



PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

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:

**ACAM- ASSOCIAÇÃO DE AMIGOS DA CASA DA CRIANÇA E DO
ADOLESCENTE DO MORRO DO MOCOTÓ**

REPRESENTANTES DA ACAM

Cláudio Ramos Floriani Júnior

PRESIDENTE

ADMINISTRATIVO: Betânia Zahlouth Pedroso,

EDUCADORES: Samara Morais

ALIMENTAÇÃO: Elisângela Martins

APOIO: Selma Vultuoso

Sumário

1. INTRODUÇÃO	4
2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA	7
3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO	7
4. OBJETIVOS	7
4.1. Objetivo Geral	7
4.2. Objetivos Específicos	8
5. CENÁRIOS DE RISCO	9
5.1. Ameaça(s)	9
5.2. Caracterização do Território	11
5.3. Vulnerabilidades	12
5.4. Capacidades instaladas/ a instalar	13
6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO	14
7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA	16
7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais	17
7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)	27
7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)	28
7.3.1. Dispositivos Principais	28
7.3.2. Monitoramento e avaliação	29

A ACAM 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.

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 n° 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 n° 1.5.1.1.0). No Brasil, o Congresso Nacional reconheceu, para fins específicos, por meio do Decreto Legislativo n° 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 n° 515, por conta da pandemia de coronavírus. O Decreto n° 562, de 17 de abril de 2020, declarou estado de calamidade pública em todo o território catarinense, nos termos do COBRADE n° 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 n° 630, de 1° 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 n° 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 n° 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, 2020d) 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) a 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 ACAM, 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.

2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA

A estrutura do PLACON-EDU da ACAM obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

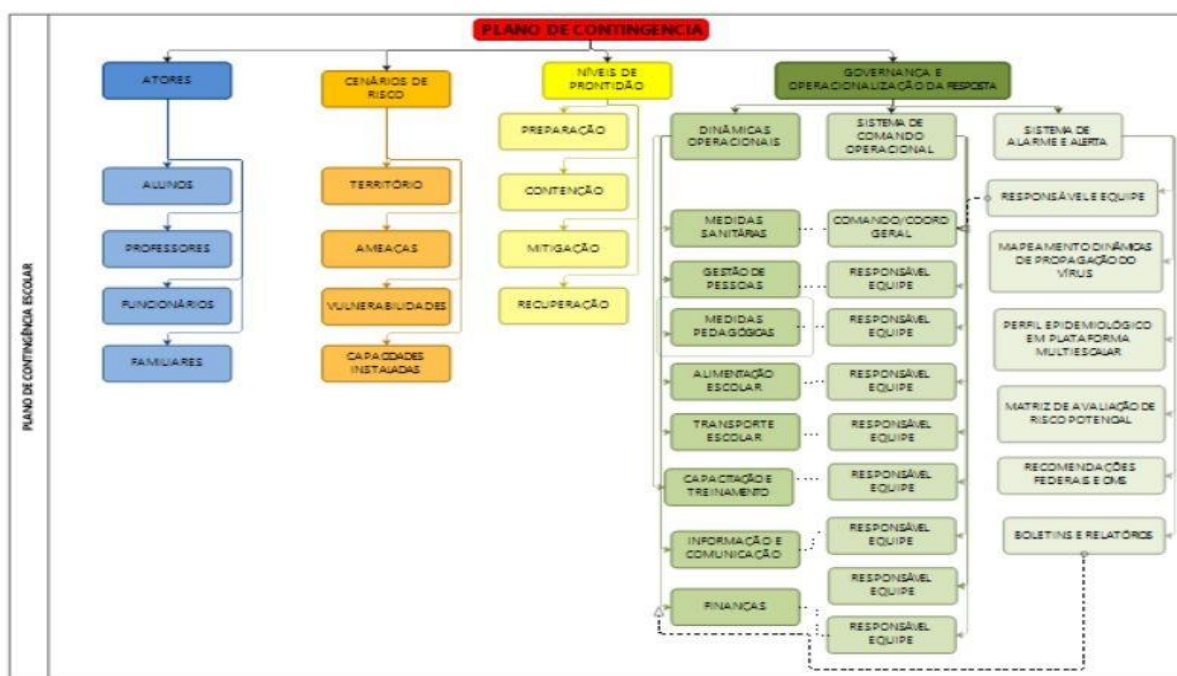


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

Público alvo: crianças, adolescentes, educadores/as, funcionárias/os e familiares destes da ACAM.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo Geral

Fortalecer os processos de governança da instituição, 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 as dinâmicas e ações operacionais e adotar os protocolos operacionais específicos, abrangendo todas as atividades do estabelecimento e todos os membros da comunidade educativa e cumprindo todas 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, garantindo a 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 aplicar ao nosso estabelecimento social e educativo. Em tais cenários 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:

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:

*De contato físico com pessoas contaminadas, como, por exemplo, ao apertar a mão de uma pessoa 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

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).

doença que podem atingir o nível de saturação mesmo em contexto de taxas menores de contágio. Não existe ainda nenhuma vacina disponível e provavelmente não estarão disponíveis ainda em 2020. Também não existem tratamentos medicamentosos específicos suficientemente testados, embora alguns medicamentos - tradicionalmente utilizados no tratamento de outras doenças - tenham sido utilizados com aparente sucesso, que não se sabe advir de qual ou de sua combinação com outros, e alguns novos medicamentos começam a ser testados.

