



PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

ASSOCIAÇÃO CASA SÃO JOSÉ



GEAN MARQUES LOUREIRO

Prefeito Municipal

MAURÍCIO FERNANDES PEREIRA

Secretário de Educação

GABRIELA MATILDE DOS SANTOS

Secretária Adjunta de Educação

RÚBIA ENEIDA HOLZ

Superintendente do Bairro Educador

DIONE RAIZER

EDUARDO SAVARIS GUTIERRES

FABRÍCIA LUIZ SOUZA

JEAN RIBEIRO FERNANDES

RAQUEL VALDUGA SCHÖNINGER

Diretores SME/PMF

Plano de contingência aplicável a ASSOCIAÇÃO CASA SÃO JOSÉ

REPRESENTANTES DA Organização da Sociedade Civil - Associação Casa São José:

PRESIDENTE: Rivaldo Vieira

COORDENAÇÃO: Michelle Karine Setubal

Maria Lucia Walter

EDUCADORAS: Karine Marques

Aracy Oliveira (remoto)

Janaína Reis

Rodrigo Brizolla

Roberta Bayestorff

Malu Mendes

Paula Bueno (remoto)

Diogo Santiago

Raiana dos Santos

Rafael Silva

ALIMENTAÇÃO: Doralicia Adão (remoto)

Paola Ribeiro

LIMPEZA: Rosinete Dias

Maria Solange da Silva

Sumário

1. INTRODUÇÃO	5
2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA	7
3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO	8
4. OBJETIVOS	9
4.1. Objetivo Geral	9
4.2. Objetivos Específicos	9
5. CENÁRIOS DE RISCO	10
5.1. Ameaça(s)	10
5.2. Caracterização do Território	11
5.3. Vulnerabilidades	13
5.4. Capacidades instaladas/ a instalar	13
6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO	15
7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA	17
7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais	17
7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)	26
7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)	27
7.3.1. Dispositivos Principais	28
7.3.2. Monitoramento e avaliação	28
8. PLANO DE AÇÃO GERAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	29
10. BIBLIOGRAFIA	40

1. INTRODUÇÃO

A COVID-19 é uma doença infecciosa emergente, causada por um vírus da família dos coronavírus — o SARS-CoV-2 (de forma simplificada, como faz a OMS, 2019-nCoV) identificado pela primeira vez em Wuhan, na China, em dezembro de 2019.

Em 30 de janeiro, o Comitê de Emergência da Organização Mundial de Saúde (OMS) decretou Emergência de Saúde Pública de Âmbito Internacional. Em 11 de março, tomando em consideração a amplitude de sua distribuição mundial, veio a ser classificada como pandemia. Segundo a OMS, para configurar uma pandemia são necessárias três condições:

- 1) ser uma nova doença que afeta a população;
- 2) o agente causador ser do tipo biológico transmissível aos seres humanos e causador de uma doença grave; e
- 3) ter contágio fácil, rápido e sustentável entre os humanos.

A ocorrência da COVID-19, bem como as medidas a tomar, se integram na Política Nacional de Proteção e Defesa Civil, definida pela Lei nº 12.608, de 10 de abril de 2012. Efetivamente estamos em estado de calamidade pública decretada em decorrência de um desastre de natureza biológica, que se insere na rubrica “doenças infecciosas virais” (conforme o COBRADE nº 1.5.1.1.0). No Brasil, o Congresso Nacional reconheceu, para fins específicos, por meio do Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março, a ocorrência do estado de calamidade pública nos termos da solicitação do Presidente da República.

Em Santa Catarina, o acionamento do Centro Integrado de Gerenciamento de Riscos e Desastres - CIGERD ocorreu no dia 14 de março, quando foi deflagrada a “Operação COVID-19 SC”. No dia 17 de março, o governo do Estado decretou situação de emergência, através do Decreto nº 515, por conta da pandemia de coronavírus. O Decreto nº 562, de 17 de abril de 2020, declarou estado de calamidade pública em todo o território catarinense, nos termos do COBRADE nº 1.5.1.1.0 - doenças infecciosas virais, para fins de enfrentamento à COVID-19, com vigência de 180 (cento e oitenta) dias, suspendendo as aulas presenciais nas unidades das redes de ensino pública e privada, sem prejuízo do cumprimento do calendário letivo, até 31 de maio. Este Decreto foi alterado por outro de número 587, de 30 de abril, que suspendeu as aulas nas unidades das redes de ensino pública e privada por tempo indeterminado. O Decreto nº 630, de 1º de junho, suspendeu até 2 de agosto de 2020 as aulas presenciais nas unidades das redes de ensino pública e privada, sem prejuízo do cumprimento do calendário letivo. Em 16 de junho, o Ministério da Educação publicou a Portaria nº 544 que dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - COVID-19. E, em 18 de junho, a Portaria nº 1.565 que estabeleceu orientações gerais visando à prevenção, ao controle e à mitigação da transmissão da COVID-19, e à promoção da saúde física e mental da população brasileira, de forma a contribuir com as ações para a retomada segura das atividades e o convívio social seguro.

O calendário escolar deverá ser adaptado de forma a diminuir os danos causados pela suspensão das atividades. Deverão seguir, até que novas publicações sejam realizadas, a Medida Provisória 934 (Brasil, 2020) que flexibiliza os 200 dias letivos. O impacto potencial da COVID-19 é elevado devido a, entre outros aspectos:

- a) a propagação do vírus ser fácil e rápida;
- b) a transmissão ocorrer enquanto o paciente está assintomático ou tem sintomas leves (5 até 14 dias);
- c) doença ter consequências agravadas, para além de idosos, em certos grupos populacionais com grande expressão no Brasil, como diabéticos, hipertensos e com problemas cardíacos;
- d) a possibilidade de gerar sobrecarga nos sistemas e serviços de saúde e assistência social (podendo gerar sua ruptura), na fase exponencial da contaminação;
- e) a taxa de mortalidade pode atingir, em certos contextos, números preocupantes.

Considerando que a transmissão do agente infeccioso se faz por contágio interpessoal, é fundamental promover a preparação das instituições, organizações e serviços para uma resposta efetiva e oportuna, que ajude a diminuir a amplitude e ritmo da infecção e a mitigar seus impactos, especialmente, o número de vítimas mortais. A estratégia a seguir deve estar alinhada com as indicações do Ministério da Saúde (MS) e da Organização Mundial de Saúde (OMS) e outras indicações de órgãos de governos federal, estadual e municipal. As atividades a desenvolver devem ser sempre proporcionais ao nível de risco definido pelas instituições responsáveis.

As experiências já reconhecidas nos casos mais bem-sucedidos de controle provam que a preparação para uma epidemia começa (ou deve começar) antes dela ocorrer. Se tal não ocorreu (ou só ocorreu parcialmente), mais importante se torna que a prevenção se inicie logo aos primeiros sinais de casos provenientes de outros países (ou regiões), com reforço na fase de transmissão local e, obviamente, maior destaque na fase de transmissão comunitária ou sustentada. Entre as medidas adotadas desde cedo pelos países melhor sucedidos no controle à COVID-19, constam-se a realização massiva de testes com isolamento de casos detectados e quebra de cadeias de transmissão, medidas de reforço da higiene individual e comunitária, comunicação eficaz e adequada e conscientização efetiva, mas dando devido realce a riscos e consequências em caso de negligência de medidas de distanciamento social (de vários graus e ordem), obrigatórias ou voluntárias, com proibição de aglomerações.

