

PROTOCOLO SANITÁRIO DE RETORNO ÀS ATIVIDADES ESCOLARES PRESENCIAIS NO CONTEXTO DA PANDEMIA DA COVID-19

AUXILIAR DE SERVIÇOS DE EDUCAÇÃO BÁSICA - ASB



CARTILHA - ASB

Em primeiro lugar, desejamos que todos estejam bem e com saúde. No início de 2020, começamos a vivenciar uma pandemia de COVID-19 que obrigou a mudança de rotina em todo o mundo, afetando nossas vidas pessoais e de trabalho, assim também como a rotina de nossas escolas.

Pensamos em todos os detalhes para que a nossa retomada seja segura e todos os procedimentos adotados sejam seguidos.

Estamos planejando a reabertura gradual das aulas presenciais, para isso encaminhamos orientações importantes para o seu cuidado e o cuidado com toda comunidade escolar.

- **Preparação para a reabertura;**
- **Orientações quanto ao uso de EPIs;**
- **Orientações de higienização e desinfecção de áreas, bancadas e pisos;**
- **Orientações de higienização e desinfecção de banheiros;**
- **Manuseio e preparação de alimentos.**

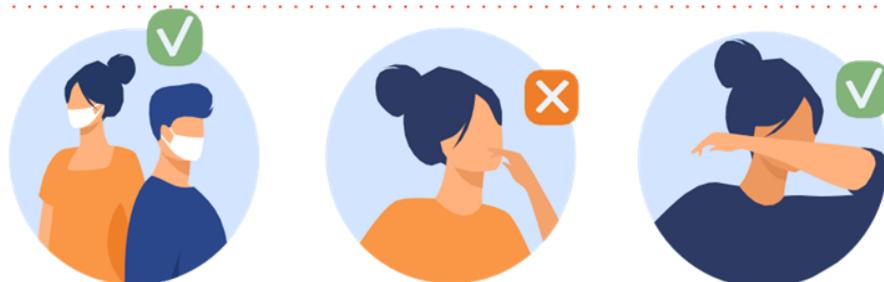
Iremos neste momento adotar medidas adicionais de limpeza e desinfecção para a manutenção do ambiente higienizado, empregando técnicas corretas, produtos e equipamentos adequados. Para isso vamos definir o que é limpeza e o que é desinfecção:

Limpeza:

Remoção de microrganismos, sujeiras e impurezas das superfícies, com a remoção de sujeira por meio do uso de produtos detergentes ou multiuso. É recomendado utilizar água, sabão e detergente (na diluição recomendada pelo fabricante).

Desinfecção:

Uso de produtos químicos para a eliminação de microrganismos, com a utilização de produtos desinfetantes de uso geral, respeitando a diluição e tempo de contato, informados no rótulo pelo fabricante. O tempo de exposição de um minuto reduz significativamente a potencialidade de transmissão do coronavírus nas superfícies. É recomendado utilizar álcool etílico 70% e hipoclorito de sódio a 0,1% (concentração) recomendada pela OMS).



PREPARAÇÃO PARA A REABERTURA

Antes do retorno das aulas presenciais, é muito importante realizar a limpeza e desinfecção geral de todos os ambientes das escolas como: salas de aula, salas dos professores, sala dos diretores e supervisores, biblioteca, cantina, banheiros etc.

No retorno das aulas presenciais oriente os estudantes sobre a importância do distanciamento social, evitando que ocorra aglomeração na entrada, na saída e nas áreas de dependências da escola (corredores, quadras, banheiros, cantina).

Auxilie quando possível os estudantes a manterem as regras de distanciamento social, a correta higiene das mãos, assim como o uso permanente da máscara.

Auxiliar na orientação quanto a ventilação natural em todos os ambientes escolares, mantendo portas e janelas abertas sempre que possível.



Auxiliar na demarcação da distância de no mínimo 1,50 nos espaços coletivos: portão de entrada da escola, quadra, bancadas da cantina, bebedouro, banheiro, sala de aula (disposição das carteiras mantendo o mínimo de 1,50 de uma carteira para outra).

IMPORTANTE

ORIENTAÇÃO QUANTO AO USO DE EPI

Ao chegar em seu ambiente de trabalho siga as orientações antes de iniciar suas atividades:

1- Ao chegar na unidade, e antes de iniciar suas atividades, lave bem as mãos (dedos, unhas, punho, palma e dorso) com água e sabonete líquido, e utilizar toalhas de papel para secá-las; Não utilizar toalhas de tecido.

2- Realize a higienização das mãos ao chegar no local de trabalho antes de trocar sua vestimenta e colocar os EPIs.

