



# PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

Instituição Parceira de Educação  
Complementar - Associação de Surdos da  
Grande Florianópolis - ASGF



**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

**FLORIANÓPOLIS, DEZEMBRO/2021**



**Plano de contingência aplicável a**

**Sandra Lúcia Amorim**

**Presidente(a)**

**REPRESENTANTES DA Instituição Associação de Surdos da Grande Florianópolis - ASGF:**

**PRESIDENTE(a): Sandra Lúcia Amorim**

**ADMINISTRATIVO: Thaiara Reis**

**EDUCADORES: Jean Pardal de Brito; Kelly Avila.**

**ALIMENTAÇÃO: Ana Carolina Ribeiro Vieira.**

**APOIO: Cristiana Erthal; Juliana Costa Beber; Meryane Rodrigues Cardoso.**

## Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA</b>	<b>8</b>
<b>3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO</b>	<b>7</b>
<b>4. OBJETIVOS</b>	<b>8</b>
<b>4.1. Objetivo Geral</b>	<b>8</b>
<b>4.2. Objetivos Específicos</b>	<b>9</b>
<b>5. CENÁRIOS DE RISCO</b>	<b>10</b>
<b>5.1. Ameaça(s)</b>	<b>10</b>
<b>5.2. Caracterização do Território</b>	<b>12</b>
<b>5.3. Vulnerabilidades</b>	<b>13</b>
<b>5.4. Capacidades instaladas/ a instalar</b>	<b>15</b>
<b>6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO</b>	<b>18</b>
<b>7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA</b>	<b>20</b>
<b>7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais</b>	<b>21</b>
<b>7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)</b>	<b>30</b>
<b>7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)</b>	<b>31</b>
<b>7.3.1. Dispositivos Principais</b>	<b>32</b>
<b>7.3.2. Monitoramento e avaliação</b>	<b>34</b>
<b>8. PLANO DE AÇÃO GERAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>	<b>34</b>
<b>8.1. Monitoramento e avaliação</b>	<b>47</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A escola 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".

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, 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 Associação de Surdos da Grande Florianópolis - ASGF, 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 Associação de Surdos da Grande Florianópolis - ASGF obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

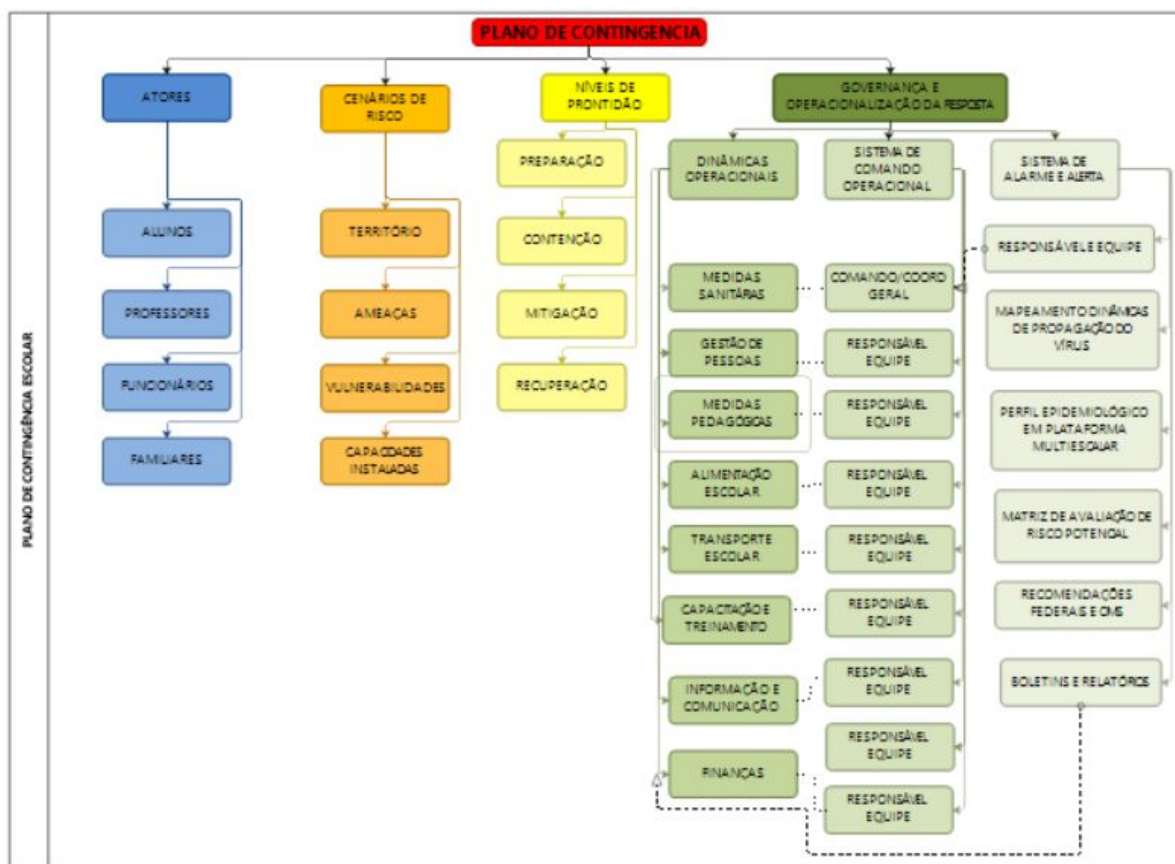


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

## 3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

**Público alvo:** crianças, adolescentes, educadores/as, funcionárias/os e familiares destes da Associação de Surdos da Grande Florianópolis.

