

# Estabelecimento de Educação Infantil CRECHE SÃO FRANCISCO DE ASSIS



# **PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19**

**Estabelecimento de Educação Infantil  
Creche São Francisco de Assis**

**PLANCON-EDU/ESCOLAS COVID-19**

**FLORIANÓPOLIS  
Dezembro de 2020**

Este Modelo de Plano de Contingência foi elaborado e aprovado no âmbito do Comitê Técnico Científico da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina e vem acompanhado do Caderno de Apoio ao Plancon-Edu/COVID-19.

Governador do Estado de Santa Catarina

**Carlos Moisés da Silva**

Chefe da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina

**João Batista Cordeiro Junior**

Diretor de Gestão de Educação

**Alexandre Corrêa Dutra**

Equipe que elaborou o Modelo de Plano de Contingência

Coordenação: Mário Jorge C. C. Freitas - Associação Brasileira de Pesquisa Científica, Tecnológica e Inovação em Redução de Riscos e Desastre (ABP-RRD)

Sub- Coordenação: Cleonice Maria Beppler - Instituto Federal Catarinense(IFC)

Caroline Margarida - Defesa Civil do Estado de Santa Catarina (DCSC)

(relatora) Fabiana Santos Lima - Universidade Federal de Santa Catarina

(UFSC) Francisco Silva Costa - Universidade do Minho(UMinho/Portugal)

Janete Josina de Abreu - Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

Pâmela do Vale Silva - Universidade Federal do Rio Grande do Sul(UFRGS)

Paulo Henrique Oliveira Porto de Amorim- Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC)

Regina Panceri - Defesa Civil do Estado de Santa Catarina (DCSC)(relatora)

Colaboradores Externos

Prof. Eduardo R. da Cunha - Colégio Bom Jesus - Unidade Pedra Branca/Palhoça/SC

Prof. Josué Silva Sabino - Escola Básica Padre Doutor Itamar Luis da Costa - Imbituba/SC

Profa. Rute Maria Fernandes - Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes (SEDUCE) - Imbituba/SC.

MSc. Maria Cristina Willemann - Epidemiologista - Mestre em Saúde Pública

**Plano de contingência aplicável a  
CRECHE SÃO FRANCISCO DE ASSIS**

**Evandro Aparecido de Souza**  
Presidente

**REPRESENTANTES DA CRECHE SÃO FRANCISCO DE ASSIS**

**DIRETORIA: ELOIRDA EICH**

**ADMINISTRATIVO: NADIR TIRONI SANSON**

**PROFESSORES: ADRIANA APARECIDA TOCCI CORREA**

**IZABELLE RAÍNE DOS SANTOS BRITO**

**ALIMENTAÇÃO: DEPAE - Departamento de Alimentação Escolar /**

**PMF**

**APOIO: ALANA RODRIGUES LISBÔA**

**MARGARETE LAGEMANN DE OLIVEIRA**

## Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>6</b>
<b>2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA</b>	<b>9</b>
<b>3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO</b>	<b>9</b>
<b>4. OBJETIVOS</b>	<b>9</b>
<b>Objetivo Geral</b>	<b>9</b>
<b>Objetivos Específicos</b>	<b>10</b>
<b>5. CENÁRIOS DE RISCO</b>	<b>11</b>
<b>Ameaça(s)</b>	<b>11</b>
<b>Caracterização do Território</b>	<b>12</b>
<b>Vulnerabilidades</b>	<b>14</b>
<b>Capacidades instaladas/a instalar</b>	<b>15</b>
<b>6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO</b>	<b>15</b>
<b>7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO RESPOSTA</b>	<b>18</b>
<b>Dinâmicas e Ações Operacionais</b>	<b>18</b>
<b>Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)</b>	<b>59</b>
<b>Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)</b>	<b>59</b>
<b>Dispositivos Principais</b>	<b>59</b>
<b>Monitoramento e avaliação</b>	<b>60</b>