Um instrumento de planejamento e preparação de resposta a eventos adversos de quaisquer tipos, previstos na Codificação Brasileira de Desastres - COBRADE, é o Plano de Contingência de Proteção e Defesa Civil (PLANCON-PDC). Nele se define(m) e caracteriza(m) o(s) cenário(s) de risco, se explicitam os níveis de risco/prontidão considerados e se estabelecem as dinâmicas e ações operacionais a implementar em cada um desses níveis, quando da iminência ou ocorrência do evento adverso a que o(s) cenário(s) de risco(s) alude(m), incluindo questões de comunicação, protocolos operacionais, recursos humanos a mobilizar, recursos/materiais a utilizar e sistema de coordenação operacional, através da previsão e acionamento de um Sistema de Comando de Operação (SCO) para gestão de crise. Os planos de contingência deverão em princípio ser elaborados em fase de normalidade ou, quando muito, prevenção, ou seja, antes da ocorrência do evento extremo. Na presente situação estão sendo elaborados em plena etapa de mitigação, já na fase de resposta.

A Associação Casa São José, face à atual ameaça relacionada com a COVID-19, e tendo em conta a sua responsabilidade perante a comunidade educativa (crianças, adolescentes, funcionários e familiares destes), elaborou o presente PLANO DE CONTINGÊNCIA (PLANCON-EDU/COVID-19). O Plano está alinhado com as metodologias para elaboração de Planos de Contingência da Defesa

Civil de Santa Catarina e as orientações nacionais e internacionais (nomeadamente, Ministério da Saúde e

Organização Mundial de Saúde, bem como Secretarias de Estado de Saúde e de Educação).

O Plano de Contingência para a COVID-19, a partir de cenários de risco identificados, define estratégias, ações e rotinas de resposta para o enfrentamento da epidemia da nova (COVID-19), incluindo eventual retorno das atividades presenciais, administrativas e escolares. O conjunto de medidas e ações ora apresentado deverá ser aplicado de modo articulado, em cada fase da evolução da epidemia da COVID-19.

A OSC estará atenta, por parte de seus funcionários e educadores, na identificação de alunos, professores e colaboradores que apresentem sintomas respiratórios (tosse e/ou espirros e/ou coriza e/ou dor de garganta). Quando for identificada uma pessoa com dois desses sintomas ou temperatura elevada no rastreamento, a pessoa e os seus contatos próximos (pessoas que tiveram contato físico ou trocaram objetos sem desinfecção prévia) nos últimos dias antes do início dos sintomas devem ser imediatamente afastadas e orientadas a procurar serviços de saúde ou Alô Saúde".

2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA

A estrutura do PLACON-EDU da Associação Casa São José obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

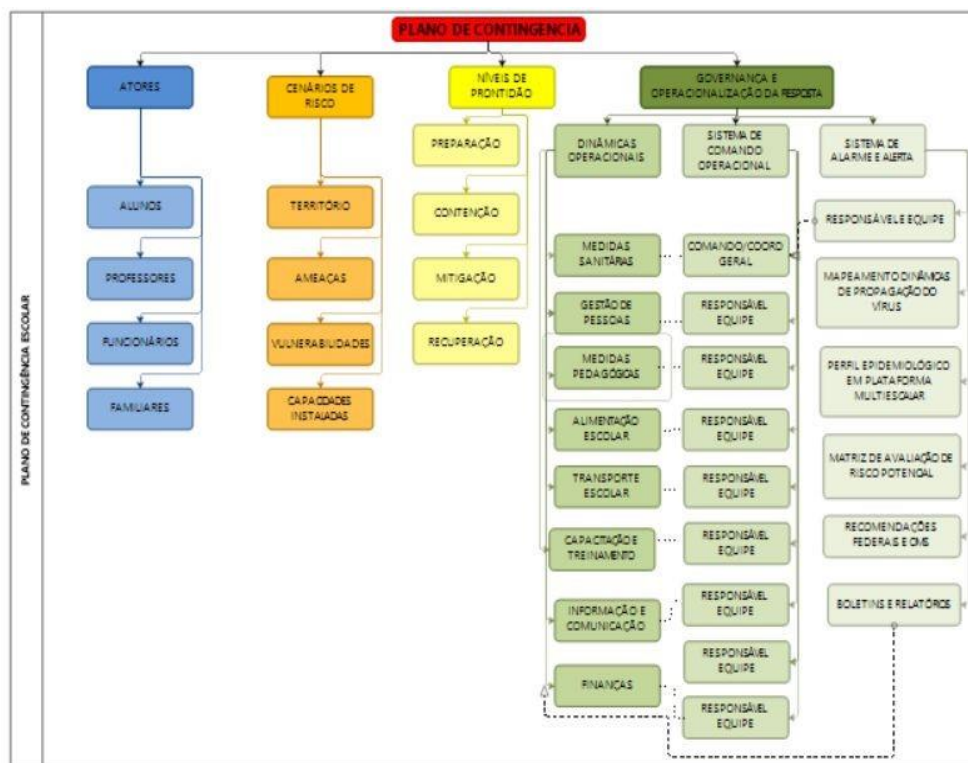


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

Crianças, adolescentes, educadores/as, colaboradores/as e seus familiares

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo Geral

Fortalecer os processos de governança da Organização, definindo estratégias, ações e rotinas de atuação para o enfrentamento da epidemia enquanto persistirem as recomendações nacionais, estaduais e/ou regionais de prevenção ao contágio da COVID-19, buscando assegurar a continuidade da sua missão educacional pautada pela proteção e segurança da comunidade educativa.

4.2. Objetivos Específicos

- Identificar os cenários de riscos (com base nas ameaças, território envolvido, vulnerabilidades e capacidades instaladas na instituição);
- Definir dinâmicas e ações operacionais, adotando protocolos específicos que deverão abranger todas as atividades do estabelecimento e os membros da comunidade educativa, cumprindo as recomendações oficiais;
- Estabelecer uma Unidade de Gestão Operacional que assegure a implementação das dinâmicas e ações definidas para diferentes fases, em especial, na retomada de atividades presenciais;
- Promover acesso à informação constante de boletins atualizados e outros materiais de fontes oficiais sobre a pandemia, formas de contágio e formas de prevenção;
- Garantir uma eficiente comunicação interna (com crianças, adolescentes, educadoras/es e funcionárias/os) e externa (com pais e/ou outros familiares das crianças, adolescentes, fornecedores e população em geral);
- Determinar quais os recursos necessários para dar uma resposta efetiva e competente, adequada a cada fase de risco/prontidão associada à COVID-19;
- Implementar as ações de resposta, mitigação e recuperação, em cada fase, abrangendo toda a atividade da instituição;
- Monitorar e avaliar as ações/medidas implementadas, possibilitando ajustes nas estratégias frente aos resultados esperados;
- Identificar eventuais casos suspeitos de COVID-19, orientando/encaminhando para que de imediato possam usufruir de apoio da instituição e por parte dos serviços de saúde, evitando ou restringindo situações de contágio;
- Assegurar a continuidade da missão educativa, estabelecendo estratégias e metodologias pedagógicas adaptadas, buscando qualidade e equidade no atendimento; - Garantir condições sanitárias, profissionais, tecnológicas e apoio psicológico compatíveis com o momento da pandemia e pós-pandemia, promovendo cuidados em relação à segurança da comunidade educativa nos aspectos sanitários, de higiene, saúde física e mental/emocional.

5. CENÁRIOS DE RISCO

Este plano de contingência está elaborado para cenários de risco específicos, que consideramos adequados ao nosso estabelecimento educativo. Em tais contextos são considerados o território de alcance da ameaça (COVID-19) com que se tem que lidar, bem como as vulnerabilidades e capacidades instaladas/a instalar.

5.1. Ameaça(s)

A principal ameaça a que o plano de contingência visa dar resposta é uma ameaça biológica, uma pandemia, mais exatamente, a transmissão do vírus 2019-nCoV, que tem impacto direto no sistema cardiorrespiratório¹, desencadeando no organismo humano a COVID-19.