## 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 se aplicam ao nosso estabelecimento 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 cardiorrespiratório<sup>1</sup>, 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

---

<sup>1</sup> 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).

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 contamina, 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. 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

A Associação de Surdos da Grande Florianópolis - ASGF, localizada no endereço Rua Deodoro, nº 209, bairro Centro/Florianópolis, atende atualmente crianças, adolescentes, jovens, adultos, idosos surdos e famílias.

- A Associação de Surdos da Grande Florianópolis - ASGF é uma ONG que atende uma comunidade heterogênea, composta por pessoas surdas e seus familiares, em situação de vulnerabilidade social. Ressalta-se que muitos surdos utilizam gestos caseiros, sinais estes usados e convencionados por tal família, gerando assim algum meio comunicacional entre o surdo e sua família. - 90% dos surdos nascem em famílias de ouvintes (que desconhecem a libras). devido a isso, grande parte dessas pessoas e seus familiares encontram na associação, apesar de tardiamente, um espaço para desenvolver a aprendizagem da libras. no que se refere à cultura da pessoa surda, destaca-se que este público necessita de acessibilidade, por meio de recursos e artefatos culturais nos diferentes espaços, e principalmente, do uso da libras nos diversos locais. no entanto, encontrar espaços acessíveis ainda é uma luta da pessoa surda, visto que, na sociedade atual predomina a cultura ouvinte e, portanto, o conhecimento e domínio da libras por parte da população, se torna escassa. todas essas condições resultam na segregação, exclusão e perda de autonomia da pessoa surda, que precisa depender de ouvintes para resolver diferentes questões e terem acesso à informações básicas sobre os seus direitos. diante do atual momento em que vivemos a comunicação se faz extremamente necessária, uma vez que as informações referentes à prevenção e contenção do covid-19 é fator primordial para a segurança de todos. em se tratando de pessoas surdas o agravamento é maior, pois a grande parte dos surdos não possuem acesso às informações via meios de comunicação, pronunciamentos oficiais e inclusive por textos. sendo assim, o único

recurso de entendimento é através da libras e para aqueles que desconhecem esta língua, se faz necessário o uso de gestos e imagens. o trabalho é árduo e acaba chegando tardiamente qualquer tipo de informação. diante de tudo isso, ao longo dos últimos anos a associação de surdos da grande Florianópolis têm-se apresentado de forma mais específica, como espaço de atuação e rede de acesso ao público de pessoas surdas, com deficiência auditiva e seus familiares. a asgf, se coloca como a instituição referência, pois nesse espaço essas pessoas recebem atendimento especializado ao encontrarem suporte com profissionais surdos e ouvintes que fazem uso da libras, o que facilita a apropriação das informações e acesso aos serviços até então privados à esses sujeitos. no entanto, salienta-se que a acessibilidade que está garantida em lei (intérprete de libras) é rara e na própria entidade não há a disponibilidade deste profissional, cabendo aos próprios funcionários o repasse das informações e suporte a este público.

- A sede da ASGF está localizada no centro de Florianópolis, sendo um território frequentado por pessoas que residem em diferentes bairros da região, alguns muito distantes. o mesmo ocorre com o público de pessoas surdas e seus familiares atendidos pela asgf, que também residem em diferentes localidades, muitas delas distantes da entidade. este fator se torna um dos grandes desafios da associação ao buscar construir uma frequência assídua dessas pessoas, uma vez que, seu público atendido enfrenta as barreiras de locomoção (necessitando do uso de vários transportes coletivos) e passando por barreiras de comunicação (utilizam LIBRAS na comunicação).
- A faixa etária do público atendido pela asgf caracteriza-se por crianças, adolescentes, jovens, adultos, idosos surdos e seus familiares, dos 3 aos 85 anos.
- Horário de atendimento: 8h às 12h / 13h às 17h.
- Número de profissionais: 1 assistente social, 1 psicóloga, 1 técnico administrativo; 1 apoio e orientação jurídico-social; 1 coordenadora pedagógica; 2 professoras de libras; 2 professores bilíngues; 1 cozinheira.

