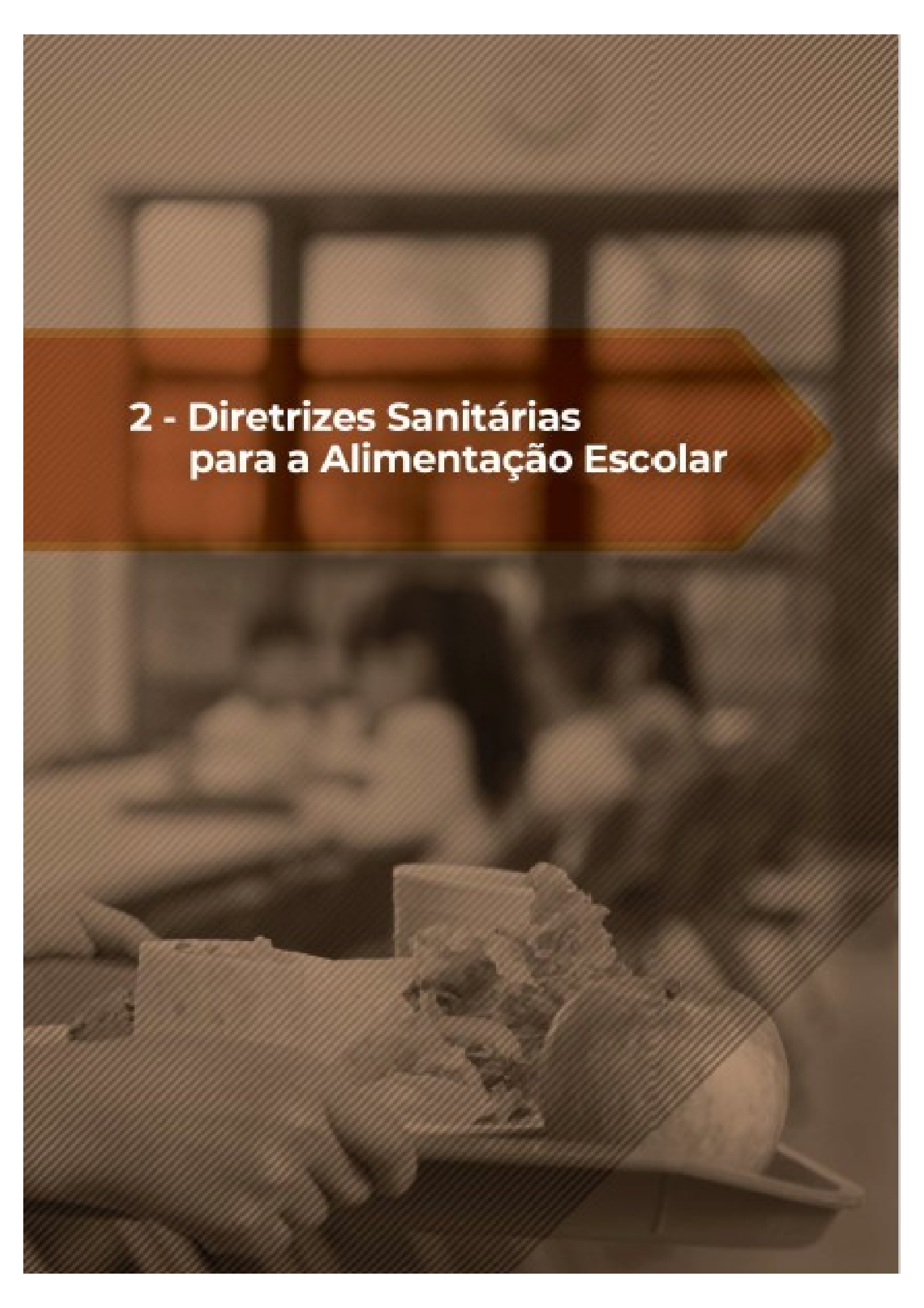


The background of the slide is a photograph of a school cafeteria. In the foreground, a student's hand is visible, holding a piece of food, possibly a sandwich or a slice of pizza. In the background, several other students are seated at tables, eating. A large, semi-transparent orange arrow points from the left towards the right, serving as a backdrop for the title text.