## 1. INTRODUÇÃO

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

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

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

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

Em Santa Catarina, o acionamento do Centro Integrado de Gerenciamento de Riscos e Desastres - CIGERD ocorreu no dia 14 de março, quando foi deflagrada a “Operação COVID-19 SC”. No dia 17 de março, o governo do Estado decretou situação de emergência, através do Decreto nº 515, por conta da pandemia de coronavírus. O Decreto nº 562, de 17 de abril de 2020, declarou estado de calamidade pública em todo o território catarinense, nos termos do COBRADE nº 1.5.1.1.0 - doenças infecciosas virais, para fins de enfrentamento à COVID-19, com vigência de 180 (cento e oitenta) dias, suspendendo as aulas presenciais nas unidades das redes de ensino pública e privada, sem prejuízo do cumprimento do calendário letivo, até 31 de maio. Este Decreto foi alterado por outro de número 587, de 30 de abril, que suspendeu as aulas nas unidades das redes de ensino pública e privada por tempo indeterminado. O Decreto nº 630, de 1º de junho, suspendeu até 2 de agosto de 2020 as aulas presenciais nas unidades das redes de ensino pública e privada, sem prejuízo do cumprimento do calendário letivo, o qual deverá ser objeto de reposição oportunamente. 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 1.56 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 aulas. Deverão seguir, até que novas publicações sejam realizadas, a Medida Provisória 934 (Brasil, 2020d) que flexibiliza os 200 dias letivos, mantendo a obrigatoriedade das 800 horas de atividades educacionais anuais; e o parecer n.5/2020 do Conselho Nacional de Educação (Brasil,2020a).

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 Creche São Francisco de Assis, face à atual ameaça relacionada com a COVID-19, e tendo em conta a sua responsabilidade perante à comunidade escolar/acadêmica (alunos, professores, 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 Escolar para a COVID-19, a partir de cenários de risco identificados, define estratégias, ações e rotinas de resposta para o enfrentamento da epidemia da nova (COVID-19), incluindo eventual retorno das atividades presenciais, administrativas e escolares. O conjunto de medidas e ações ora apresentado deverá ser aplicado de modo articulado, em cada fase da evolução da epidemia da COVID-19.

A creche 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 destes sintomas ou temperatura elevada no rastreamento, a pessoa e os seus contatos próximos (pessoas que permaneceram a menos de 1,5 m por mais de 15 minutos, pessoas que tiveram contato físico ou trocaram objetos sem desinfecção prévia) nos últimos dias antes do início dos sintomas devem ser imediatamente afastadas e orientadas a procurar serviços de saúde ou Alô Saúde.



## 2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA

A estrutura do PLACON-EDU da Creche São Francisco de Assis obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

