	MEXERICA	CAJU
29 SAB						
30 DOM						

ESTE CARDÁPIO VISA ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E CALÓRICAS(1400Kcal) DOS COMENSAIS, CONSIDERANDO AS LEIS DA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE, QUANTIDADE, HARMONIA E ADEQUAÇÃO.
Diariamente pão francês e farinha de mandioca
Cardápio sujeito a alterações conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios

RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI						
DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ACOMP.	SALADA	SOBREMESA	REFRESCO
mai/23						
1 SEG	FERIADO - DIA DO TRABALHADOR					
2 TER	ESTROGONOFE DE FRANGO	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/BETERRABA	MAÇÃ	PÊSEGO
3 QUA	FEIJADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	ABACAXI
4 QUI	PICADINHO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/CENOURA	SUSPIRO	LIMÃO
5 SEX	DOBRADINHA	ABÓBORA REFOGADA	ARROZ	AGRIÃO/TOMATE	MEXERICA	MORANGO
6 SAB						
7 DOM						
8 SEG	LOMBO DESFIADO	ABOBRINHA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/BETERRABA	MELÂNCIA	ABACAXI C/ HORTELÃ
9 TER	FRANGO XADREZ	REPOLHO COLORIDO	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MEXERICA	FRUTAS VERMELHAS
10 QUA	ESCONDIDINHO	CHUCHU REFOGADO	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/CENOURA	LARANJA	LIMÃO
11 QUI	PICADO SUÍNO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/TOMATE	BANANA	PÊSEGO
12 SEX	CASSOULET	FAROFA RICA	ARROZ	VINAGRETE	DOCE DE LEITE	UVA
13 SAB						
14 DOM						
15 SEG	CARNE MOÍDA DE FRANGO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/BETERRABA	PÊRA	CAJU
16 TER	PERNIL DESFIADO	ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/CENOURA	DOCE DE AMENDOIM	LARANJA
17 QUA	FEIJADA	FAROFA DOURADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	UVA
18 QUI	FILÉ MIGNON SUÍNO AO MOLHO	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/TOMATE	BANANA	ABACAXI
19 SEX	DOBRADINHA	BATATA ASSADA	ARROZ	ALFACE/CENOURA	MAÇÃ	MORANGO
20 SAB						
21 DOM						
22 SEG	CARNE MOÍDA COM LEGUMES	PURÊ DE ABÓBORA	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/BETERRABA	MELÂNCIA	LIMÃO
23 TER	ESTROGONOFE DE FRANGO	BATATA PALHA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	SUSPIRO	FRUTAS VERMELHAS
24 QUA	LOMBO AO MOLHO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	LARANJA	ABACAXI
25 QUI	FÍGADO COM PIMENTÃO	ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/TOMATE	BANANA	PÊSEGO
26 SEX	CASSOULET	BATATA ASSADA	ARROZ	ACELGA/CENOURA	MEXERICA	UVA
27 SAB						
28 DOM						
29 SEG	PICADINHO DE FRANGO	ABÓBORA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/BETERRABA	MAÇÃ	CAJU
30 TER	CARNE COM LEGUMES	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/TOMATE	MELÂNCIA	PÊSEGO
31 QUA	FEIJADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	MORANGO

ESTE CARDÁPIO VISA ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E CALÓRICAS(1400Kcal) DOS COMENSAIS, CONSIDERANDO AS LEIS DA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE, QUANTIDADE, HARMONIA E ADEQUAÇÃO.
Diariamente pão francês e farinha de mandioca
Cardápio sujeito a alterações conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios

Amanda Góes
Amanda Góes Rodrigues dos Santos
R# 68606/P
NUTRICIONISTA

RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI						
DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ACOMP.	SALADA	SOBREMESA	REFRESCO
1 QUI	BISTECA AO ALECRIM	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/BETERRABA	SUSPIRO	UVA
2 SEX	DOBRADINHA	FAROFA DOURADA	ARROZ	ALFACE/TOMATE	MEXERICÁ	ABACAXI
3 SAB						
4 DOM						
5 SEG	CARNE MOÍDA DE FRANGO	PURÊ DE BATATA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/CENOURA	MAÇÃ	MORANGO
6 TER	PICADO À MODA DA CASA	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/TOMATE	BANANA	LIMÃO
7 QUA	FEIJOADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	CAJU
8 QUI	FERIADO - CORPUS CHRISTI					
9 SEX	CASSOLET	LEGUMES ASSADOS	ARROZ	AGRIÃO/BETERRABA	MEXERICÁ	PÊSSEGO
10 SAB						
11 DOM						
12 SEG	ESCONDIDINHO DE FRANGO	CHUCHU SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/CENOURA	BANANA	UVA
13 TER	ESTROGONOFE DE CARNE	BATATA DORÉ	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/TOMATE	PAÇOCA	LARANJA
14 QUA	PERNIL DESFIADO	ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/BETERRABA	MAÇÃ	LIMÃO
15 QUI	COXA E SOBRECORA AO MOLHO	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/CENOURA	LARANJA	ABACAXI
16 SEX	COZIDO À MODA DA CASA	PURÊ DE CENOURA	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/TOMATE	MEXERICÁ	MORANGO
17 SAB						
18 DOM						
19 SEG	ISCA DE FRANGO COM ERVAS	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/BETERRABA	MAÇÃ	FRUTAS VERMELHAS
20 TER	PICADINHO DE CARNE	ABÓBORA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/TOMATE	MELANCIA	CAJU
21 QUA	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	LIMÃO
22 QUI	FRANGO XADREZ	REPOLHO COLORIDO	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/TOMATE	BANANA	MORANGO
23 SEX	DOBRADINHA	BATATA ASSADA	ARROZ	ALFACE/CENOURA	MARSHMALLOW	UVA
24 SAB						
25 DOM						
26 SEG	LOMBO DESFIADO	TUTU DE FEIJÃO	ARROZ	ACELGA/TOMATE	MELANCIA	LIMÃO
27 TER	ESTROGONOFE DE FRANGO	BATATA PALHA	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/BETERRABA	MAÇÃ	PÊSSEGO
28 QUA	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	LIMÃO
29 QUI	ISCA DE FIGADO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	BANANA	UVA
30 SEX	CASSOLET	LEGUMES NA MANTEIGA	ARROZ	AGRIÃO/CENOURA	SUSPIRO	MORANGO