A transmissão ocorre através de gotículas ou micro gotículas de saliva e secreção nasal, etc, projetadas por uma pessoa infectada e que atingem diretamente a boca, nariz e/ou olhos de outra pessoa. Essas gotículas podem atingir a boca, olhos ou nariz de pessoas próximas ou por contato:

*Físico com pessoa contaminada, como, por exemplo, ao apertar a mão de alguém contaminada e em seguida levar essa mão à boca, ao nariz ou aos olhos.

*De objetos ou superfícies contaminadas e posterior contato com a boca, nariz ou olhos. Não podendo ser descartada a possibilidade de transmissão pelo ar em locais públicos – especialmente locais cheios, fechados e mal ventilados.

Depois do vírus atingir as mucosas, a maioria das pessoas desenvolve a doença com sintomas amenos. Há, contudo, pessoas que desenvolvem quadros de grande gravidade que, em certos casos, causam a morte do paciente. A probabilidade de complicações graves é mais comum em pessoas de grupos etários mais idosos e/ou na presença de outras doenças crônicas. Contudo, começam a aparecer mais casos em outras faixas de idade e em pessoas sem comorbidades aparentes.

Por outro lado, segundo a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) e a OMS, calcula-se que a taxa de mortalidade associada à COVID-19 seja substancialmente maior que a da gripe sazonal (0,02% para 3,6% ou mais). A taxa de transmissão é elevada (cerca de 3, ou seja, 1 pessoa contaminada, em média, 3 pessoas). Sem estratégias de distanciamento físico, deixando o vírus se transmitir livremente, a taxa de contaminação pode atingir, eventualmente, até 50 a 70%, o que teria por consequência a falência total de sistemas de saúde e funerários, pois teríamos milhões de mortos e um cenário extremamente crítico.

Cabe ainda ressaltar que a falência dos sistemas de saúde e funerário não depende somente da taxa de contaminação, mas sobretudo da capacidade de atendimento dos casos graves da doença que podem atingir o nível de saturação mesmo em contexto de taxas menores de contágio. Embora a vacinação já tenha iniciado, ainda não há data prevista para todos/as

¹ Segundo dados da OMS, com base em análise possível de 56.000 pacientes, 80% têm ausência de sintomas ou sintomas leves (febre, tosse, alguma dificuldade em respirar, etc.), 14% sintomas mais severos (sérias dificuldades em respirar, grande falta de ar e pneumonias) e 6% doença grave (insuficiência pulmonar, choque séptico, falência de órgãos e risco de morte).

estarem imunizados/as, bem como não está comprovado a utilização de medicamentos para tratamento precoce.

Assim, a esta ameaça principal do vírus em si e da doença - por vezes mortais - que ele desencadeia, juntam-se, no mínimo, mais duas:

a) a ameaça de uma profunda crise econômica e financeira;

b) a ocorrência de contextos de perturbações emocionais pessoais e desequilíbrios sociais variados. Nos dois últimos casos, o planejamento de estratégias mais adequadas para prevenir e restringir novos contágios, quando da retomada gradual de atividades, pode contribuir significativamente para o controle da doença e dirimir os impactos colaterais, favorecendo um ambiente mais propício à recuperação econômica e dos impactos psico-sociais da pandemia.

Em síntese, a ameaça é real e de natureza complexa, uma vez que:

- a) o vírus é novo, com elevada taxa de mutação (sem que saibamos, totalmente, o que isso implica);
- b) seus impactos dependem das medidas de contingenciamento tomadas em tempo;
- c) os efeitos potenciais de curvas de crescimento epidemiológico, súbito e alto, sobre os sistemas de saúde são grandes, o que pode afetar a capacidade de resposta e a resiliência individual e comunitária e, por retroação, aumentar muito o risco;
- d) seu impacto na situação econômica global e de cada país pode gerar uma forte crise;
- e) o inevitável choque entre medidas de distanciamento social e preocupação de dinamização da atividade econômica pode criar conflitos e impasses difíceis de ultrapassar;
- f) aos períodos de distanciamento social mais extensivo têm que suceder-se períodos de maior flexibilização e tentativa de retomar a normalidade que, contudo, podem vir a gerar novas necessidades de distanciamento.

5.2. Caracterização do Território

A Associação Casa São José está localizada na Rua Marcus Aurélio Homem, 366, Florianópolis, Santa Catarina. Sua abrangência geográfica de atuação é a comunidade da Serrinha, no Maciço do Morro da Cruz entre os bairros: Trindade e Carvoeira, ao lado da Universidade Federal de Santa Catarina.

Neste território é possível identificar a existência da Associação de Moradores da Serrinha, a Escola Básica Municipal José Jacinto Cardoso, a Creche São Francisco de Assis, o CRAS e a Unidade Básica de Saúde da Trindade, que fica a aproximadamente 3 km de distância da Comunidade. Outras escolas ficam no entorno da comunidade, como: Escola Beatriz de Souza Brito, Pe. Rohr, Simão Hess,

Hilda e Aplicação. Os serviços de saúde emergenciais no entorno são: Hospital Universitário (adultos e pediatria) e Hospital Infantil Joana de Gusmão.

O processo de ocupação do Maciço do Morro da Cruz começou a partir dos anos 70 de maneira irregular, principalmente pela população em situação de vulnerabilidade social. As encostas do Maciço foram ocupadas de forma descontrolada, com edificações de baixa infraestrutura e sem planejamento para o uso público. Em consequência disto problemas ambientais como deslizamentos e inundações, contribuem para uma precária condição de vida da população. Neste contexto aliado à falta de interesse público e investimento no território, problemas estruturantes surgiram: dificuldade com o transporte coletivo, acesso e abastecimento de água e energia elétrica, coleta de lixo, ausência de serviço de correio, pois as ruas não estão legalizadas entre outras questões relacionadas a segregação social (EIPPER, 2006).

Atualmente a Serrinha tem aproximadamente 6.616 moradores, sendo 256 crianças entre 06 a 09 anos, segundo dados de 2015 da Secretaria Municipal de Saúde de Florianópolis.

Neste território onde estão presentes diversas expressões da questão social, e onde são identificadas múltiplas situações de vulnerabilidade que estão associadas às necessidades objetivas e subjetivas das pessoas que vivem naquele território, desde a dimensão material à vivencial, condições precárias de vida, privação de renda, privação de acesso aos serviços públicos, experiências de violência, desvalorização, discriminação, bullying, violência de gênero, questões étnicas, situações estas presentes no âmbito familiar, comunitário e social. Tais vivências levam à fragilização dos vínculos afetivos, sociais e risco de violação de direitos.

A Casa São José atende diretamente 192 crianças e adolescentes de 6 a 17 anos, no período oposto ao escolar, de segunda à sexta-feira, das 8h às 17h.

As crianças e adolescentes utilizam o transporte público coletivo (linhas: Serrinha e Transcaeira), carro ou a pé para chegar até a OSC Casa São José.

Contamos com uma equipe de 18 pessoas (1 coordenadora pedagógica, 1 coordenadora, 1 psicóloga, 1 assistente social, 1 cozinheira, 1 auxiliar de cozinha, 2 auxiliares de limpeza, 10 educadores).