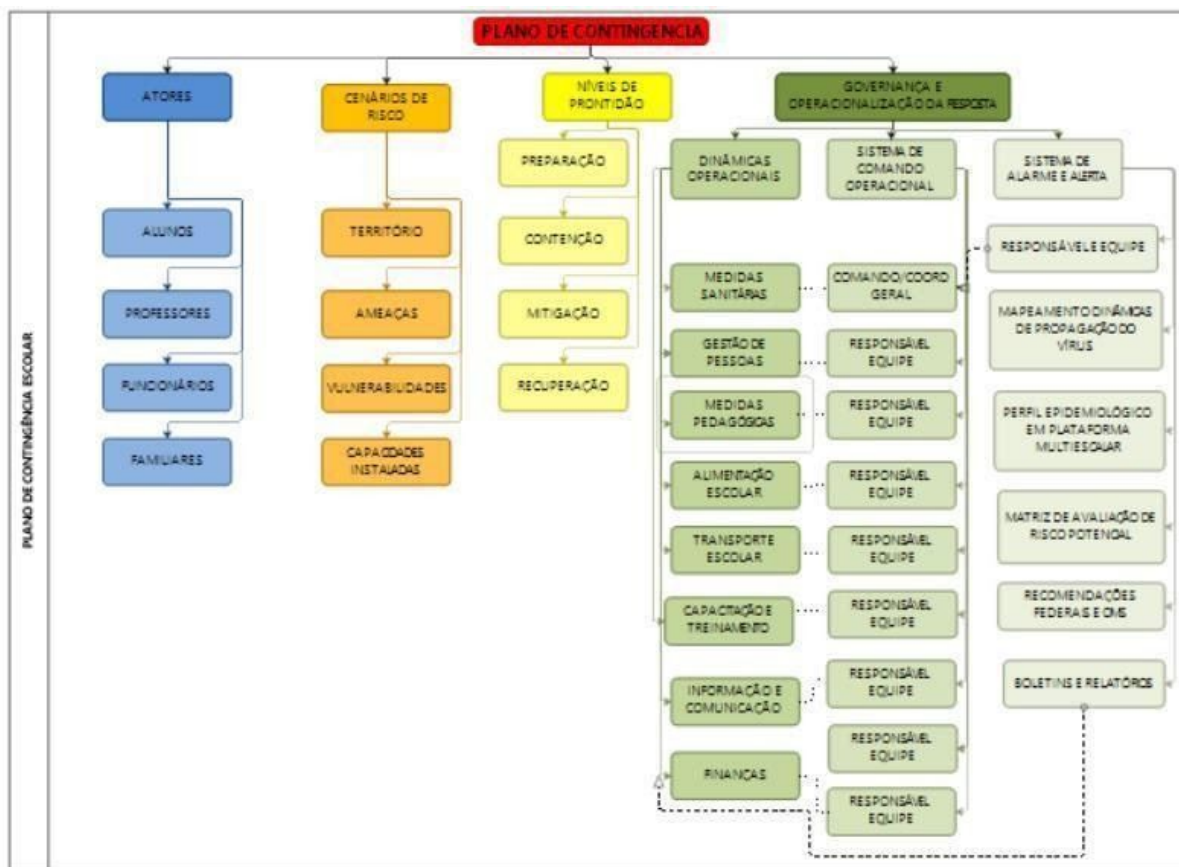


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

## 3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

O presente plano tem como público alvo crianças, profissionais, familiares e demais membros da comunidade que circularem pelos ambientes da Creche São Francisco de Assis.

## 4. OBJETIVOS

### Objetivo Geral

Fortalecer os processos de governança da escola, 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 escolar/acadêmica.

## **Objetivos Específicos**

- Identificar os cenários de riscos (com base nas ameaças, território envolvido, vulnerabilidades e capacidades instaladas do estabelecimento de ensino);
- Definir as dinâmicas e ações operacionais e adotar os protocolos operacionais específicos, abrangendo todas as atividades do estabelecimento e todos os membros da comunidade escolar 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 alunos, professores e funcionários) e externa (com pais e/ou outros familiares dos alunos, 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 do estabelecimento;
- 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 escola 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 escolar;
- Garantir condições sanitárias, profissionais, tecnológicas e apoio psicológico compatíveis com o momento da pandemia e pós-pandemia, garantindo a segurança da comunidade escolar nos aspectos sanitários, de higiene, saúde física e mental/emocional.

## 5. CENÁRIOS DE RISCO

Este plano de contingência está elaborado para cenários de riscos específicos, que consideramos se aplicar 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.

### 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 pessoa contaminada, 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 contamina, em média, 3 pessoas). Sem estratégias de

<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).

distanciamento físico, deixando o vírus se transmitir livremente, a taxa de contaminação pode atingir, eventualmente, até 50 a 70%, o que teria por consequência 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 tratamentos 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 controle da doença e diminuir impactos colaterais, favorecendo um ambiente mais propício à recuperação econômica e dos impactos psicossociais 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 de cada país pode gerar uma forte crise;

e) o inevitável choque entre medidas distanciamento social 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.

## **Caracterização do Território**

A Creche São Francisco de Assis está localizada no bairro Carvoeira, na comunidade da Serrinha, na Servidão Alfredo Silva, nº72, CEP 88040-415 e está inscrita sob o CNPJ 97.424.782/0001-28

A comunidade da Serrinha pode ser segmentada em duas partes. Uma situa-se no pé do morro e apresenta um grande número de edifícios de quatro ou cinco pavimentos, arruamentos mais definidos e padronizados e construções mais normatizadas. Devido à proximidade da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, a população residente predominante nesta área é de segmentos sociais “médios”, com forte presença de universitários. Já a parte mais próxima ao topo do morro apresenta uma população de classe mais “baixa”, construções predominantemente de um ou dois pavimentos.

À medida que se sobe o morro, as edificações ficam mais simples, o espaço sem organização e o comércio e serviços se mostram de caráter cada vez mais local e de pequena abrangência. Existem diversos bares e mercados, além de cabeleireiras, algumas mecânicas, açougues e igrejas, entre outras atividades.

Atendemos atualmente 115 crianças em período integral, conforme estabelecido no termo de ajuste com a prefeitura municipal de Florianópolis.

Estamos atendendo atualmente seis (06) grupos, das 07:00 às 18:00 horas.

Contamos com um total de 21 funcionários, sendo desta forma:

01 Diretora  
01 Coordenadora Pedagógica  
06 Professoras regentes  
09 Professoras auxiliares  
02 Cozinheiras  
02 Auxiliares de serviços gerais.



## Vulnerabilidades

A Creche São Francisco de Assis 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) alunos 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 aulas 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) Habilitar sala da Biblioteca para sala de isolamento, já que é a única sala sobrando que possui janelas e ventilação.

o) Falta de verba para aquisição dos EPIs e materiais necessários para a higienização do parque e outros espaço espaços.

## **Capacidades instaladas/ a instalar**

A Creche São Francisco de Assis considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

### **Capacidades instaladas**

- a) Parceria com o posto de saúde da Trindade
- b) Criação do Comitê Estratégico de Retorno às Aulas com integrantes da comunidade escolar para elaboração do Plancon-Edu.