2 - Diretrizes Sanitárias para a Alimentação Escolar

Governo do Estado de Santa Catarina

Carlos Moisés da Silva

Chefe da Defesa Civil de Santa Catarina

João Batista Cordeiro Junior

Secretário de Estado da Educação

Natalino Uggioni

Secretário de Estado da Saúde

André Motta Ribeiro

Assembleia Legislativa

Comissão de Educação, Cultura e Desporto

Dep. Luciane Carminatti

Comissão de Defesa dos Direitos da Pessoa com Deficiência

Dep. Dr. Vicente Caropreso

Conselho Estadual de Educação

Osvaldir Ramos

Defesa Civil de Santa Catarina - Diretor de Gestão de Educação

Alexandre Corrêa Dutra

Federação Catarinense de Municípios – FECAM/SC

Orildo Antônio Servegnini

Federação dos Trabalhadores em Estabelecimentos de Ensino do Estado de Santa Catarina – FETEESC

Antônio Bittencourt Filho

Federação dos Trabalhadores Municipais de Santa Catarina – FETRAM/SC

Lizeu Mazzioni

Fundação Catarinense de Educação Especial – FCEE

Rubens Feijó

Sindicato das Escolas Particulares de Santa Catarina – SINEPE/SC

Marcelo Batista de Sousa

Sindicato dos Trabalhadores em Educação de Santa Catarina – SINTE/SC

Luiz Carlos Vieira

União dos Dirigentes Municipais de Educação de Santa Catarina – UNDIME/SC

Patrícia Lueders

União Nacional dos Conselhos Municipais de Educação – UNCME/SC

Claudio Luiz Orço

As Diretrizes para o Retorno às Aulas foram elaboradas de forma colaborativa envolvendo as seguintes entidades que constituem o Comitê Estratégico de Retorno às Aulas:



COMISSÃO DE EDUCAÇÃO,
CULTURA E DESPORTO

COMISSÃO DE DEFESA DOS DIREITOS
DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

Entidades
observadoras:



O caderno está dividido em 5 Eixos: 1- Diretrizes Sanitárias; 2- Diretrizes Sanitárias para Alimentação Escolar; 3- Diretrizes Sanitárias para o Transporte Escolar; 4- Diretrizes Pedagógicas para a Retorno das Aulas e 5-Diretrizes para Gestão de Pessoas.

Cada eixo foi discutido por um grupo de trabalho com colaboradores das diversas entidades destacada anteriormente, que constituem o Comitê Estratégico de Retorno às Aulas.

Coordenação Geral:

Carin Deichmann (SED)

Coordenação Grupos de Trabalho:

Jeane Rauh Probst Leite (FCEE) – *GT Medidas Sanitárias*

Marcos Vieira (SED) – *GT Gestão de Pessoas*

Osmar Matiola (SED) – *GT Transporte Escolar*

Patrícia de Simas Pinheiro (SED) – *GT Alimentação Escolar*

Sônia Regina Victorino Fachini (UNDIME) – *GT Medidas Pedagógicas*

Colaboradores Grupos de Trabalhos:

Alex Cleidir Tardetti (UNDIME)

Alexandre Oliveira (FEETEESC)

Aline Coral (FECAM)

Aline Vitali Grando (SES)

Ana Paula de Oliveira Scherer (UNCME)

Argos Gumbowsky (UNCME)

Ariane Almeida (FECAM)

Betris Clair Andrade (SED)

Cali Ferri (SED)

Claúdia Siviane Favero (UNDIME)

Claudio Luiz Orço (UNCME)

Cleonice Maria Beppler (CTC/DCSC/IFC)

Cristiane Chitolina Tremea (FECAM)

Cristiano Rodolfo Tironi (UNDIME)

Danielly Samara Besen (MPSC)

Daphne de Castro Fayad (MPSC)

Darli de Amorim Zunino (UNCME)

Estela Maris Bergamini Machado (UNDIME)

Fabiana de Melo Giacomini Garcez (FCEE)

Fabricio Melo (FECAM)

Florindo do Rio Neto (SES)

Gilmara da Silva (FECAM)

Gláucia da Cunha (TCE-SC)

Graziela Caetano da Rosa Schwartzaupt (FECAM)

Humberto L. Dalpizzol (FECAM)