### 5.3. Vulnerabilidades

A Associação de Surdos da Grande Florianópolis - ASGF 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) **falta de pia externa próxima a entrada da Sede ASGF, apenas possui pia cerca de vinte metros de distância da porta de acesso ao prédio.**

o) **duas salas de aula apresentam somente uma janela de circulação de ar.**

p) **dificuldade financeira para contratar uma equipe “volante” para substituição dos colaboradores que testarem positivo para o Covid-19 ou que estão sob suspeita;**

q) **a demora para realizar os testes de Covid-19 e para receber os resultados dos mesmos;**

r) **barreira comunicacional, onde não há intérpretes de libras, dificultando o acesso à informação da pessoa surda, dos familiares surdos, acerca dos cuidados e**

prevenção do contágio da Covid-19; ou seja, pela falta de intérpretes ocorre as limitações de acesso ao surdo;

s) público em vulnerabilidade, com pouco acesso aos recursos tecnológicos, o que muitas vezes, dificulta a comunicação, visto que, necessitam de informação por meio de chamadas de vídeo.

t) A maioria dos participantes surdos e respectivos familiares das atividades da ONG vem de diferentes bairros de Florianópolis, deslocando-se por transporte público o que gera maior risco de contaminação por COVID-19.

u) estudantes/usuários surdos sem espaço adequado para estudo em casa, falta de equipamentos como computadores e notebooks e problemas na conexão à internet;

v) somente uma entrada na instituição que apresenta passagem muito estreita.

x) ausência de espaço adequado para alimentação dos profissionais que garanta os cuidados de prevenção do contágio;

y) Testagem dos profissionais e crianças antes do retorno ao atendimento educacional e de forma periódica, visando o controle e prevenção do contágio ao covid-19.

z) número insuficiente de profissionais para atuarem na higiene e alimentação conforme as ações descritas no plano de contingência;

#### 5.4. Capacidades instaladas/ a instalar

A Associação de Surdos da Grande Florianópolis - ASGF considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

##### Capacidades instaladas

a) possui uma infraestrutura adequada a realização do Plancon. A entidade localiza-se em um prédio no centro de Florianópolis com salas relativamente amplas e uma sala para alocar pessoas em caso suspeito de covid-19, temos 3 banheiros no térreo e no mesmo andar em que estudantes tem aula são 2 banheiros.

b) utilização do espaço e da infraestrutura dos ambientes educativos;

c) Criação do Comitê Estratégico de retorno às atividades presenciais na entidade: a equipe responsável será composta pelos seguintes membros: Sandra Lúcia Amorim (Presidente), Thaiara Reis (Apoio Administrativo), Cristiana Erthal (coordenadora pedagógica); Juliana Costa Beber (psicóloga) e Meryane Rodrigues Cardoso (assistente social).

##### Capacidades a instalar

a) Necessidade de dispor de ambiente específico para isolamento de pessoas que no meio do expediente/atividades possam vir a ter algum tipo de sintoma;

b) Necessidade de formação específica para divulgação de informações gerais do Covid-19, como também, informações gerais da matriz de risco da região da grande Florianópolis;

c) Necessidade de formação específica para sistematização e divulgação de informações previamente existentes nas mídias sociais da entidade sobre como proceder no retorno das atividades presenciais;

d) Estabelecer fluxos de encaminhamentos de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;

e) estabelecer protocolos internos de testagem e rastreamento afastamento de contatos de casos confirmados e desenvolver plano de comunicação integrado;

f) Disseminação e divulgação do plano de contingência para toda comunidade surda.

A entidade realizará formação específica, de acordo com o PLANEJAMENTO que segue: Serão realizadas 02 formações por semana, às terças e quintas no período vespertino com duração de 01 hora cada formação.

#### **MEDIDAS QUE A EQUIPE APLICARÁ PARA PREVENÇÃO AO COVID19:**

- Atualizar a lista de todas as pessoas envolvidas na instituição de ensino, todos os profissionais e alunos, com os respectivos contatos;
- Avaliar a adequabilidade da ventilação dos espaços da instituição;
- Verificar as condições de trabalho de todos profissionais da instituição, inclusive a existência de EPIs suficientes para todos profissionais;
- Organizar as equipes para trabalharem de forma escalonada, respeitando-se a medida de distanciamento social;
- Realizar estratégias de orientação sobre formas de prevenção da Covid-19, sobre higiene das mãos, monitoramento de temperatura, uso de máscara, identificação dos sintomas da Covid-19, assim como ações a serem realizadas caso algum desses sintomas sejam identificados;
- Planejar e comunicar a organização de horários intercalados para a entrada, saída, alimentação e intervalo das atividades de modo a evitar aglomerações;
- Checar se a quantidade de máscaras e outros itens de segurança necessários à segurança coletiva e individual são suficientes;

A equipe responsável seguirá as normas e medidas necessárias para prevenção ao Covid-19, trabalhando de forma integrada com a comunidade e com o compromisso de repassar todas informações e orientações, além de desenvolver as formações com os estudantes e a comunidade de maneira didática e acessível. Enfatizamos que o trabalho será de acessar as normas e orientações dos órgãos governamentais competentes e traduzir para a Língua Brasileira Sinais-LIBRAS ao público surdo que participa da entidade. Assim, a equipe se reunirá semanalmente para estudar materiais de órgãos oficiais de saúde pública, tais como materiais da



Fiocruz, SUS, etc. Todo material utilizado será interpretado para a Língua Brasileira de Sinais simultaneamente aos surdos.

c) treinamento, incluindo simulados, conforme o planejamento que segue:  
**Etapa 1: Protocolo de Acolhimento dos participantes:** haverá uma pessoa responsável pela conferência de 30 % da capacidade máxima de público presente no local da entidade, aferição da febre, uso de máscara, disponibilização de álcool gel nas mãos. Encaminhamento dos surdos com devido distanciamento até o local para treinamento com simulado.