ESTE CARDÁPIO VISA ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E CALÓRICAS(1400kcal) DOS COMENSALIS, CONSIDERANDO AS LEIS DA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE, QUANTIDADE, HARMONIA E ADEQUAÇÃO.
Diariamente pão francês e farinha de mandioca
Cardápio sujeito a alterações conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios


Amanda Gales Rodrigues dos Santos
RN: 68606/P
NUTRICIONISTA

jul/23							
RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI							
DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ACOMP.	SALADA	SOBREMESA	REFRESCO	
1	SAB						
2	DOM						
3	SEG	CARNE MOÍDA	PURÊ DE ABÓBORA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/TOMATE	MAÇÃ	LARANJA
4	TER	ESCONDIDINHO DE FRANGO	BATATA PALHA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/BETERRABA	BANANA	UVA
5	QUA	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	CAJU
6	QUI	BISTECA ASSADA	ABOBRINHA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/TOMATE	MEXERICA	ABACAXI
7	SEX	DOBRADINHA	BATATA ASSADA	ARROZ	ACELGA/CENOURA	SUSPIRO	MORANGO
8	SAB						
9	DOM						
10	SEG	ISCA DE FRANGO COM ALECRIM	SUFLÊ DE CHUCHU	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	BANANA	FRUTAS VERMELHAS
11	TER	COZIDO À MODA DA CASA	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/BETERRABA	MAÇÃ	LIMÃO
12	QUA	LOMBO AO MOLHO DE ERVAS	BATATA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/CENOURA	MARSHMALLOW	PÊSSEGO
13	QUI	FRANGO XADREZ	REPOLHO COLORIDO	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	MELANCIA	LARANJA
14	SEX	CASSOULET	ABÓBORA ASSADA	ARROZ	ACELGA/TOMATE	MEXERICA	CAJU
15	SAB						
16	DOM						
17	SEG	PERNIL ASSADO	PURÊ DE ABÓBORA	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/TOMATE	MAÇÃ	UVA
18	TER	ESTROGONOFFE	BATATA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/BETERRABA	MELANCIA	MORANGO
19	QUA	FEIJOADA	FAROFÁ DOURADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	LIMÃO
20	QUI	COXA E SOBRECOPA ASSADA	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/TOMATE	DOCE DE LEITE	ABACAXI
21	SEX	FEIJÃO TROPEIRO	COUVE REFOGADA	ARROZ	RÚCULA/CENOURA	MEXERICA	PÊSSEGO
22	SAB						
23	DOM						
24	SEG	CARNE MOÍDA DE FRANGO	ABÓBORA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MELANCIA	CAJU
25	TER	PICADINHO DE CARNE	PURÊ DE BATATA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/BETERRABA	BANANA	LARANJA
26	QUA	FILÉ MIGNON SUÍNO AO MOLHO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/CENOURA	LARANJA	UVA
27	QUI	TUTU DE FEIJÃO	ABOBRINHA SAUTÉ	ARROZ	VINAGRETE	SUSPIRO	LIMÃO
28	SEX	DOBRADINHA	FAROFÁ DOURADA	ARROZ	RÚCULA/TOMATE	MEXERICA	MORANGO
29	SAB						
30	DOM						
31	SEG	CARNE MOÍDA	LEGUMES NA MANTEIGA	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/BETERRABA	BANANA	ABACAXI

ESTE CARDÁPIO VISA ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E CALÓRICAS(1400Kcal) DOS COMENSAIS, CONSIDERANDO AS LEIS DA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE, QUANTIDADE, HARMONIA E ADEQUAÇÃO.
Diariamente pão francês e farinha de mandioca
Cardápio sujeito a alterações conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios


Amanda Góes Rodrigues dos Santos
R# 08606/P
NUTRICIONISTA

RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI						
DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ACOMP.	SALADA	SOBREMESA	REFRESCO
ago/23						
1 TER	ESTROGONOFFE DE FRANGO	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/BETERRABA	MAÇÃ	LIMÃO
2 QUA	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	MORANGO
3 QUI	CARNE MOÍDA	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	BANANA	PÊSSEGO
4 SEX	CASSOULET	FAROFA DOURADA	ARROZ	RÚCULA/CENOURA	MELANCIA	CAJU
5 SAB						
6 DOM						
7 SEG	LOMBO AO MOLHO DE ALECRIM	PURÊ DE ABÓBORA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/TOMATE	BANANA	UVA
8 TER	PICADINHO	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/BETERRABA	DOCE DE LEITE	FRUTAS VERMELHAS
9 QUA	ESCONDIDINHO DE CARNE	CHUCHU REFOGADO	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	LARANJA	ABACAXI
10 QUI	KIBE DE FORNO	ABOBRINHA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MAÇÃ	CAJU
11 SEX	DOBRADINHA	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ	RÚCULA/CENOURA	MEXERICA	MORANGO
12 SAB						
13 DOM						
14 SEG	CARNE MOÍDA	ABOBRINHA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MAÇÃ	LIMÃO
15 TER	ESTROGONOFFE	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/BETERRABA	PAÇOCA	PÊSSEGO
16 QUA	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	CAJU
17 QUI	ÍSCA DE FRANGO	LEGUMES NA MANTEIGA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/TOMATE	MELANCIA	LARANJA
18 SEX	FILÉ MIGNON SUÍNO	PURÊ DE ABÓBORA	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/BETERRABA	MEXERICA	UVA
19 SAB						
20 DOM						
21 SEG	CARNE MOÍDA DE FRANGO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/TOMATE	DOCE DE AMENDOIM	PÊSSEGO
22 TER	COZIDO À MODA	SUFLÊ DE CHUCHU	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/CENOURA	MAÇÃ	MORANGO
23 QUA	BISTECA SUÍNA	REPOLHO COLORIDO	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	LARANJA	LIMÃO
24 QUI	COXA E SOBRECOXA ASSADA	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/TOMATE	BANANA	UVA
25 SEX	CASSOULET	CENOURA VICK	ARROZ	ACELGA/BETERRABA	MELANCIA	ABACAXI
26 SAB						
27 DOM						
28 SEG	FRANGO AO MOLHO DE ERVAS	ABOBRINHA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	BANANA	LIMÃO
29 TER	LOMBO ASSADO	PURÊ DE BATATA	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/BETERRABA	MELANCIA	CAJU
30 QUA	FEIJOADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	MORANGO
31 QUI	FRANGO XADREZ	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/CENOURA	MAÇÃ	ABACAXI