Toda estrutura física da Casa São José possui dimensão de 781 m² e inclui:

- a) 8 espaços de aula;
- b) 2 espaços de área livre e recreação;
- c) 8 banheiros;
- d) 1 biblioteca;
- e) 1 refeitório;
- f) 1 sala da coordenação/ secretaria
- g) 2 espaços destinado à prática de esportes (quadra e sala de circo);
- h) 4 salas de atendimentos (serviço social, psicologia, odontologia, mediação);
- i) 1 brechó
- j) 1 área verde

5.3. Vulnerabilidades

Associação Casa São José toma em consideração, na definição de seu cenário de risco, as vulnerabilidades gerais e específicas que seguem:

- a) situações que permitam a transmissão do vírus, através de contatos diretos (aperto de mão, beijos, atingimento por partículas de pessoa infectada que tosse ou espirra, etc.) ou mediados (toque em superfícies infectadas, etc., seguido de toque com as mãos na boca, nariz e olhos), particularmente, em sociedades com hábitos sociais de maior interatividade física interpessoal;
- b) falta de certos hábitos e cuidados de higiene pessoal e relacional ou negligência no seu cumprimento, nomeadamente os hábitos associados à lavagem regular e adequada das mãos, etiquetas corretas de tossir e espirrar;
- c) insuficiente preparo da comunidade escolar para a gestão de riscos e para a promoção da saúde (em especial, contextos epidemiológicos);
- d) atitudes de negação do vírus, da COVID-19 e/ou de seu impacto, decorrente de fake news e difusão de informação não validada cientificamente;
- e) condições específicas dos estabelecimentos, tais como tipo e dimensões das instalações físicas, condições de arejamento, espaço disponível para suficiente espaçamento das pessoas, (salas com 24m²) etc.;
- f) baixa percepção de risco e o descumprimento de regras sociais (por exemplo, distanciamento e isolamento social, uso de máscaras, entre outros), especialmente por tratar-se de atendimento às crianças, o que nota-se também nos espaços públicos da comunidade;
- g) existência de atores pertencentes a grupos de risco;
- h) atividades essencialmente presenciais e desenvolvidas em grupos;
- i) colaboradores, crianças, adolescentes e famílias utilizam meios de transporte coletivos urbanos, eventualmente saturados;
- j) falta de formação dos professores para usar tecnologia na educação;
- k) crianças e adolescentes sem espaço adequado para estudo em casa, falta de equipamentos como computadores/notebooks e problema de conexão com a internet;
- l) horário único de acesso às atividades e intervalos (recreios), causando possível aglomeração na entrada e saída das pessoas;
- m) número insuficiente de funcionários para auxiliar na fiscalização das normas de convivência exigidas;
- n) dificuldade financeira para contratar uma equipe “volante” para substituição dos colaboradores que testarem positivo para o Covid-19 ou que estiverem sob suspeita;

- o) a demora para realizar os testes de Covid-19 e para receber os resultados dos mesmos;
- p) resistência de algumas famílias aderirem encaminhamento para Unidade de Saúde;
- q) algumas famílias utilizam métodos caseiros para tratamento de saúde, ex: chás..
- r) ausência de planejamento urbano da Serrinha, configurando residências muito próximas, vielas estreitas e conseqüentemente facilitando a proliferação do vírus.

5.4. Capacidades instaladas e a instalar

A Associação Casa São José considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

Capacidades instaladas

- a) Refeitório amplo, com boa circulação de ar e mesas individuais
- b) Parceria com a Unidade Básica de saúde local.
- c) Criação do Comitê Estratégico de Retorno às atividades presenciais com integrantes da comunidade educativa para elaboração do Plancon Edu.
- d) Infraestrutura adequada para a realização do Plancon: salas e profissionais suficientes para receber cada subgrupo 2 vezes na semana; kits de materiais para uso individual; garrafas individuais; sala para isolamento de pessoas com sintomas...

A estrutura física da OSC inclui:

- a) 8 espaços de aula;
- b) 2 espaços de área livre e recreação;
- c) 8 banheiros;
- d) 1 biblioteca;
- e) 1 refeitório;
- f) 1 área verde
- g) 2 espaços destinado à prática de esportes (quadra e sala de circo);
- h) 1 sala da coordenação/ secretaria
- i) 4 salas de atendimentos (serviço social, psicologia, odontologia, mediação);

Profissionais aptos a iniciar o atendimento presencial:

1 coordenadora pedagógica, 1 coordenadora, 1 psicóloga, 1 assistente social, 1 auxiliar de cozinha, 2 auxiliares de limpeza, 8 educadores.

Grupo de risco: 1 cozinheira e 2 educadoras (atendimento remoto)_____

Capacidades a instalar

- a) adaptação de ambiente específico para isolamento de pessoas que no meio do expediente/atividades possam vir a ter algum tipo de sintoma;
- b) formação específica: Capacitação sobre Planejamento para a retomada do Serviço de Convivência e Fortalecimento de vínculos (capacitação transmitida pelo Youtube da Rede FECAM)
- c) Criação de protocolo de atendimento interno para casos suspeitos de COVID 19 (estabelecimento de fluxos de encaminhamento, testagem, rastreamento e afastamento de casos confirmados) em parceria com a Unidade Básica de Saúde da Trindade;
- d) Desenvolvimento do plano de comunicação integrado para disseminação e divulgação do plano de contingência para toda a comunidade educativa;
- e) Demarcação dos espaços com fita para garantir o distanciamento de 1,5m;
- f) aquisição de equipamentos e produtos para: proteção individual, higienização do ambiente, verificação de sintomas;

6.NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO

Este plano de contingência vincula-se aos níveis de prontidão/ação definidos no Quadro 1, que estão baseados em indicações da OMS e correspondem à terminologia que vem sendo utilizada pelo Ministério da Saúde em suas análises. Tal terminologia parece-nos a mais adequada tanto à natureza da pandemia, como para os estabelecimentos a que se destina: Preparação; Resposta (subdividida em Contenção e Mitigação); e Recuperação.

Quadro 1. Níveis de prontidão/ação a considerar no PLACON-EDU para a COVID-19.

Fonte: Adaptado de um modelo geral de fases considerado pela OMS e, como base nos quais, muitos países elaboraram seus planos de contingência.

FASES	SUBFASES	CARACTERÍSTICAS	Plancon estadual
PREPARAÇÃO		Não existe epidemia ou existe em outros países de forma ainda não ameaçadora	

RESPOSTA	<p>Contenção (por vezes, subdividida em simples no início e alargada quando já há casos no país/estado)</p>	<p>Pode ir desde quando há transmissão internacional em outros países ou casos importados em outros estados (contenção inicial) até à situação da existência de cadeias secundárias de transmissão em outros estados e/ou casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária (contenção alargada). Inclui medidas como o rastreamento (por meio de testes), isolamentos específicos (para evitar o contágio da população a partir de casos importados) e vigilância de entradas, saídas e deslocamentos de pessoas, buscando erradicar o vírus. O limite da contenção é quando as autoridades perdem o controle do rastreamento, o vírus se propaga e entra em transmissão local. Considera-se na fase de Contenção duas subfases Contenção Inicial e Contenção Alargada.</p>	<p>Alerta (quando somente há ocorrências em outros estados) e Perigo Iminente (quando há casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária)</p>
	<p>Mitigação (podendo, se houver medidas muito firmes como testagem generalizada, isolamento de casos e impedimento de entradas chegar até à Supressão)</p>	<p>A mitigação deve começar logo quando há transmissão local e intensificar-se quando há transmissão sustentada ou comunitária. Sabendo-se que não será possível evitar todos os contágios, tenta-se diminuir o avanço da pandemia, com ações como suspensão de aulas, fechamento de comércio, bares e restaurantes, cancelamento de eventos esportivos, congressos, shows e espetáculos, suspensão ou limitação de transportes, etc. Quando a situação de contágio está sob maior controle e caminha para uma fase de recuperação estas medidas restritivas podem ser flexibilizadas.</p>	<p>Emergência de Saúde Pública</p>

RECUPERAÇÃO

Caracteriza-se inicialmente pela redução do contágio e óbitos e controle parcial da epidemia, sustentada em indicadores oficiais de evolução de taxas de contágio e de ocupação de atendimento hospitalar. Posteriormente, pela superação do surto epidêmico e/ou surgimento de vacina e/ou descoberta de medicamentos adequados para o tratamento da COVID-19, comprovados cientificamente pelas autoridades competentes podendo considerar-se consolidada (recuperação plena). Até que isso aconteça, deve-se manter medidas preventivas adequadas para evitar o surgimento de novos focos de infecção e reversão do achatamento da curva de contágio. Na ocorrência de reversão da redução do contágio as medidas adequadas de prevenção e controle deverão ser retomadas, em partes similares às previstas para a fase de Contenção.

