



PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

Instituição Parceira de Educação
Complementar- Fundação Vidal Ramos

GEAN MARQUES LOUREIRO

Prefeito Municipal

MAURÍCIO FERNANDES PEREIRA

Secretário de Educação

GABRIELA MATILDE DOS SANTOS

Secretária Adjunta de Educação

RÚBIA ENEIDA HOLZ

Superintendente do Bairro Educador

DIONE RAIZER

EDUARDO SAVARIS GUTIERRES

FABRÍCIA LUIZ SOUZA

JEAN RIBEIRO FERNANDES

RAQUEL VALDUGA SCHÖNINGER

Diretores SME/PMF

**Plano de contingência aplicável a
Instituição Fundação Vidal Ramos**

Celso Francisco Ramos Fonseca
Presidente(a)

REPRESENTANTES DA Instituição Fundação Vidal Ramos:

**DIGITAR REPRESENTANTES DE MEMBROS DA EQUIPE QUE VÃO FAZER PARTE DAS
AÇÕES FRENTE A COVID NO INSTITUIÇÃO FUNDAÇÃO VIDAL RAMOS**

PRESIDENTE: Celso Francisco Ramos Fonseca

ADMINISTRATIVO: Emmanuela Ferreira Coelho de Azevedo

EDUCADORAS: Maria Eduarda Ferreira Coelho

ALIMENTAÇÃO: Maria Eduarda Ferreira Coelho

APOIO: Emmanuela Ferreira Coelho de Azevedo

Sumário

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

A 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.

1. INTRODUÇÃO

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

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

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

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

Em Santa Catarina, o acionamento do Centro Integrado de Gerenciamento de Riscos e Desastres - CIGERD ocorreu no dia 14 de março, quando foi deflagrada a “Operação COVID-19 SC”. No dia 17 de março, o governo do Estado decretou situação de emergência, através do Decreto nº 515, por conta da pandemia de coronavírus. O Decreto nº 562, de 17 de abril de 2020, declarou estado de calamidade pública em todo o território catarinense, nos termos do COBRADE nº 1.5.1.1.0 - doenças infecciosas virais, para fins de enfrentamento à COVID-19, com vigência de 180 (cento e oitenta) dias, suspendendo as aulas presenciais nas unidades das redes de ensino

pública e privada, sem prejuízo do cumprimento do calendário letivo, até 31 de maio. Este Decreto foi alterado por outro de número 587, de 30 de abril, que suspendeu as aulas nas unidades das redes de ensino pública e privada por tempo indeterminado. O Decreto nº 630, de 1º de junho, suspendeu até 2 de agosto de 2020 as aulas presenciais nas unidades das redes de ensino pública e privada, sem prejuízo do cumprimento do calendário letivo. Em 16 de junho, o Ministério da Educação publicou a Portaria nº 544 que dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - COVID-19. E, em 18 de junho, a Portaria nº 1.565 que estabeleceu orientações gerais visando à prevenção, ao controle e à mitigação da transmissão da COVID-19, e à promoção da saúde física e mental da população brasileira, de forma a contribuir com as ações para a retomada segura das atividades e o convívio social seguro.

O calendário escolar deverá ser adaptado de forma a diminuir os danos causados pela suspensão das atividades. Deverão seguir, até que novas publicações sejam realizadas, a Medida Provisória 934 (Brasil, 2020) que flexibiliza os 200 dias letivos.

O impacto potencial da COVID-19 é elevado devido a, entre outros aspectos:

- a) a propagação do vírus ser fácil e rápida;
- b) a transmissão ocorrer enquanto o paciente está assintomático ou tem sintomas leves (5 até 14 dias);
- c) 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 INSTITUIÇÃO FUNDAÇÃO VIDAL RAMOS, face à atual ameaça relacionada com a COVID-19, e tendo em conta a sua responsabilidade perante a comunidade educativa (crianças, adolescentes, funcionários e familiares destes), elaborou o presente PLANO DE CONTINGÊNCIA (PLANCON-EDU/COVID-19). O Plano está alinhado com as metodologias para elaboração de Planos de Contingência da Defesa Civil de Santa Catarina e as orientações nacionais e internacionais (nomeadamente, Ministério da Saúde e Organização Mundial de Saúde, bem como Secretarias de Estado de Saúde e de Educação).