ESTE CARDÁPIO VISA ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E CALÓRICAS(1400Kcal) DOS COMENSAIS, CONSIDERANDO AS LEIS DA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE, QUANTIDADE, HARMONIA E ADEQUAÇÃO.
Diariamente pão francês e farinha de mandioca
Cardápio sujeito a alterações conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios

Restaurante Popular Tibério Birolini
Associação de Valorização do Desenvolvimento Social
Associação de Valorização do Desenvolvimento Social

RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

set/23

DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ACOMP.	SALADA	SOBREMESA	REFRESCO
1 SEX	DOBRADINHA	FAROFA RICA	ARROZ	REPOLHO/CENOURA	MAÇÃ	UVA
2 SAB						
3 DOM						
4 SEG	CARNE MOÍDA	ABOBRINHA SAUTÊ	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	SUSPIRO	PÊSSEGO
5 TER	STROGONOFF DE CARNE	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/BETERRABA	BANANA	MORANGO
6 QUA	FEIJADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	ABACAXI
7 QUI	FERIADO - Independência do Brasil					
8 SEX	FEIJÃO TROPEIRO	POLENTA	ARROZ	MIX DE FOLHAS/TOMATE	MEXERICA	FRUTAS VERMELHAS
9 SAB						
10 DOM						
11 SEG	ÍSCA DE FRANGO	SUFLÊ DE CHUCHU	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/CENOURA	MAÇÃ	CAJU
12 TER	PICADINHO MISTO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	BANANA	MORANGO
13 QUA	COZIDO À MODA	CENOURA VICK	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	LARANJA	ABACAXI
14 QUI	ESCONDIDINHO DE FRANGO	ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/BETERRABA	MELANCIA	PÊSSEGO
15 SEX	CASSOULET	FAROFA DE CENOURA	ARROZ	AGRIÃO/TOMATE	DOCE DE LEITE	LARANJA
16 SAB						
17 DOM						
18 SEG	CARNE MOÍDA	PURÊ DE ABÓBORA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/BETERRABA	MEXERICA	MORANGO
19 TER	STROGONOFF DE FRANGO	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/TOMATE	MAÇÃ	PÊSSEGO
20 QUA	FEIJADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	LIMÃO
21 QUI	KIBE ASSADO	CHUCHU SAUTÊ	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/CENOURA	MARSHMALLOW	UVA
22 SEX	DOBRADINHA	LEGUMES ASSADOS	ARROZ	RÚCULA/BETERRABA	MELANCIA	FRUTAS VERMELHAS
23 SAB						
24 DOM						
25 SEG	LOMBO AO MOLHO DE ERVAS	LEGUMES NA MANTEIGA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/CENOURA	BANANA	CAJU
26 TER	PICADINHO DE CARNE	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/TOMATE	PAÇOCA	PÊSSEGO
27 QUA	PERNIL AO MOLHO BARBECUE	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	LARANJA	MORANGO
28 QUI	CARNE MOÍDA DE FRANGO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/BETERRABA	MAÇÃ	ABACAXI
29 SEX	CASSOULET	ABOBRINHA ASSADA	ARROZ	AGRIÃO/TOMATE	MEXERICA	LIMÃO
30 SAB						

ESTE CARDÁPIO VISA ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E CALÓRICAS(1400kcal) DOS COMENSAIS, CONSIDERANDO AS LEIS DA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE, QUANTIDADE, HARMONIA E ADEQUAÇÃO.
Diariamente pão francês e farinha de mandioca
Cardápio sujeito a alterações conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios

Amélia Gêles Rodrigues dos Santos
R.N. 58861/2019
Nutricionista

RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

out/23

DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ACOMP.	SALADA	SOBREMESA	REFRESCO
1 DOM						
2 SEG	CARNE MOÍDA DE FRANGO	ABOBRINHA SAUTÊ	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/CENOURA	MAÇÃ	MORANGO
3 TER	LOMBO AO MOLHO DE ERVAS	PURÊ DE BATATA	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/TOMATE	BANANA	UVA
4 QUA	FEIJOADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	CAJU
5 QUI	PICADINHO DE CARNE	SUFLÊ DE CHUCHU	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/BETERRABA	PAÇOCA	LIMÃO
6 SEX	DOBRADINHA	FAROFA RICA	ARROZ	AGRIÃO/CENOURA	MEXERICA	ABACAXI
7 SAB						
8 DOM						
9 SEG	PERNIL AO MOLHO	ABÓBORA SAUTÊ	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/TOMATE	BANANA	UVA
10 TER	STROGONOFE DE FRANGO	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO		MARSHMALLOW	FRUTAS VERMELHAS
11 QUA	COXA E SOBRECOXA	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	LARANJA	PÊSSEGO
12 QUI	FERIADO - NOSSA SRA APARECIDA					
13 SEX	CASSOULET	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ	ALFACE/BETERRABA	MEXERICA	LARANJA
14 SAB						
15 DOM						
16 SEG	CARNE MOÍDA	CHUCHU REFOGADO	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/TOMATE	MAÇÃ	PÊSSEGO
17 TER	ESCONDIDINHO DE FRANGO	ABOBRINHA SAUTÊ	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/CENOURA	BANANA	MORANGO
18 QUA	FEIJOADA	FAROFA COLORIDA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	ABACAXI C/HORTELÃ
19 QUI	PICADINHO MISTO	BATATA SAUTÊ	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/BETERRABA	DOCE DE LEITE	LIMÃO
20 SEX	DOBRADINHA	CENOURA ASSADA	ARROZ	REPOLHO/TOMATE	MEXERICA	UVA
21 SAB						
22 DOM						
23 SEG	KIBE DE FORNO	LEGUMES NA MANTEIGA	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/TOMATE	LARANJA	CAJU
24 TER	FRANGO XADREZ	REPOLHO COLORIDO	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/BETERRABA	MAÇÃ	PÊSSEGO
25 QUA	FILE MIGNON SUÍNO AO MOLHO	ABÓBORA REFOGADA	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	BANANA	MORANGO
26 QUI	BISTECA AO ALECRIM	BATATA RÚSTICA	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/CENOURA	MEXERICA	ABACAXI
27 SEX	CASSOULET	ABÓBORA ASSADA	ARROZ	ACELGA/TOMATE	DOCE DE AMENDOIM	LARANJA
28 SAB						
29 DOM						
30 SEG	CARNE MOÍDA DE FRANGO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/BETERRABA	MELANCIA	LIMÃO
31 TER	STROGONOFE DE CARNE	BATATA PALHA	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/TOMATE	LARANJA	UVA