Janice Aparecida Steidel Krasniak (ALESC/CDDPD)

João Luiz de Carvalho Botega (MPSC)

Joice Elizabet da Silva (FCEE)

Jorge Luiz Buerger (UNDIME)

Jorge Luiz de Souza (FETEESC)

Karla Simone Martins Dias (FCEE)

Lidiane Ventura Fraga (FECAM)
Lineia Pezzini (FECAM)
Lizeu Mazzioni (FETRAM)
Locenir T. de Moura Selivan (FECAM)
Lucélia Scaramussa Ribas Kryckyj (SES)
Lúcia Cristina Gomes (FEETEESC)
Luciane Carminatti (ALESC/CECD)
Luiz Carlos Vieira (SINTE/SC)
Luzia Biancato Alberton (SINTE/SC)
Maike Cristine Kretzschmar Ricci (SED)
Maria Nadir Araújo Souza (UNDIME)
Maria Regina Souza Soar (FECAM)
Mário Fernandes (UNDIME)
Mario Jorge Cardoso Coelho Freitas (CTC/DCSC)
Marta Aparecida de Lima Machado Calegari (UNCME)
Maurício Fernandes Pereira (UNDIME)
Maximiliano Mazera (TCE-SC)
Michelle Fernanda De Conto El Achkar (TCE-SC)
Michele Vieira Ebone (SES)
Odécia Almeida de Souza da Silva (FECAM)
Osanilda da Silva Melo Nascimento (SED)
Paula Cabral (SED)

Paulo Henrique Oliveira Porto de Amorim (CTC/DCSC/IFSC)
Plauto Mendes (UNDIME)
Raimundo Zumblick (CEE)
Raphael Périco Dutra (TCE-SC)
Regina Panceri (DCSC)
Rita de Cassia Maraschin da Silva (CEAE)
Roberta Lima Guterres (FCEE)
Roberta Vanacor Lenhardt (SES)
Rose Maria Macowski (UNCME)
Rosemari Schiessl dos Passos (FECAM)
Rosemary da Silva Santos (UNDIME)
Rosimari Koch Martins (SED)
Sadi Baron (FECAM)
Sandra Maria Galera (UNDIME)
Sandro Luiz Cifuentes (SINTE/SC)
Sandro Medeiros (SED)
Sueli Silvia Adriano (FETRAM)
Valci Terezinha de Souza (FECAM)
Vera Lucia Freitas (SINTE/SC)
Vicente Caropreso (ALESC/CDDPD)
Volmir Zolet da Silva Junior (MPSC)
Wilsoney Gonçalves (ALESC/CECD)

2- DIRETRIZES PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Retorno de atividades escolares/educacionais presenciais para o Ensino Infantil, Educação Básica e Profissional (NOVO)

A garantia da segurança sanitária na distribuição da alimentação escolar nos estabelecimentos de ensino, durante a pandemia da COVID-19, é uma importante atividade que requer organização dos estabelecimentos e colaboração da comunidade escolar, portanto é necessário compor o Plano de Contingência:

Procedimento Geral:

- I. O estabelecimento de ensino deve atualizar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados de forma a adequá-los para o combate à disseminação da COVID-19;
- II. O Estabelecimento que manipula alimentos deve prepará-los de acordo com o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de forma a combater a disseminação da COVID-19;
- III. Devem ser utilizados utensílios higienizados conforme definido no Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos de cada estabelecimento;
- IV. Todos os manipuladores devem evitar tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção e distribuição dos alimentos, seguindo os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de cada estabelecimento;
- V. Os uniformes devem ser trocados e lavados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos;
- VI. O estabelecimento deve substituir os sistemas de auto serviço de bufê, utilizando porções individualizadas ou disponibilizando funcionário(s) específico(s) para servir todos os pratos e entregar os utensílios, devendo utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI) indicados para este fim;
- VII. Realizar higienização adequada das mesas, cadeiras, bancos e similares, a cada uso e não utilizar toalhas de tecido ou outro material;
- VIII. Estabelecer horários alternados de distribuição de alimentos e utilização de refeitórios e praças de alimentação, com o objetivo de evitar aglomerações;
- IX. O estabelecimento deve organizar a disposição das mesas e cadeiras de modo a assegurar que a sua utilização proporcione o distanciamento mínimo de 1,5 metros (um metro e meio) entre as pessoas;