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

2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA

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

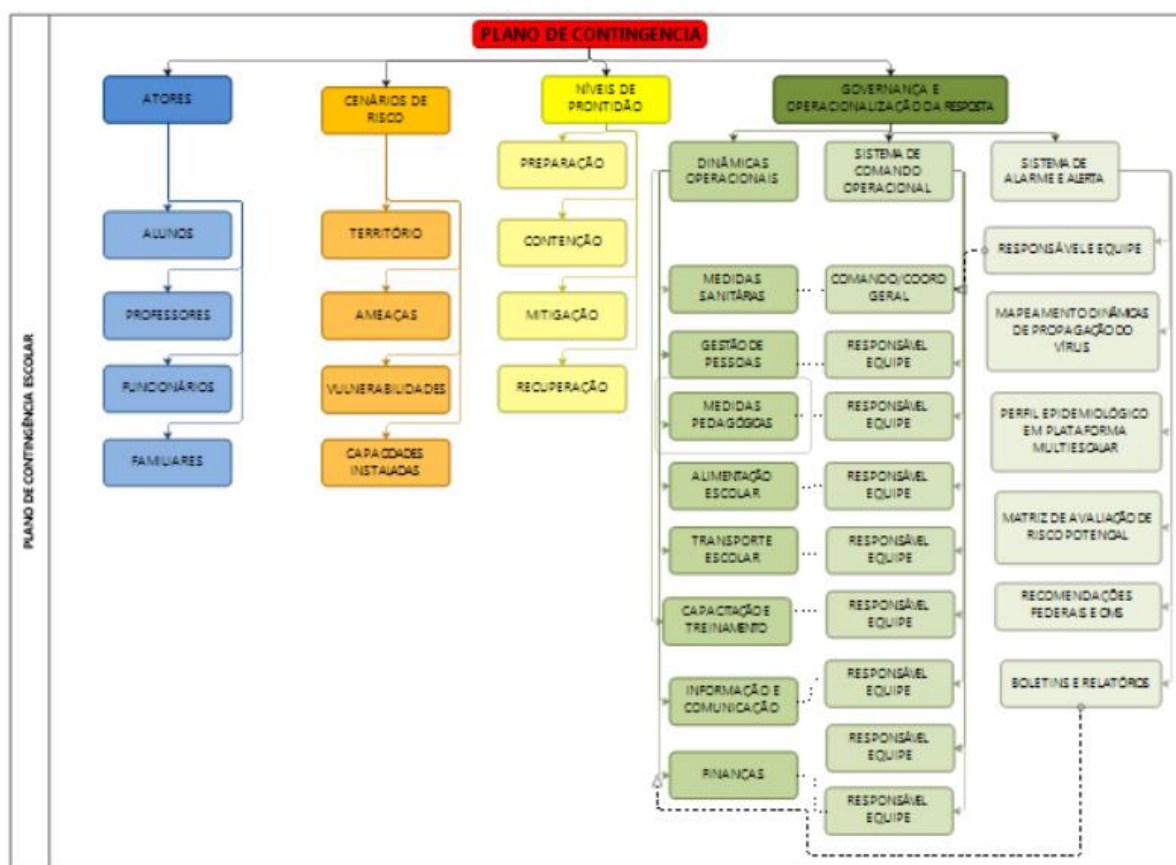


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

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

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 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.

5.1. Ameaça(s)

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

A transmissão ocorre através:

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

*De contato físico com 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.

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

***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 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

No caso concreto da Fundação Vidal Ramos foi julgada como ajustada a descrição de território que segue:

O projeto será desenvolvido na sede da Fundação Vidal Ramos, sito à Rua Victor Konder, 321, Centro de Florianópolis. A localização da instituição é estratégica, oportuniza o fácil acesso aos moradores das comunidades do Maciço do Morro da Cruz.

Segundo dados da prefeitura de Florianópolis (2009), a área ocupada do Maciço do Morro da Cruz é de 675 mil metros quadrados, com uma população estimada de 22.708 moradores, distribuída entre 17 comunidades. Neste espaço social, as tensões se expandem para os riscos ambientais de ocupação das encostas e variações climáticas, além dos efeitos da violência urbana, incluindo o narcotráfico. São dessas comunidades do Maciço do Morro da Cruz, que residem a maioria das famílias atendidas.

No ano de 2020, atendemos 120 crianças e adolescentes, a média de renda familiar é de uma salário-mínimo e meio, manter o funcionamento das atividades que acontecem há mais de 20 anos, para as famílias das crianças e adolescentes atendidos e da sociedade de um modo geral, é de extrema importância. A existência do Projeto Espaço Alternativo oportuniza para que os atendidos tenham acesso a um serviço público, gratuito e de qualidade onde a execução continuará propiciando e garantindo um ambiente rico, seguro, prazeroso, saudável, não discriminatório, oportuniza as crianças e adolescentes atendimento na educação complementar enquanto as famílias buscam o sustento financeiro familiar.