ESTE CARDÁPIO VISA ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E CALÓRICAS(1400kcal) DOS COMENSAIS, CONSIDERANDO AS LEIS DA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE, QUANTIDADE, HARMONIA E ADEQUAÇÃO.

Diariamente pão francês e farinha de mandioca

Cardápio sujeito a alterações conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios

Amélia Gomes Rodrigues Costa
R.N.: 68602/P

RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

nov/23

DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ACOMP.	SALADA	SOBREMESA	REFRESCO
1 QUA	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	UVA
2 QUI	FERIADO - FINADOS					
3 SEX	FEIJÃO TROPEIRO	BATATA ASSADA	ARROZ	CELGA/BETERRABA	MEXERICA	MORANGO
4 SAB						
5 DOM						
6 SEG	CARNE MOÍDA	PURÊ DE ABÓBORA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	BANANA	LIMÃO
7 TER	STROGONOFE DE FRANGO	BATATA PALHA	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/CENOURA	PAÇOCA	ABACAXI
8 QUA	PICADINHO DE CARNE	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	VINAGRETE	MAÇÃ	PÊSSEGO
9 QUI	ESCONDIDINHO	ABOBRINHA SAUTÊ	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/TOMATE	SUSPIRO	CAJU
10 SEX	DOBRADINHA	FAROFA RICA	ARROZ	AGRIÃO/BETERRABA	MEXERICA	LARANJA
11 SAB						
12 DOM						
13 SEG	FÍGADO AO MOLHO	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MELANCIA	UVA
14 TER	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	LIMÃO
15 QUA	FERIADO - PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA					
16 QUI	LINGUIÇA ACEBOLADA	LEGUMES NA MANTEIGA	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/BETERRABA	BANANA	ABACAXI
17 SEX	CASSOLET	ABOBRINHA SAUTÊ	ARROZ	MIX DE FOLHAS/TOMATE	MEXERICA	PÊSSEGO
18 SAB						
19 DOM						
20 SEG	FERIADO - CONSCIÊNCIA NEGRA					
21 TER	STROGONOFE DE CARNE	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MAÇÃ	CAJU
22 QUA	COXA E SOBRECOXA AO MOLHO	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/CENOURA	LARANJA	MORANGO
23 QUI	PICADO SUÍNO	SUFLÊ DE CHUCHU	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/TOMATE	MELANCIA	LIMÃO
24 SEX	DOBRADINHA	FAROFA COLORIDA	ARROZ	REPOLHO/BETERRABA	MEXERICA	UVA
25 SAB						
26 DOM						
27 SEG	CARNE MOÍDA	PURÊ DE BATATA	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/CENOURA	MARSHMALLOW	FRUTAS VERMELHAS
28 TER	PICADINHO DE CARNE	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	REPOLHO/BETERRABA	BANANA	CAJU
29 QUA	FEIJOADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	LIMÃO
30 QUI	ISCA DE FRANGO	CREME DE MILHO	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MAÇÃ	UVA

ESTE CARDÁPIO VISA ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E CALÓRICAS(1400Kcal) DOS COMENSAIS, CONSIDERANDO AS LEIS DA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE, QUANTIDADE, HARMONIA E ADEQUAÇÃO.

Diariamente pão francês e farinha de mandioca

Cardápio sujeito a alterações conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios

Assinatura
Mariana Gomes Rodrigues de Souza
R.N.: 68506/P
Nutricionista



AVDS
Associação de Valorização do Desenvolvimento Social

Restaurante Popular Tibério Birolini



ASSOCIAÇÃO DE VALORIZAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

CNPJ: 31.097.565/0001-62

RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

dez/23	DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ACOMP.	SALADA	SOBREMESA	REFRESCO
1	SEX	DOBRADINHA	FAROFÁ RICA	ARROZ	REPOLHO/BETERRABA	MEXERICA	UVA
2	SAB						
3	DOM						
4	SEG	CARNE MOÍDA DE FRANGO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/CENOURA	BANANA	MORANGO
5	TER	STROGONOFFE DE CARNE	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MAÇÃ	PÊSSEGO
6	QUA	FEIJOADA	VIRADO DE COUVE	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	CAJU
7	QUI	PICADINHO DE CARNE	CHUCHU REFOGADO	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/BETERRABA	SUSPIRO	ABACAXI
8	SEX	DOBRADINHA	ABOBRINHA SAUTÉ	ARROZ	RÚCULA/CENOURA	MEXERICA	LIMÃO
9	SAB						
10	DOM						
11	SEG	LOMBO DESFIADO	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	AGRIÃO/TOMATE	MAÇÃ	ABACAXI
12	TER	CARNE AO MOLHO INGLÊS	REPOLHO COLORIDO	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/CENOURA	DOCÊ DE LEITE	UVA
13	QUA	PICADINHO MISTO	BATATA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	MIX DE FOLHAS/TOMATE	MEXERICA	MORANGO
14	QUI	ESCONDIDINHO DE FRANGO	LEGUMES ASSADOS	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/BETERRABA	BANANA	CAJU
15	SEX	CASSOULET	CENOURA VICK	ARROZ	REPOLHO/CENOURA	LARANJA	PÊSSEGO
16	SAB						
17	DOM						
18	SEG	CARNE MOÍDA	PURÊ DE BATATA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	MARSHMALLOW	LARANJA
19	TER	STROGONOFFE DE FRANGO	ABÓBORA SAUTÉ	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/BETERRABA	BANANA	LIMÃO
20	QUA	FEIJOADA	COUVE REFOGADA	ARROZ	VINAGRETE	LARANJA	ABACAXI
21	QUI	COXA/SOBRECOXA ASSADA	POLENTA	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/TOMATE	PÊRA	UVA
22	SEX	DOBRADINHA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO	ARROZ	AGRIÃO/CENOURA	MEXERICA	MORANGO
23	SAB						
24	DOM						
25	SEG	FERIADO - NATAL					
26	TER	PERNIL ASSADO AO MOLHO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ/FEIJÃO	ACELGA/BETERRABA	MAÇÃ	LIMÃO
27	QUA	CARNE MOÍDA	CHUCHU REFOGADO	ARROZ/FEIJÃO	RÚCULA/CENOURA	MEXERICA	ABACAXI
28	QUI	COXA/SOBRECOXA ASSADA	BATATA ASSADA	ARROZ/FEIJÃO	ALFACE/TOMATE	BANANA	MORANGO
29	SEX	CASSOULET	LEGUMES NA MANTEIGA	ARROZ	REPOLHO/BETERRABA	PAÇOCA	UVA
30	SAB						
31	DOM						