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

No caso concreto da ACAM foi julgada como ajustada a descrição de território que segue:

A ACAM está situada no Morro do Mocotó, área incluída em um dos bolsões de pobreza da parte insular da cidade de Florianópolis, no bairro Prainha, no complexo denominado Maciço do Morro da Cruz. Nossa instituição está localizada à Rua 13 de Maio n° 46 .

O Morro do Mocotó foi uma das primeiras comunidades a serem ocupadas no Maciço, tendo um rico histórico cultural e de lutas sociais. Está localizada em área estratégica, no centro da cidade e próxima a diversos órgãos públicos da esfera executiva, legislativa e judiciária. Esta posição também traz

transtornos, como os efeitos do consumo e tráfico de drogas, especialmente o crack. Muitos dos usuários estão estabelecidos na região conhecida como “Prainha” e têm a região como fonte de oferta e consumo das drogas.

Estatísticas da Secretaria de Segurança Pública apontam que na região da “Prainha” ocorre a maior parte dos assaltos de Florianópolis, representando aproximadamente 25% de todos os casos. A situação socioeconômica e ambiental da comunidade também é preocupante. Dados do IBGE² apontam que 80% do território não possui arborização e, em 85% das residências, o chefe da família ganha menos que dois Salários Mínimos a preço de 2010³. No entorno do Mocotó, estão instaladas importantes instâncias de poderes, tais como: Assembleia Legislativa, Tribunal de Justiça, Tribunal de Contas, Departamento Nacional de Produção Mineral, Procuradoria Federal. A área do Morro do Mocotó começou seu processo de ocupação no ano de 1900. Na década de 20, quando da construção da Ponte Hercílio Luz, as ex-lavadeiras, habitantes do Morro, passaram a cozinhar para os operários e o prato principal era o "Mocotó". Daí a origem do nome do Morro: Morro do Mocotó.

O Morro do Mocotó foi uma das **primeiras áreas de ocupação da cidade**, mas só a partir de 1984 teve acesso à titulação legal da terra, após ter sofrido constantes ameaças de despejo tanto do Exército como do Hospital de Caridade.

Sendo **comunidade empobrecida pelo processo de exclusão social**, recai sobre a comunidade carências de todos os níveis, o que contribui para a evasão escolar e para o encontro de crianças e adolescentes com as ruas em busca de alternativas de sobrevivência e, conseqüentemente, às drogas e outras formas de violência.

A saída dos pais para o trabalho acaba deixando seus filhos desprotegidos, sujeitos a todo e qualquer tipo de riscos na própria comunidade, por falta de condições para propiciar alternativas de ocupação salutar no período oposto ao escolar.

A saída dos pais para o trabalho acaba deixando seus filhos desprotegidos, sujeitos a todo e qualquer tipo de riscos na própria comunidade, por falta de condições para propiciar alternativas de ocupação salutar no período oposto ao escolar.

A falta de condições que proporcionem uma vida digna provoca, não raramente, desintegração da família.

Todo esse panorama é importante e dele se pode inferir que as crianças e adolescentes do Morro do Mocotó têm seu modo de inserção e compreensão do mundo físico e social que os rodeiam.

² Censo 2010

³ O salário mínimo em 2010 era de R\$ 510,00 sendo que 85% ganhavam menos que 2 Salários Mínimos (R\$ 1020,00).

Nosso Projeto retrata a convicção de que, para garantir uma alfabetização - leitura e escrita enquanto função social - faz-se necessário o compromisso coletivo por parte dos espaços educativos e dos órgãos específicos da educação, sendo imprescindível fazer parte de um projeto de sociedade que coloque entre os seus objetivos primordiais a democracia, a justiça social e o avanço da qualidade de vida das pessoas.

De modo geral, no Brasil, os investimentos públicos com fins sociais são insignificantes em relação às necessidades da população empobrecida do ponto de vista sócio-econômico.

O mundo empobrecido não esconde nem poupa suas vítimas, que são expostas à triste e trágica condição de penúria, desesperança e de aviltamento.

A Constituição do Brasil e o Estatuto da Criança e do Adolescente/ECA prescrevem como dever da família, da comunidade, da sociedade em geral e do Poder Público, assegurar a criança e ao adolescente, com absoluta prioridade, os direitos à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao esporte, ao lazer, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária.

