



SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria Escolar Digital

Tutorial

Pesquisa – Alimentação Escolar



Passo 1 - Acesse a plataforma SED por meio do link www.educacao.sp.gov.br/sed com seu login e senha.

O login do aluno é o RA com todos os números (incluindo o dígito e UF do RA) – por exemplo: 0001234567890sp

A senha é a senha cadastrada pelo aluno.

Primeiro acesso?

No caso do primeiro acesso do aluno a Plataforma SED, a senha será a data de nascimento do aluno (ex: 01012000)

Esqueceu a senha?

Nesse caso, clique em **Esqueci a senha:**

NOME DE USUÁRIO

0001234567890sp

SENHA

.....|

ACESSAR

Esqueci a senha

Preencha os campos abaixo e clique em **Enviar** para recuperar o acesso:

Preencha aqui se você for um Aluno:

* Campos obrigatórios

RA * DÍGITO UF *

Digite seu RA Dígito SP

DATA DE NASCIMENTO *

Digite sua data de nascimento

ENVIAR

Passo 2 – Clique no botão **Pesquisa: Alimentação Escolar** do lado direito da tela.

SECRETARIA DO ESTADO DE SÃO PAULO
Escolar Digital

Olá, AGATHA [REDACTED]

Você está logado como: Aluno
E-mail Institucional (via Microsoft): [REDACTED]@aluno.educacao.sp.gov.br
E-mail Institucional (via Google): [REDACTED]@al.educacao.sp.gov.br

Manual Perfil Alterar Senha Sair

Administração

A Secretaria Escolar Digital é uma plataforma on-line criada para centralizar, agilizar e facilitar todas as operações que envolvem a gestão diária da administração escolar.

Com os diversos módulos da SED, gestores, professores, alunos e seus responsáveis têm acesso às informações de forma rápida, segura e eficiente, promovendo a inclusão digital.

Próximos Eventos

Você não possui eventos futuros.

Notificações

SÃO PAULO
EM BUSCA DAS CRIANÇAS
E ADOLESCENTES
DESAPARECIDOS

Pesquisa: Alimentação Escolar

Passo 3 – Responda as perguntas da pesquisa

Pesquisa – Alimentação Escolar

O objetivo do programa Cozinheiros da Educação é oferecer comida de qualidade e com muito sabor aos alunos das escolas estaduais paulistas. Por isso, a Educação reforçou o uso dos produtos in natura no cardápio e convidou chefs para desenvolverem receitas, com mais fibras, menos sódio e mais saudáveis.

Gostaríamos de contar com a sua participação para avaliar o novo cardápio!

1. Qual o seu grau de satisfação com o novo cardápio?

Muito Insatisfeito Insatisfeito Satisfeito Muito Satisfeito Extremamente Satisfeito

2. Qual a sua receita favorita do novo cardápio?

Arroz com lentilha e ovos

Estrogonofe

Feijoada

Macarrão bolonhesa

Peixada (peixe ao molho)

Feijoada vegetariana

Carne de panela

Carne moída refogada

Macarrão com Sardinha

Enviar

Passo 4 – Clique em **Enviar** para gravar as respostas.