ESTE CARDÁPIO VISA ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS E CALÓRICAS(1400kcal) DOS COMENSAIS, CONSIDERANDO AS LEIS DA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE, QUANTIDADE, HARMONIA E ADEQUAÇÃO.

Diariamente pão francês e farinha de mandioca

Cardápio sujeito a alterações conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios

Amanda Góis
Amanda Góis Rodrigues dos Santos
R#N: 68506/P
Nutricionista

Reuniões de equipe – ANO 2023



LISTA DE PRESEÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Reunião com a Diretoria

Data: 30/03/23 Local: _____

Nome:	Instituição:
1. <u>Lucilene de O. Carvalho</u>	<u>AVDS</u>
2. <u>Marcelo Barbosa de Souza</u>	<u>AVDS</u>
3. <u>Maria da S. Oliveira</u>	<u>AVDS</u>
4. <u>Thelma Rivalda da Silva Berrardo</u>	<u>AVDS</u>
5. <u>Mércia Ap S. Seixas</u>	<u>AVDS</u>
6. <u>Amanda Góes Rodrigues da Silva</u>	<u>AVDS</u>
7. <u>Zubira Gomes de P. Santos</u>	<u>AVDS</u>
8. <u>CLAUDIA M^{rs} NUNES NEA</u>	<u>AVDS</u>
9.	
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Reunião com a Diretoria

Data: 12/04/2023

Local: Restaurante Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
	AVDS
1. <u>Marcela Barbosa da Silva</u>	AVDS
2. <u>Mércia Aparecida Santos Seixas</u>	AVDS
3. <u>Maria da Dora F. Oliveira</u>	AVDS
4. <u>Evelin Fátima da Silva Bernardo</u>	AVDS
5. <u>Edma Pinheiro Evangelista Cardim</u>	AVDS
6. <u>Claudia MARIA ALVES NEA</u>	AVDS
7. <u>Zuberjane de P. Santos</u>	AVDS
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Leitura com a comunidade

Data: 29/05/23

Local: Restaurante Popular Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. Amanda Góis Rodrigues dos Santos	AVDS
2. Sandra Maria de Carvalho	AVDS
3. Felicitas de Jesus Bernardo	AVDS
4. Ubirajane de P. Santos	AVDS
5. Marcela Barbosa de F. Silva	AVDS
6. Mercedes AP Santos Leivas	AVDS
7. Clarissa	AVDS
8. Maria do Rosário Oliveira	AVDS
9. CLAUDIA MARIA NUNES NETO	AVDS
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Reunião com a coordenação

Data: 16/06/2023

Local: Restaurante Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. <u>Lucilene M. Covalcanti</u>	<u>A.V.D.S</u>
2. <u>Enellen Pinheiro da Silva Bonifácio</u>	<u>AVDS</u>
3. <u>Katlyne Santos</u>	<u>AVDS</u>
4. <u>Wesleyane de P. Santos</u>	<u>A.V.D.S</u>
5. <u>Luiz S. L.</u>	<u>A.V.D.S</u>
6. <u>CLAUDIA MARIA NUNES NETO</u>	<u>AVDS</u>
7. <u>Maria do V. E. Oliveira</u>	<u>AVDS</u>
8. <u>Lucilene</u>	<u>AVDS</u>
9. <u>Mércia Ap S. Seixas</u>	<u>AVDS</u>
10. <u>Daniela L. de Lima</u>	<u>AVDS</u>
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA - RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: lunção com a Coordenação

Data: 19/07/2023

Local: Restaurante Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. <u>Marta de dem Silva</u>	AVDS
2. <u>meícia Ap S. Soares</u>	AVDS
3. <u>Ubiraia de P. Santos</u>	AVDS
4. <u>Evellen Luiza de Jesus Bernardo</u>	AVDS
5. <u>Luiz SA.</u>	AVDS
6. <u>Glattyn Santos</u>	AVDS
7. <u>Claudia maria UNES NETA</u>	AVDS
8. <u>Lucilane de O. Cordeiro</u>	A.U.T.S
9. <u>Emilia da gloria</u>	AVDS
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Leitura com a Táraxia / Rondação

Data: 30/05/2023

Local: Restaurante Popular Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. Amanda Góes Pereira dos Santos	AVDS.
2. Sandra Maria de Carvalho	AVDS.
3. Evelyn Pereira da Silva Barros	AVDS
4. Maria da Conceição de Jesus	AVDS
5. Ubirajara de P. Santos	AVDS
6. <u>[Signature]</u>	AVDS
7. Lucidiane de O. Cavalcante.	AVDS
8. Meirice AP S. Seixas	AVDS
9. Claudia Maria Nunes Neta	AVDS
10. Maria da Glória S. Mendes	AVDS
11. Muelle Soares de Lima	AVDS
12. Gabriel Freitas	AVDS



