



# PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19



Este Modelo de Plano de Contingência foi construído com base no modelo do Plano de Contingência elaborado e aprovado no âmbito do Comitê Técnico Científico da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina.

**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 ao  
**Centro de Educação Infantil Nossa Senhora do Mont Serrat**

**Adelaide Marcelino Pereira**  
Presidente

**REPRESENTANTES DO CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL  
NOSSA SENHORA DO MONT SERRAT**

**Diretoria:**

**Hilda Maria de Jesus**  
Diretora

**Salete Inês Rambo**  
Coordenadora

**Administrativo:**

**Tatiane Cristina Barbosa**  
Auxiliar Administrativo

**Alimentação:**

**Daiane Patrícia Lima**  
Cozinheira

**Professores:**

**Gerusa da Silva Ribeiro**  
Professora

**Apoio**

**Veronice Lourdes de Souza**  
Representante das famílias

"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 destes sintomas ou temperatura elevada no rastreamento, a pessoa e os seus contatos próximos (pessoas que permaneceram a menos de 1,5m 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".

## Sumário

1. INTRODUÇÃO.....	5
2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA.....	8
3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO.....	8
4. OBJETIVOS.....	8
4.1 OBJETIVO GERAL.....	8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	9
5. CENÁRIOS DE RISCO.....	9
5.1 AMEAÇA (S).....	10
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 DIRETRIZES, DINÂMICAS E AÇÕES OPERACIONAIS (DAOP).....	16
7.1.1. Medidas Sanitárias.....	17
7.1.2. Questões Pedagógicas.....	20
7.1.3. Alimentação Escolar.....	22
7.1.4. Transporte Escolar.....	32
7.1.5. Gestão de Pessoas.....	33
7.1.6. Treinamento e Capacitação.....	34
7.1.7. Informação e Comunicação .....	36
7.1.8. Finanças.....	37
7.2 UNIDADE DE GESTÃO OPERACIONAL (SISTEMA DE COMANDO OPERACIONAL/COMITÊS ESCOLARES).....	38
7.3 SISTEMA DE VIGILÂNCIA E COMUNICAÇÃO (SISTEMA DE ALERTA E ALARME).....	39
7.3.1. Dispositivos Principais.....	31
7.3.2. Monitoramento e avaliação.....	40
Anexo 2.....	41
Anexo 3.....	42
Anexo 4.....	44

## 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 institui 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, levando em consideração a amplitude de sua propagação mundial, veio a ser classificada como pandemia. Segundo a OMS, para configurar uma pandemia são necessárias três condições:

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

A ocorrência da COVID-19, bem como as providências a serem aplicadas, se integram à 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 de 2020, 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 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 1.565 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 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.

O Centro de Educação Infantil Nossa Senhora do Mont Serrat 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 apresentadas 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 do Centro de Educação Infantil Nossa Senhora do Mont' Serrat obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

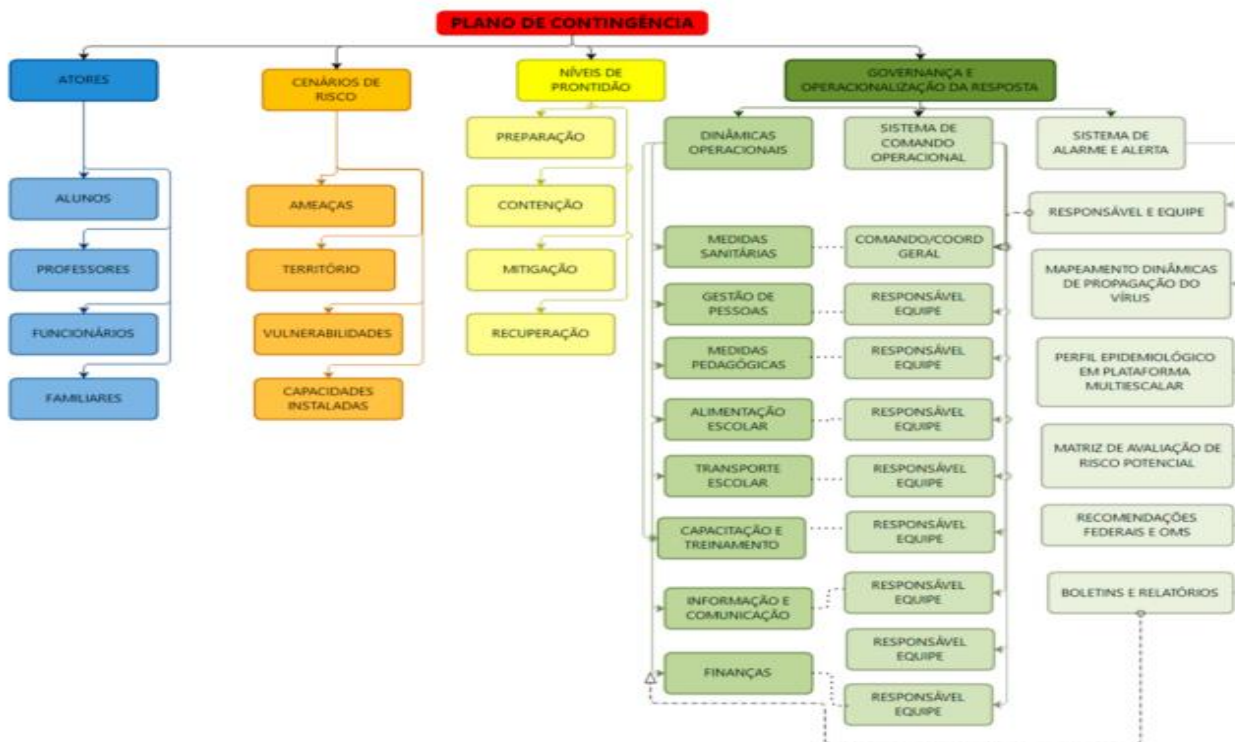


Figura 1: Mapa conceitual de estrutura do plano (organograma do plano de contingência)

## 3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

Público alvo: crianças, professores, funcionários e familiares destes do Centro de Educação Infantil Nossa Senhora do Mont Serrat.