7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA

A gestão de uma situação de crise, tão grave como aquela com que nos confrontamos e temos que lidar, exige um ajuste na governança da instituição, adequando-a ao momento muito particular que vivemos. Neste plano, consideramos em conjunto e de forma relacionada, três domínios essenciais:

- 7.1) os principais domínios em que se devem situar as Dinâmicas e Ações Operacionais a definir;
- 7.2) a Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional) que se torna necessário constituir para coordenar toda a implementação a eventuais ajustes do plano, indicando equipe e responsável em cada domínio;
- 7.3) Sistema de Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme) que permite identificar que conjunto de medidas e/ou ajustes que se torna necessário implementar.

7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais

As dinâmicas e ações operacionais a serem implementadas estão organizadas segundo o esquema do Quadro 2.

Na definição das dinâmicas e ações tomamos como referência a ferramenta de qualidade 5W2H. Os 5 W (das iniciais do nome em inglês) são: W1) porque será

feito; W2) o que será feito; W3) onde será feito: W4) quando será feito: W5) quem o fará. Os dois H: H1) como será feito; H2) quanto custará.

Os quadros sínteses que seguem resumem as principais dinâmicas e sugestões de ações que podem ser realizadas, sendo que as diretrizes com mais detalhes estão disponíveis nos links de acesso.

Porquê (domínios): MEDIDAS SANITÁRIAS (promover a saúde e prevenir a transmissão do vírus)

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/13JpI3bInU3Do59SkO8xIQLI2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Medição de temperatura de toda comunidade educativa	Portão de Entrada	Diariamente e a cada turno	Cristiane	Controle de acesso	Necessários 2 aparelhos de medição de temperatura ao custo de R\$120,00
Higiene das mãos de todos os membros da comunidade educativa	Portão de Entrada e banheiros da Instituição	Permanente	Michelle	Conscientização e avisos escritos	Necessários 10 esguichos com custo unitário de R\$7,00 e total de 70,00 e 5 frascos de álcool líquido com custo de R\$50,00 e 3 galões de álcool em gel total de 149,70 Valores calculados para uso semanal
Vedação dos bebedouros da Organização	Casa São José	Permanente	Maria Lucia	Fitas isolantes no bebedouro e ofertando garrafas individuais nas salas	Garrafas de água ao custo de R\$200,00

Higiene dos calçados de toda a comunidade educativa	Porta de entrada da edificação	Permanente	Educador que estiver com a turma	orientação e avisos	Necessários 2 Tapetes sanitizantes com custo unitário de 380,00
Demarcação de espaços evitando aglomerações	salas de atividades, refeitório, secretaria..	Permanente	Maria Lucia	Sinalização, orientação e avisos escritos	Necessário 10 rolos de fita e 10 cartazes de sinalização com custo de 20,00 cada
Isolamento de casos suspeitos	Sala de mediação	Quando necessário até chegada do	Michelle	Deteção precoce de casos suspeitos,	Sala está pronta
		responsável pelas crianças e adolescentes		com sintomas como temperatura elevada, tosse, etc...	
Encaminhar para a UBS e seguir o protocolo da Instituição	UBS	ao confirmar um caso	Responsável pelo encaminhamento: Deyse	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Responsável pelo contato e com as pessoas

Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias

Porquê (domínios): QUESTÕES PEDAGÓGICAS

Diretrizes: Link de Acesso:

[https://drive.google.com/file/d/1n97iksLAGrEv2uJnPzCtVI02UNLZH2s/view?usp=shari ng](https://drive.google.com/file/d/1n97iksLAGrEv2uJnPzCtVI02UNLZH2s/view?usp=sharing)

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Quadro de horários por grupos	Corredor e salas de atividades, refeitório	Mensal (quadro reavaliado a cada mês)	Michelle	Definição de cronograma com horários diferentes para entrada e saída dos grupos para os intervalos por meio de reunião com educadores e consulta às famílias	Necessário impressão de cartazes
Desmembramento dos grupos em 2 subgrupos ou quantas forem necessárias	Grupos divididos nos espaços da Instituição	Mensal (quadro reavaliado a cada mês)	Michelle	Definição de dias fixos em que os subgrupos poderão ir à instituição participar das	Sem custo
				atividades presenciais G1/G2/G3 virá para a OSC nas 2^a s e 3^a s feiras G4/G5/G6 virá para a OSC nas 5^a s e 6^a s feiras	

Organizaçã o das atividades remotas	Espaço virtual	Diariamente	Michelle	A equipe que estará no trabalho remoto, por pertencerem ao grupo de risco, ficará responsável pela organização das atividades que serão enviadas virtualmente de acordo com o rodízio dos grupos realizado	Sem custo
Planejamento e avaliação da equipe	Na OSC	4ª feira (semanal)	Michelle	Reunião de equipe, planejamento e organização dos materiais a serem utilizados pelas crianças e adolescentes	Sem custo
Capacitação sobre planejamento dos para a retomada SCFV	Plataforma Youtube	05 à 12/02/2021	FECAM	Capacitação realizada pela FECAM	Capacitação ofertada pela Secretaria da Assistência Social
Orientação das crianças e adolescentes	Salas de atividades e	Periodicamente	Educadores	Rodas de conversa, vídeos	Necessário impressão de cartazes

quanto às medidas preventivas	virtualmente			informativos, cartazes...	
--------------------------------------	---------------------	--	--	----------------------------------	--

Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas

Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrQ5GNENoikK4kSd1Gt/view?usp=sharing

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão	Instituição	Antes e durante a retomada às atividades	Maria Lucia	Reunir equipe responsável pela produção e manipulação de alimentos Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Aquisição de avental descartável, máscaras, toucas, luvas, álcool, tapete sanitizante, borrifador, com custo de R\$ 400,00
Capacitação da equipe que realiza os procedimentos alimentares quanto às novas normas de elaboração, acondicionamento, preparo, modo de servir, recolhimento e limpeza de utensílios, entre outros.	Instituição	Antes da retomada das atividades durante o retorno	Maria Lucia e nutricionista da PMF	Reunir a equipe responsável pela produção de alimentos para o treinamento com nutricionista da PMF	contato com a Nutricionista do DEPAE
Funcionamento das refeições (café e almoço)	Refeitório da Instituição	Diariamente (Duas vezes por turno)	Coordenadora Maria Lucia e Aux. de cozinha Paola	Cardápio previamente apresentado, prato único do dia e uma pessoa responsável para servir as refeições. Haverá demarcação de distanciamento entre buffet, mesas e cadeiras	Avental descartável, máscaras, toucas, luvas, álcool, tapete sanitizante, borrifador,

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/13fykW7jWvt7CYvppxmCHIWM15D3Q61eF/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	Instituição	Antes da retomada das atividades presenciais e durante	Michelle	Orientar quanto a apresentação de documentos comprobatórios Diagnosticar quantidade de crianças e adolescentes e profissionais que se enquadram no grupo de risco Elaborar formulário específico para proceder a	Sem custo
				avaliação diagnóstica	
Orientação e eventuais capacitações quanto às diretrizes e protocolos educacionais, sanitários, de transporte público, entre outros.	Instituição	Antes da retomada e durante as atividades	Capacitação : PMF, UBS, FECAM Orientações : Maria Lucia	Encontros online e presenciais Comunicação nas mídias sociais e espaço físico da Instituição	Custo da impressão dos cartazes