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Reunião com a coordenação

Data: 25/09/2023

Local: Rest. Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. Amanda Góes Rodrigues dos Santos.	AVDS.
2. Winygara de P. Santos	AVDS
3. <i>[Signature]</i>	AVDS
4. Eullin Rissida de Jesus Bernardino	AVDS
5. CLAUDIO MARIA NUNES NEZA	AVDS.
6. <i>[Signature]</i>	AVDS
7. Lucilane de O. Cavalcanti.	AVDS
8. Maria da Glória S. Melges	AVDS
9. <i>[Signature]</i>	AVDS
10. Kátia APS. Seixas	A.V.D.S
11. <i>[Signature]</i>	A.V.D.S
12. <i>[Signature]</i>	AVDS



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: REUNIÃO DA EQUIPE COM A COORDENAÇÃO

Data: 19/10/2023

Local: Rest. Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. <u>Maria</u>	AVDS
2. <u>[Signature]</u>	AVDS
3. <u>Katlyne Santos</u>	AVDS
4. <u>[Signature]</u>	AVDS
5. <u>CLAUDIA MARIA MENEZES</u>	AVDS
6. <u>[Signature]</u>	AVDS
7. <u>Amanda Góes Rodrigues dos Santos</u>	AVDS
8. <u>[Signature]</u>	AVDS
9. <u>meirice APS Seixas</u>	AVDS
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Reunião com a coordenação

Data: 13/11/2023

Local: Restaurante Popular Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. <u>Luiz Sérgio</u>	<u>AVDS</u>
2. <u>Thalys Santos</u>	<u>AVDS</u>
3. <u>Meirice Ap S. Seixas</u>	<u>AVDS</u>
4. <u>Zilene de P. Santos</u>	<u>AVDS</u>
5. <u>Jucilene de O. Carvalho</u>	<u>AVDS</u>
6. <u>Andréa Maria Nunes de Azevedo</u>	<u>AVDS</u>
7. <u>Maria da Glória</u>	<u>AVDS</u>
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: REUNIÃO DA EQUIPE COM A COORDENAÇÃO

Data: 12/12/2023

Local: Rest. Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. <u>Luiz B. S.</u>	AVDS
2. <u>Jullian Luiz de Jesus B. S.</u>	AVDS
3. <u>CLAUDIA MARIA MUDS NETA</u>	AVDS
4. <u>Maria</u>	AVDS
5. <u>Clara Luiza de L.</u>	AVDS
6. <u>Kelly S. S.</u>	AVDS
7. <u>Robinson de P. Santos</u>	AVDS
8. <u>Amanda Góes Rencques dos Santos</u>	AVDS
9. <u>Mércia Aps. Seixas</u>	AVDS
10.	
11.	
12.	

Treinamentos com a equipe do Restaurante Tibério Birolini – ANO 2023



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Realização de Boas Práticas. Tema: Organização e Limpeza dos setores do restaurante.

Data: 31/03/23

Local: _____

Nome:	Instituição:
1. <u>Filomeno do C. Carvalhanta</u>	<u>A.V.D.S</u>
2. <u>Marcela Barbosa do Filho</u>	<u>AVDS</u>
3. <u>Alana dos DT Oliveira</u>	<u>AVDS</u>
4. <u>Felipe Rios da Silva Bernardo</u>	<u>AVDS</u>
5. <u>Milica AP S. Seixas</u>	<u>AVDS</u>
6. <u>Robynne de P. Santos</u>	<u>AVDS</u>
7. <u>CLÁudia m^o ANNES NEJA</u>	<u>AVDS</u>
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Suavamento de Boas Práticas de Manipulação
 Tema: Organização, Limpeza do ambiente e Higiene Pessoal.
 Data: 14/04/23 Local: Restaurante Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. <u>Wanderson de P. Santos</u>	<u>AVDS</u>
2. <u>Evellin Fiszala da Silva Bernardes</u>	<u>AVDS</u>
3. <u>Méressa Aparecida Santos Deixes</u>	<u>AVDS</u>
4. <u>Edna Pinheiro Evangelista Cardoso</u>	<u>AVDS</u>
5. <u>Claudia Maria Nunes Neto</u>	<u>AVDS</u>
6. <u>Marcela Barbosa da Silva</u>	<u>AVDS</u>
7. <u>Cláudia dos Reis Tr. Oliveira</u>	<u>AVDS</u>
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: juizamento de Boas Práticas de Manipulação
 Tema: Desenvolvimento e Complemento de Desceúveis.

Data: 30/05/23

Local: Restaurante Popular Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. Ubirajara de P. Santos	AVDS
2. Marcela Barbosa de Jesus	AVDS
3. Juizane de O. Cavalcanti.	A.V.D.S
4. Zullin Briscato do Filho Bernardo.	AVDS
5. Mircia APG. Seixas	AVDS
6. <u>Glorinha</u>	AVDS
7. Maria da Penha Oliveira	AVDS
8. CLAUDIA MARIA MUES NETO	AVDS
9.	
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Leitamentos de BPM - Serra: Contaminação Cruzada.

Data: 19/06/23

Local: Restaurante Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. <u>Jucilene de O. Cavalcanti.</u>	<u>AVDS</u>
2. <u>Ubirajara de P. Santos</u>	<u>AVDS</u>
3. <u>Evellin Pereira da Silva Barros</u>	<u>AVDS</u>
4. <u>CLAUDA MARIA LUNES NETO</u>	<u>AVDS</u>
5. <u>Maria de O. Oliveira</u>	<u>AVDS</u>
6. <u>Kataryn A. Santos</u>	<u>AVDS</u>
7. <u>ingra S.</u>	<u>AVDS</u>
8. <u>Mircia A.P.S. Seixas</u>	<u>AVDS</u>
9. <u>glória</u>	<u>AVDS.</u>
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Encontro de Boas Práticas - Tema: Higiene dos Funcionários /
Fortalecimento das refeições

Data: 20/07/2023

Local: Restaurante Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. Mircia AP dos S. Seixas	AVDS
2. Ubirajara de P. Santos	AVDS
3. Evellin Lúcia de Jesus Bernardes	AVDS
4. Maria da Paz D. de O.	AVDS
5. Shatuf S. Santos	A.V.D.S.
6. Jurema de C. Cavalcanti.	A.V.D.S.
8. CLAUDIA MARIA NUNES NETO	AVDS
9. Maria da glória	AVDS
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Instrumento com Práticas de Massificação
 Tema: A importância da prática dos colaboradores.

