

# Vacina Covid para 3 e 4 anos para crianças com comorbidades e deficiências será aberta



## VACINAÇÃO COVID

CRIANÇAS COM COMORBIDADES E DEFICIÊNCIA DE 3 e 4 ANOS.



**TODAS AS TERÇAS E QUINTAS-FEIRAS**  
13:30 às 16:00  
SALA DE VACINA- POLICLÍNICA.

**DOCUMENTOS: LAUDO MÉDICO QUE COMPROVE A COMORBIDADE, RG/CPF E/OU CARTÃO DO SUS, COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA.**



DA REDAÇÃO

**A** Vigilância Epidemiológica (VE) informa que a partir desta terça-feira, 23/08, estará aberta a vacinação contra a covid 19, para crianças de 3 e 4 anos de idade, com comorbidades e deficiências. O serviço será realizado semanalmente de terça e quinta-feira, das 13h30 às 16h, na Policlínica Municipal, no Bairro São Cristóvão.

Será preciso apresentar documentos pessoais e laudo médico que comprove a comorbidade.

**OUTROS PÚBLICOS VACINAÇÃO COVID E GRIPE (INFLUENZA) COVID ADULTO (18 ANOS OU MAIS)**

1ª DOSE  
2ª DOSE  
3ª DOSE PARA TODAS AS PESSOAS COM INTERVALO DE 4 MESES ENTRE A SEGUNDA DOSE

4ª DOSE PARA PESSOAS COM 40 ANOS OU MAIS NO INTERVALO DE 4 MESES ENTRE A 3ª DOSE.

**COVID ADOSLECENTE (12 A 17)**

1ª DOSE

2ª DOSE

3ª DOSE PARA TODAS AS PESSOAS COM INTERVALO DE 4 MESES ENTRE A SEGUNDA DOSE

**GRIPE**

**PARA TODAS AS PESSOAS ACIMA DE 6 MESES.**

OBS: LEVAR DOCUMENTOS PESSOAIS, CARTEIRINHA DE VACINAÇÃO.

**Local:** POLICLÍNICA MUNICIPAL (S. Cristóvão)

Horário: 7H30 ÀS 12H e das 13H30 ÀS 15H

**COVID CRIANÇAS (5 ANOS OU MAIS)**

1ª E 2ª DOSE (terça e quinta-feira) 13h30 às 16h - POLICLÍNICA MUNICIPAL

## CULINÁRIA

### CHOCOLATE QUENTE CREMOSO



#### INGREDIENTES

- 1- 2 xícaras (chá) de leite
- 2- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 3- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 5- 1 canela em pau
- 6- 1 caixinha de creme de leite

#### MODO DE PREPARO

- 1- Em um liquidificador, bata o leite, o amido de

milho, o chocolate em pó e o açúcar.

2- Despeje a mistura em uma panela com a canela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver.

3- Desligue, adicione o creme de leite e mexa bem até obter uma mistura homogênea.

4- Retire a canela e sirva quente.