## 4. OBJETIVOS

### 4.1 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.



## **4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- a. Identificar os cenários de riscos (com base nas ameaças, território envolvido, vulnerabilidades e capacidades instaladas do estabelecimento de ensino);
- b. 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;
- c. 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;
- d. Promover acesso à informação constante de boletins atualizados e outros materiais de fontes oficiais sobre a pandemia, formas de contágio e formas de prevenção;
- e. 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);
- f. Determinar quais os recursos necessários para dar uma resposta efetiva e competente, adequada a cada fase de risco/prontidão associada à COVID-19;
- g. Implementar as ações de resposta, mitigação e recuperação, em cada fase, abrangendo toda a atividade do estabelecimento;
- h. Monitorar e avaliar as ações/medidas implementadas, possibilitando ajustes nas estratégias frente aos resultados esperados;
- i. 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;
- j. Assegurar a continuidade da missão educativa, estabelecendo estratégias e metodologias pedagógicas adaptadas, buscando qualidade e equidade no atendimento escolar;
- k. 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 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 cardiorrespiratório <sup>1</sup>, desencadeando no organismo humano a COVID-19.

A transmissão ocorre através:

- a. de gotículas ou micro gotículas de saliva e secreção nasal etc., projetadas por uma pessoa infectada e que atingem diretamente a boca, nariz e/ou olhos de outra pessoa. Essas gotículas podem atingir a boca, olhos ou nariz de pessoas próximas ou por contato:
- b. 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.
- c. de objetos ou superfícies contaminadas e posterior contato com a boca, nariz ou olhos. Não podendo ser descartada a possibilidade de transmissão pelo ar em locais públicos – especialmente locais cheios, fechados e mal ventilados.

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

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

Cabe ainda ressaltar que a falência dos sistemas de saúde e funerário não depende somente da taxa de contaminação, mas sobretudo da capacidade de atendimento dos casos graves da doença que podem atingir o nível de saturação mesmo em contexto de taxas menores de contágio. Não existe ainda nenhuma vacina disponível e provavelmente não estarão disponíveis ainda em 2020.

<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).

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 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 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 extensivos 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**

O Centro de Educação Infantil Nossa Senhora do Mont Serrat está situado na Rua General Vieira da Rosa, 962, no centro da cidade de Florianópolis, é uma instituição conveniada com a Prefeitura Municipal de Florianópolis que atende 87 crianças vinculadas a 80 famílias, em sua maioria, residentes na Comunidade do Mont Serrat. O território Monte Serrat é delimitado em três áreas, às quais constituem ao todo dezoito micros áreas do Maciço do Morro da Cruz.

A descrição de território do CEI Mont' Serrat segue a seguir: com 05 salas de atendimento, 02 banheiros infantis coletivos, 01 banheiro de adultos, corredores, 01 sala dos professores, 01 secretaria, 01 sala da direção, 01 parque infantil (recreação), 01 pátio coberto (refeitório), 01 cozinha e 01 lavanderia.

O dimensionamento de pessoas que ocupam os espaços da escola segue conforme:

- Grupo 3 – com 15 crianças e 1 (uma) professora e 1 (uma) auxiliar em período integral.
- Grupo 4 – com 17 crianças e 1 (uma) professora e 1 (uma) auxiliar em período integral.
- Grupo 5 – com 15 crianças e 1 (uma) professora e 1 (uma) auxiliar em período integral.
- Grupo 5/6 – com 17 crianças e 1 (uma) professora em período integral e 1 (uma) auxiliar em período integral.
- Grupo 6 – com 23 crianças e 1 (uma) professora em período integral e 2 (duas) auxiliares em período parcial.

Em um total de 23 colaboradores, ainda está prevista a permanência de 1 (um) professor de Educação Física, 1 (um) professor de inglês, 1 (uma) coordenador pedagógico, 1 (uma) auxiliar administrativo, 1 (uma) diretora, 2 (duas) auxiliares de higienização, 1 (um) auxiliar de manutenção e 2 (duas) cozinheiras. Nas imediações próximas da escola existem algumas instituições essenciais: Posto de Saúde e Hospital.



### 5.3. VULNERABILIDADES

O Centro de Educação Infantil Nossa Senhora do Mont Serrat 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
- c. seu cumprimento, nomeadamente os hábitos associados à lavagem regular e adequada das mãos, etiquetas corretas de tossir e espirrar;
- d. 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;
- e. atitudes de negação do vírus, da COVID-19 e/ou de seu impacto, decorrente de fake news e difusão de informação não validada cientificamente;

- f. condições específicas dos estabelecimentos, tais como tipo e dimensões das instalações físicas, condições de arejamento, espaço disponível para suficiente espaçamento das pessoas etc.;
- g. baixa percepção de risco e o descumprimento de regras sociais (por exemplo, distanciamento e isolamento social, uso de máscaras, entre outros);
- h. existência de atores pertencendo a grupos de risco;
- i. atividades essencialmente presenciais e desenvolvidas em grupos;
- j. dependência de meios de transporte coletivos urbanos, eventualmente saturados;
- k. falta de formação dos professores para usar tecnologia na educação;
- l. alunos sem espaço adequado para estudo em casa, falta de equipamentos como computadores e notebooks e problemas na conexão à internet;
- m. horário único de acesso às aulas e intervalos (recreios), causando possível aglomeração na entrada e saída das pessoas;
- n. número insuficiente de funcionários para auxiliar na fiscalização das normas de convivência exigidas;
- o. inviabilidade de adequação dos pais à novos horários, turnos, medidas e rotina do CEI;
- p. dificuldade de adequação do espaço para possível isolamento de caso suspeito;

#### **5.4. CAPACIDADES INSTALADAS/ A INSTALAR**

O Centro de Educação Infantil considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

- a. Possuidor de um comitê escolar
- b. Placas e informativos com orientações relacionadas à COVID-19, disponibilizados nas instalações físicas da escola.
- c. Disponibilidade de sabonete líquido e toalhas de papel nos banheiros;
- d. Dispensadores de álcool em gel em lugares estratégicos do estabelecimento de escolar;
- e. Aferição da temperatura (37°) de todas as pessoas, previamente ao seu ingresso, por meio de termômetro digital infravermelho;
- f. Disponibilização de tapete sanitizante nas portas de entrada do estabelecimento escolar;
- g. Ambiente reservado para casos que apresentem sintomas gripais;
- h. Placas e informativos com orientações relacionadas à COVID-19, disponibilizados nas instalações físicas da escola.
- i. Demarcação dos espaços físicos (Especialmente na porta)

## **Capacidades a instalar**

- a. dispor de ambiente específico para isolamento de pessoas que no meio do expediente/aula possam vir a ter algum tipo de sintoma;
- b. formação específica, de acordo com o planejamento que segue:
  - criação de cartazes indicativos/orientativos para funcionários, alunos e pais;
  - formação com os funcionários;
  - formação para os pais, orientando as novas medidas e sanando dúvidas;
  - delimitação dos espaços/ metragem x alunos para evitar aglomerações;
  - disponibilização de profissionais para abranger todas as necessidades;
- c. treinamento, incluindo simulados, conforme o planejamento que segue:
  - treinamento com funcionários;
  - treinamento para os pais, orientando as novas medidas e sanando dúvidas;
  - divulgação do PLANCON para os funcionários e comunidade Educativa;
- 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;