A realidade aponta a ausência de compromisso com a cidadania de crianças e adolescentes empobrecidos, o que pode ser comprovado no descumprimento das políticas públicas previstas nas legislações citadas. Espaços de lazer e prática de esporte, além de raros, não são permeados pela manutenção e seguranças devidas. Espaços para a promoção da educação formal, como as escolas públicas no geral, deixam a desejar na disponibilização de áreas para o desenvolvimento integral da criança e do adolescente. E o fato de não terem os seus espaços mantidos adequadamente deixam de referendar às crianças e adolescentes um local fundamentado na beleza, o que oportuniza, sem dúvida, uma outra maneira de relacionamento com o meio. Se a criança e o adolescente não se sentem como referência de um espaço, não agirão no sentido de preservá-lo.

Nesta direção, a Associação de Amigos da Casa da Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó – ACAM vem focando o seu olhar e, conseqüentemente o seu fazer, fundamentado na realidade onde o seu Projeto está inserido. Assim, focado, é carinhosamente denominado “Um olhar para o futuro: devolvendo a Beleza da Infância”. E devolver a beleza da infância nos reporta a um olhar cotidiano ao espaço que oferecemos, na responsabilidade que assumimos em cumprir com os nossos compromissos pautados na ética e na estética, o que presume dignidade.

Justificar perpassa no caso em tela, indignar-se todos os dias diante do quadro de injustiça social. Indignação presume posicionamento, ação. E é o que a Instituição, desde o ano de 1994 vem fazendo por meio do desenvolvimento de seu projeto socioeducativo, intervindo no ciclo da pobreza.

A realização do diagnóstico da Comunidade é um dos pontos de partida para a formulação de propostas ligadas às necessidades básicas dos envolvidos no processo. A investigação sistematizada da

Comunidade e de seu entorno permite conhecer as demandas e os desafios a serem enfrentados e, de maneira mais coerente e realista, orientar as propostas e ações.

Dessa forma, busca-se contribuir no caminho do desenvolvimento pessoal e social de crianças e adolescentes através de ações concretas, com presença educativa, afetiva, humana e solidária. Ação educativa que seja referência na vida de crianças e adolescentes, contribuindo para a transformação de suas relações pessoais, sendo evidenciados no comportamento e atitudes dos mesmos.

Acredita-se que o verdadeiro sentido da justiça e da solidariedade precisam estar calcados na preocupação e compromisso com os problemas dos indivíduos e da sociedade, com atitudes de serviço, diálogo em defesa dos direitos humanos dos mais vulneráveis, da paz, da vida.

De acordo com a proposta, direciona-se o atendimento para **190 crianças e adolescentes**, moradores do Morro do Mocotó, Morro da Queimada, Morro do Bode e Jagatá, em situação de vulnerabilidade e risco social. A faixa etária dos atendidos é de **6 a 15 anos e meio** de idade, no período complementar (contraturno) ao do ensino regular. Havendo vagas remanescentes, serão admitidas crianças e adolescentes de outras comunidades

O funcionamento da ACAM ocorre das 8h às 17 horas, de segunda a sexta-feira.

Nossa equipe equipe é formada por:

- 1 Coordenadora Geral
- 1 Coordenadora Pedagógica,
- 1 Coordenadora Administrativa
- 1 Coordenadora de Projetos Especiais
- 4 Educadores
- 1 psicóloga
- 3 Oficineiros
- 2 Cozinheiras
- 2 Serviços Gerais
- Rede de Voluntários AIESEC* e IVG

**Esses voluntários são oriundos de diversas partes do mundo, onde a AIESEC está inserida. Todos os projetos são vinculados as Nações Unidas. Sua rede é composta de jovens de 18 a 30, com ensino superior.*

5.3. Vulnerabilidades

A ACAM toma em consideração, na definição de seu cenário de risco, as vulnerabilidades gerais e específicas que seguem:

a) facilitação de condições 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 educação da comunidade escolar para a gestão de riscos e para a promoção da saúde (em especial, contextos epidemiológicos) que, em certos casos, se associa a baixa educação científica e dificuldades de pensamento crítico;

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, etc.;

f) baixa percepção de risco e o descumprimento de regras sociais (por exemplo, distanciamento e isolamento social, uso de máscaras, entre outros);

g) existência de atores pertencendo a grupos de risco;

h) atividades essencialmente presenciais e desenvolvidas em grupos;

i) dependência de 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 e notebooks e problemas na conexão à 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 orçamentária para contratação de equipe de educadores “volante”, em caso de contaminação de educadores regentes e oficinairos;

q) Prazo de retorno dos PCR's (exame padrão para detecção do covid-19). A demora para realização e entrega dos resultados dos exames, impacta na organização global da instituição.

5.4. Capacidades instaladas/ a instalar

A ACAM considera já ter a estrutura adequada para a realização do Placon instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

a) Temos pias que são suficientes para o uso coletivo. São 2 localizados no refeitório, e mais duas pias próximas às salas onde ocorrem as atividades de rotina. Além de possuir mais uma na quadra.

b) O posto de saúde local atende nossas demandas e é um parceiro.

c) Nossos espaços já foram limpos, higienizados e reorganizados para a retomada das atividades. Tornando-se o mais adequado possível.

d) Atuamos ao longo de 2020 com atividades junto à comunidade e as famílias atendidas oferecendo material e orientação sobre os dados oficiais e preventivos de combate ao covid-19.

e) Disponibilizamos em todas as nossas ações presenciais máscaras hospitalares e locais apropriados para descarte.

f) Oferecemos treinamento na acolhida 2021, específico para o atendimento durante uma pandemia, baseando-se nas reflexões acerca dos retornos escolares presenciais

g) Todos os nossos espaços possuem salas amplas e ventiladas, que estarão sempre abertas para ventilação e renovação do ar.

h) Dentro no espaço de atendimento público ACAM contaremos ainda com o conselho geral ACAM, formado por uma criança e um adolescente de grupo específico de atendimento, a coordenação pedagógica, administrativa, de projetos especiais e geral.