### **Capacidades a instalar**

- a) Necessidade de dispor de ambiente específico para isolamento de pessoas que no meio do expediente 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 existente nas mídias sociais da Instituição, sobre como proceder no retorno das atividades presenciais;
- d) Estabelecer fluxos de encaminhamento de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;
- e) Estabelecer protocolos internos de testagem e rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados;
- f) Desenvolvimento do plano de comunicação integrado;
- g) Disseminação e divulgação do plano de contingência escolar para toda a comunidade escolar;
- h) Aquisição dos materiais de EPIs para serem disponibilizados à todos os funcionários da instituição;
- i) Aquisição de tapetes e materiais como termômetro infravermelho, tapete higienizador, entre outras coisas necessárias.
- j) Adaptar sala da biblioteca para o isolamento das crianças que apresentarem sintomas;

## **6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO**

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



Mitigação); e Recuperação.

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</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>
<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 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 escola, adequando-a ao momento muito particular que vivemos. Neste plano, consideramos em conjunto e de forma relacionada, três domínios essenciais:

os principais domínios em que se devem situar as Dinâmicas e Ações Operacionais a definir;

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;

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.

### 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/13Jpl3blnU3Do59SkO8xIQLI2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Higienização das mãos de todos os membros da comunidade escolar	Entrada dos ambientes, corredores e parque	Permanente	Comissão Escolar	Dispenser para álcool em gel Álcool gel 70%	Dispenser para o álcool -serão necessários 10 - preço unitário = R\$40,00. Total = R\$

					400,00 Alcool gel = 12 reais o litro
Demarcação de espaços evitando aglomerações	Pátios, banheiros, salas de aula, recepção,...	Permanente	Comissão escolar	Fita de demarcação	R\$ 15,00
Aferição da temperatura	Entrada (portão da Instituição)	Diariamente	Direção e/ou coordenação pedagógica	Termômetro infravermelho	2 = Custando R\$ R\$120,,00 cada TOTAL = R\$240,00
Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para o isolamento	Quando necessário até chegada do responsável pela criança	Professora Auxiliar Volante	Deteção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Sem custo
Rastreamento de contatos	Instituição	ao confirmar um caso	Direção e/ou Coordenação Pedagógica	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Sem custo
Contato com as famílias, assim que detectada temperatura maior que 37.5° ou algum sintoma da COVID-19	Secretaria escolar	ao confirmar sintomas ou febre acima de 37.5°	Direção e/ou Coordenação pedagógica	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Sem Custo
Limpeza/higienização do parque	Brinquedos do Parque da Instituição	Permanente	Equipe de serviços gerais da instituição	Cada vez que um grupo sair do parque utilizando pulverizador manual.	Pulverizador manual 20 litros l valor R\$ 150,00

Limpeza/higienização dos brinquedos de sala	Salas de referência	Permanente	Equipe de serviços gerais e professoras da instituição	Álcool Gel 70%	R\$ 12 reais o litro
---	---------------------	------------	--	----------------	----------------------

**Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias**

A Comissão Escolar seguirá empenhada para fazer monitoramento e controle da disseminação do COVID-19 nas dependências da Instituição, ficando sempre atenta às orientações do Comitê Municipal e às Diretrizes do Estado de Santa Catarina e mantendo contato constante com o Comitê Municipal e com o Comitê de Operações em Emergência em Saúde(COES).

**Porquê (domínios): QUESTÕES PEDAGÓGICAS**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

<https://drive.google.com/file/d/1n97iksLAGrEv2uJnPzCtVI02UNLZH2s/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Entrega de Termo de Responsabilidade aos responsáveis	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo
Formação dos grupos, respeitando a capacidade máxima por turno	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo
Entrada e saída dos grupos em horários diferenciados para evitar aglomeração	U.E.	Diariamente	Equipe Diretiva	Horário diferenciado de saída	Sem custo

Escalonamento de horários para o parque	U.E	Permanente	Equipe pedagógica	Grade com Horários pré-estabelecidos, com margem de horário para a limpeza	Sem Custo
Escalonamento de horários para uso da brinquedoteca	U.E	Permanente	Equipe Pedagógica	Grade com Horários pré-estabelecidos, com margem de horário para a limpeza	Sem Custo
Montagem de kits de material pedagógica individual para cada criança	U.E	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe diretiva e pedagógica	materiais individuais como; Caixa lápis de cor, Tesoura sem ponta, Pincel nº16, massinha de modelar, Borracha	R\$ 30,00 por criança  Total = R\$3.450,00
Adequar o espaço das salas de referência para alimentação das crianças	U.E	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe pedagógica	Organização do espaço	Sem Custo

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

**Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

[https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i\\_rrQ5GNENoikK4kSd1Gt/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrQ5GNENoikK4kSd1Gt/view?usp=sharing)

## PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
<b>RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>					

<p>Acesso a unidade educativa e cozinha</p>	<p>Cozinha despensa</p>	<p>Conforme cronograma de entrega e visitas técnicas</p>	<p>Visitantes Entregadores Nutricionistas Supervisor Cozinheiras</p>	<p>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.</p>	<p>Necessário adquirir máscaras, toucas e aventais descartáveis e tapete higienizador</p>
<p>Recebimento de itens mais perecíveis</p>	<p>Cozinha despensa</p>	<p>Conforme cronograma de entrega</p>	<p>Cozinheiras</p>	<p>- 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</p>	<p>Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso</p>

				<p>menos 1,5 metros;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Borrifar álcool 70% no carrinho de entrega;</li><li>-Higienizar cestos expositores com água e detergente e borrifar álcool 70% deixar secar naturalmente;</li><li>-Transferir os hortifrúteis da caixa do fornecedor para os cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%;</li><li>-Armazenar adequadamente os alimentos recebidos;</li><li>-Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso limpo antes</li></ul>	
--	--	--	--	---	--



				do armazena- mento.	
--	--	--	--	---------------------------	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				-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;	
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	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

				<p>entrar na cozinha/de spensa.</p> <p>-Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão</p> <p>-Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado;</p> <p>Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%;</p> <p>-Antes da higienização de embalagens, higienizar as superfícies utilizadas com água e detergente, retirar o excesso com pano multiuso limpo e após aplicar álcool 70% ou solução clorada;</p> <p>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</p> <p>-Embalage</p>	
--	--	--	--	--	--

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

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

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

<p>Uniformes e EPIs (cozinheiras)</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Cozinheiras</p>	<p>- As cozinheiras efetivas recebem o uniforme enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar. A aquisição do sapato fechado é de responsabilidade da própria cozinheira. - As cozinheiras terceirizadas recebem da SEPAT uniforme que é composto de camiseta e calça branca, touca descartável, avental branco, avental de plástico e sapato de segurança (bota de PVC de cano curto) na cor branca. As cozinheiras são orientadas quanto a higienização e conservação dos uniformes e sapatos. - Quanto aos EPIs, as cozinheiras</p>	<p>Necessário adquirir: - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)</p>
---------------------------------------	------------------------	--------------------	--------------------	---	---

				recebem máscaras, toucas e aventais descartáveis (para uso exclusivo no manejo de resíduos).	
--	--	--	--	--	--

2

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				- Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.	
Uniformes e EPIs (nutricionistas)	Unidade escolar	Diariamente	Nutricionistas e supervisores	- Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, touca, máscara e avental descartáveis	Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável
Uniformes e EPIs (visitantes)	Unidade escolar	Diariamente	Fornecedores e demais funcionários da unidade escolar	- Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da cozinha são consideradas visitantes, podendo constituir focos de	Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável

				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.	
Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais	- 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	Necessário adquirir: - Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos) - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador

				<p>esmaltes; - Usar uniformes limpos e passados, que devem ser trocados diariamente;</p> <p>- Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção;</p>	
--	--	--	--	--	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
			profissionais da unidade escolar	<p>- Utilizar a máscara durante toda a permanência no ambiente;</p> <p>- 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;</p>	- Álcool 70%



				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Higienizaçã o dos sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizado res</li> <li>- 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;</li> <li>- Não partilhar alimento s e utilizar os mesmos utensílios como copos, talheres, pratos, entre outros;</li> <li>- Não falar, cantar, assobia r, tossir ou espirrar sobre os aliment</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--

				<p>os;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
--	--	--	--	--	--

<b>O quê (ação)</b>	<b>Onde</b>	<b>Quando</b>	<b>Quem</b>	<b>Como</b>	<b>Quanto</b>
---------------------	-------------	---------------	-------------	-------------	---------------

<p>Higienizaçã o de uniformes e sapatos</p>	<p>Residência do manipulador</p>	<p>Após o uso do uniforme</p>	<p>Manipulador es de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas , nutricionista s e supervisores.</p>	<p>PARA HIGIENIZAÇÃ O DE UNIFORMES (após o uso diário): - 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. PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário): - 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</p>	<p>Higienização de uniformes e sapatos</p>
---	--	-----------------------------------	--	---	--

				<p>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> <p>OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.</p>	
<p>Procedimento para uso de máscara</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>- Antes de iniciar o turno; - Sempre que a máscara estiver suja ou úmida; - Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores,</p>	<p>- As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas; - As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras</p>	<p>Necessário adquirir: - Máscara descartável</p>