<p>Organização do trabalho presencial e trabalho remoto</p>	<p>Instituição e home office</p>	<p>Antes da retomada das atividades presenciais</p>	<p>Michelle</p>	<p>Planejar em conjunto com a coordenação pedagógica e educadoras/es procedimentos para atividades presenciais e remotas</p> <p>Distribuir tarefas administrativas e pedagógicas que possam ser realizadas remotamente</p> <p>Preparar material para atividades remotas e meio de chegar às crianças e adolescentes</p>	<p>Sem custo</p>
<p>Apoio Psicossocial</p>	<p>Instituição e virtualmente</p>	<p>Ao recomeçar o ano letivo e</p>	<p>Cristiane e Deyse</p>	<p>Prestar apoio e orientação psicossocial às crianças,</p>	<p>Sem custo</p>
		<p>durante o retorno</p>		<p>adolescentes e funcionários</p> <p>Buscar parcerias conforme as demandas</p>	

Acolhimento da comunidade educativa	Instituição e virtualmente	Ao recomeçar o ano letivo e durante o retorno	Michelle	Preparar um ambiente acolhedor para recepção da comunidade educativa Promover campanhas motivacionais utilizando diferentes meios de comunicação	Sem custo
--	-----------------------------------	--	-----------------	---	------------------

Quadro 6: Esquema de organização DAOP Gestão de Pessoas

Porquê (domínios): TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

Diretrizes: Link de Acesso:

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Instrução das novas práticas sanitárias Produção de um audiovisual orientador	Casa São José	Antes do início das atividades presenciais	Maria Lucia	Simulação de toda a rotina diária desde a entrada até a saída Gravação de um vídeo desta simulação com o propósito de orientar as famílias para que tomem conhecimento de como será a rotina dentro do protocolo	Sem custo
Capacitação e formação das equipas que compõem os SCOs	on line	Antes do início das atividades presenciais	Secretarias de Educação, Assistência	Plataformas digitais (Web conference/webinar, live)	Sem custo

Quadro 7: Esquema de organização DAOP Treinamento e Capacitação

Porquê (domínios): INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

Diretrizes: Link de Acesso:

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Organizar um plano de comunicação para orientar a comunidade educativa sobre os procedimentos alimentares, de medidas sanitárias, questões pedagógicas, de gestão de pessoas, de treinamento e capacitação, de finanças.	Casa São José	Antes da retomada das atividades presenciais, durante o retorno até a normalidade	Michelle	Articular parcerias interinstitucionais Utilizar diferentes meios de comunicação (mídias sociais, grupos de whatsapp, encontros virtuais, etc) Estabelecer o tipo de comunicação a ser feita: aviso, alerta, cartazes, etc.	Impressão de cartazes
Estabelecer o processo de comunicação entre o SCO, a comunidade educativa e	Casa São José	Antes da retomada das atividades presenciais,	Equipe da Casa São José	Definir um fluxograma de informações	Sem custo
com a rede de apoio do território		durante o período até o retorno definitivo		Cada educador estará em contato com seu grupo, instruindo as famílias, bem como o restante da equipe.	

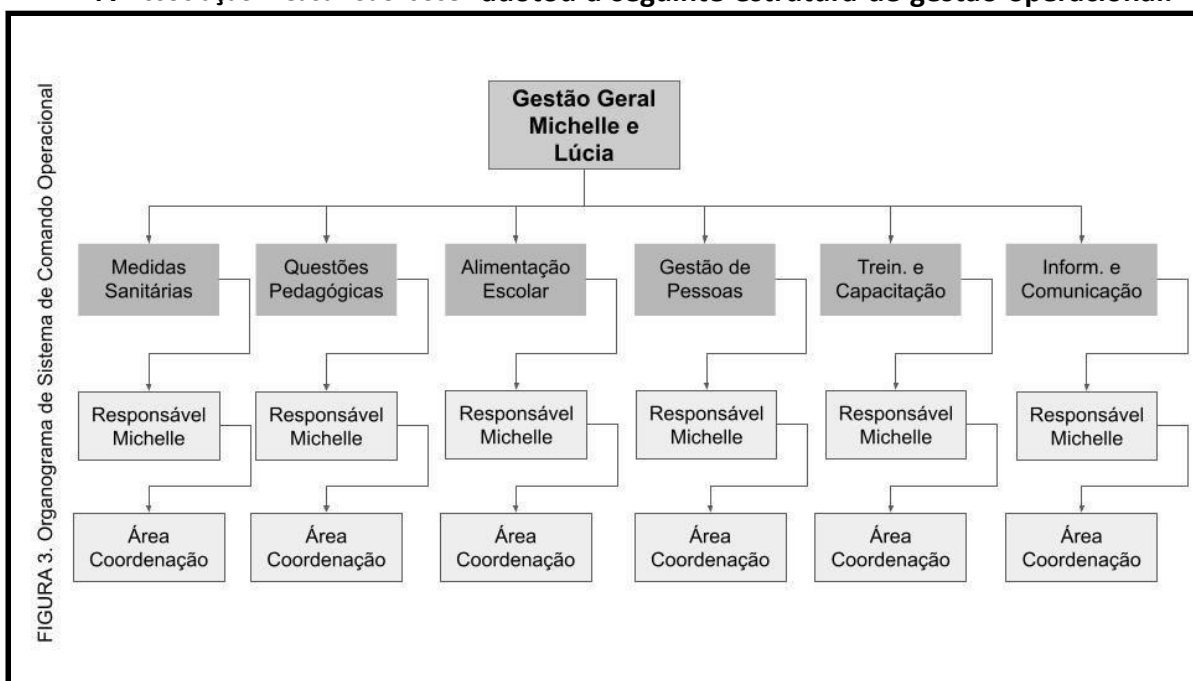
Quadro 8:Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação

Porquê (domínios): FINANÇAS

No caso das instituições que possuem parceria com a Secretaria Municipal de Educação a aquisição dos materiais pode ser realizada adquiridos com os recursos da parceria, conforme o que foi autorizado pelo setor de prestação de contas para o cumprimento das medidas sanitárias contidas no documento “PROTOCOLO DE RETORNO DE VOLTA ÀS AULAS NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS”.

7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)

A Associação Casa São José adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.



7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)

7.3.1. Dispositivos Principais

Nosso sistema de alerta e alarme está organizado em torno de 5 dispositivos principais de vigilância e comunicação:

- indicações provenientes de instituições hierarquicamente superiores e das entidades de saúde;
- sistema de observações e controle de evidências (tosse persistente de alguém, queixa de sintomas compatíveis com COVID-19, medição de temperatura em casos suspeitos);
- informações variadas plausíveis provenientes de diversas fontes (crianças, adolescentes, pais/responsáveis, funcionários, autoridades locais, entidades representativas e acreditáveis);
- simulados de algumas ações (e protocolos);

e) relatórios diários de responsáveis da Unidade de Gestão Operacional.

Com base nestes dispositivos procede-se um constante monitoramento das dinâmicas e ações implementadas e, se necessário, seu ajuste. No quadro abaixo apresenta-se como está organizado o sistema de vigilância e comunicação.