Data: 25/08/2023

Local: Restaurante Popular Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. <u>Evellin Priscila de Jesus Bernardo</u>	<u>AVDS</u>
2. <u>Maria do Carmo de Oliveira</u>	<u>AVDS</u>
3. <u>Wangiane de P. Santos</u>	<u>AVDS</u>
4. <u>Luiz B. A.</u>	<u>AVDS</u>
5. <u>Lucilene de O. Cavalcante</u>	<u>AVDS</u>
6. <u>Meirice AP S. Seixas</u>	<u>AVDS.</u>
7. <u>CLAUDIA MARIA LUNES NETO</u>	<u>AVDS.</u>
8. <u>Maria da Glória S. Mendes</u>	<u>AVDS</u>
9. <u>Gabriel Britas</u>	<u>AVDS</u>
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Treinamento: A importância da higiene dos EPIs.

Data: 26/09/2023

Local: Rest. Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. Ubirajara de Santos	AVDS
2. <i>[Signature]</i>	AVDS
3. CLAUDIA MARIA NUNES NETO	AVDS.
4. <i>[Signature]</i>	AVDS
5. Maria do D & O Rei	AVDS
6. <i>[Signature]</i>	AVDS
7. Maria da Glória S. Mendes	AVDS
8. <i>[Signature]</i>	AVDS
9. Mécia ApS. Seixas	AVDS
10. <i>[Signature]</i>	AVDS
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Treinamento de BPM: Tema: Tempo/temperatura no recebimento dos pedidos.

Data: 20/10/2023

Local: Rest. Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. <u>Kally Borta</u>	AVDS
2. <u>CLAUDIO MARIA NUNES MEA</u>	AVDS
3. <u>maria</u>	AVDS
4. <u>Ubirajane de P. Santos</u>	AVDS.
5. <u>Stellin Francisca de Jesus Pennado</u>	AVDS.
6. <u>Luiz B.L.</u>	AV. P.S.
7. <u>Melicia AP S Seixas</u>	AVDS
8. <u>Maria da Nê Lima</u>	AVDS
9.	
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Jejum: DTA'S (Doenças Transmitidas por Alimentos):

Data: 21/11/2023

Local: Restaurante Popular Tibério Birolini

Nome:	Instituição:
1. <u>Christlyn J Santos</u>	<u>AVDS</u>
2. <u>Luiz B. S.</u>	<u>A.V.D.S</u>
3. <u>Meícia APS Seixas</u>	<u>AVDS</u>
4. <u>Claudia Inacio Nunes Neto</u>	<u>AVDS</u>
5. <u>Judane Eli O. Cavalcante</u>	<u>AVDS</u>
6. <u>Ubirajara de P. Santos</u>	<u>AVDS</u>
7. <u>Maria da gloria</u>	<u>A.V.D.S</u>
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	



LISTA DE PRESENÇA – RESTAURANTE POPULAR TIBÉRIO BIROLINI

Tema: Trein. de BPM; Tema: Higienização de
Haci. Teutis.

Data: 14/12/2023

Local: _____

Nome:	Instituição:
1. Ubirajara de P. Santos	AVDS.
2. Maria	AVDS
3. Zuleika Pereira de Jesus Zucato	AVDS
4. Eng. S.D.	AVDS
5. Kelly Soares	AVDS
6. Claudio Maria Alves de Azevedo	AVDS
7. Maria do R. Alves	AVDS
8. Mécia A.P.S. Seixas	AVDS
9.	
10.	
11.	
12.	

Março/2023







Desobstrução da caixa de gordura que fica no corredor no lado direito.



Desobstrução da caixa de gordura que fica no corredor no lado direito.



Desobstrução da caixa de gordura que fica no corredor no lado direito.



Troca do piso na sala do açougue e dos freezers.



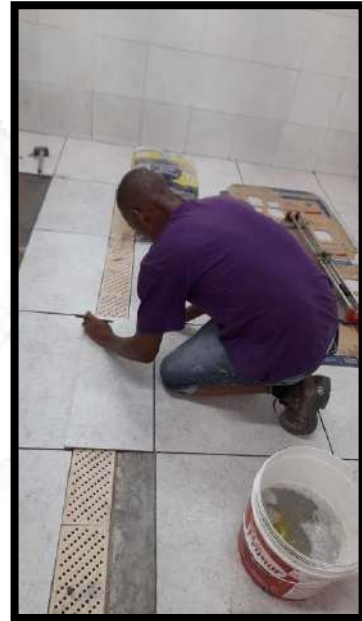
Troca do piso na sala do açougue e dos freezers.