				<p>terceirizadas, nutricionistas e supervisores;</p> <p>- Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador;</p>	
--	--	--	--	--	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
			<p>demais profissionais da unidade escolar</p>	<p>- As máscaras devem estar limpas e íntegras, sem rupturas, rasgos ou furos, ajustadas e protegendo plenamente o nariz e a boca, de forma que o nariz não pode ficar descoberto em nenhum momento;</p> <p>- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em</p>	

				<p>nenh uma hipót ese; - As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocada s para o queixo, pescoço ou topo da cabeça; - Caso precise retirar a máscara momenta neamente para atividades inevitávei s como beber água, seguir as orientaçõ es abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equivoco, higienizar as mãos;</li><li>• Remover a máscara cuidados amente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça,</li></ul>	
--	--	--	--	--	--

				<p>evitando tocar o tecido na parte frontal;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;</li> <li>- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas;</li> <li>- Descartar em local determinado pela nutricionista.</li> </ul>	
Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:	Trajeto de casa a unidades escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas),	<p>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</li> <li>- Ao usar o transporte público evitar tocar o rosto ou objetos pessoais após</li> </ul>	<p>Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador</p>

				contato com superfícies que são	
--	--	--	--	---------------------------------	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
			nutricionistas e supervisores.	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	- Álcool 70%



				<p>os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente;</li><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</li></ul>	
--	--	--	--	---	--

				<p>higienização em casa, não colocar o sapato em contato com o uniforme.</p> <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> </ul>	
--	--	--	--	---	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<ul style="list-style-type: none"> <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>	

<p>Procedimento de higienização de mãos:</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>-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;</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<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>	
--	------------------------	---	---	---	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente e 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 estiverem sujas.</li> </ul>			
Boas práticas na produção de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	- Seguir as orientações descritas no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e nos Procedimentos Operacionais padrão (POPs)	-Boas Práticas na produção de alimentos -POPs

				- Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção;	
--	--	--	--	--	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				- Seguir as orientações do plano de contingência para COVID detalhadas neste documento.	-Plano de contingência para COVID
Higienização de utensílios	Cozinha	Após o uso	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	-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;	Álcool 70% Pano multiuso

				-Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados).	
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 feito em lixeira determinada pela nutricionista.</li> <li>-Retirar o avental e descartá-lo;</li> <li>-Em seguida, higienizar as mãos com</li> </ul>	-Avental descartável

				álcool 70%.	
--	--	--	--	-------------	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
<b>DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</b>					
Organização do espaço do refeitório	Refeitório	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ 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 individualment e pelas cozinheiras</li> <li>- O</li> </ul>	Necessário adquirir: - Fitas coloridas; - Tapete de higienização para os pés; -Carrinho para transporte de alimentos/utensílios



				<p>espaço deverá ser arejado, organizado, higienizado e com todas as janelas e portas abertas.</p> <p>- Todos os bebedouros deverão ser desativados</p>	
Higienização do refeitório	Refeitório	<p>- Antes de iniciar a distribuição das refeições;</p> <p>- Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos.</p>	Responsável pela limpeza	<p>- 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.</p>	<p>Necessário adquirir: - Pano Multiuso; - Álcool 70%;</p>

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

Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	- Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), máscaras, luvas, aventais e toucas. – Para os estudantes acima de 2 anos e demais profissionais é obrigatório o uso de máscaras para 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.	Necessário adquirir: - Touca descartável; - Máscaras descartáveis; - Luvas descartáveis; - Avental descartáveis;
--------------------------------------	------------	-------------------------------------	---	---	--

Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<p>- Todos alimentos sólidos devem ser servidos em pratos de vidro ou aço inox, como café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, NÃO podendo utilizar pratos de plástico; – Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro</p> <p>- As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos. - Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante</p> <p>- Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.</p>	<p>Necessário adquirir: - Prato de vidro, aço ou inox;</p> <p>- Copos descartável ou caneca de aço em inox;</p>
Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	<p>- Após o estudante finalizar sua refeição, o mesmo deverá individualmente retirar seu prato e utensílios</p>	<p>Necessário adquirir: - Bacias;</p> <p>- Lixeiras com pedal.</p>

				da mesa e colocar em local destinado; Na Educação Infantil os professores deverão auxiliar as crianças neste processo;	
--	--	--	--	---	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				– 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;	
<b>DEMAIS AÇÕES</b>					
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos	Unidade Escolar	Antes da retomada às aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade de recursos financeiros

Operacionais Padrão					
Capacitação de profissionais	Unidade Escolar/equipe e 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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Monitorar o processo estabelecido	Unidade Escolar	Após o retorno	Direção Escolar e nutricionistas	-Acompanhamento e monitoramento do 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.