Capacidades a instalar

a) Sala de Observação: Caso algum dos colaboradores ou educandos apresentar quaisquer características que podem ser oriundas de sintomas de gripe, disenteria, dor de cabeça, tosse, febre .. Será promovido o isolamento imediato, em ambientes acolhedor e relaxante, para que possamos orientar o sujeito ou os familiares para a realização imediata do procedimento de quarentena de 14 dias em sua residência e já encaminhamos ao posto de saúde mais próximo da sua residência uma mensagem para a marcação da testagem do covid- 19. Caso a pessoa apresente dificuldade de locomoção o conselho encaminhará um dos seus representantes para o acompanhamento ao serviço médico e posteriormente para a residência. Seguir protocolo específico em caso de surto, seguindo as recomendações da Secretaria Estadual de Saúde/Vigilância Sanitária

b) Na primeira semana de fevereiro, a equipe receberá de acolhida um material específico da instituição para o atendimento durante o período pandêmico, nos dias 01, 02, 03, 04 e 05, todos estarão realizando a formação, educadores, gestores e equipe de apoio (cozinha e limpeza). Dentre os vários temas abordados neste período, teremos o dia 03 específico, para as mudanças que ocorrerão com o retorno das atividades presenciais e todas as alterações que serão necessárias na rotina de cada setor, para o funcionamento dentro do sistema de segurança indicado. A formação vai ocorrer das 8 às 17 horas,

com intervalo para café, almoço e lanche. As formações serão ministradas pela Coordenação Geral, Pedagógica e equipe de voluntariado da saúde (Nutricionista e Enfermeiros).

c) Conforme planejado, entregaremos uma cartilha altamente sistematizada sobre setores e layout institucional abordando resumidamente os seguintes pontos:

1. No portão de entrada: será controlado o fluxo de entrada/saída dos alunos e organizado do seguinte modo:

- a) Cartaz fixado no exterior da instituição determinando o uso obrigatório de máscaras e álcool em gel 70%;
- b) Medição de temperatura com termômetro digital infravermelho;
- a) para entrar na instituição cada pessoa deverá fazer a higienização dos sapatos no tapete com solução de hipoclorito de sódio (água sanitária) o qual terá troca sistematicamente,
- c) será realizada a higienização das mochilas dos alunos com vaporizadores;
- d) Deverá ser observada a distância entre os alunos com marcação na entrada da instituição;

e) Será proibida a entrada dos pais ou responsáveis nas dependências do refeitório, sem que sejam para atividades relacionadas a família e a comunidade, reiterando que para tal o ambiente deverá ter sido higienizado no início e no final do encontro.

2. Sala de aula:

- a) O distanciamento das carteiras seguirá a determinação da Secretaria da Saúde,
- b) será colocado álcool em gel 70% na porta de entrada de cada sala;
- c) será destinado um espaço para a guarda do material de cada aluno;
- d) Todas as salas terão borrifadores de álcool em gel para a higienização de quaisquer materiais que sejam compartilhados e ou expostos;
- e) Os educadores utilizarão máscaras hospitalares cirúrgicas e faceshield durante o horário de atendimento com as crianças e enquanto permanecerem nas dependências da instituição.

3. Lanche:

- a) O horário do lanche será feito dentro da própria sala de aula;
- b) Cada aluno será liberado para ir ao banheiro individualmente e no retorno, fará uso do álcool gel;
- c) Cada sala de aula receberá uma jarra fechada de polipropileno para o preenchimento das garrafinhas com água.

4. Higiene:

- a) Será realizada pela equipe de apoio escolar de forma sistemática e conforme recomendação da Secretaria Estadual da Saúde, com desinfecção de todos os ambientes da instituição para uso e nova desinfecção ao término.

5. Banheiros:

- a) O uso será controlado pela equipe de apoio e pedagógica na entrada e saída do aluno, com orientação de higienização das mãos.

6. Recreação:

- a) Será de forma escalonada e respeitando os espaços e distanciamento necessário com o uso de máscara;
- b) Será respeitado o protocolo aprovado (oficial) emitido pela Secretaria Municipal de Saúde e/ou pela Secretária Municipal de Educação e/ou pela Secretaria Municipal da Assistência Social , entretanto desde já priorizaremos atividades pedagógicas recreativas como contação de histórias, teatro, roda de conversa, no sentido de priorizarmos atividades que inibem o contato entre os alunos e/ou manuseio de materiais não esterilizados.