Nome	Função	Contato	Dispositivo
Michelle Karine Setubal	Coordenação	(48) 99911-5918	Comunicação interna e externa (google drive)
Maria Lucia Walter	Ler diariamente toda a informação disponível, em especial, instruções de órgãos superiores e informações com potencial impacto na OSC	(48) 98801-0652	Decretos municipais e estaduais
Deyse Estevão Fagah	Serviço Social	(48) 98461-1215	Contato telefônico e e-mail com UBS

7.3.2. Monitoramento e avaliação

Tendo em vista a imprevisibilidade da evolução da pandemia, é fundamental o monitoramento constante do cenário de risco e das dinâmicas e ações operacionais adotadas, com avaliações de processos e resultados e constantes ajustes que se demonstrem necessários, para manter o plano de contingência atualizado. O registro das ações adotadas e das verificações realizadas é também importante para salvaguardar futuras questões legais.

Os registros diários das atividades da instituição, da maior ou menor eficácia das diferentes dinâmicas e ações, de eventuais problemas detectados e como foram resolvidos, de questões que seja necessário resolver ou aspectos a serem alterados, serão realizados em boletins de preenchimento expedido como o modelo que se encontra anexo ao Caderno de Apoio ao PLANCON - COVID-19

As avaliações mais detalhadas, de periodicidade a ser definida, serão realizadas em relatórios como o modelo que se encontra anexo ao Caderno de Apoio ao PLANCON - COVID-19.

O presente PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19 é uma adaptação do Modelo de Plano de Contingência que foi elaborado e aprovado no âmbito do Comitê Técnico Científico da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina. A presente adaptação foi elaborada para as instituições parceiras da educação do Município de Florianópolis de acordo com o modelo fornecido pelo Estado.

PLANO DE AÇÃO GERAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
elaborada pela nutricionista da SME

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Acesso a unidade educativa e cozinha	Cozinha	Conforme cronograma de entrega e visitas técnicas	Visitantes Entregadores Nutricionistas Supervisor Cozinheiras	Na entrada da unidade educativa, haverá controle de temperatura de todos e álcool 70% para higienização das mãos. -Uso obrigatório de máscaras, aventais, toucas descartáveis de proteção para os cabelos e tapete higienizador nas dependências da cozinha. -Os itens de proteção individual, serão descartados em locais pré-determinados pela nutricionista.	Necessário adquirir máscaras, toucas e aventais descartáveis tapete higienizador
Recebimento de itens mais perecíveis	Cozinha	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	- Sempre higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa; -Utilizar máscara descartável; -Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros; -Borrifar álcool 70% no carrinho de entrega; -Higienizar cestos expositores com água e detergente e borrifar álcool 70%deixar secar naturalmente; -Transferir os hortifrúteis da caixa do fornecedor para os cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%; -Armazenar adequadamente os alimentos recebidos; -Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso limpo antes do armazenamento. -Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%; -Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto;	Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso

Recebimento de itens menos perecíveis	Cozinha/despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<p>-Higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa;</p> <p>-Utilizar máscara descartável;</p> <p>-Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros;</p> <p>-Borrifar álcool 70% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha/despensa.</p> <p>-Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão</p> <p>-Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado;</p> <p>Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%;</p> <p>-Antes da higienização de embalagens, higienizar as superfícies utilizadas com água e detergente, retirar o excesso com pano multiuso limpo e após aplicar álcool 70% ou solução clorada;</p> <p>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</p> <p>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</p> <p>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa e higienizar as mãos com álcool 70% antes de guardar o produto;</p>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso
---------------------------------------	------------------	--------------------------------	-------------	---	---

PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES

Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de	Unidade escolar	Se apresentarem sintomas	- Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores,	<p>- As cozinheiras devem comunicar imediatamente as nutricionistas, supervisores e direção da unidade escolar, sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação pelo novo coronavírus, bem como se algum familiar que coabita sua residência tiver a confirmação da doença;</p> <p>- Caso a cozinheira esteja infectada ou com suspeita de COVID-19, será afastada de suas atividades, conforme as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.</p>	
--	-----------------	--------------------------	--	---	--

COVID-19.			fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	- Uma cópia do atestado de saúde ocupacional ou de afastamento é encaminhada ao Departamento de Alimentação Escolar no caso das cozinheiras efetivas e a empresa SEPAT no caso das cozinheiras terceirizadas, e outra profissional deve ser encaminhada para a unidade.	
Uniformes e EPIs (cozinheiras)	Unidade escolar	Diariamente	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> - As cozinheiras efetivas recebem o uniforme enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar. A aquisição do sapato fechado é de responsabilidade da própria cozinheira. - As cozinheiras terceirizadas recebem da SEPAT uniforme que é composto de camiseta e calça branca, touca descartável, avental branco, avental de plástico e sapato de segurança (bota de PVC de cano curto) na cor branca. As cozinheiras são orientadas quanto a higienização e conservação dos uniformes e sapatos. - Quanto aos EPIs, as cozinheiras recebem máscaras, toucas e aventais descartáveis (para uso exclusivo no manejo de resíduos). - Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos. 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Máscara descartável -Touca descartável -Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)
Uniformes e EPIs (nutricionistas)	Unidade escolar	Diariamente	Nutricionistas e supervisores	- Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, touca, máscara e avental descartáveis	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável
Uniformes e EPIs (visitantes)	Unidade escolar	Diariamente	Fornecedores e demais funcionários da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> - Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da cozinha são consideradas visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante os processos produtivos; - Caso seja necessária a entrada na cozinha, devem estar devidamente paramentados com avental, máscara, touca descartável para 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável

				<p>proteção dos cabelos e se necessário, botas, mantendo distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas e permanecendo nas dependências somente o tempo necessário para realizar a atividade.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável - Touca descartável
<p>Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Os manipuladores de alimentos devem retirar os adornos (aliança, relógio, brincos, pulseiras, correntes, gargantilhas, piercing, etc.); - Utilizar os cabelos presos e protegidos touca descartável; - Conservar as unhas curtas, limpas, sem esmaltes; - Usar uniformes limpos e passados, que devem ser trocados diariamente; - Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção; - Utilizar a máscara durante toda a permanência no ambiente; - Os manipuladores devem higienizar as mãos com água, sabão e passar álcool 70% antes de iniciar as atividades, antes e após qualquer interrupção do serviço, ao manipular alimentos de diferentes origens, após tocar materiais contaminados, antes e após usar sanitários e sempre que necessário; - Higienização dos sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores - Não tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção e distribuição dos alimentos; - Não cumprimentar com as mãos os funcionários da unidade educativa, alunos e fornecedores; - Não partilhar alimentos e utilizar os mesmos utensílios como copos, talheres, pratos, entre outros; - Não falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos; - Não colocar o dedo no nariz, boca ou ouvido e depois tocar nos alimentos; 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos) - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Álcool 70%

				<ul style="list-style-type: none"> - Não enxugar o suor com as mãos, panos de limpeza, guardanapos ou qualquer outra peça de sua vestimenta; - Não utilizar aparelho celular na área de manipulação de alimentos. <p>Higienização do celular (caso a cozinheira precise falar com a nutricionista, supervisor)</p>	
Higienização de uniformes e sapatos	Residência do manipulador	Após o uso do uniforme	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido); - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto; - Torcer; - Secar naturalmente. <p>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes; - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto; - Borrifar solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo) ou álcool líquido 70%; - Secar naturalmente. <p>OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.</p>	Higienização de uniformes e sapatos
Procedimento para uso de máscara	Unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar o turno; - Sempre que a máscara estiver suja ou úmida; 	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas),	<ul style="list-style-type: none"> - As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas; - As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras terceirizadas, nutricionistas e supervisores; 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável

		- Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas	nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<p>- Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador;</p> <p>- As máscaras devem estar limpas e íntegras, sem rupturas, rasgos ou furos, ajustadas e protegendo plenamente o nariz e a boca, de forma que o nariz não pode ficar descoberto em nenhum momento;</p> <p>- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese;</p> <p>- As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça;</p> <p>- Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos; ● Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, evitando tocar o tecido na parte frontal; ● Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara; <p>- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassado o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas;</p> <p>- Descartar em local determinado pela nutricionista.</p>	
Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:	Trajetório de casa a unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</p> <p>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</p> <p>- Ao usar o transporte público evitar tocar o rosto ou objetos pessoais após contato com superfícies que são compartilhadas por muitas pessoas. Assim que possível higienizar as mãos;</p> <p>- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, seguindo a orientações do próximo tópico.</p> <p>- Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%;</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador

				<ul style="list-style-type: none"> - Tirar a roupa e sapato no vestiário ou banheiro específico, guardar em embalagens fechadas. - Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc; - Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente; - Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis; - Após o uso, guardar os uniformes sujos em embalagens fechadas para que seja feita higienização em casa, não colocar o sapato em contato com o uniforme. <p>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho); - Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%; - Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%; - Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc; - Lavar novamente as mãos e colocar o avental descartável para uso dentro da área de produção; - Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis; - Higienizar os sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores 	- Álcool 70%
Procedimento de higienização de mãos:	Unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> -Quando chegar ao trabalho; -Depois de utilizar os sanitários; 	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Passar sabonete líquido e água nas mãos; 2. Esfregar a palma de cada mão; 3. Esfregar os dorsos das mãos; 4. Esfregar entre os dedos de cada mão; 5. Esfregar o polegar de cada mão; 	

	<ul style="list-style-type: none"> -Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz; -Depois utilizar materiais e produtos de limpeza; -Depois de tocar em sacos, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus; -Depois de pegar em dinheiro, celular ou tocar nos sapatos; -Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos; -Antes de manipular alimentos; -Antes de iniciar um novo serviço; -Antes de tocar em utensílios higienizados; -Antes de tocar em alimentos já preparados; -Antes e após o uso de luvas; 	<p>, nutricionistas , supervisores, fornecedores , demais profissionais da unidade escolar</p>	<p>6. Esfregar a ponta dos dedos na palma da outra mão;</p> <p>7. Lavar os punhos de cada mão;</p> <p>8. Enxaguar bem e seque com papel toalha descartável não reciclado.</p>	
--	---	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> -Toda vez que mudar de atividade; -Toda vez que as mãos estiverem sujas. 			
Boas práticas na produção de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ul style="list-style-type: none"> - Seguir as orientações descritas no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e nos Procedimentos Operacionais padrão (POPs) - Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção; - Seguir as orientações do plano de contingência para COVID detalhadas neste documento. 	<ul style="list-style-type: none"> -Boas Práticas na produção de alimentos -POPs -Plano de contingência para COVID
Higienização de utensílios	Cozinha	Após o uso	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ul style="list-style-type: none"> -Retirar sujidades e lavar em água corrente; -Ensaboar os utensílios um a um utilizando esponja com solução detergente; -Enxaguar em água corrente, preferencialmente quente: se ainda houver gordura, repetir a operação anterior; -Escaldar com água fervente; -Borrifar com álcool 70% Deixar secar naturalmente ou com pano multiuso descartável; -Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados). 	<ul style="list-style-type: none"> Álcool 70% Pano multiuso
Manejo dos resíduos	Cozinha	<ul style="list-style-type: none"> - No final de cada turno; - Sempre que necessário 	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> - Ao final de cada turno, vestir avental descartável, retirar o saco com lixo de dentro da lixeira, levar para a área externa da cozinha; - Logo após a retirada do lixo da área de produção, os recipientes e outros equipamentos que entraram em contato com o lixo devem ser higienizados incluindo o piso e a área de coleta; - No caso dos EPIs descartáveis, o descarte deverá ser feito em lixeira determinada pela nutricionista. -Retirar o avental e descartá-lo; -Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%. 	<ul style="list-style-type: none"> -Avental descartável

DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES					
Organização do espaço do refeitório	Refeitório	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Profissionais de sala e Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar um quadro com os horários e os grupos que irão ao refeitório, para cada refeição, respeitando a capacidade de 30% de cada refeitório. - Deverá ter marcação nas mesas, na área de descarte de lixo e dos utensílios. Respeitando um distanciamento de 1,5 metros em cada marcação. - Deve conter um tapete de higienização para os pés na entrada do refeitório. - Todos os buffets deverão ser desativados - Os pratos devem ser porcionados e servidos individualmente pelas cozinheiras - O espaço deverá ser arejado, organizado, higienizado e com todas as janelas e portas abertas. - Todos os bebedouros deverão ser desativados - Para as turmas de Educação Infantil a alimentação deve ser oferecida na sala, sendo sempre evitado a troca de espaços. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Fitas coloridas; - Tapete de higienização para os pés; - Carrinho para transporte de alimentos/ utensílios
Higienização do refeitório	Refeitório	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar a distribuição das refeições; - Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos. 	Responsável pela limpeza	<ul style="list-style-type: none"> - Deverá ser utilizada solução clorada com pano multiuso para higienização do piso e álcool 70% para as mesas; - Todos os panos utilizados para a higienização do refeitório deverão ser descartados após o uso. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Pano Multiuso; - Álcool 70%;
Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza	<ul style="list-style-type: none"> - Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), máscaras, luvas, aventais e toucas. - Para os estudantes acima de 2 anos e demais profissionais é obrigatório o uso de máscaras para 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Touca descartável; - Máscaras

			Estudantes	<p>circular no refeitório, somente será permitido a retirada ao se alimentar;</p> <p>– Para os profissionais que atendem no refeitório deve ser obrigatório à utilização de touca além da máscara na organização da distribuição.</p>	<p>descartáveis;</p> <p>- Luvas descartáveis;</p> <p>- Avental descartáveis;</p>
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<p>- Todos alimentos sólidos devem ser servidos em pratos de vidro ou aço inox, como café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, NÃO podendo utilizar pratos de plástico;</p> <p>– Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro;</p> <p>- As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos.</p> <p>- Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante</p> <p>- Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <p>- Prato de vidro, aço ou inox;</p> <p>- Copos descartáveis ou caneca de aço em inox;</p>
Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	<p>- Após o estudante finalizar sua refeição, o mesmo deverá individualmente retirar seu prato e utensílios da mesa e colocar em local destinado;</p> <p>Na Educação Infantil os professores deverão auxiliar as crianças neste processo;</p> <p>– No refeitório terá que ter um espaço destinado para o recebimento dos utensílios já utilizados de forma organizada, como: local para colocar os pratos, talheres, lixo para material descartável e lixo para os orgânicos;</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <p>- Bacias;</p> <p>- Lixeiras com pedal.</p>
DEMAIS AÇÕES					
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação	Unidade Escolar	Antes da retomada das aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade de recursos financeiros

lação e os Procedimentos Operacionais Padrão					
Capacitação de profissionais	Unidade Escolar/equipe SEPAT	Antes da retoma das aulas, durante o retorno	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas, nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar)	-Reunir a equipe a ser capacitada para o treinamento em boas práticas de manipulação voltados para o enfrentamento ao COVID - 19 -Definir dia, horário, forma, materiais, etc. -Esclarecer dúvidas	Verificar se há necessidade de recursos financeiros
Monitorar o processo estabelecido	Unidade Escolar	Após o retorno	Direção Escolar e nutricionistas	-Acompanhamento e monitoramento diário	Verificar se há necessidade de recursos financeiros

10. BIBLIOGRAFIA:

EIPPER, S. Processo de ocupação e serviços urbanos no Maciço Central de Florianópolis: Serrinha e Alto do Caeira. 2006. Disponível em:
<https://periodicos.ufsc.br/index.php/extensio/article/viewFile/5570/5069>