A prioridade de atendimento sendo para crianças e adolescentes matriculados da rede pública de ensino, em sua maioria da rede estadual em função da localização da instituição, o apoio pedagógico é o mais procurado pelas famílias, seguido pelas oficinas que buscam possibilitar o aperfeiçoamento e desenvolvimento de diversificadas habilidades. O atendimento psicológico para as crianças, adolescentes e familiares, colaboram para orientações e bem estar mental e emocional.

Com o Projeto Espaço Alternativo, busca-se promover a inserção e permanência da criança e do adolescente no sistema educacional, minimizar a defasagem escolar e reduzir o tempo de exposição a vulnerabilidade social, afastar dos riscos da exploração de trabalho infantil e violência doméstica.

- **QUAIS A FAIXA ETARIA ATENDIDA DE 6 ANOS Á 15 ANOS**
- **HORÁRIO DE ATENDIMENTO, DAS 08:00 ÀS 12:00 HORAS E DAS 13:00 ÀS 17:30 HORAS**
- **NÚMERO DE PROFISSIONAIS**

QTDE	CARGO
------	-------

01	SECRETARIA
----	------------

01	COORDENADORA DE APOIO PEDAGÓGICO
----	----------------------------------

03	EDUCADOR DE APOIO PEDAGÓGICO
----	------------------------------

01	EDUCADOR DE JIU JITSU
----	-----------------------

01	EDUCADOR DE ARTES
----	-------------------

01	EDUCADOR DE INFORMÁTICA
----	-------------------------

01	EDUCADOR DE JOGOS E BRINCADEIRAS
----	----------------------------------

01	PSICÓLOGA
----	-----------

01	MERENDEIRA
----	------------

02	FAXINEIRA
----	-----------

5.3. Vulnerabilidades

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

a) facilitação de condições que permitam a transmissão do vírus, através de contatos diretos (aperto de mão, beijos, atingimento por partículas de pessoa infectada que tosse ou espirra, etc.) ou mediados (toque em superfícies infectadas, etc., seguido de toque com as mãos na boca, nariz e olhos), particularmente, em sociedades com hábitos sociais de maior interatividade física interpessoal;

b) falta de certos hábitos e cuidados de higiene pessoal e relacional ou negligência no seu cumprimento, nomeadamente os hábitos associados à lavagem regular e adequada das mãos, etiquetas corretas de tossir e espirrar;

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

d) atitudes de negação do vírus, da COVID-19 e/ou de seu impacto, decorrente de fake news e difusão de informação não validada cientificamente;

e) condições específicas dos estabelecimentos, tais como tipo e dimensões das instalações físicas, condições de arejamento, espaço disponível para suficiente espaçamento das pessoas, etc.;

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

g) existência de atores pertencendo a grupos de risco;

h) atividades essencialmente presenciais e desenvolvidas em grupos;

i) dependência de meios de transporte coletivos urbanos, eventualmente saturados;

j) falta de formação dos professores para usar tecnologia na educação;

k) crianças e adolescentes sem espaço adequado para estudo em casa, falta de equipamentos como computadores e notebooks e problemas na conexão à internet;

l) horário único de acesso às atividades e intervalos (recreios), causando possível aglomeração na entrada e saída das pessoas;

m) número insuficiente de funcionários para auxiliar na fiscalização das normas de convivência exigidas;

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

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

p) salas de atendimento pequenas;

5.4. Capacidades instaladas/ a instalar

A Fundação Vidal Ramos considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

Capacidades instaladas

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

b) Criação do Comitê Estratégico de Retorno às atividades presenciais com integrantes da comunidade educativa para elaboração do Plancon Edu.

Capacidades a instalar

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

b) formação específica

c) treinamento, incluindo simulados, conforme o planejamento

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 para toda a comunidade educativa;

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	Contenção (por vezes, subdividida em simples no início e alargada quando já há casos no país/estado)	Pode ir desde quando há transmissão internacional em outros países ou casos importados em outros estados (contenção inicial) até à situação da existência de cadeias secundárias de transmissão em outros estados e/ou casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária (contenção alargada). Inclui medidas como o rastreamento (por meio de testes), isolamentos específicos (para evitar o contágio da população a partir de casos importados) e vigilância de entradas, saídas e deslocamentos de pessoas, buscando erradicar o vírus. O limite da contenção é quando as autoridades perdem o controle do rastreamento, o vírus se propaga e entra em transmissão local. Considera-se na fase de Contenção duas subfases Contenção Inicial e Contenção Alargada.	Alerta (quando somente há ocorrências em outros estados) e Perigo Iminente (quando há casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária)

	<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 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/13Jp13bnU3Do59SkO8xIQLI2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

Nesta tabela a instituição precisa preencher como irá realizar cada item das medidas sanitárias. Pensar como a instituição irá se organizar e preencher com as ações conforme as suas especificidades.