3- Realizar a higienização das mãos novamente, após a colocação dos EPIs,

4- É obrigatório o uso de EPIs no recebimento de produtos (material de higiene, escritório) e na produção dos alimentos.

5- Estes devem ser touca, máscara, avental, luvas, óculos ou protetor facial.

6- É obrigatório o uso de EPI para a higienização de banheiros e outros espaços. Touca, máscara, avental, botas, luvas, óculos ou protetor facial.

OBS: Não utilizar armários de uso coletivo para guardar seus objetos pessoais. Não guardar nenhum pertence pessoal nos ambientes destinados a alimentação escolar.



ORIENTAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE PRODUTOS E ALIMENTOS ENTREGUES NA ESCOLA

A entrega de mantimentos, material de higiene e escritório, dentre outros, deve ser realizada na entrada de serviço. Caso a instituição não possua entrada de serviço, deve ser definido horário para receber as mercadorias, que não coincida com o horário de fluxo de pessoas. Siga as orientações para a correta higienização e desinfecção:

1- Reservar uma área para recebimento dos alimentos e outros materiais para que não contamine ambientes já higienizados e desinfetados;

2- Realizar a limpeza dos produtos e alimentos com solução desinfetante, utilizando-se produtos à base de cloro, como o hipoclorito de sódio a 1%, álcool líquido a 70% ou outro desinfetante de uso geral, desde que seja regularizado junto à ANVISA.

Água sanitária: diluir 2 ½ colheres de sopa de água sanitária / 1L água.

Alvejante comum: 2 colheres de sopa de alvejante / 1L água.

3- Após a higienização e desinfecção acondicionar os produtos e alimentos em outro local já higienizado e desinfetado; Esperar que eles sequem antes de armazenar em seu local definitivo;



4- Realizar a limpeza e desinfecção da primeira área, onde foi recebimento os produtos,

5- Guarde todos os produtos e alimentos em seu local de armazenamento definido pelo diretor(a).

ORIENTAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE ÁREAS, BANCADAS E PISOS

A higienização e desinfecção de áreas, bancada e pisos deve proceder da seguinte forma:

- 1- Realizar a limpeza de todos os ambientes (áreas comuns, refeitórios, salas e outros) com solução desinfetante regularmente, utilizando-se produtos à base de cloro, como o hipoclorito de sódio a 1%, álcool líquido a 70% ou outro desinfetante de uso geral, desde que seja regularizado junto à ANVISA;
- 2- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, copiadoras, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com solução alcoólica líquida a 70%;

Água sanitária: diluir 2 ½ colheres de sopa de água sanitária / 1L água.

Alvejante comum: 2 colheres de sopa de alvejante / 1 L água.

- 3- Higienizar celulares, tablets e equipamentos eletrônicos com álcool Isopropílico;
- 4- Esvaziar as lixeiras nas salas de aula, nos banheiros e demais espaços, antes de serem completamente cheias, e pelo menos três vezes por dia;
- 5- O dispositivo dispensador de água dos bebedouros que exigem aproximação da boca deve ser lacrado, permitindo-se apenas o dispensador para copos e garrafas de uso individual, evitando que estes entrem em contato direto com o dispositivo. E estes devem ser higienizados e desinfetados constantemente;
- 6- Auxiliar em informar aos estudantes que estes devem trazer seu copo ou garrafa de casa.



Evitar aglomeração próximo ao bebedouro, mantendo a distância de 1,5m entre os estudantes. E antes de se dirigir ao mesmo, orientar o estudante que deve higienizar suas mãos com álcool a 70%.

ORIENTAÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE BANHEIROS

Devem ser providas condições para higiene nasal e das mãos com água e sabonete líquido: lavatório/pia com dispensador de sabonete líquido, porta papel toalha (não permitir o uso de toalhas de tecido), lixeira com tampa acionada por pedal e saco plástico e abertura sem contato manual. Em complementação, deve-se:



1. Higienizar e desinfetar os banheiros, lavatórios e vestiários antes da abertura da escola, após o fechamento e, no mínimo, a cada três horas.
2. As pias e vasos sanitários devem ser lavados periodicamente, no início e nos intervalos, no mínimo.
3. Utilizar sabão e água sanitária diluída conforme orientação.
4. Esvaziar as lixeiras sempre que estiverem cheias e ou no mínimo três vezes ao dia;
5. Verificar e repor os dispensadores de sabonete líquido, porta papel toalha sempre que necessário;
6. É obrigatório o uso de EPI para a higienização de banheiros e outros espaços (Touca, máscara, avental, botas, luvas, óculos ou protetor facial);
7. Orientar sobre o procedimento correto da lavagem das mãos, a fim de se evitar que os estudantes contaminem as mãos no momento de fechamento da torneira. No caso de torneiras abre e fecha, a mesma deverá ser lavada antes da higienização das mãos;
8. Evitar que vários alunos utilizem o banheiro de uma só vez, observando o tamanho e disposição desses para definir quantos podem estar nesse ambiente ao mesmo tempo;
9. Auxiliar os alunos que não conseguem higienizar suas mãos;
10. Recomenda-se que haja um funcionário para verificar o fluxo de alunos para os espaços sanitários de forma a evitar aglomerações.