X. O Estabelecimento deve obedecer ao distanciamento mínimo de 1,5 metros (um metro e meio) entre pessoas no refeitório em todas as atividades, da entrada à saída;

XI. A utilização dos refeitórios deve ser programada com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Organizar cronograma para sua utilização, de forma a evitar agrupamento e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) entre os trabalhadores;

XII Os alimentos externos trazidos por alunos e trabalhadores para consumo próprio devem estar higienizados e embalados conforme recomendações sanitárias;

XIII. Os alunos e trabalhadores não devem partilhar alimentos e não utilizar os mesmos utensílios, como copos, talheres, pratos entre outros;

XIV. O uso de máscara é obrigatório durante toda a permanência no ambiente, retirando somente no momento do consumo do alimento;

XV. Os entregadores e outros trabalhadores externos não devem entrar no local de manipulação dos alimentos;

XVI. Capacitar e treinar os profissionais envolvidos em todos os processos de alimentação na escola (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, acompanhamento e fiscalização, conforme a RDC 216/2004/ANVISA e Portaria SES nº 256 de 21/04/2020), seguindo os procedimentos estabelecidos nas diretrizes sanitárias, planos de contingências e protocolos escolares;

XVII. Organizar um plano de comunicação para orientar a comunidade escolar sobre os procedimentos alimentares, conforme as diretrizes sanitárias, planos de contingência e protocolos escolares;

XVIII. Seguir os procedimentos de higienização do kit de alimentação escolar (onde houver) de acordo com as normas sanitárias;

XIX. Os estabelecimentos educacionais que dispuserem de Cantinas, Lanchonetes, Restaurantes ou espaços equivalentes a praças de alimentação, de forma terceirizada, devem também atender aos requisitos definidos na RDC nº 216/004/ANVISA e a Portaria SES nº 256 de 21/04/2020, ou outros regulamentos que venham substituí-la.

Lactário, unidade com área restrita, destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras, basicamente de fórmulas lácteas (RDC 50/2002 ANVISA) e alimentos para crianças de 0 a 2 anos:

I. Todos os estabelecimentos devem atualizar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) do Lactário de forma a adequá-los para o combate à disseminação da COVID-19;

II. Os estabelecimentos que manipulem e preparem os alimentos e mamadeiras devem estar de acordo com o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados de forma a combater a disseminação da COVID-19;

III. Os estabelecimentos educacionais que dispuserem de local destinado à amamentação, devem mantê-lo ventilado, com assentos adequados e distantes 1,5 m (um metro e meio), e disponibilizar em pontos estratégicos, local para a adequada higienização das mãos e, na ausência ou distância do local, disponibilizar álcool a 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas de efeito similar. Deve haver higienização do local após utilização;

IV. Os estabelecimentos devem utilizar utensílios higienizados conforme definido no Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos de cada estabelecimento.

V. Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (observar rotulagem) e devem estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

VI. Para desinfecção (diminuição da quantidade de microrganismos) das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo:

a) solução de hipoclorito na diluição e tempo recomendados no rótulo;

b) álcool a 70% líquido ou gel;

c) os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo).

VII. As Mamadeiras e chupetas devem ser individuais, identificadas, higienizadas, secas e guardadas em armário fechado. Se as mamadeiras forem de uso coletivo devem ser lavadas e desinfetadas com solução clorada ou fervidas durante 10 minutos.

VIII. Estabelecer horários alternados de distribuição de alimentos e mamadeiras, de forma que cada criança seja atendida individualmente a fim de evitar compartilhamento de utensílios;

IX. Os entregadores e outros trabalhadores externos não devem entrar no local do Lactário;

X. Realizar formação e treinamento com os profissionais envolvidos em todos os processos do Lactário (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, acompanhamento e fiscalização), seguindo os procedimentos estabelecidos nas diretrizes sanitárias, planos de contingências e protocolos escolares.

Considerando as recomendações descritas neste documento, sugere-se a realização de um processo de monitoramento contínuo e avaliação periódica, visando a diagnosticar possíveis ajustes necessários, durante a aplicação da proposta de retorno, envolvendo a comunidade escolar.