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

Higiene das mãos de todos os membros da comunidade educativa	Entrada da instituição, entrada e saída das salas e outros ambientes	Permanente	Rodízio dos educadores com um quadro de escala organizado pela coordenação pedagógica para a entrada e nos outros momentos, cada educador é responsável	Sinalização e avisos escritos	Necessários 1 litro de álcool por semana para cada educador 9 unidades x R\$ 9,00 x 4 semanas = R\$ 324,00 por mês
Demarcação de espaços evitando aglomerações	Banheiros, salas de atividades, refeitório, recepção, ...	Permanente	Antônio Emanoel Isis Maria Eduarda	Sinalização e avisos escritos	Necessário Cartazes, fitas, tinta spray e stencil (já adquirido)
Medição de temperatura de toda comunidade educativa	Entrada	Diariamente	Nome do responsável Rodízio dos educadores com um quadro de escala organizado pela coordenação pedagógica	Controle de acesso	Necessário 2 aparelhos de medição de temperatura (já adquirido)
Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para o isolamento Sala de Reuniões	Quando necessário até chegada do responsável pelas crianças e	Nome do responsável Rodízio dos educadores com um quadro de	Detecção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Sem custo

		adolescentes	escala organizado pela coordenação pedagógica		
Rastreamento de contatos	Instituição	ao confirmar um caso	Maria Eduarda	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Responsável pelo contato e com as pessoas

Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias

Porquê (domínios): QUESTÕES PEDAGÓGICAS

Diretrizes: Link de Acesso:

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

Nesta tabela a instituição precisa preencher como irá se organizar referente as questões pedagógicas. Pensar como irá se organizar e preencher com as ações conforme as suas especificidades.

Exemplo:

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Quadro de horários alternados por grupos	Entrada, saída, salas de atividades, refeitório	Permanente	Maria Eduarda	Definição de cronograma com horários diferentes para entrada e saída dos grupos para os intervalos	Necessário...
Desmembramento dos grupos em subgrupos, em quantas	Grupos	Permanente	Maria Eduarda	Definição de dias ou semanas fixas em que os subgrupos poderão ir à instituição participar das	Necessário...

forem necessárias				atividades presenciais	
Formação referente a métodos de prevenção para a não transmissão do vírus	Ambiente educativo	Antes do retorno das atividades presenciais	Maria Eduarda	Preparação de curso por educadoras/es e profissionais da área da saúde	Formações dadas pela PMF
Orientação das crianças e adolescentes quanto às medidas preventivas	Salas de atividades	Periodicamente	Educa-dor-es	Elaboração de material informativo/cartilhas	impressão com o material já adquirido

Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas

Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrQ5GNENoIk4kSd1Gt/view?usp=sharing

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

Exemplo:

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão	Instituição	Antes da retomada às atividades	Maria Eduarda	Reunir equipe 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 equipe que realiza os procedimentos alimentares quanto às novas normas de elaboração, acondicionamento, preparo, modo de servir, recolhimento e limpeza de utensílios, entre outros.	Instituição	Antes da retomada das atividades durante o retorno	Maria Eduarda	Reunir a equipe responsável pela produção de alimentos para o treinamento Definir dia, horário, forma (presencial ou virtual), materiais, etc. Dirimir dúvidas	Não há necessidade de recursos financeiros
Testagem do método e monitorar o processo estabelecido	Instituição	Antes da retomada e durante o retorno	Presidente e Coordenação e SCO	Realizar simulado de alimentação Estabelecer forma de monitoramento diário	Não há necessidade de recursos financeiros

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>

Nesta tabela a instituição precisa preencher como irá se organizar com relação a gestão de pessoas. Elencar quais as ações necessárias e preencher conforme a sua realidade.