**Porquê (domínios): TRANSPORTE ESCOLAR**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

[https://drive.google.com/file/d/1f\\_KWOhot0A263pxiacSmpvm\\_BgexkGC/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1f_KWOhot0A263pxiacSmpvm_BgexkGC/view?usp=sharing)

**A Instituição não disponibiliza transporte escolar. As famílias e profissionais serão orientados a seguir as regras sanitárias da Secretaria de Saúde e Secretaria de Mobilidade urbana**

**Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	Instituição	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais e ao longo do ano	diretoria e Equipe Diretiva	Documento próprio da Instituição ou Portaria da SME	Sem custo
Formação para os profissionais da Instituição sobre o plano de contingência	Instituição	Antes da retomada das aulas (atendimento) presencial	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Formação para os profissionais da Instituição sobre a organização pedagógica	Instituição	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Diretoria e Equipe Diretiva	On-line	Sem custo
Higienização das mãos	Entrada de ambientes	Diariamente	Comissão Escolar	Álcool gel 70%	R\$ 12,00 o litro
Organização do grupo de profissionais e de crianças quanto ao	Instituição	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Diretoria e Equipe Diretiva	Acompanhamento do planejamento e continuidade das ações	Sem custo

trabalho remoto e trabalho presencial				comunicativas	
Fiscalização do uso dos EPIs de cada profissional	Instituição	Diariamente	Equipe Diretiva	Fiscalização nos espaços da instituição	Sem Custo

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

A Comissão Escolar ficará atenta quanto ao acompanhamento das condições de saúde em relação à prevenção:

- Observação de distanciamento social;
- Uso de máscaras;
- Higiene das mãos;
- Limpeza do ambiente de trabalho;
- Afastamento de sintomáticos;
- Monitoramento dos sintomas;
- Boa ventilação dos ambientes.

Um membro da Comissão Escolar ficará responsável para realizar triagem dos profissionais da Instituição, sendo classificado de acordo com seu estado individual inicial de saúde em relação à Covid-19. Essa atividade de triagem será realizada diariamente como controle da temperatura, caso o profissional apresente alguma alteração deverá ser afastado e o mesmo deverá procurar uma unidade de saúde.

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

**Diretrizes: Link de Acesso:**

<https://drive.google.com/file/d/16Sc5vBvDFNbAEcttXhrhDuDPA0Cpsy-K/view>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Formação para os profissionais da Instituição sobre o plano de contingência	Instituição	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Comissão Escolar	On-line	Sem custo

Formação para os profissionais da Instituição sobre a organização pedagógica	Instituição	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Diretoria e Equipe Diretiva	On-line	Sem custo
Simulação de riscos de contaminação	Instituição	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Diretoria e Equipe Diretiva via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo
Formação sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	Instituição	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Diretoria e Equipe Diretiva via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo

**Quadro 6: Esquema de organização DAOP Treinamento e Capacitação**

**Porquê (domínios): INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

[https://drive.google.com/file/d/1zapq-8FhKayl6Rj\\_6JRvDoi1q9jEqqmB/view](https://drive.google.com/file/d/1zapq-8FhKayl6Rj_6JRvDoi1q9jEqqmB/view)

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Divulgação do Plano de Contingência	Mídias Sociais	Permanente	Comissão Escolar	On-line e whatsapp	Sem custo
Contato individual com crianças e responsáveis	Mídias Sociais	Permanente	Diretoria, Equipe Diretiva e profissionais	Telefone e WhatsApp	Sem custo
Informações gerais	Mídias Sociais	Permanente	Comissão Escolar	On-line e presencial	Sem custo
Confecção de cartazes informativos espalhados pela instituição	Corredores da creche	Antes do início do atendimento	Equipe diretiva e equipe pedagógica	Cartazes	Sem Custo
Reunião de famílias por grupos para esclarecimento de	Mídias sociais e plataformas de reuniões	Antes do início do atendimento	Direção e coordenação pedagógica	On-line	Sem custo



dúvidas e repasses de informações e recados	on-line				
---	---------	--	--	--	--

**Quadro 7: Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação**

A Comissão Escolar ficará atenta para que seja garantido que crianças, profissionais da educação e respectivos familiares se mantenham informados da forma correta e adequada, para que adotem uma atitude crítica e vigilante em relação a tudo o que ocorrer na Instituição. A emissão de comunicados ficará a cargo da Diretoria e da equipe pedagógica. O contato será via e-mail, WhatsApp e demais Mídias sociais.

**Porquê (domínios): FINANÇAS**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

<https://drive.google.com/file/d/1cl4k6Rvd8C0qQS72jsLrYigCtSdcnaUk/view>

A Gestão das Finanças e o gerenciamento das ações e procedimentos administrativos que envolvem planejamento, análise e controle financeiro, no que tange ao processo de compras, para aquisição de itens como Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs) será feito pela Diretoria da Instituição.