**Etapa 2:** A equipe responsável simulará com uma pessoa voluntária um caso de suspeita de covid na instituição, e tomará todas as medidas necessárias para evitar contágio para os demais membros. Desta forma um membro com suspeita de covid será encaminhado até a sala de isolamento e imediatamente será feito o contato com o familiar e/ou responsável ( caso menor de idade ) solicitando a este para vir até a instituição para tomar as devidas providências, ou este sendo adulto a entidade o encaminhará para o posto de saúde mais próximo. Concomitantemente um profissional orientará os participantes a manterem a calma, manter o distanciamento social, explicará sobre a importância do uso da máscara, medirá a temperatura de cada membro e os questionará se algum deles tem sintomas de tosse, dificuldade de respirar, dor de garganta, coriza, cefaléia, fraqueza no corpo, etc. Será utilizada uma cartilha visual contendo todas as recomendações de prevenção de contágio do covid neste simulado.

**Etapa 3: Simulado para Alimentação / Intervalo / Lanche:** o profissional responsável direcionará um participante por vez até o banheiro mais próximo para a higienização correta das mãos, preferencialmente serão utilizados dois banheiros para esta ação, além disso os mesmos serão orientados a evitar tocar olhos, nariz e boca com as mãos e sempre que ao tocar lavar as mãos imediatamente, também serão orientados a não compartilhar objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos e sempre mantendo o distanciamento social.

Conforme Documento: "Plano de Ação Geral de Alimentação Escolar da Prefeitura de Florianópolis"

- No momento da entrada no refeitório um responsável estará aguardando os participantes do simulado, tomando as devidas orientações a estes conforme descrito abaixo:
  - Haverá marcações nas mesas para os participantes sentarem com distanciamento de 1,5 cada marcação.
  - Na entrada do refeitório haverá um tapete de higienização para os pés.

- Serão utilizados pratos de vidro, e talheres que serão servidos individualmente pelo manipulador de alimentos.
- Após o participante finalizar sua refeição, o mesmo deverá individualmente retirar seu prato e utensílios da mesa e colocar em local destinado;
- O espaço estará arejado, organizado, higienizado, e com todas as janelas e portas abertas.
- Cada participante terá seu copo/ garrafinha individual.

## 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</p> <p>(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)</p> <p>e</p> <p>Perigo Iminente (quando há casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária)</p>
	<p>Mitigação</p> <p>(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>

RECUPERAÇÃO		<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 similares às previstas para a fase de Contenção.</p>	
-------------	--	---	--

**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 síntese 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/13JpI3blnU3Do59SkO8xIOLl2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Higiene das mãos de todos os membros da comunidade educativa	Entrada e saída da instituição	Permanent e	Jean de Brito; e Kelly Ávila; (escalonados acompanhamento de cada membro que entrar na instituição conferindo o uso do álcool gel e a recarga do esguicho	Álcool gel 70%	Necessários 2 esguichos com custo unitário de 0,20 e total de 10 e 1 frascos de álcool com custo unitário de 10 e total de 10
Uso obrigatório de máscaras	Instituição	Diariament e	Todos os membros que frequentam a instituição	Uso de máscaras para todos profissionais, responsáveis, familiares	
Demarcação de espaços evitando aglomerações	Banheiros, salas de atividades, refeitório,	Permanent e	Juliana Costa Beber; e Meryanne Rodrigues (responsáveis pela	Sinalização e avisos escritos (visuais para surdos	1,5 metros de fita e 2 placas de sinalização com custo de R\$10,00

	recepção, ...		sinalização e vistoria).	com imagens)	
Medição de temperatura de toda comunidade educativa	Entrada da instituição	Permanente	Jean de Brito ; Kelly Ávila;	Termômetro infravermelho	Necessário 2 aparelhos de medição de temperatura ao custo de R\$180,00 reais cada
Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para o isolamento - 2ª sala próxima a porta de entrada/saída	Quando necessário até chegada do responsável pelas crianças e adolescentes;	Juliana Costa Beber; Meryanne Rodrigues; Jean de Brito; (responsáveis nos casos de isolamento de suspeitos de covid-19)	Deteção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada; coriza; tosse; dores de cabeça, entre outros sintomas presentes na doença)	Sem custos
Rastreamento de contatos	Instituição	ao confirmar um caso	Responsável Saúde	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente para testagem	Sem custos
Casos confirmados	Instituição	Quando houver algum caso de profissional ou de	Comitê Estratégico	Suspensão do atendimento para desinfecção do espaço e testagem para todos	Sem custos

		estudante/ usuário		que tiveram contato	
Treinamento da Equipe de Profissionais	De forma remota	Antes do retorno ao atendiment o presencial	Vigilância Sanitária , Unidade de Saúde Básica	De forma remota	Sem custos
Plano de comunicação de informação a comunidade surda e divulgação do Plancon	Na porta de entrada de acesso da instituição, no site da instituição e redes sociais da instituição e outras formas de comunicaç ão	Antes do retorno ao atendiment o presencial	Comitê Estratégico	Através de assembleias , reuniões de profissionai s, postagens nas redes sociais, materiais impressos.	Sem custos