Exemplo:

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

Mapeamento de Grupos de Risco	Instituição	Antes da retomada das atividades presenciais e durante	Coordenação	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 custo financeiro
Treinamento e capacitação quanto às diretrizes e protocolos educacionais, sanitários, de transporte público e escolar (quando for o caso), entre outros.	Instituição	Antes da retomada das atividades	SCO e instituições parceiras	Organização de exercícios simulados de mesa e de campo	Considerar valores para material didático, alimentação, deslocamento, etc se for presencial
Organização do trabalho presencial e trabalho remoto	Instituição	Antes da retomada das atividades presenciais	Coordenação Pedagógica	Planejar em conjunto com a coordenação pedagógica e educadoras/es procedimentos para atividades presenciais e remotas Distribuir tarefas administrativas	Verificar se haverá necessidade de recursos financeiros e o montante

				<p>que possam ser realizadas remotamente</p> <p>Preparar material para atividades remotas e meio de chegar as crianças e adolescentes</p>	
<p>Acolhimento e Apoio Psicossocial</p>	<p>Instituição</p>	<p>Ao recomendar as atividades presenciais e durante o retorno</p>	<p>Presidente, Coordenação e SCO</p> <p>Instituições parceiras</p>	<p>Preparar um ambiente acolhedor para recepção da comunidade educativa</p> <p>Promover campanhas motivacionais utilizando 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>	<p>Verificar se haverá necessidade de recursos financeiros e o montante</p>

Quadro 6: Esquema de organização DAOP Gestão de Pessoas

Porquê (domínios): TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

Diretrizes: Link de Acesso:

Nesta tabela a instituição precisa preencher como irá se organizar com relação ao treinamento e capacitação da equipe. Elencar quais as ações necessárias e preencher conforme as suas especificidades.

Exemplo:

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Capacitação e formação das equipes que compõem os SCOs	Secretaria de Educação e Instituição	Assim que divulgado Plano de contingência	CTC/DCSC	Plataformas digitais (Web conference/webinar, live)	Verificar quantitativo de recursos necessários
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/webinar, live, Podcasts)	Verificar quantitativo de recursos necessários
Treinamento para as equipes educativas sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	Secretaria de Educação, Instituição	Assim que divulgado Plano de contingência	GT respectivos	Plataformas digitais (Web conference/webinar, live, Podcasts)	Verificar quantitativo de recursos necessários
Participação de simulados de mesa	Instituição	Antes do retorno às atividades	Presidente, Coordenação, profissionais	Realização online utilizando plataformas virtuais	Não há custo
Realização de simulados de	Instituição	Antes do retorno as	Presidente, Coordenação,	Exercício realizado nas instituições testando os	Exercício realizado nas instituições testando os

campo nas Instituições		atividades	profissionais SCO	protocolos estabelecidos	protocolos estabelecidos
------------------------	--	------------	-------------------	--------------------------	--------------------------

Quadro 7: Esquema de organização DAOP Treinamento e Capacitação

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

Diretrizes: Link de Acesso:

Nesta tabela a instituição precisa preencher como irá se organizar com relação a informação e comunicação. Elencar quais as ações necessárias e preencher conforme as suas características.

Exemplo:

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Organizar um plano de comunicação para orientar a comunidade educativa sobre os procedimentos alimentares, de transporte, de medidas sanitárias, questões pedagógicas, de gestão de pessoas, de treinamento e capacitação, de finanças.	Secretaria de Educação, Instituições em parceria com Saúde, Assistência, Proteção e Defesa Civil, entre outras	Antes da retomada das atividades presenciais, durante o retorno até a normalidade	Setor de Comunicação (quando houver), SCO, Coordenadorias regionais e municipais, etc	Articular parcerias interinstitucionais Utilizar diferentes meios de comunicação (mídias sociais, grupos de whatsapp, encontros virtuais, etc) Estabelecer o tipo de comunicação a ser feita: aviso, alerta, news letter, etc.	Verificar se haverá necessidade de recursos financeiros e o montante
Estabelecer o processo de comunicação entre o SCO, a comunidade educativa, a comunidade	Secretaria de Educação, Instituição, Coordenadoria Regional	Antes da retomada das atividades presenciais,	SCO, Setor de Comunicação	Definir um fluxograma de informações Contatar com meios de	Verificar quantitativo de recursos financeiros demandados

externa e os meios de comunicação locais		durante o período até o retorno definitivo		comunicação locais (rádios, TV, imprensa) Estabelecer quem será o interlocutor	