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Identificar fonte de recursos e valores para aquisição de materiais, equipamentos e produtos necessários para a segurança sanitária e pedagógica do público alvo	Instituição Educativa	Imediatamente	Setor Financeiro Diretoria	Identificar fontes de recurso existentes Informar quantitativo existente e necessidade de buscar recursos externos  Orientar quanto a formas de aquisição	Valor correspondente às necessidades apontadas nas diferentes diretrizes e protocolos
Aquisição de EPIs máscaras cirúrgicas face shield, aventais, Luvas na quantidade suficiente para 12 meses	Instituição Educativa	Antes da retomada do atendimento presencial	Setor Financeiro Diretoria	84 máscaras cirúrgicas por dia  21 face shields  36 aventais por dia  100 luvas por dia	R\$ 16.770,00 para os 12 meses.  R\$ 15,00 cada. Total = R\$315,00  R\$35.900,00  R\$7200,00 para os 12

					meses.
Aquisição de álcool 70 % e álcool gel 70%	Instituição Educativa	Antes da retomada do atendimento presencial	Setor Financeiro Diretoria	10 litros álcool líquido 70% por mês 5 Litros álcool gel 70% por mês	R\$660,00 para os 12 meses R\$ 660,00 para os 12 meses
Aquisição de EPCs termômetros para medição temperatura, lixeiras com pedal dispensadores em álcool gel, etc, Papel Toalha - descartável Sabonete líquido quantidade suficiente para 12 meses	Instituição Educativa	Antes da retomada do atendimento presencial	Setor Financeiro Diretoria	2 -Termômetros infravermelho 5 lixeiras com pedal 10 - Dispensadores de álcool em gel 2 pacotes com 1000 folhas de Papel Toalha descartável 5 litros de Sabonete líquido (por mês)	R\$150,00 cada um. Total = R\$300,00 R\$100,00 cada Total - R\$500,00 R\$40,00 cada Total = 400 reais R\$ 440,00 para os 12 meses. R\$275,00 para os 12 meses.

**Quadro 8: Esquema de organização DAOP Finanças**

**Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)**

A Creche São Francisco de Assis adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.

Gestor: Eloirda Eich	Dinâmica de: MEDIDAS SANITÁRIAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Eloirda Eich- Diretora - (048) 99903-7131
	Dinâmica de: QUESTÕES PEDAGÓGICAS	Alana Rodrigues Lisbôa - Coordenadora pedagógica (048) 98848-9898

	INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Alana Rodrigues Lisbôa - Coordenadora pedagógica (048) 98848-9898
	GESTÃO DE PESSOAS TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO	Eloirda Eich- Diretora - (048) 99903-7131

**Figura 2: Organograma de um Sistema de Comando Operacional (SCO)**

### Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)

#### Dispositivos Principais

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

- indicações provenientes de instituições hierarquicamente superiores das entidades de saúde;
- sistema de observações e controle de evidências (tosse persistente de alguém, queixa de sintomas compatíveis com COVID-19, medição de temperatura em casos suspeitos);
- informações variadas plausíveis provenientes de diversas fontes (alunos e pais, funcionários, autoridades locais, entidades representativas e acreditáveis);
- simulados de algumas ações (e protocolos);
- 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
Eloirda Eich	Diretoria Aferição de temperatura Cuidados com as medidas sanitárias	Telefone/whatsapp: (048) 99903-7131 E-mail: <a href="mailto:csfranciscoassis@gmail.com">csfranciscoassis@gmail.com</a>
Clemente Manoe Piazzeta	Adquirir os materiais necessário Questões financeiras	Telefone/Whatsapp: (048) 999948-3412 E-mail:

		<a href="mailto:csfranciscoassis@gmail.com">csfranciscoassis@gmail.com</a>
Alana Rodrigues Lisbôa	Cuidados com as questões pedagógicas	Telefone/Whatsapp: (048) 98848-9898 E-mail: <a href="mailto:coordenadoracsfa@gmail.com">coordenadoracsfa@gmail.com</a> ou <a href="mailto:parceira.saofrancisco@sme.pmf.sc.gov.br">parceira.saofrancisco@sme.pmf.sc.gov.br</a>
Adriana Aparecida Tocchi Correa	Acompanhamento das crianças até as salas de referência e acompanhamento na sala de isolamento	Telefone/Whatsapp: (047) 99965-8237 E-mail: <a href="mailto:adri.correa11@yahoo.com.br">adri.correa11@yahoo.com.br</a>

**Quadro 2: sistema de vigilância e comunicação**

## 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 questões legais. Os registros diários da atividade da escola, 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.