## **6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO**

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

FASES	SUBFASES	CARACTERÍSTICAS	PLANCON ESTADUAL
PREPARAÇÃO		Não existe epidemia ou existe em outros países de forma ainda não ameaçadora	
RESPOSTA	<p>Contenção</p> <p>o (por vezes, subdividida em simples no início e alargada quando já há casos no país/estado)</p>	<p>Pode ir desde quando há transmissão internacional em outros países ou casos importados em outros estados (contenção inicial) até à situação da existência de cadeias secundárias de transmissão em outros estados e/ou casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária (contenção alargada).</p> <p>Inclui medidas como o rastreamento (por meio de testes), isolamentos específicos (para evitar o contágio da população a partir de casos importados) e vigilância de entradas, saídas e deslocamentos de pessoas, buscando erradicar o vírus. O limite da contenção é quando as autoridades perdem o controle do rastreamento, o vírus se propaga e entra em transmissão local. Considera-se na fase de Contenção duas subfases Contenção Inicial e Contenção Alargada.</p>	<p>Alerta (quando somente há ocorrências em outros estados)</p> <p>e</p> <p>Perigo Iminente (quando há casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária)</p>
	<p>Mitigação</p> <p>(podendo, se houver medidas muito firmes como testagem generalizada, isolamento de casos e impedimento de entradas chegar até à Supressão)</p>	<p>A mitigação deve começar logo quando há transmissão local e intensificar-se quando há transmissão sustentada ou comunitária.</p> <p>Sabendo-se que não será possível evitar todos os contágios, tenta-se diminuir o avanço da pandemia, com ações como suspensão de aulas, fechamento de comércio, bares e restaurantes, cancelamento de eventos esportivos, congressos, shows e espetáculos, suspensão ou limitação de transportes etc.</p> <p>Quando a situação de contágio está sob maior controle e caminha para uma fase de recuperação estas medidas restritivas podem ser flexibilizadas.</p>	<p>Emergência de Saúde Pública</p>
RECUPERAÇÃO		<p>Caracteriza-se inicialmente pela redução do contágio e óbitos e controle parcial da epidemia, sustentada em indicadores oficiais de evolução de taxas de contágio e de ocupação de atendimento hospitalar. Posteriormente, pela superação do surto epidêmico e/ou surgimento de vacina e/ou descoberta de medicamentos adequados para o tratamento da COVID-19, comprovados cientificamente pelas autoridades competentes podendo considerar-se consolidada (recuperação plena). Até que isso aconteça, deve-se manter medidas preventivas adequadas para evitar o surgimento de novos focos de infecção e reversão do achatamento da curva de contágio. Na ocorrência de reversão da redução do contágio as medidas adequadas de prevenção e controle deverão ser retomadas, em partes similares às previstas para a fase de Contenção.</p>	

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

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

## **7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA**

A gestão de uma situação de crise, tão grave como a que nos confrontamos e temos que lidar, exige um ajuste na governança, ou seja, nos processos de governar neste tempo de crise. Referimo-nos, em especial, à interação e tomada de decisão entre os atores envolvidos neste problema coletivo, acompanhada da criação, reforço e/ou remodelação de diretrizes e normas e implementação de ações adequadas.

- a. Na governança, diretamente, relacionada com a operacionalização das dinâmicas e ações operacionais de resposta, salientam-se três domínios fundamentais:
- b. o das diretrizes, dinâmicas e ações operacionais (e respectivos protocolos) a implementar;
- c. o do Sistema de Comando Operacional, propriamente dito, diferenciado do “normal” sistema e processo de governo, mas com ele interligado, e que se torna necessário constituir para coordenar toda a implementação a eventuais ajustes do plano, indicando equipe e responsável em cada domínio;
- d. o do Sistema de Alerta e Alarme, incluindo as dinâmicas de comunicação e os processos de monitoramento e avaliação, que permite, identificar os eventuais ajustes que se torna necessário implementar.

### **7.1. DIRETRIZES, DINÂMICAS E AÇÕES OPERACIONAIS (DAOP)**

As diretrizes, dinâmicas e ações operacionais a serem implementadas encontram-se indicadas na sequência.

No planejamento da implementação das diretrizes, dinâmicas e ações sugere-se que seja usada, 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.



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

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/13JpI3blnU3Do59SkO8xlQLI2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Higienização das mãos de todos os membros da comunidade escolar.	Entradas da escola e outros ambientes específicos.	Permanentemente	Comunidade escolar e visitantes.	Utilização de álcool em gel (70%).	A estimar
Aferição de temperatura de todos os membros da comunidade escolar.	Entrada e saída do estabelecimento escolar.	Diariamente.	Recepcionistas.	Utilização de termómetro infra vermelho.	2 aparelhos de medição de temperatura ao custo de R\$ 450,00 cada um.
Isolamento de casos suspeitos.	Ambiente específico para isolamento.	Quando necessário até a chegada do responsável pelo aluno.	Professora Volante.	Disponibilizando ambiente adequado.	Adequação do ambiente. Custo a estimar
Utilização de tapete sanitizante	Nas entradas do estabelecimento escolar.	Diariamente	Toda comunidade escolar e visitantes.	Higienizando os calçados ao ingressar no estabelecimento escolar.	1 kits de tapetes ao custo de R\$ 598,33 cada um.
Demarcação de espaços evitando aglomerações.	Espaços de uso coletivo.	Permanentemente	Direção	Através de sinalização fixa	A estimar
Rastreamento de contato	Na instituição.	Diariamente	Professores, coordenação e funcionários.	Observação empírica	Sem custo
Higienização das mãos nos sanitários	Ambientes sanitários.	Permanentemente	Comunidade escolar e visitantes.	Sabonete líquido e toalhas de papel	A estimar
Disponibilização de placas e informativos de orientação	Ao longo do ambiente escolar	Permanentemente	Direção	Fixando em locais estratégicos ao longo do estabelecimento.	A estimar

Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitária

Regras de higienização do ambiente escolar.	Em todo o estabelecimento.	Permanentemente	Serviços gerais	Higienizando frequentemente, com produtos específicos, os locais de uso coletivo.	A estimar
Uso de Protetor ocular	Em todo o estabelecimento escolar.	Permanentemente	Pessoal responsável pela higienização e limpeza	Durante a permanência no estabelecimento de ensino	A estimar
Uso de Lixeiras com Pedal	Salas, banheiros, cozinha e pátio	Permanentemente	Todos	Troca de lixeiras de tampa para pedal	A estimar
Uso obrigatório de máscaras.	Em todo o estabelecimento escolar.	Permanentemente	Todas as crianças, funcionários e visitantes.	Através da utilização de máscaras durante a permanência no estabelecimento de ensino.	A estimar
Escalonar horários de entrada e saída e intervalos.	Salas de atividades, espaço multiuso e nas demais entradas e saídas.	Permanentemente	Equipe pedagógica.	Criando quadro de horários	Sem custos.
Orientação quanto às regras de distanciamento social aos responsáveis.	Comunidade escolar.	No retorno	Direção e coordenação.	Meios de comunicação virtual e sistema do CEI	Sem custos.
Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para isolamento	Quando necessário, até a chegada dos Pais e ou responsável pela criança	Direção, Coordenação Professoras	Deteção precoce de casos suspeitos, com sintomas como: coriza, tosse seca, apatia, temperatura igual ou acima de 37,8°.	A estima
Rastreamento de contato	Unidade Educativa	Ao confirmar um sintoma suspeito;	Equipe diretiva Professores e auxiliares	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Sem custo
Higienização dos brinquedos / materiais de sala	Brinquedos, livros, jogos, mesas, colchões...	Permanente	Professores e auxiliares	Com produtos sanitizantes, álcool 70%, flanelas, rodos, esponjas...	A Estimar
Demarcação dos espaços nas salas	Limite de crianças e professores grupos	Permanente	Equipe diretiva Professores e Auxiliares	Respeitar os limites de distanciamento e seguir o protocolo;	Sem custo

Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitária

Medidas preventivas	Unidade Educativa	Antes e durante o retorno	Toda a Equipe do CEI	Monitorar uso de EPI's e EPC's	A estimar
Não realização de saídas pedagógicas	Fora da Unidade Educativa	Permanente	Todos da Unidade Educativa	Enquanto persistir a pandemia	Sem recursos
Higienização dos espaços de uso coletivo	Salas de atividades, sala dos professores, cozinha, banheiros, Espaço multiuso secretaria, recepção, espaço de isolamento...	Permanente	Auxiliares de serviços gerais, Cozinheiras, Professores, Auxiliares,	Com produtos sanitizantes, álcool 70%, flanelas, rodos, esponjas...	A estimar
Utilizar ventilação natural.	Em todos os ambientes.	Ao longo de todo o expediente escolar.	Todos que estiverem no ambiente.	Mantendo janelas e portas abertas.	Sem custos.

Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias

## 7.1.2.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
Organização do quadro de atendimento	Unidade Educativa	Antes do retorno ao atendimento e durante	Equipe Diretiva	Definindo o número de crianças a serem atendidas por grupo/ e dias	Sem custo
Desmembramento de Grupos em subturmas, quantas forem necessárias;	Unidade Educativa	Permanente;	Equipe Diretiva	Definição de dias ou semanas fixas em que as subturmas poderão ir à escola assistir aulas presenciais;	Sem custo
Quadro de horários alternados por grupo	Entrada/saída das salas de atividades, pátio, refeitório...	Permanente;	Equipe diretiva Professores e Auxiliares	-Organizar quadro de horários de chegada e saída das crianças. - Orientar os pais o responsáveis do quadro de horários diferenciados; -Ter pessoas responsáveis na entrada e saída das crianças; -Não será permitido a entrada de Pais ou responsáveis na Instituição;	A estimar
Quadro de horários alternados por grupos	Entradas, saídas da unidade Educativa	Permanente, enquanto durar a pandemia	Direção e Coordenação pedagógica	Definição de cronograma com horários diferentes para entrada e saída dos grupos	Sem custos
Formação referente a métodos de prevenção para a não transmissão do vírus da COVID 19;	Ambiente Educativo	Antes do retorno do atendimento	Equipe Diretiva, Professores; Demais funcionários;	Preparação de curso por professores e profissionais da área da saúde; vídeos, folders, cartazes, lives; Criar novas rotinas em relação aos espaços e higienização;	Parceria com os profissionais da saúde;
Orientação das crianças e familiares quanto às medidas preventivas;	Em qualquer espaço;	Periodicamente	Equipe Diretiva, Professores; Auxiliares e demais Funcionários;	Elaboração de material informativo, folders, cartazes, lives... criando novas rotinas e hábitos em relação aos espaços e higienização.	A estimar

Orientação quanto às medidas preventivas	Salas de atendimentos dos grupos	Periodicamente	Coordenação e professores	Informativos	Sem custo
Uso das TIC's	Unidade Educativa e famílias	No decorrer de todo o processo educativo;	Equipe Diretiva; Professores; Auxiliares Família;	Através das mídias digitais: uma alternativa para manter o vínculo e interação com as crianças e famílias; No desenvolvimento pedagógico como: enviar, orientar, compartilhar e avaliar as ações pedagógicas;	A Estimar
Teletrabalho remoto e presencial;	No ambiente escolar e familiar;	Durante a vigência do ensino remoto;	Professores; Famílias; Equipe Diretiva	Planejar Ações comunicativas para serem realizadas de forma remota, a fim de garantir a continuidade da aprendizagem;	Sem custos
Adequação dos grupos	Ambiente Educativo	A partir do retorno ao atendimento	Direção e coordenação	Conforme necessidade de adequação do espaço físico, respeitando o distanciamento exigido	Sem custos

Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas

### 7.1.3. 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)

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

#### RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GENEROS ALIMENTICIOS

O quê	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
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 e 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 hortifrúts 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

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

				<ul style="list-style-type: none"> <li>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</li> <li>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto;</li> </ul>	
Recebimento de itens menos perecíveis	Cozinha/despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa;</li> <li>-Utilizar máscara descartável;</li> <li>-Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros;</li> <li>-Borrifar álcool 70% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha /despensa.</li> <li>-Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão</li> <li>-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%;</li> <li>-Antes da higienização de embalagens, higienizar as superfícies utilizadas com água e detergente, retirar o excesso com pano multiuso limpo e após aplicar álcool 70% ou solução clorada;</li> <li>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</li> <li>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</li> <li>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa e higienizar as mãos com álcool 70% antes de guardar o produto;</li> </ul>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

## PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES

O quê	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
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 residência tiver a confirmação da doença; -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. - Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.	Necessário adquirir: - 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