7. Material dos Educandos:

- a) O material ficará sob a guarda da instituição, sendo higienizado no período que antecede a troca de turno e ao final das atividades.

8. Sala de Observação/Ambulatório:

- a) **Será promovido o isolamento imediato, em ambientes com instrumentos lúdicos, de qualquer pessoa que apresente os sintomas característicos da COVID-19, orientando-a e a seus familiares a realizar o imediato procedimento de quarentena de 14 dias em sua residência.** Caso algum dos colaboradores ou educandos apresentar quaisquer características que podem ser oriundas de sintomas de gripe, disenteria, dor de cabeça, tosse, febre .. Será promovido o isolamento imediato, em ambientes acolhedor e relaxante, para que possamos orientar o sujeito ou os familiares para a realização imediata do procedimento de quarentena de 14 dias em sua residência e já encaminharemos ao posto de saúde mais próximo da sua residência uma mensagem para a marcação da testagem do covid- 19. Caso a pessoa apresente dificuldade de locomoção o conselho encaminhará um dos seus representantes para o acompanhamento ao

serviço médico e posteriormente para a residência. Seguir protocolo específico em caso de surto, seguindo as recomendações da Secretaria Estadual de Saúde/Vigilância Sanitária;

- b) Seguir protocolo específico em caso de surto, seguindo as recomendações da Secretaria Estadual de Saúde/Vigilância Sanitária. Além de apoio alimentar e psicossocial.

9. Refeitório:

- a) O uso do refeitório será escalonado com distanciamento entre todos que fizerem uso;
- b) O espaço de alimentação formal (refeitório) seguirá o protocolo de higienização de todos os utensílios do espaço, armazenamento, preparação e disponibilização para os educandos e colaboradores.

10. Professores/Colaboradores:

- a) Uso de uniformes nas dependências e na região da ACAM (obrigatório em horário laborativo);
- b) Uso de máscara e face shield;
- c) Orientação para troca de máscaras a cada 3h;
- d) Deverão seguir todos os protocolos de cuidados e estar atentos a qualquer situação de anormalidade.
- e) Estabelecer fluxos de encaminhamento de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;
- f) Estabelecer protocolos internos de testagem e rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados;
- g) Plano de comunicação integrado;
- h) Disseminação e divulgação do plano de contingência para toda a comunidade educativa e monitoria de ações;

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.

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).</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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>
<p>RECUPERAÇÃO</p>		<p>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</p>	

similares às previstas para a fase de Contenção.

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.

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/13JpI3bInU3Do59SkO8xlQLl2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
--------------	------	--------	------	------	--------

Higienização das mãos com álcool 70% de todos que entrarem na ACAM	Nas portas de entrada da instituição. Entrada da instituição	Durante todo o período das atividades	Ivonete e um dos educadores	Pulverizar as mãos, mochilas das pessoas envolvidas nas atividades presenciais.	Foram adquiridos 20 pulverizadores de 500ml a um custo unitário de R\$6,50 a um custo total de R\$130,00 e 180 L de álcool 70% com custo unitário R\$ 5,99 somando um total de R\$1.078,20
Demarcação de espaços evitando aglomerações	Banheiros, salas de atividades, refeitório, recepção, sala de dança, arte, teatro.	Durante todo o período das atividades	Todos da equipe	Sinalização e avisos escritos	Nas salas serão demarcadas as carteiras com 1,5 m de distância. Assim como no refeitório, sala de artes, biblioteca, brinquedoteca, aquaponia, sala de informática e pátio. Serão necessário 100 metros de fita amarela de demarcação (R\$ 42,00)
Medição de temperatura de toda comunidade institucional	Entrada geral e após intervalos	Diariamente	Michelle e Elisângela	Controle de acesso	Já foram adquiridos 5 termômetros com o custo de R\$160,00 reais cada.

Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para o isolamento	Quando necessário até chegada do responsável pelas crianças e adolescentes, em situações de urgência acionamento 192 ou socorro pelo comite responsável institucional (encaminhamento a Urgência/em emergência hospitalar)	Lorena e Juliana	Deteção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Será levado para a sala de atendimento, podendo ficar isolado dos demais. Não tem custo.
Rastreamento de contatos	Instituição	ao confirmar um caso	Responsável Saúde	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Psicossocial

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=sharing>

Exemplo:

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Quadro de horários alternados por grupos	Entrada, saída, salas de atividades, refeitório	Permanente	samara morais	Definição de cronograma com horários diferentes para entrada e saída dos grupos	Necessidade de adaptação do quadro de horário.

				para os intervalos	
Desmembramento dos grupos em subgrupos, em quantas forem necessárias	Grupos diversos de atendimento	Permanente/ Duração do covid-19	Samara Morais	Definição de dias ou semanas fixas em que os subgrupos poderão ir à instituição participar das atividades presenciais	É necessário dividir os grupos, listar o público prioritário e elaborar uma comunicação mais efetiva com as famílias
Formação referente a métodos de prevenção para a não transmissão do vírus	Ambiente educativo	Antes do retorno das atividades presenciais	Samara Morais	Preparação de curso por educadoras/es	Não há necessidade
Orientação das crianças e adolescentes quanto às medidas preventivas	Salas de atividades	Periodicamente	Educadores Sociais	Elaboração de material informativo/cartilhas / documentação expositiva, material para a família.	Não haverá a necessidade de recurso financeiro

Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas

Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrO5GNENoilK4kSd1Gt/view?usp=sharing

Nesta tabela a instituição precisa preencher como irá se organizar com relação a alimentação escolar. Pensar as ações necessárias e preencher conforme as suas especificidades.