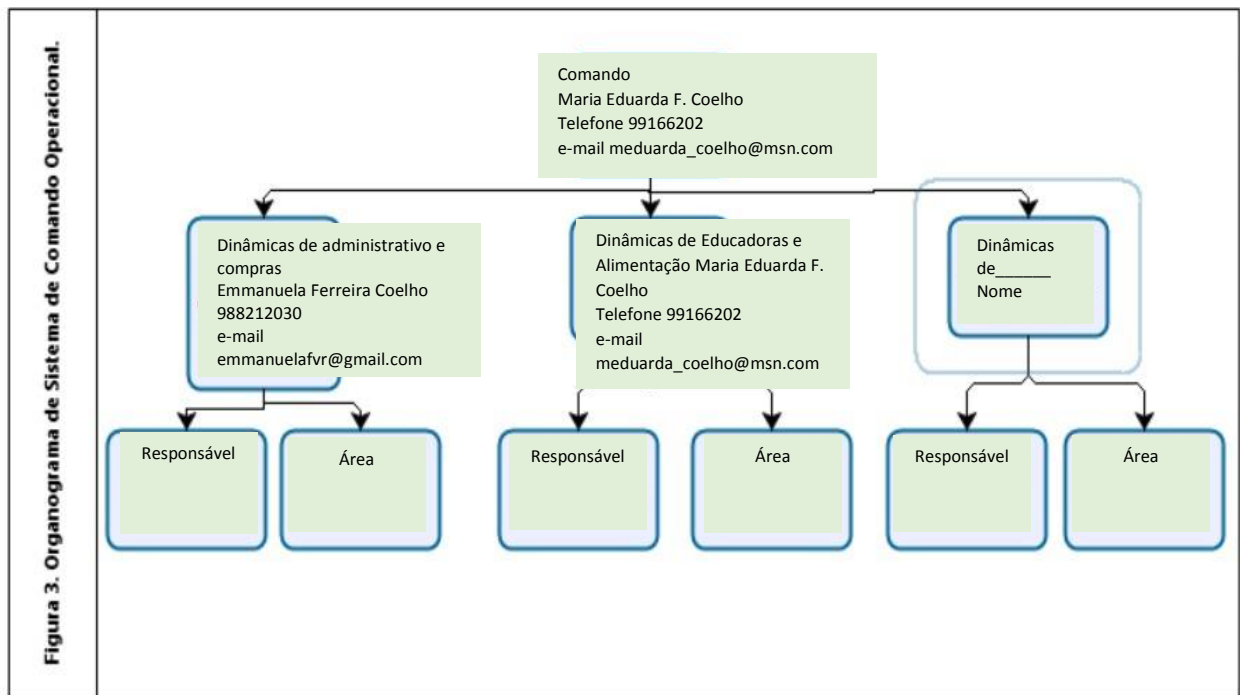
Quadro 8: Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação

Porquê (domínios): FINANÇAS

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

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

A Fundação Vidal Ramos 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.



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

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

7.3.1. Dispositivos Principais

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

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

d) simulados de algumas ações (e protocolos);

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

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

Nesta tabela a instituição irá preencher com as ações de monitoramento a serem implementadas de acordo com a sua realidade. Deste modo deve colocar o nome da pessoa responsável a função o contato e qual dispositivo.

Nome	Função	Contato	Dispositivo
Maria Eduarda	Coordenação	(48) 9 9916-6202	google drive
Maria Eduarda	Ler diariamente toda a informação disponível, em especial, instruções de órgãos superiores e informações com potencial impacto na escola	(48) 9 9916-6202	Dispositivo que irá ser realizada a função

7.3.2. Monitoramento e avaliação

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

Os registros diários das atividades da instituição, da maior ou menor eficácia das diferentes dinâmicas e ações, de eventuais problemas detectados e como foram

resolvidos, de questões que seja necessário resolver ou aspectos a serem alterados, serão realizados em boletins de preenchimento expedido como o modelo que se encontra anexo ao Caderno de Apoio ao PLANCON - COVID-19.

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

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

PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19

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

				<ul style="list-style-type: none"> -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/dispensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> -Higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa; -Utilizar máscara descartável; -Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros; -Borrifar álcool 70% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha/dispensa. -Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão -Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado; Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%; -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; -Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa. -Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%; -Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa e higienizar as mãos com álcool 70% antes de guardar o produto; 	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso
PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES					

<p>Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>Se apresentarem sintomas</p>	<p>- Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<p>- As cozinheiras devem comunicar imediatamente as nutricionistas, supervisores e direção da unidade escolar, sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação pelo novo coronavírus, bem como se algum familiar que coabita sua residência tiver a confirmação da doença;</p> <p>- Caso a cozinheira esteja infectada ou com suspeita de COVID-19, será afastada de suas atividades, conforme as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.</p> <p>- Uma cópia do atestado de saúde ocupacional ou de afastamento é encaminhada ao Departamento de Alimentação Escolar no caso das cozinheiras efetivas e a empresa SEPAT no caso das cozinheiras terceirizadas, e outra profissional deve ser encaminhada para a unidade.</p>	
<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.</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>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)