**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
Entrega de Termo de Responsabili dade aos responsáveis	Na instituição	No momento que antecede o retorno presencial	Cristiana Erthal e Juliana Costa Beber	Formulário	Sem custo
Quadro de horários alternados por grupos	Entrada, saída, salas de atividades, refeitório	Permanente	Jean de Brito; Kelly de Avila (responsáveis pela definição do cronogram	Definição de cronograma com horários diferentes para entrada e saída dos grupos para os intervalos	Necessários dois quadros de horários visuais - 1 na entrada da instituição; 1 no corredor

			a/quadro de horários)		do segundo andar
<b>Desmembramento dos grupos em subgrupos, em quantas forem necessárias</b>	<b>Grupos</b>	<b>Permanente</b>	<b>Juliana Costa Beber; Cristiana Erthal (responsáveis pela organização dos subgrupos)</b>	<b>Definição de dias ou semanas fixas em que os subgrupos poderão ir à instituição participar das atividades presenciais</b>	<b>Necessários dois quadros de horários visuais - 1 na entrada da instituição; 1 no corredor do segundo andar</b>
<b>Formação referente a métodos de prevenção para a não transmissão do vírus</b>	<b>Ambiente educativo - espaço de uma das salas de aula do 2º andar</b>	<b>Antes do retorno das atividades presenciais</b>	<b>Juliana Costa Beber; Meryanne Rodrigues (responsáveis pelas formações)</b>	<b>Preparação de curso por educadoras/es e profissionais da área da saúde</b>	<b>Necessidade de parceria com a rede de saúde com acessibilidade em libras</b>
<b>Orientação das crianças e adolescentes quanto às medidas preventivas</b>	<b>Ambiente educativo - espaço de uma das salas de aula do 2º andar</b>	<b>Periodicamente</b>	<b>Jean de Brito; Kelly de Avila (responsáveis)</b>	<b>Elaboração de cartilha visual para surdos; e desenvolvimento de atividades individuais com o objetivo informativo de prevenção ao covid-19, por meio da libras e de recursos visuais</b>	<b>O custo de materiais para impressão das cartilhas e recursos visuais será de folhas de papel A4 e tinta de impressora colorida. Valor da resma em média R\$20,00 reais</b>

**Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas**



Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

[https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i\\_rrQ5GNENoilK4kSd1Gt/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrQ5GNENoilK4kSd1Gt/view?usp=sharing)

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	Ana Carolina Ribeiro Vieira (responsável)	Reunir responsável pela produção e manipulação de alimentos  Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade de recursos financeiros (contato com a Nutricionista do DEPAE)
Capacitação da responsável 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	Nutricionista	Reunir a responsável pela produção de alimentos para o treinamento  Definir dia, horário, de forma virtual, materiais, etc.  Dirimir dúvidas	Sem custos
Testagem do método e monitorar o	Instituição	Antes da retomada	Nutricionista	Realizar simulado de alimentação	Sem custos

processo estabelecido		e durante o retorno		Estabelecer forma de monitoramento diário	
-----------------------	--	---------------------	--	---	--

**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>

**Exemplo:**

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	Instituição	Antes da retomada das atividades presenciais e durante	Juliana Costa Beber; Cristiana Erthal (responsáveis)	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	Sem custos
Treinamento e capacitação quanto às diretrizes e protocolos educacionais	Instituição	Antes da retomada das atividades	SCO e instituições parceiras	Organização de exercícios simulados de mesa e de campo	Sem custos

s, sanitários, de transporte público e escolar (quando for o caso), entre outros.					
<b>Organização do trabalho presencial e trabalho remoto</b>	<b>Instituição</b>	<b>Antes da retomada das atividades presenciais</b>	<b>Juliana Costa Beber; Cristiana Erthal; (responsáveis)</b>	<b>Planejar em conjunto com a coordenação pedagógica e educadoras/es procedimentos para atividades presenciais e remotas</b>  <b>Distribuir tarefas administrativas que possam ser realizadas remotamente</b>  <b>Preparar material para atividades remotas e meio de chegar às crianças e adolescentes</b>	<b>Sem custos</b>
<b>Acolhimento e Apoio Psicossocial</b>	<b>Instituição</b>	<b>Ao recomeçar as atividades presenciais e durante o retorno</b>	<b>Juliana Costa Beber; Meryanne Rodrigues; (responsáveis)</b>	<b>Preparar um ambiente acolhedor para recepção da comunidade educativa</b>  <b>Promover campanhas motivacionais utilizando</b>	<b>Sem custos</b>

				<p>diferentes meios de comunicação</p> <p>Prestar apoio psicossocial tanto as crianças, adolescentes e funcionários</p> <p>Estabelecer parcerias com universidades, assistência social local entre outros para atendimento das demandas educativas</p>	
--	--	--	--	--	--