Exemplo:

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
--------------	------	--------	------	------	--------

Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão	Instituição	Antes da retomada às atividades	Nutricionista DEPAE	Reunir equipe responsável pela produção e manipulação de alimentos Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade de recursos financeiros
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	Coordenação Geral e Pedagógica	Reunir a equipe responsável pela produção de alimentos para o treinamento Definir dia, horário, forma (presencial ou virtual), materiais, etc. Dirimir dúvidas	Verificar se há necessidade de recursos financeiros
Testagem do método e monitorar o processo estabelecido	Instituição	Antes da retomada e durante o retorno		Realizar simulado de alimentação Estabelecer forma de monitoramento diário	Verificar se há necessidade de recursos financeiros

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

Porquê (domínios): TRANSPORTE ESCOLAR - A ACAM não possui serviço de transporte escolar, tendo em vista que as comunidades atendidas não possuem acessos terrestres pavimentados. A maioria dos nossos beneficiários sobem as escadas e vielas a pé.

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1-f_KWOhot0A263pxiacSmpvm_BgexkGC/view?usp=sharing

Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS

Diretrizes: Link de Acesso:

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

Exemplo:

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	Instituição	Antes da retomada das atividades presenciais e durante	Coord. Geral	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 avaliação diagnóstica	Verificar se haverá necessidade de recursos financeiros e o montante
Treinamento e capacitação quanto às diretrizes e protocolos educacionais e sanitários, entre outros.	Instituição	Antes da retomada das atividades e durante caso haja necessidade	Coor. Pedagógica	Construir protocolos de rotina	Não há custos
Organização do trabalho presencial e trabalho remoto	Instituição	Antes do retorno presencial	Coordenador a Geral e Pedagógica	Coordenadores (geral +pedagógico+ adm) Elaboração de um plano de capacidade híbrida de atendimento, com propostas e vivências que possam ser realizadas no espaço da ACAM ou na casa da criança (através de recursos de mediação tecnológica e/ou material	Verificar se haverá necessidade de recursos financeiros e o montante para a preparação dos materiais e entrega, tais como impressões diferenciadas, diagramações e demais materiais de vivências e
				diferenciado impresso)	estímulos concretos

Acolhimento e Apoio Psicossocial	Instituição	Ao recomençar as atividades presenciais e durante o retorno	Psicóloga e Assistente Social	<p>Através de um ambiente acolhedor para a comunidade estaremos estreitando laços e promovendo de desenvolvimento emocional e fortalecimento de vínculos, para a instituição e comunidade.</p> <p>Prestando apoio psicossocial tanto as crianças, adolescentes, funcionários e a comunidade (com agendamento prévio);</p> <p>Estabelecer parcerias com universidades, assistência social local entre outros para atendimento das demandas educativas que forem superiores à capacidade da equipe.</p>	Não haverá necessidade de recursos financeiros
----------------------------------	-------------	---	-------------------------------	---	--

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
Capacitação e formação das equipes	Sec. de Educação e ACAM	Assim que aprovado o PlaCon	CTC/DCSC / SMED	Plataformas digitais (Web conference/webinar, live)	Sem custos para a ACAM.
Após formação da rede, a coordenação pedagógica realizará a formação institucional, visando o desenvolvimento e a articulação junto a comunidade para contribuir com a formação de multiplicadores	Conforme orientação SMED; Podendo ser nas dependências da ACAM ou em forma remota, nas plataformas digitais	Conforme calendário oficial SMED	Depto de comunicação	Plataformas digitais (Web conference/webinar, live, Podcasts)	contrapartida institucional
Treinamento para as equipes educativas sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	Secretaria de Educação e Instituição	Assim que divulgado Plano de contingência	Coord. Geral e Pedagógica	Plataformas digitais (Web conference/webinar, live, Podcasts)	Verificar quantitativo de recursos necessários
Participação de simulados de mesa	Instituição	Antes do retorno às atividades	Presidente, Coordenação, profissionais	Realização on line utilizando plataformas virtuais	Não há custo
Realização de simulados de campo na Instituição	Instituição	Antes do retorno às atividades	Coord. Geral e Pedagógica	Exercício realizado nas instituições testando os protocolos estabelecidos	Exercício realizado nas instituições testando os protocolos estabelecidos

Quadro 7: Esquema de organização DAOP Treinamento e Capacitação

Porquê (domínios): INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

Diretrizes: Link de Acesso:

Exemplo:

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Organizar um plano de comunicação para orientar a comunidade educativa sobre os procedimentos alimentares, de transporte, de medidas sanitárias, questões pedagógicas, de gestão de pessoas, de treinamento e capacitação, de finanças.	Secretaria de Educação, Instituições em parceria com Saúde, Assistência, Proteção e Defesa Civil, entre outras	Antes da retomada das atividades presenciais, durante o retorno até a normalidade	Setor de Comunicação, Coord. Geral e Pedagógica	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, news letter, etc.	Não há necessidade de recurso financeiro.
Estabelecer o processo de comunicação entre o SCO, a comunidade educativa, a comunidade externa e os meios de comunicação locais	Secretaria de Educação, Instituição, Coordenadoria Regional	Antes da retomada das atividades presenciais, durante o período até o retorno definitivo	SCO, Setor de Comunicação	Definir um fluxograma de informações Contatar com meios de comunicação locais (rádios, TV, imprensa) Estabelecer quem será o interlocutor	Não há necessidade de recurso financeiro

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)

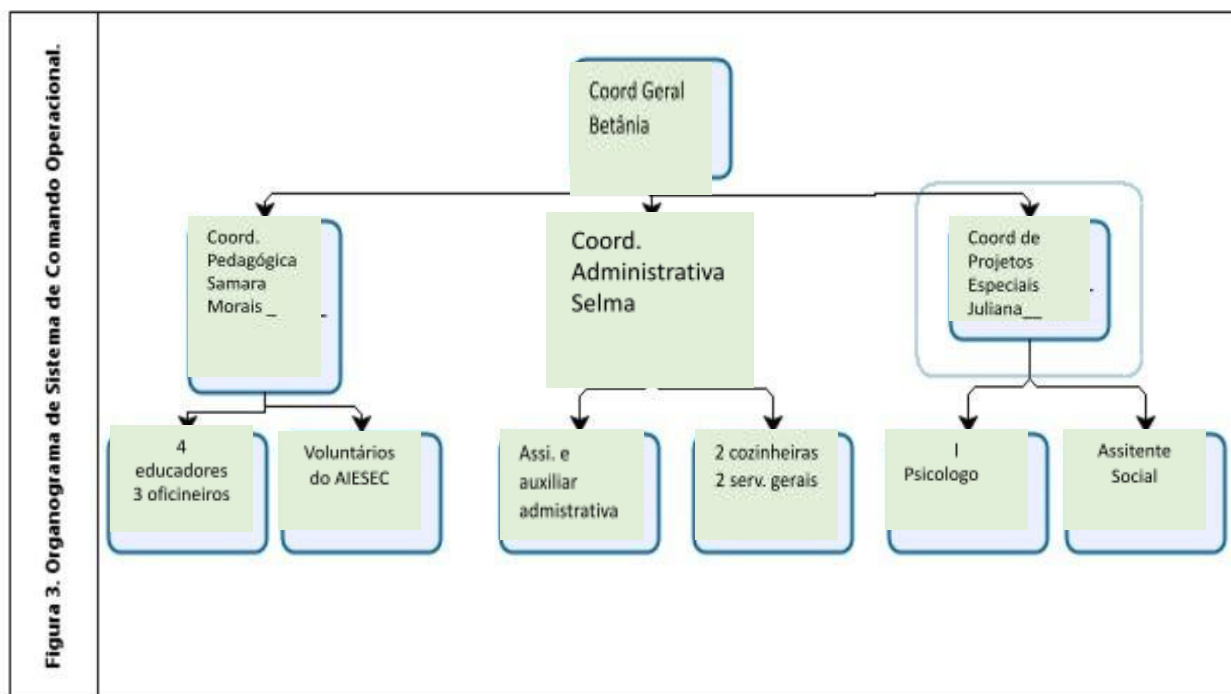
A ACAM adotou a seguinte estrutura de gestão operacional:

Betânia Zahlouth Coordenadora Geral como responsável pela logística completa e implementação;

Samara, coordenadora Pedagógica e Juliana Coordenadora de Projetos Especiais como responsáveis por acompanhamentos individuais e multiplicação de normas e práticas;

Selma (coordenadora administrativa) como responsável de notas, fluxos de compra e aquisição, contratação e organização de voluntariado;

Lorena (Psicóloga) , multiplicação de práticas junto à comunidade do entorno institucional (não beneficiários diretos), acompanhamento de equipe e acompanhamento psicológico de crianças e educadores.



Cargo	Nome	Telefone
Coord. Geral	Betania Zahouth	984291074
Coord. Pedagógica	Samara Morais	991130325
Coord. De Projetos	Juliana Elesbão	984492996
Coord. Administrativa	Selma	98451-1573

Cada uma das caixas no organograma deve ser devidamente nominada e identificada com telefone, e-mail, WhatsApp da pessoa com poder de decisão. Para facilitar pode-se criar um mural para comunicações, avisos, indicação dos responsáveis e contatos de emergência.