Uniformes e EPIs (nutricionistas)	Unidade escolar	Diariamente	Nutricionistas e supervisores	- Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, touca, máscara e avental descartáveis	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 contaminação durante os processos produtivos; - Caso seja necessária a entrada na cozinha, devem estar devidamente paramentados com avental, máscara, touca descartável para proteção dos cabelos e se necessário, botas, mantendo distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas e permanecendo nas dependências somente o tempo necessário para realizar a atividade.	Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável
Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	- Os manipuladores de alimentos devem retirar os adornos (aliança, relógio, brincos, pulseiras, correntes, gargantilhas, piercing, etc.); - Utilizar os cabelos presos e protegidos touca descartável; - Conservar as unhas curtas, limpas, sem esmaltes; - Usar uniformes limpos e passados, que devem ser trocados diariamente; - Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção; - Utilizar a máscara durante toda a permanência no ambiente; - Os manipuladores devem higienizar as mãos com água, sabão e passar álcool 70% antes de iniciar as atividades, antes e após qualquer interrupção do serviço, ao manipular	Necessário adquirir: - Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos) - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Álcool 70%

				<p>alimentos de diferentes origens, após tocar materiais contaminados, antes e após usar sanitários e sempre que necessário;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Higienização dos sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores - Não tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção e distribuição dos alimentos; - Não cumprimentar com as mãos os funcionários da unidade educativa, alunos e fornecedores; - Não partilhar alimentos e utilizar os mesmos utensílios como copos, talheres, pratos, entre outros; - Não falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos; - Não colocar o dedo no nariz, boca ou ouvido e depois tocar nos alimentos; - Não enxugar o suor com as mãos, panos de limpeza, guardanapos ou qualquer outra peça de sua vestimenta; - Não utilizar aparelho celular na área de manipulação de alimentos. <p>Higienização do celular (caso a cozinheira precise falar com a nutricionista, supervisor)</p>	
Higienização de uniformes e sapatos	Residência do manipulador	Após o uso do uniforme	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido); - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto; - Torcer; - Secar naturalmente. <p>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário):</p>	Higienização de uniformes e sapatos

				<ul style="list-style-type: none"> - Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes; - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto; - Borrifar solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo) ou álcool líquido 70%; - Secar naturalmente. <p>OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.</p>	
Procedimento para uso de máscara	Unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar o turno; - Sempre que a máscara estiver suja ou úmida; - Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas 	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> - As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas; - As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras terceirizadas, nutricionistas e supervisores; - Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador; - As máscaras devem estar limpas e íntegras, sem rupturas, rasgos ou furos, ajustadas e protegendo plenamente o nariz e a boca, de forma que o nariz não pode ficar descoberto em nenhum momento; - O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese; - As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça; 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável

				<p>- Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos; • Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, evitando tocar o tecido na parte frontal; • Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara; <p>- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassado o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas;</p> <p>- Descartar em local determinado pela nutricionista.</p>	
Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:	Trajeto de casa a unidades escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho); - Ao usar o transporte público evitar tocar o rosto ou objetos pessoais após contato com superfícies que são compartilhadas por muitas pessoas. Assim que possível higienizar as mãos; - Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, seguindo a orientações do próximo tópico. - Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%; - Tirar a roupa e sapato no vestiário ou banheiro específico, guardar em embalagens fechadas. - Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc; 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Álcool 70%

				<ul style="list-style-type: none"> - Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente; - Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis; - Após o uso, guardar os uniformes sujos em embalagens fechadas para que seja feita higienização em casa, não colocar o sapato em contato com o uniforme. <p>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho); - Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%; - Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%; - Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc; - Lavar novamente as mãos e colocar o avental descartável para uso dentro da área de produção; - Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis; - Higienizar os sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores 	
Procedimento de higienização de mãos:	Unidade escolar	-Quando chegar ao trabalho; -Depois de utilizar os sanitários;	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas),	<ol style="list-style-type: none"> 1. Passar sabonete líquido e água nas mãos; 2. Esfregar a palma de cada mão; 3. Esfregar os dorsos das mãos; 4. Esfregar entre os dedos de cada mão; 5. Esfregar o polegar de cada mão; 	