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

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

<p>Higienização de uniformes e sapatos</p>	<p>Residência do manipulador</p>	<p>Após o uso do uniforme</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.</p>	<p><b>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES</b> (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido);</li> <li>-Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</li> <li>Torcer; -Secar naturalmente.</li> </ul> <p><b>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS</b> (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes;</li> <li>-Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</li> <li>-Borrifar solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo) ou álcool líquido 70%;</li> <li>-Secar naturalmente.</li> </ul> <p>OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.</p>	<p>Higienização de uniformes e 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, demais profissionais da unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- As máscaras devem estar limpas e íntegras, sem rupturas, rasgos ou furos, ajustadas e protegendo plenamente o nariz e a boca, de forma que o nariz não pode ficar descoberto em nenhum momento;</li> <li>- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese;</li> <li>- As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça;</li> <li>- Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;</li> <li>• Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, evitando tocar o tecido na parte frontal;</li> <li>• Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;</li> </ul> </li> <li>-Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassado o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas;</li> <li>-Descartar em local determinado pela nutricionista.</li> </ul>	<p>Necessário adquirir: - Máscara descartável</p>

<p>Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:</p>	<p>Trajeto de casa a unidades escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.</p>	<p><b>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</b>  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;  -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> <p><b>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</b>  -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.</p>	<p>Necessário adquirir:  -Avental descartável  - Máscara descartável  -Touca descartável  -Tapete higienizador  - Alcool 70%</p>
---	---	--------------------	--	--	--

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

<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; -Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos;          -Antes de manipular alimentos;          -Antes de iniciar um novo serviço;          -Antes de tocar em utensílios higienizados;          -Antes de tocar em alimentos já preparados;          -Antes e após o uso de luvas;          -Toda vez que mudar de atividade;          -Toda vez que as mãos estiverem sujas.</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> </ol> <p>Enxágua bem e seque com papel toalha descartável não reciclado.</p>	
<p>Boas práticas na produção de alimentos</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)</p>	<p>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.</p>	<p>-Boas Práticas na produção de alimentos          -POPs          -Plano de contingência para COVID</p>
<p>Higienização de utensílios</p>	<p>Cozinha</p>	<p>Após o uso</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)</p>	<p>-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).</p>	<p>Álcool 70%          Pano multiuso</p>

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

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 álcool 70%.</li> </ul>	-Avental descartável
---------------------	---------	--	-------------	--	----------------------

### DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

O quê	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
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 individualmente pelas cozinheiras</li> <li>-O espaço deverá ser arejado, organizado, higienizado e com todas as janelas e portas abertas.</li> <li>-Todos os bebedouros deverão ser desativados</li> </ul>	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fitas coloridas;</li> <li>- Tapete de higienização para os pés;</li> <li>-Carrinho para transporte de alimentos/utensílios</li> </ul>
Higienização do refeitório	Refeitório	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de iniciar a distribuição das refeições;</li> <li>- Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos.</li> </ul>	Responsável pela limpeza	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Deverá ser utilizada solução clorada com pano multiuso para higienização do piso e álcool 70% para as mesas;</li> <li>-Todos os panos utilizados para a higienização do refeitório deverão ser descartados após o uso.</li> </ul>	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pano Multiuso;</li> <li>- Álcool 70%;</li> </ul>

Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	<p>-Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), mascaras, luvas, aventais e toucas.</p> <p>-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;</p> <p>-Para os profissionais que atendem no refeitório deve ser obrigatório à utilização de touca além da máscara na organização da distribuição.</p>	Necessário adquirir: Touca descartável; Máscaras descartável; 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;</p> <p>- Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro;</p> <p>As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos. Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante. Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.</p>	Necessário adquirir: -Prato de vidro, aço ou inox; -Copos descartáveis ou caneca de aço em inox;
Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	<p>- Após o estudante finalizar sua refeição, o mesmo deverá individualmente retirar seu prato e utensílios da mesa e colocar em local destinado;</p> <p>Na Educação Infantil os professores deverão auxiliar as crianças neste processo;</p> <p>- No refeitório terá que ter um espaço destinado para o recebimento dos utensílios já utilizados de forma organizada, como: local para colocar os pratos, talheres, lixo para material descartável e lixo para os orgânicos;</p>	Necessário adquirir: - Bacias; - Lixeiras com pedal.

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

## DEMAIS AÇÕES

O quê	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão	Unidade Escolar	Antes da retomada às aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade de recursos financeiros
Capacitação de profissionais	Unidade Escolar/equipe SEPAT	Antes da retoma das aulas, durante o retorno	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas, nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Reunir a equipe a ser capacitada para o treinamento em boas práticas de manipulação voltados para o enfrentamento ao COVID - 19</li> <li>-Definir dia, horário, forma, materiais, etc.</li> <li>-Esclarecer dúvidas</li> </ul>	Verificar se há necessidade de recursos financeiros
Monitorar o processo estabelecido	Unidade Escolar	Após o retorno	Direção Escolar e nutricionistas	Acompanhamento e monitoramento diário	Verificar se há necessidade de recursos financeiros

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

#### 7.1.4. Porquê (domínios): TRANSPORTE ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/16Sc5vBvDFNbAEcttXhrhDuDPA0CPsy-K/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.

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Orientações gerais envolvendo veículos e passageiros	Unidade Educativa	Antes do retorno das atividades	SCO e Direção	a unidade não possui transporte escolar. As famílias e funcionários que utilizam transporte público devem seguir as orientações do transporte municipal.	Sem custo
Orientações com foco aos pais e responsáveis	Unidade Educativa	Antes do retorno das aulas	SCO e Direção	Sugerir aos pais que priorizem o transporte próprio para maior segurança e cuidado dos filhos.	Sem custo
Medidas cabíveis às autoridades fiscalizadoras	SCO	Antes do retorno das atividades	SCO	Promovendo ações e intensificando operações de controle. Verificando uso de EPI's EPC's conforme recomendação sanitária.	Sem custo

Quadro 5: Esquema de organização DAOP Transporte Escolar



### 7.1.5. Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS

Diretrizes: Link de Acesso:

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de grupos de risco	Unidade Educativa	Antes da retomada das Atividades e durante	Direção e SCO (Sistema de Comando Operacional)	Através de documentos comprobatórios	Sem custo
Treinamento e capacitação quanto às diretrizes e protocolos escolares e sanitários, dentre outros	Unidade Educativa	Antes da retomada das Atividades e durante	Direção e SCO (Sistema de Comando Operacional)	Através explicação e exercícios simulados	Sem custo
Acolhimento e apoio emocional	Unidade Educativa	No retorno das atividades	Equipe Diretiva	Preparar um ambiente acolhedor para recepção da comunidade Educativa. Prestar apoio emocional, tanto ao corpo discente, quanto o corpo docente e servidores	Sem custo
Realização de triagem dos profissionais da escola, classificados de acordo com o seu estado individual inicial em relação ao COVID---19, sendo divididos em grupos: Grupo 1 – Casos suspeitos; Grupo 2 – Grupo de risco; Grupo 3 – Profissionais que irão trabalhar presencialmente	Unidade Educativa	No período que antecede o retorno e durante o desempenho das atividades	Direção e SCO	Através de comprovação por meio de atestado médico	Sem custo
Orientação para os profissionais da educação identificados como casos suspeitos.	Unidade Educativa	Durante o desempenho de suas atividades	Equipe gestora e SCO	a) buscar uma unidade de saúde; b) após confirmação, solicitar atestado médico; c) manter onisolamento domiciliarnpor 14 dias, a partir do início dos sintomas e, depois de 3 dias sem sintomas; d) os familiares (contato domiciliar) devem ser orientados a realizar isolamento domiciliar por 14 dias e, se apresentarem sintomas.	Sem custo
Momentos de reflexão	Unidade Educativa	Antes do retorno; Durante o ano letivo;	Equipe Diretiva; Instituições parceiras;	Reuniões, cursos online referentes às incertezas sobre a nova realidade escolar.	A Estimar