MANUSEIO E PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

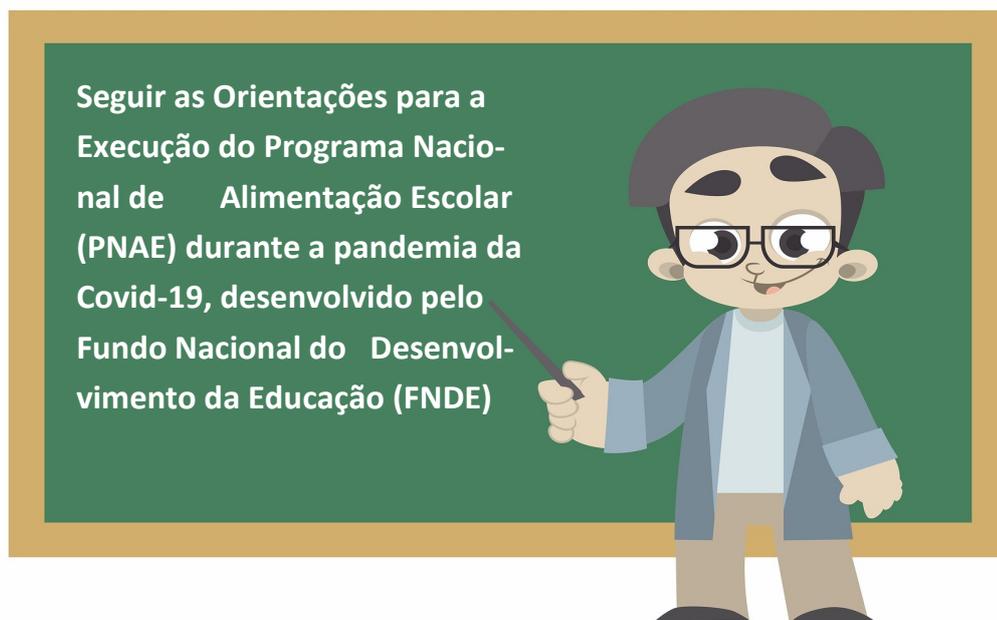
Segue orientações específicas para o manuseio de utensílios de cozinha, assim como a rotina de limpeza e desinfecção:



1. Lavar com água e sabão os utensílios de serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
2. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, professores, alunos e colegas de trabalho, no local de manipulação dos alimentos;
3. A rotina de limpeza e desinfecção definida deve ser seguida rigorosamente, lembrando que as superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento devem ser higienizados;
4. Os utensílios como pratos e talheres em que serão fornecidos a refeição aos estudantes deverão ser lavados com água e sabão e, posteriormente, fazer a imersão em água fervente ou solução clorada ou desinfecção com álcool a 70 %.
5. Se a refeição for oferecida na própria cantina, orientar os estudantes quanto ao distanciamento social, executar a limpeza e desinfecção das bancadas a cada troca de turma;
6. A utilização de toucas pelos funcionários, além das máscaras, será obrigatória para atividades que envolvam a preparação e entrega de alimentos;
7. Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA no 216/2004), incluindo higienização das mãos e antebraços com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha;
8. Avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens. Para os colaboradores envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos, a escola deve dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos, com o fornecimento de equipamentos de proteção individual, quando necessário.

Se possível, as refeições devem ser realizadas nas salas de aula em vez de utilizar o refeitório, ou escalonar o uso do refeitório, que deve ser devidamente higienizado entre a troca das turmas, mantendo o distanciamento mínimo recomendado entre os estudantes.

A capacidade dos espaços deve obedecer as metragens definidas, conforme onda (vermelha, amarela e verde)



Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) orienta sobre o planejamento, o recebimento e a distribuição dos alimentos que farão parte da alimentação dos escolares no período em que estiverem na escola, a partir das especificidades para o manuseio, higiene sanitária, elaboração de refeições específicas, controle de saúde dos profissionais envolvidos, entre outros aspectos aos quais se devem dar atenção durante a pandemia.

Acesse o site para baixar a cartilha.

<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/covid-19-aulas>