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:

- a) indicações provenientes de instituições hierarquicamente superiores e das entidades de saúde;
- b) sistema de observações e controle de evidências (tosse persistente de alguém, queixa de sintomas compatíveis com COVID-19, medição de temperatura em casos suspeitos);
- c) informações variadas plausíveis provenientes de diversas fontes (crianças, adolescentes, pais/responsáveis, funcionários, autoridades locais, entidades representativas e acreditáveis);
- d) 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
Betânia Zahlouth	Coordenação Geral da casa. Quem faz a ponte entre todas as funções da casa.	(48) 98429-1074	Presencial
Selma	Acompanhar junto a equipe e comunidade beneficiária dos programas da instituição se as normas e processos estão sendo realizados	(48) 98451-1573	Presencial e remoto
Samara Morais	Formação continuada para os educadores, seguindo as	(48) 99113-0325	Presencial Prancheta, material impresso e câmera

	diretrizes do PlanCon e Plano de ação.		fotográfica para registro do processo e análise posterior
Juliana Elesbão	Orientação dos processos relacionados aos atendimentos oferecidos à comunidade	(48) 98449-2996	Presencial e pelas Redes sociais
Ester Konig	Disseminação do Plano de Contingência nas Redes Sociais.	(48) 99901-7188	Redes Sociais (Instagram, Facebook e Site). Construir material para ser enviado para as famílias.
Lorena Fiuza	Ler diariamente toda a informação disponível, em especial, instruções de órgãos superiores e informações com potencial impacto na ACAM	(51) 98185-2953	Presencial estar atenta ao Covidômetro

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.

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Acesso a unidade educativa e cozinha	Cozinha despensa	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 despensa	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	-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% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha/despensa. -Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão -Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

				<p>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>	
--	--	--	--	--	--

PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES

Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.	Unidade escolar	Se apresentarem sintomas	- Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<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> <p>- 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.</p>	
Uniformes e EPIs (cozinheiras)	Unidade escolar	Diariamente	Cozinheiras	<p>- As cozinheiras efetivas recebem o uniforme enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar. A aquisição do sapato fechado é de responsabilidade da própria cozinheira.</p> <p>- 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.</p> <p>- Quanto aos EPIs, as cozinheiras recebem máscaras, toucas e aventais descartáveis (para uso exclusivo no manejo de resíduos).</p> <p>- Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e</p>	Necessário adquirir: - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)

				distribuição dos alimentos.	
Uniformes e EPIs (nutricionistas)	Unidade escolar	Diariamente	Nutricionistas e supervisores	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, touca, máscara e avental descartáveis 	Necessário adquirir: <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 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. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável
Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<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; 	Necessário adquirir: <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 colocar o dedo no nariz, boca ou ouvido e depois tocar nos alimentos; - 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; - Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas 	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<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; - Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador; - 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; - O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese; - As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o 	Necessário adquirir: - Máscara descartável

				<p>queixo, pescoço ou topo da cabeça;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo: <p>8. Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;</p> <p>9. Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, evitando tocar o tecido na parte frontal;</p> <p>10. Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassado o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas; - Descartar em local determinado pela nutricionista. 	
Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:	Trajetos de casa a unidades escolares	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho); - 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; - Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, seguindo as orientações do próximo tópico. - 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%; - 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 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Álcool 70%

				<p>antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>Procedimento de higienização de mãos:</p>	<p>Unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Quando chegar ao trabalho; -Depois de utilizar os sanitários; -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 e entre alimentos crus e cozidos; 	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<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; 6. Esfregar a ponta dos dedos na palma da outra mão; 7. Lavar os punhos de cada mão; 8. Enxaguar bem e seque com papel toalha descartável não reciclado. 	

		<ul style="list-style-type: none"> -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; -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 feito em lixeira determinada pela 	<ul style="list-style-type: none"> -Avental descartável

				<p>nutricionista.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Retirar o avental e descartá-lo; -Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%. 	
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 <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> - 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 Estudantes	<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. <ul style="list-style-type: none"> - Para os estudantes acima de 2 anos e demais profissionais é obrigatório o uso de máscaras para circular no refeitório, somente será permitido a retirada ao se alimentar; - Para os profissionais que atendem no refeitório deve ser obrigatório à utilização de touca além da máscara na organização 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> -Touca descartável; - Máscaras descartável; - Luvas descartáveis; - Avental descartáveis;

				da distribuição.	
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - 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; – Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro; - As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos. - Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante - Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Prato de vidro, aço ou inox; - Copos descartáveis ou caneca de aço em inox;
Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	<ul style="list-style-type: none"> - Após o estudante finalizar sua refeição, o mesmo deverá individualmente retirar seu prato e utensílios da mesa e colocar em local destinado; Na Educação Infantil os professores deverão auxiliar as crianças neste processo; – 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; 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Bacias; - Lixeiras com pedal.
DEMAIS AÇÕES					
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão	Unidade Escolar	Antes da retomada às aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade de recursos financeiros
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)	<ul style="list-style-type: none"> -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

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

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, assim como dos eventuais problemas detectados e como foram resolvidos, de questões que seja necessário resolver ou aspectos a serem alterados.