Quadro 6: Esquema de organização DAOP Gestão de Pessoas

### 7.1.6. Porquê (domínios): TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/16Sc5vBvDFNbAEcttXhrhDuDPA0CPsy-K/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Formação para elaboração do Plano de Contingência Escolar	Unidade Educativa	Antes do retorno das aulas;	Direção, Coordenação Comissão;	Formação virtual através da Plataforma classroom,lives, meet, zoom com orientações sobre a elaboração do Plancon Escolar;	Sem custos
Profissionais capacitados serão responsáveis pela triagem dos demais profissionais, pais e crianças da unidade	Unidade Educativa	Assim que divulgado o Plano de contingência;	Equipe treinada e capacitada.	Treinamento através de protocolo de medidas preventivas.	A estimar
Treinar e capacitar a equipe escolar referente a higienização e sanitização das mãos e prevenção para a não transmissão do vírus;	Unidade Educativa	Antes e durante o retorno das aulas presenciais;	SME; Nutricionista; Equipe diretiva	Conversas e orientações constantes; -Solicitar junto à SME pessoa capacitada para reforçar orientações referente a higienização adequada; -Cursos pelas plataformas digitais(web conferências, webinar, live, meet, zoom...) abordando questões referentes a higienização;	A estimar
Elaboração, monitoramento e atualização do Plano de Contingência;	Unidade Educativa	Antes e durante o retorno das aulas presenciais;	Equipe Diretiva, Professores, Auxiliares, Cozinheiras e demais profissionais	Elaborar o Plano de Contingência tendo como base o Plano Estadual e Municipal, bem como submetê-lo à aprovação do Comitê Municipal;	Sem custo
Capacitação e formação das equipes que compõem os SCO's	Secretaria da Educação e Unidade Educativa	Antes do retorno do atendimento	Equipe diretiva	Plataformas digitais (Webconference/Web inar, live)	Sem custos
Tutoriais	Secretaria da Educação e Unidade Educativa	Antes do retorno do atendimento	Equipe diretiva	Plataformas digitais (Webconference/Webinar, live)	Sem custo
Treinamento para as equipes escolares sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	Secretaria da Educação e Unidade Educativa	Antes do retorno do atendimento	Direção e coordenação	Plataformas digitais (Webconference/Web inar, live)	Sem custos
Participação de treinamentos e simulados	Unidade Educativa	Antes do retorno do atendimento	Direção e colaboradores	Realização presencial adotando as medidas sanitárias, ou via Meet Google	Sem custo

Adequar o planejamento para nova forma de ensino alinhado com a BNCC;	Unidade Educativa	Antes e durante o retorno das aulas presenciais;	SME; Coordenação Pedagógica e direção;	Reorganizar os projetos priorizando o cuidado, à saúde e o ensino; Desenvolvimento de atividades de ensino/aprendizagem sobre o covid-19 observando o que estabelece a BNCC;	Sem custo
Treinar e capacitar para a aferição de sinais e sintomas e a segurança no ambiente Educativo para a covid - 19;	Unidade Educativa	Antes do retorno das aulas presenciais;	Todos os envolvidos com a Unidade Educativa;	Informativos instrucionais; Cursos através de plataformas digitais( live...) com orientações quanto aos sintomas (o que observar) e encaminhamentos de segurança no ambiente; -Vigilância constante para o surgimento de sintomas da Covid - 19; -Disponibilizar e enfatizar que todos os funcionários da unidade devem estar informados sobre o Plano de Contingência interno e os procedimentos perante a identificação de um caso suspeito;	A estimar
Treinar a equipe escolar referente medidas de distanciamento social;	Unidade Educativa	No retorno e durante o ano letivo;	Todos os envolvidos;	Formação virtual através da plataforma classroom, lives, meet...	A estimar
Realização de simulados de campo nas Unidades Escolares;	Unidade Educativa	Antes do retorno das aulas presenciais;	Equipe da unidade Educativa	Exercício realizado na Unidade testando os protocolos estabelecidos;	Sem custo
Treinamento dos Profissionais envolvidos em todos os processos de alimentação na unidade;	Unidade Educativa	Antes do retorno ao atendimento presencial;	Todos os envolvidos nos processos de alimentação na Unidade Educativa	Seguindo o Protocolo do Plano de Contingência Estadual e Municipal;	A estimar
Garantir que toda a Comunidade Escolar seja formada, treinada e preparada para o retorno seguro,	Comunidade Educativa;	Antes e durante a retomada das atividades presenciais;	Secretaria de Educação e Equipe diretiva da Unidade	Capacitar a Comunidade Educativa nos seguintes temas: ações de higiene quando da utilização do transporte escolar, utilização de máscara de proteção, troca e descarte da máscara, higienização das mãos, objetos e alimentos e etiqueta respiratória; cuidados básicos de prevenção da COVID - 19	A estimar

Quadro 7: Esquema de organização DAOP Treinamento e Capacitação

### 7.1. 7. Porquê (domínios): INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

Diretrizes: Link de Acesso:

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Organizar um plano de comunicação para orientar a comunidade Educativa	Comunidade Educativa	Antes da retomada das aulas, durante o retorno até a normalidade	Coordenação pedagógica e	Utilizar diferentes meios de comunicação (redes sociais)	Sem custos
Estabelecer um processo de comunicação entre o SCO, a comunidade escolar externa e os meios de comunicação locais	Unidade Educativa	Antes da retomada das aulas, durante o período até o retorno definitivo	SCO, direção e coordenação pedagógica	Através de fluxograma de informações, bem como outros meios de comunicação locais (Facebook e escrita, etc.)	A estimar
Manter boletins semanais de ocorrência de casos suspeitos de COVID- 19 na unidade;	Unidade Educativa	Permanente;	Equipe Diretiva Comissão Plancon da Unidade;	Através do monitoramento e registros de casos suspeitos;	Sem custo
Orientar e informar os pais e responsáveis sobre o termo de responsabilidade meio/contatos de comunicação em caso de criança apresentar algum sintoma	Unidade Educativa	Antes do retorno do atendimento presencial;	Equipe Diretiva;	Através das mídias sociais, meios de comunicação e materiais orientativos;	Sem custo
Comunicar imediatamente os pais e ou/responsáveis e a Secretaria Municipal de Saúde, se uma criança apresentar algum sintoma de COVID-19;	Unidade Educativa	Sempre que houver caso suspeito.	Comissão Plancon; Equipe Diretiva	Informar a Secretaria e pais através do meio mais adequado e eficiente;	Sem custo
Utilizar canais de comunicação confiáveis para o repasse de informações;	Unidade Educativa	Permanente;	Equipe Diretiva; Comissão Plancon;	Fazer uso de canais que o público utiliza regularmente, como whatsapp, facebook	Sem custo

Quadro 8:Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação

### 7.1.8. Porquê (domínios): FINANÇAS

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/1cl4k6Rvd8C0qQS72jsLrYigCtSdcnaUk/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Aquisição de equipamentos e produtos necessários para segurança sanitária e pedagógica do público alvo	Unidade Educativa	Imediatamente	Setor financeiro	Através de levantamento de preços	Valor correspondente às necessidades apontadas nas diferentes diretrizes e protocolos
Aquisição de EPI's (máscaras, termômetros para medição de temperatura, tapetes sanitizante, etc) na quantidade suficiente	Unidade Educativa	Antes da retomada das aulas	Financeiro	Através de levantamento de preços	Valor correspondente a quantidade necessária
Aquisição de produtos de higienização (álcool gel 70%, álcool líquido, sabonete líquido, etc) na quantidade suficiente	Unidade Educativa	Antes da retomada das aulas	Financeiro	Através de levantamento de preços	Valor correspondente a quantidade necessária

Quadro 9: Esquema de organização DAOP Finanças

## 7.2. UNIDADE DE GESTÃO OPERACIONAL (SISTEMA DE COMANDO OPERACIONAL/COMITÊS ESCOLARES)

O CEI Nossa Senhora do Mont Serrat adotou a seguinte estrutura de gestão operacional:

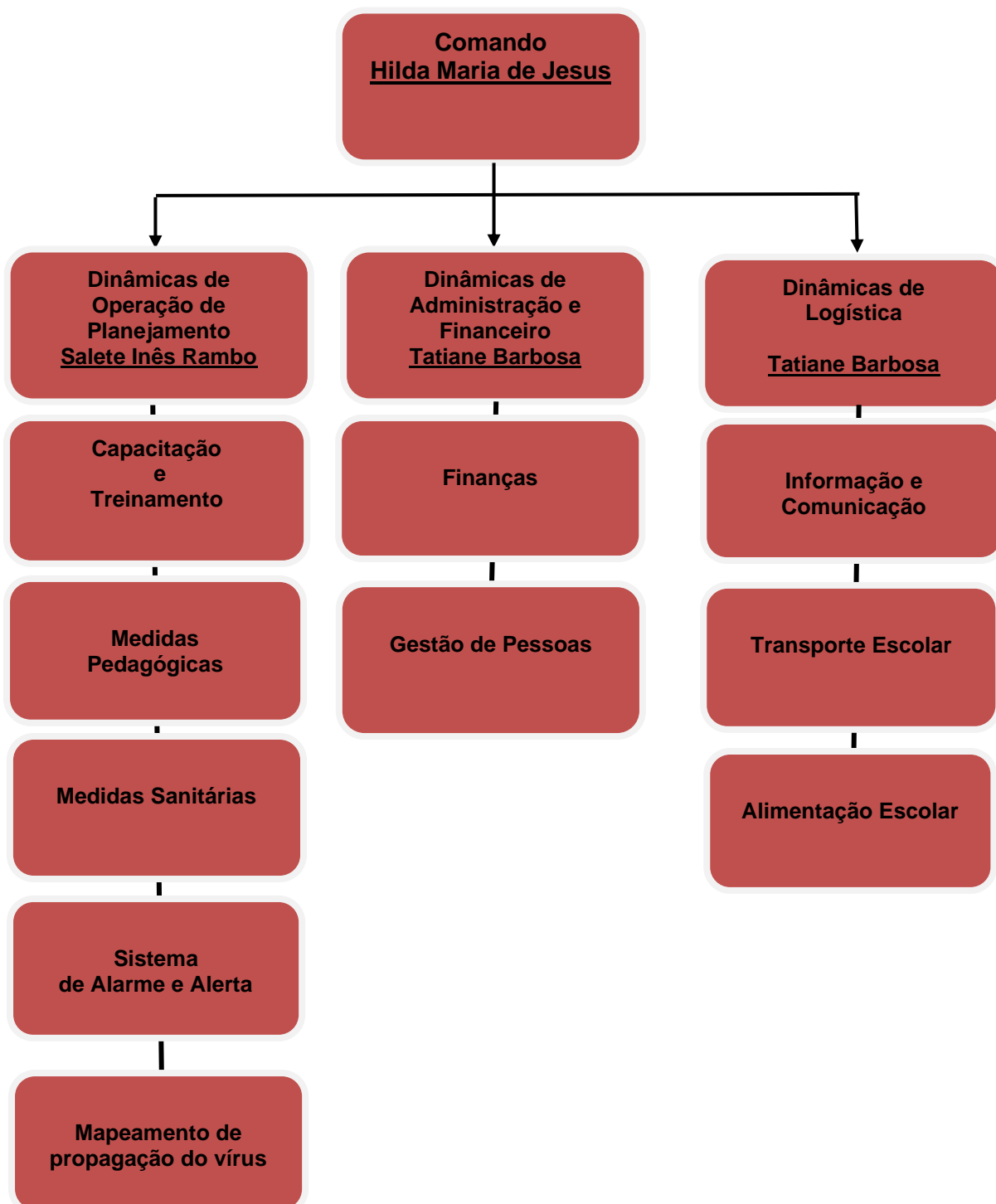


Figura 2: Organograma de um Sistema de Comando Operacional (SCO)

### 7.3. SISTEMA DE VIGILÂNCIA E COMUNICAÇÃO (SISTEMA DE ALERTA E ALARME)

#### 7.3.1. Dispositivos Principais

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

- indicações provenientes de instituições hierarquicamente superiores e das entidades de saúde;
- sistema de observações e controle de evidências (tosse persistente de alguém, queixa de sintomas compatíveis com COVID-19, medição de temperatura em casos suspeitos);
- informações variadas plausíveis provenientes de diversas fontes (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.