**Quadro 5: Esquema de organização DAOP Gestão de Pessoas**

**Porquê (domínios): TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

**Exemplo:**

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Capacitação e formação das equipes que compõem os SCOs	Secretaria de Educação, Instituição	Assim que divulgado Plano de contingência	Juliana Costa Beber	Plataformas digitais (Web conference/web inar, live)	Sem custos
Tutorial para os responsáveis pela apresentação dos assuntos.	Secretaria de Educação, Instituição	Assim que divulgado Plano de contingência	Depto de comunicação	Plataformas digitais (Web conference/web inar, live, Podcasts)	Sem custos
Treinamento para as equipes	Secretaria de	Assim que divulgado	GT respectivos	Plataformas digitais (Web conference/web	Sem custos

educativas sobre a aplicação das diretrizes e protocolos	Educação, Instituição	Plano de contingência		inar, live, Podcasts)	
Participação de simulados de mesa	Instituição	Antes do retorno às atividades	Presidente, Coordenação, profissionais	Realização online utilizando plataformas virtuais	Não há custo
Realização de simulados de campo nas Instituição	Instituição	Antes do retorno às atividades	Presidente, Coordenação, profissionais SCO	Exercício realizado nas instituições testando os protocolos estabelecidos	Sem custos

Quadro 6: 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	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	Juliana Costa Beber; Meryanne Rodrigues; Cristiana Erthal; Jean de Brito; Kelly de Avila (responsáveis)	Articular parcerias interinstitucionais  Utilizar diferentes meios de comunicação (mídias sociais, grupos de whatsapp, encontros virtuais, etc)	Sem custos

treinamento e capacitação, de finanças.					
Estabelecer o processo de comunicação entre a instituição, a comunidade educativa, a comunidade externa e os meios de comunicação locais	Secretaria de Educação, Instituição, Coordenadora Regional	Antes da retomada das atividades presenciais, durante o período até o retorno definitivo	Juliana Costa Beber; Meryanne Rodrigues; Cristiana Erthal; Jean de Brito; Kelly de Avila (responsáveis)	Definir um fluxograma de informações  Contatar com meios de comunicação locais (rádios, TV, imprensa)  Estabelecer quem será o interlocutor	Sem custos

Quadro 6:Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação

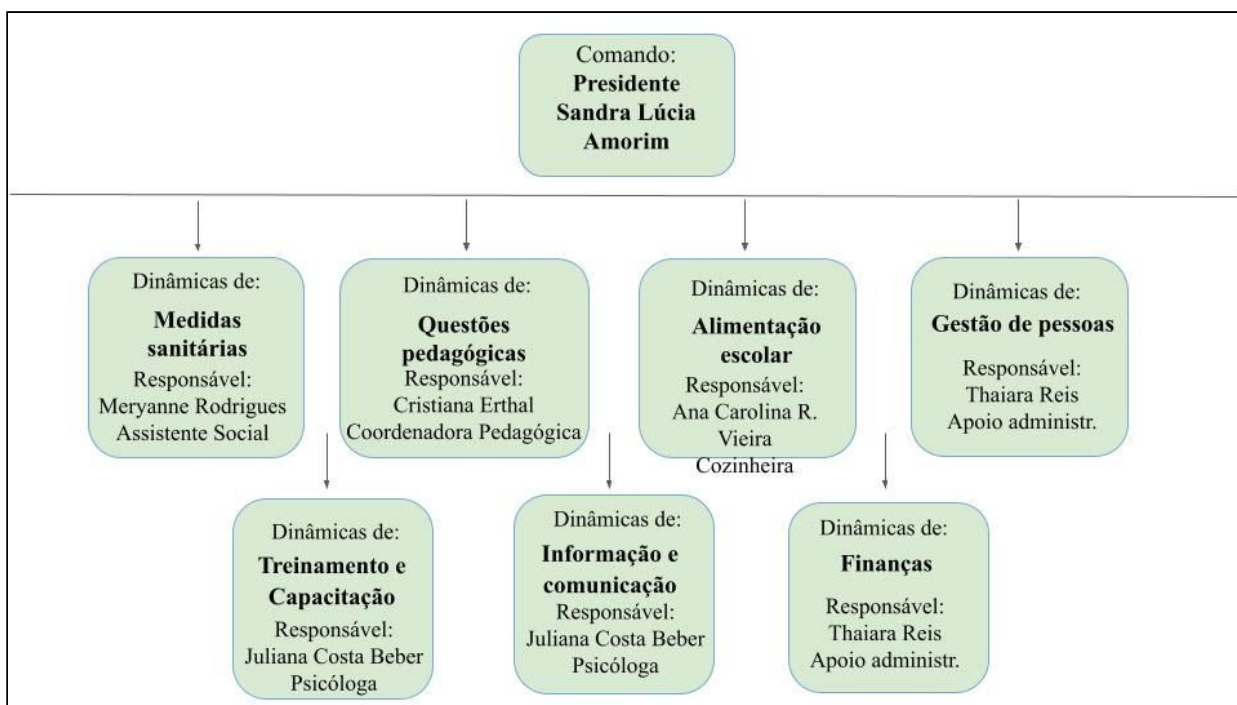
#### Porquê (domínios): FINANÇAS

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 de Surdos da Grande Florianópolis - ASGF adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.