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

		<ul style="list-style-type: none"> -Antes e após o uso de luvas; -Toda vez que mudar de atividade; -Toda vez que as mãos estiverem sujas. 			
Boas práticas na produção de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ul style="list-style-type: none"> - Seguir as orientações descritas no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e nos Procedimentos Operacionais padrão (POPs) - Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção; - Seguir as orientações do plano de contingência para COVID detalhadas neste documento. 	<ul style="list-style-type: none"> -Boas Práticas na produção de alimentos -POPs -Plano de contingência para COVID
Higienização de utensílios	Cozinha	Após o uso	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ul style="list-style-type: none"> -Retirar sujidades e lavar em água corrente; -Ensaboar os utensílios um a um utilizando esponja com solução detergente; -Enxaguar em água corrente, preferencialmente quente: se ainda houver gordura, repetir a operação anterior; -Escaldar com água fervente; -Borrifar com álcool 70% Deixar secar naturalmente ou com pano multiuso descartável; -Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados). 	<ul style="list-style-type: none"> Álcool 70% Pano multiuso

Manejo dos resíduos	Cozinha	<ul style="list-style-type: none"> - No final de cada turno; - Sempre que necessário 	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> - Ao final de cada turno, vestir avental descartável, retirar o saco com lixo de dentro da lixeira, levar para a área externa da cozinha; - Logo após a retirada do lixo da área de produção, os recipientes e outros equipamentos que entraram em contato com o lixo devem ser higienizados incluindo o piso e a área de coleta; - No caso dos EPIs descartáveis, o descarte deverá ser feito em lixeira determinada pela nutricionista. - Retirar o avental e descartá-lo; - Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%. 	-Avental descartável
DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES					
Organização do espaço do refeitório	Refeitório	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Profissionais de sala e Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar um quadro com os horários e os grupos que irão ao refeitório, para cada refeição, respeitando a capacidade de 30% de cada refeitório. - Deverá ter marcação nas mesas, na área de descarte de lixo e dos utensílios. Respeitando um distanciamento de 1,5 metros em cada marcação. - Deve conter um tapete de higienização para os pés na entrada do refeitório. - Todos os buffets deverão ser desativados - Os pratos devem ser porcionados e servidos individualmente pelas cozinheiras - O espaço deverá ser arejado, organizado, higienizado e com todas as janelas e portas abertas. - Todos os bebedouros deverão ser desativados - Para as turmas de Educação Infantil a alimentação deve ser oferecida na sala, sendo sempre evitado a troca de espaços. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Fitas coloridas; - Tapete de higienização para os pés; - Carrinho para transporte de alimentos/utensílios

Higienização do refeitório	Refeitório	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar a distribuição das refeições; - Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos. 	Responsável pela limpeza	<ul style="list-style-type: none"> - Deverá ser utilizada solução clorada com pano multiuso para higienização do piso e álcool 70% para as mesas; - Todos os panos utilizados para a higienização do refeitório deverão ser descartados após o uso. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Pano Multiuso; - Álcool 70%;
Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	<ul style="list-style-type: none"> - Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), máscaras, luvas, aventais e toucas. - 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: <ul style="list-style-type: none"> - Touca descartável; - Máscaras descartável; - Luvas descartáveis; - Avental descartáveis;
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Todos alimentos sólidos devem ser servidos em pratos de vidro ou aço inox, como café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, NÃO podendo utilizar pratos de plástico; - Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro; - As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos. - Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Prato de vidro, aço ou inox; - Copos descartáveis ou caneca de aço em inox;

				- Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.	
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.
DEMAIS AÇÕES					
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão	Unidade Escolar	Antes da retomada às aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade de recursos financeiros
Capacitação de profissionais	Unidade Escolar/equipe SEPAT	Antes da retoma das aulas, durante o retorno	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas, nutricionistas,	-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.	Verificar se há necessidade de recursos financeiros

			supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar)	-Esclarecer dúvidas	
Monitorar o processo estabelecido	Unidade Escolar	Após o retorno	Direção Escolar e nutricionistas	-Acompanhamento e monitoramento diário	Verificar se há necessidade de recursos financeiros

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

Monitoramento e avaliação

Tendo em vista a imprevisibilidade da evolução da pandemia, é fundamental o monitoramento constante do cenário de risco e das dinâmicas e ações operacionais adotadas, com avaliações de processos e resultados e constantes ajustes que se demonstrem necessários, para manter o plano de contingência atualizado. O registro das ações adotadas e das verificações realizadas é também importante para salvaguardar futuras questões legais, assim como dos eventuais problemas detectados e como foram resolvidos, de questões que seja necessário resolver ou aspectos a serem alterados.