Quadro 1: sistema de vigilância e comunicação

Nome	Função	Contato	Dispositivo
Adelaide Marcelino Pereira	Presidente - Comandar em conjunto com a comissão escolar	(48) 32124 800	Google Drive, E-mail Facebook.
Hilda Maria de Jesus	Diretora – Comandar em conjunto com a comissão escolar	(48) 3225 53 47 99107 9440	Google Drive, E-mail Facebook.
Salette Inês Rambo	Coordenadora Pedagógica - coordenar e disponibilizar informações, de maneira geral, a comunidade escolar e repassar instruções de órgãos superiores e informações com potencial de impacto na escola	(48) 3225 53 47 99605 3846	Google Drive, E-mail Facebook.
Tatiane Cristina Barbosa	Auxiliar Administrativo - disponibilizar informações e atendimento geral	(48) 3225 53 47 991095713	Google Drive, E-mail Facebook.
Gerusa da Silva Ribeiro	Professora - disponibilizar informações e atendimento geral	(48) 3225 53 47 99663 2963	Google Drive, E-mail Facebook.
Daiane Patrícia Lima	Cozinheira – responsável pelas normas e acondicionamento dos procedimentos alimentares condideração	(48) 3225 53 47 99605 2450	
Veronice Lourdes de Souza	Apoio - Representante das famílias	(48) 3224 6138 998228371	

### **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 escola, de 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 expedito e em relatórios conforme modelos que consta nos anexos 2 e 3 do Caderno de Apoio Plancon Covid-19, bem como estão em anexo neste documento.

Além do monitoramento, e do cumprimento das diretrizes e protocolos estabelecidos neste Plano de Contingência e possíveis documentos complementares colaboram para o êxito no combate à disseminação do Coronavírus.



## ANEXO 2: MODELO DE BOLETIM

### BOLETIM DIÁRIO DE OCORRÊNCIAS

Informe de Nº \_\_\_\_\_

Dia: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_

DINÂMICAS E AÇÕES OPERACIONAIS	OCORRÊNCIA	ENCAMINHAMENTO	RESOLUÇÃO	ALTERAÇÕES (SE HOVER)
GESTÃO DE PESSOAS				
MEDIDAS SANITÁRIAS				
ALIMENTAÇÃO				
TRANSPORTE				
QUESTÕES PEDAGÓGICAS				
OUTRAS				

#### OBSERVAÇÕES OU PENDÊNCIAS

---

---

---

---

---

#### RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES

---

## ANEXO 3:

## RELATÓRIO

PERÍODO: DE \_\_\_\_\_ A \_\_\_\_\_

## 1. Aspectos facilitadores e complicadores das Dinâmicas e Ações Operacionais:

DINÂMICAS E AÇÕES OPERACIONAIS	FACILITADORES	COMPLICADORES
GESTÃO DE PESSOAS		
MEDIDAS SANITÁRIAS		
ALIMENTAÇÃO		
TRANSPORTE		
QUESTÕES PEDAGÓGICAS		

## 2. Dados quantitativos:

DINÂMICAS E AÇÕES OPERACIONAIS	ASPECTOS	NÚMERO
GESTÃO DE PESSOAS	-Professores envolvidos: -Funcionários envolvidos: -crianças envolvidas: -Atendimentos realizados com professores: -Atendimentos realizados com funcionários: -Atendimentos realizados com crianças: -Atendimentos realizados com familiares:	
MEDIDAS SANITÁRIAS	-Quantidade de álcool gel: -Quantidade de máscaras:	
ALIMENTAÇÃO	-Quantidade e refeições servidas: -Quantidade de alimentos servidos em kg	
QUESTÕES PEDAGÓGICAS	-Quantidade de atividades desenvolvidas: -Quantidade de material produzido: -Quantidade de equipamentos utilizados: -Quantidade de horas presenciais: -Quantidade de atendimentos presenciais: -Quantidade de crianças em teletrabalho:	
TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO	-Quantidade de treinamentos oferecidos: -Quantidade de professores capacitados: -Quantidade de servidores em simulados: -Quantidade de horas de capacitação ofertadas: -% de aproveitamento das capacitações ofertadas: -Quantidade de certificados: -Quantidade de material elaborado:	

**3. Destaques Evidenciados, Aspectos a Melhorar e Lições Aprendidas:**

<b>DINÂMICAS E AÇÕES OPERACIONAIS</b>	<b>DESTAQUES EVIDENCIADOS</b>	<b>ASPECTOS A MELHORAR</b>	<b>LIÇÕES APRENDIDAS</b>
<b>GESTÃO DE PESSOAS</b>			
<b>MEDIDAS SANITÁRIAS</b>			
<b>ALIMENTAÇÃO</b>			
<b>QUESTÕES PEDAGÓGICAS</b>			
<b>TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO</b>			

**4- SUGESTÕES DE ALTERAÇÕES NO PLANO DE CONTIGÊNCIA:**

---

---

---

**5- FOTOS, REGISTROS, DEPOIMENTOS, GRÁFICOS, ETC.**

**RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO:**

---

## ANEXO 4 – MODELO DE TERMO DE COMPROMISSO – PAIS

### TERMO DE COMPROMISSO PARA RETORNO À ATIVIDADES PRESENCIAIS

<b>DADOS CADASTRAIS</b>	
Nome da criança (Sem Abreviar)	
Grupo	
Filiação	
Distância de casa à escola em km:	
Utiliza transporte?	( ) sim ( ) não
Qual bairro reside?	
É público alvo da Educação Especial?	( ) sim ( ) não
Meu filho(a) é do grupo de risco?	( ) sim ( ) não

### TERMO DE COMPROMISSO COM O PROTOCOLO DE SEGURANÇA COVID-19

DECLARO estar ciente dos protocolos de segurança necessários à prevenção de contágio durante a pandemia da COVID-19 e que a criança pelo qual sou responsável legal não apresentou, nos últimos 14 (quatorze) dias, nenhum dos sintomas de contágio tais como febre e tosse, bem como não teve contato com pessoas que tiveram diagnóstico de infecção pela COVID-19. Comprometo - me a comunicar à Unidade Educativa, caso quaisquer dos sintomas se manifestem e declaro estar ciente da necessidade das crianças respeitarem todas as regras sanitárias estabelecidas no protocolo da escola, dentre elas o uso de máscaras e a constante higienização das mãos.

AUTORIZO a participação no atendimento presencial. ( ) sim ( ) não

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura dos pais ou responsável: \_\_\_\_\_