Neste organograma a instituição precisa preencher com a dinâmica de ação e com o nome da pessoa responsável por esta. Também com o desmembramento do nome do responsável e área.



Comando: Sandra Lucia Amorim

Dinâmicas de medidas sanitárias: Responsável: Meryanne Rodrigues área: Assistente Social; Contato: (48) 99152-4542; ssoasgf@gmail.com

Dinâmicas de questões pedagógicas: Responsável: Cristiana Erthal área: coordenação pedagógica; Contato: (48) 99844-2461; asgfsurdo@hotmail.com

Dinâmicas de Alimentação escolar: Responsável: Ana Carolina Ribeiro Vieira área: cozinheira; Contato: (48) 98456-3368; asgfcozinha@gmail.com

Dinâmicas de Gestão de pessoas: Responsável: Thaiara Reis área: apoio administrativo; Contato: (48) 99627-5466; asgffinanceiro@gmail.com

Dinâmicas de Treinamento e Capacitação: Responsável: Juliana Costa Beber área: psicóloga; Contato: (48) 999796897; psicoasgf@gmail.com

Dinâmicas de Informação e comunicação: Responsável: Juliana Costa Beber área: psicóloga; Contato: (48) 999796897; psicoasgf@gmail.com

Dinâmicas de Finanças: Responsável: Thaiara Reis área: apoio administrativo; Contato: (48) 99627-5466; asgffinanceiro@gmail.com

### 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
Cristiana Erthal	Coordenação	(48) 99844-2461	google drive
Juliana Costa Beber	Ler diariamente toda a informação disponível, em especial, instruções de órgãos superiores e informações com potencial impacto na escola;	(48) 99979-6897	Através das mídias e órgãos competentes
Meryanne Rodrigues Cardoso	Monitorar os casos suspeitos e confirmados de Covid-19, de modo a afastar os membros e manter contato para atualização dos dados.	(48) 99151-4542	Através do contato via celular (whatsapp).



<p><b>Jean de Brito</b></p>	<p>Realizar estratégias de orientação sobre formas de prevenção da Covid-19, sobre higiene das mãos, monitoramento de temperatura, uso de máscara, identificação dos sintomas da Covid-19, assim como ações a serem realizadas caso algum desses sintomas sejam identificados;</p>	<p><b>(48) 99832-3751</b></p>	
<p><b>Kelly de Avila (professora surda)</b></p>	<p>Realizar estratégias de orientação sobre formas de prevenção da Covid-19, sobre higiene das mãos, monitoramento de temperatura, uso de máscara, identificação dos sintomas da Covid-19, assim como ações a serem realizadas caso algum desses sintomas sejam identificados;</p>	<p><b>(48) 99152-1325</b></p>	
<p><b>Ana Carolina Ribeiro Vieira</b></p>	<p>Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão. Adequar as normas e procedimentos</p>	<p><b>(48) 98456-3368</b></p>	<p>Contato com a Nutricionista do DEPAE.</p>

	considerando recomendações COVID 19.		
--	--------------------------------------	--	--

### 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.

## 8. PLANO DE AÇÃO GERAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
<b>RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>					
Acesso a unidade	Cozinha despensa	Conforme cronograma	Visitantes	Na entrada da unidade educativa, haverá controle de temperatura de	Necessário adquirir máscaras,

educativa e cozinha		de entrega e visitas técnicas	Entregadores Nutricionistas Supervisor Cozinheiras	<p>todos e álcool 70% para higienização das mãos.</p> <p>-Uso obrigatório de máscaras, aventais, toucas descartáveis de proteção para os cabelos e tapete higienizador nas dependências da cozinha.</p> <p>-Os itens de proteção individual, serão descartados em locais pré-determinados pela nutricionista.</p>	toucas e aventais descartáveis tapete higienizador
Recebimento de itens mais perecíveis	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<p>- Sempre 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% no carrinho de entrega;</p> <p>-Higienizar cestos expositores com água e detergente e borrifar álcool 70%deixar secar naturalmente;</p> <p>-Transferir os hortifrúteis da caixa do fornecedor para os cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%;</p> <p>-Armazenar adequadamente os alimentos recebidos;</p> <p>-Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso limpo antes do armazenamento.</p> <p>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</p> <p>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto;</p>	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</p>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

				<p>ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado;</li> <li>Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%;</li> <li>-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;</li> <li>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</li> <li>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</li> <li>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa e higienizar as mãos com álcool 70% antes de guardar o produto;</li> </ul>	
<b>PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES</b>					
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- Caso a cozinheira esteja infectada ou com suspeita de COVID-19, será afastada de suas atividades, conforme as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.</li> <li>- 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.</li> </ul>	
Uniformes e EPIs	Unidade escolar	Diariamente	Cozinheiras	- As cozinheiras efetivas recebem o uniforme enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar. A aquisição do	Necessário adquirir:

(cozinheiras)				<p>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 distribuição dos alimentos.</p>	<p>- Máscara descartável</p> <p>- Touca descartável</p> <p>- Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)</p>
Uniformes e EPIs (nutricionistas)	Unidade escolar	Diariamente	Nutricionistas e supervisores	<p>- Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, touca, máscara e avental descartáveis</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <p>- Avental descartável</p> <p>- Máscara descartável</p> <p>- Touca descartável</p>
Uniformes e EPIs (visitantes)	Unidade escolar	Diariamente	Fornecedores e demais funcionários da unidade escolar	<p>- 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;</p> <p>- 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.</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <p>- Avental descartável</p> <p>- Máscara descartável</p> <p>- Touca descartável</p>
Asseio Pessoal para manipulado	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas)	<p>- Os manipuladores de alimentos devem retirar os adornos (aliança, relógio, brincos, pulseiras, correntes, gargantilhas, piercing, etc.);</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <p>- Avental descartável (para uso exclusivo no</p>

res de alimentos			e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os cabelos presos e protegidos touca descartável;</li> <li>- Conservar as unhas curtas, limpas, sem esmaltes;</li> <li>- Usar uniformes limpos e passados, que devem ser trocados diariamente;</li> <li>- Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção;</li> <li>- Utilizar a máscara durante toda a permanência no ambiente;</li> <li>- 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;</li> <li>- Higienização dos sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores</li> <li>- Não tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção e distribuição dos alimentos;</li> <li>- Não cumprimentar com as mãos os funcionários da unidade educativa, alunos e fornecedores;</li> <li>- Não partilhar alimentos e utilizar os mesmos utensílios como copos, talheres, pratos, entre outros;</li> <li>- Não falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;</li> <li>- Não colocar o dedo no nariz, boca ou ouvido e depois tocar nos alimentos;</li> <li>- Não enxugar o suor com as mãos, panos de limpeza, guardanapos ou qualquer outra peça de sua vestimenta;</li> <li>- Não utilizar aparelho celular na área de manipulação de alimentos.</li> </ul> <p>Higienização do celular (caso a cozinheira precise falar com a nutricionista, supervisor)</p>	<p>manejo de resíduos)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> <li>- Tapete higienizador</li> <li>- Álcool 70%</li> </ul>
Higienização de uniformes e sapatos	Residência do manipulador	Após o uso do uniforme	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas)	<p>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar</li> </ul>	Higienização de uniformes e sapatos

			<p>e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.</p>	<p>alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</li> <li>- Torcer;</li> <li>- Secar naturalmente.</li> </ul> <p>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes;</li> <li>- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</li> <li>- 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%;</li> <li>- Secar naturalmente.</li> </ul> <p>OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.</p>	
Procedimento para uso de máscara	Unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de iniciar o turno;</li> <li>- Sempre que a máscara estiver suja ou úmida;</li> <li>- Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas</li> </ul>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas;</li> <li>- As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras terceirizadas, nutricionistas e supervisores;</li> <li>- Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador;</li> <li>- 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;</li> <li>- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese;</li> <li>- As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça;</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máscara descartável</li> </ul>

				<p>- Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;</li> <li>• Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, evitando tocar o tecido na parte frontal;</li> <li>• Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;</li> </ul> <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:	Trajetos de casa a unidades escolares	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p><b>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</b></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 as 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>- 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;</p> <p>- Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente;</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável</li> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> <li>- Tapete higienizador</li> <li>- Álcool 70%</li> </ul>



				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</li> <li>- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%;</li> <li>- 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%;</li> <li>- Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;</li> <li>- Lavar novamente as mãos e colocar o avental descartável para uso dentro da área de produção;</li> <li>- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;</li> <li>- Higienizar os sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores</li> </ul>	
Procedimento de higienização de mãos:	Unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Quando chegar ao trabalho;</li> <li>-Depois de utilizar os sanitários;</li> <li>-Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;</li> <li>-Depois utilizar materiais e produtos de limpeza;</li> </ul>	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Passar sabonete líquido e água nas mãos;</li> <li>2. Esfregar a palma de cada mão;</li> <li>3. Esfregar os dorsos das mãos;</li> <li>4. Esfregar entre os dedos de cada mão;</li> <li>5. Esfregar o polegar de cada mão;</li> <li>6. Esfregar a ponta dos dedos na palma da outra mão;</li> <li>7. Lavar os punhos de cada mão;</li> <li>8. Enxaguar bem e seque com papel toalha descartável não reciclado.</li> </ol>	

		<ul style="list-style-type: none"><li>-Depois de tocar em sacos, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;</li><li>-Depois de pegar em dinheiro, celular ou tocar nos sapatos;</li><li>-Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos;</li><li>-Antes de manipular alimentos;</li><li>-Antes de iniciar um novo serviço;</li><li>-Antes de tocar em utensílios higienizados;</li><li>-Antes de tocar em alimentos já preparados;</li><li>-Antes e após o uso de luvas;</li><li>-Toda vez que mudar de atividade;</li><li>-Toda vez que as mãos</li></ul>	is da unidade escolar		
--	--	---	-----------------------	--	--

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

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

			Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	(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 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 da distribuição.	– Máscaras descartável; – Luvas descartáveis; – Avental descartáveis;
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	- 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: - Prato de vidro, aço ou inox; - Copos descartáveis ou caneca de aço em inox;
Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	- 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: - Bacias; - Lixeiras com pedal.
<b>DEMAIS AÇÕES</b>					

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)	-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

### 8.1. 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.