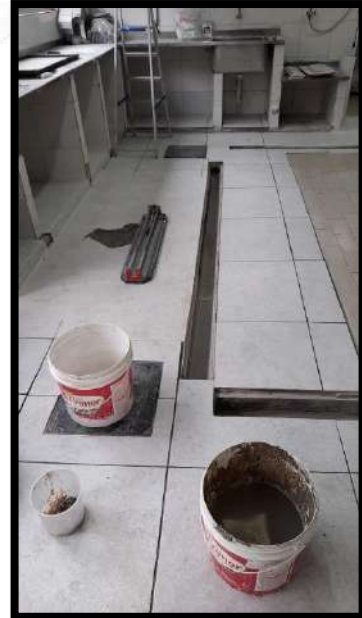
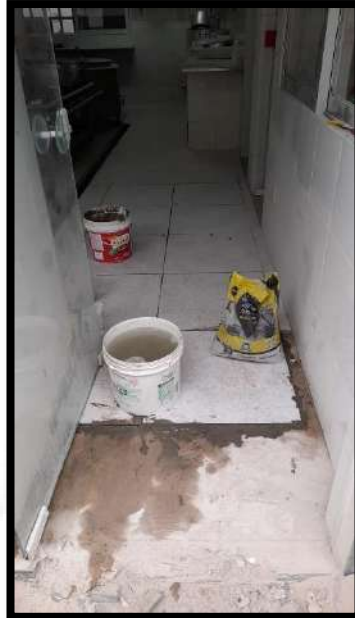
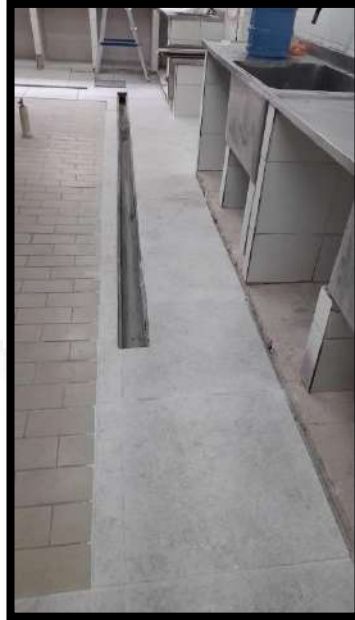
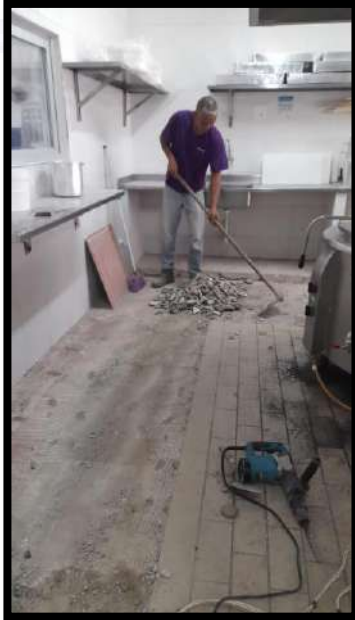
Manutenção dos caldeirões



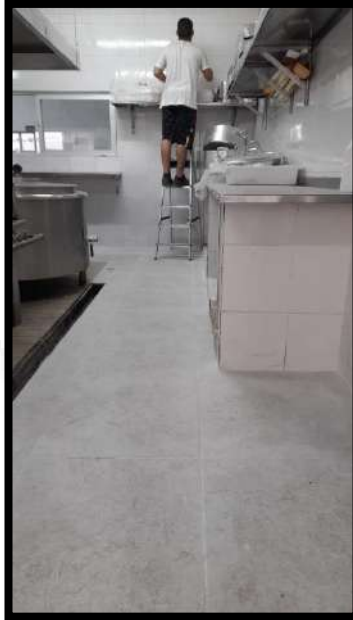
Instalação da caixa de gordura dentro da sala do açougue e dos freezers



Troca de piso na cozinha.



Troca de piso e pintura do teto da cozinha.



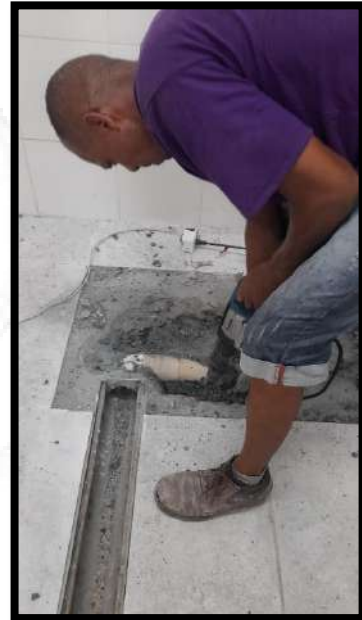
Instalação de caixa de gordura na cozinha



Instalação de caixa de gordura na cozinha



Instalação de caixa de gordura na cozinha



Instalação de caixa de gordura na cozinha



Abril/2023

Rotina da abertura do equipamento para as entregas das marmitas.



Rotina diária do pré-preparo e produção da alimentação.



Rotina diária do pré-preparo e produção da alimentação.



Continuação da manutenção no equipamento:





Maio/2023

Rotina da abertura do equipamento para as entregas das marmitas.





Rotina diária do pré-preparo e produção da alimentação.





Continuação da manutenção no equipamento:



Junho/2023

Rotina da abertura do equipamento para as entregas das marmitas.





Rotina diária do pré-preparo e produção da alimentação.





Continuação da manutenção no equipamento:



Julho/2023

Rotina da abertura do equipamento para as entregas das marmitas.





Rotina diária do pré-preparo e produção da alimentação.







Rotina da Limpeza:



Agosto/2023

Rotina da abertura do equipamento para as entregas das marmitas.

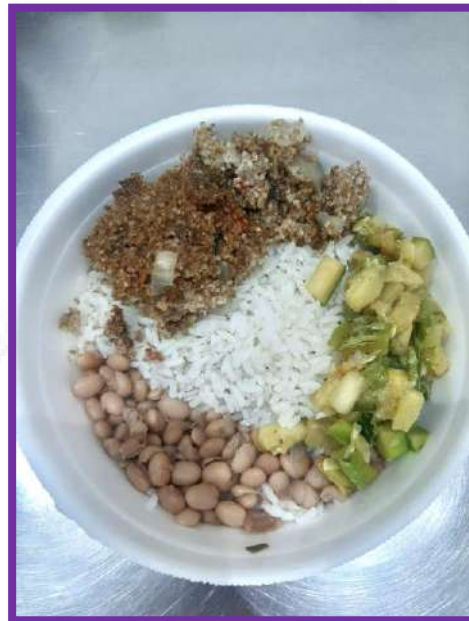




Rotina diária do pré-preparo e produção da alimentação.









Rotina da Limpeza:



Setembro/2023

Rotina da abertura do equipamento para as entregas das marmitas.





Rotina diária do pré-preparo e produção da alimentação.









Rotina da Limpeza:



Manutenção feita no Equipamento:





Outubro/2023

Rotina da abertura do equipamento para as entregas das marmitas.





Rotina diária do pré-preparo e produção da alimentação.









Rotina da Limpeza:





Manutenção feita no Equipamento:





Novembro/2023

Rotina da abertura do equipamento para as entregas das marmitas.





Rotina diária do pré-preparo e produção da alimentação.







Rotina da Limpeza:



Dezembro/2023

Rotina da abertura do equipamento para as entregas das marmitas.





Rotina diária do pré-preparo e produção da alimentação.











Rotina da Limpeza:





Atenciosamente


Sidneia Aparecida Doná Gonçalves
Diretora Presidente