



PORTARIA SMEELJ Nº 014/2021

“Dispões sobre o Protocolo de Retorno Semipresencial/Híbrido e Presencial às atividades escolares da Rede Municipal de Educação – Uauá-BA.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE DE UAUÁ, Estado da Bahia, com base em suas atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal e, diante do cenário imposto pela pandemia da COVID – 19 e,

CONSIDERANDO o disposto no art. 205, da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988; A educação, direito de todos e dever do estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho;

CONSIDERANDO a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira (LDBEN), Lei nº 9394/96; legislação que regulamenta o sistema educacional público e privado do Brasil;

CONSIDERANDO as ORIENTAÇÕES PARA RETOMADA SEGURA DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS NAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO BÁSICA NO CONTEXTO DA PANDEMIA DA COVID-19- 2ª EDIÇÃO, do Ministério da Saúde;

CONSIDERANDO o Decreto nº 1.220/2021, de 07 de janeiro de 2021, sobre novas medidas temporárias de combate e prevenção ao novo Coronavírus (COVID-19), no âmbito do município de Uauá-BA;

CONSIDERANDO que o Protocolo de Retorno Semipresencial/Híbrido e Presencial às atividades escolares da Rede Municipal de Educação – Uauá-BA, foi referendado pela Comissão Intersetorial Municipal para Estudos do Retorno gradual das aulas Semipresenciais e Presenciais da Rede Municipal de Ensino;

CONSIDERANDO a sua aprovação por unanimidade pelo Conselho Municipal de Educação de Uauá-BA.

RESOLVE:



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.
Praça São João Batista, s/nº- Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.
E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com

SECRETARIA DE
**EDUCAÇÃO,
ESPORTE, LAZER
E JUVENTUDE**

Art. 1º. Instituo Protocolo de Retorno Semipresencial/Híbrido e Presencial às atividades escolares da Rede Municipal de Educação – Uauá-BA, para anoletivo 2022.

Art. 2º. O presente Retorno Semipresencial/Híbrido e Presencial às atividades Escolares da Rede Municipal de EDUCAÇÃO - UAUÁ (BA), seguiram todas as orientações necessária,elencadas neste Protocolo, tanto no âmbito Pedagógico,como Sanitário,para correnteano letivo de 2022.

Art. 3º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Lazer e Juventude, em 29 de novembro de 2021.

João Alves dos Santos
Secretário Municipal de Educação, Esporte, Lazer e Juventude
DECRETO Nº 1.181/20

**" Ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua própria produção ou a sua construção."
(Paulo Freire)**



SECRETARIA DE
**EDUCAÇÃO,
ESPORTE, LAZER
E JUVENTUDE**

PROTOCOLO DE RETORNO SEMIPRESENCIAL/HÍBRIDO E PRESENCIAL ÀS ATIVIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - UAUÁ (BA)

**UAUÁ - BAHIA
2021**

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.
Praça São João Batista, s/nº - Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.
E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com



APRESENTAÇÃO

A chegada da pandemia do novo coronavírus exigiu das redes de educação uma adequação as rotinas e processos pedagógicos ofertados, conduzindo as situações não presenciais frente a essa realidade. Aqui em Uauá, com a falta da oferta de atividades escolares em 2020, a rede municipal de educação adotou em 2021 um protocolo de retorno às atividades escolares, com adoção do *Continuum Curricular 2020-2021*, assegurado nos mecanismos legais e validado pelo Conselho Municipal de Educação, em que toda a comunidade escolar teve que se reinventar e desenvolver práticas pedagógicas assertivas em formato remoto, na tentativa de mitigar os efeitos ocasionados nas aprendizagens dos estudantes.

No entanto, ressaltamos que em se tratando de Escola Pública no qual a disparidade social dos públicos atendidos é uma característica que se destaca e que com isolamento social foi ampliada, se torna necessário restabelecer um retorno presencial às atividades escolares, inicialmente de forma híbrida/semipresencial, em uma modalidade que proporcione a saúde, o direito à vida da comunidade escolar e local e regularize de forma progressiva a garantia com equidade ao direito de aprender, em uma formação humana integral.

Neste sentido, urgente se faz a adoção de um protocolo de biossegurança e pedagógico para esse retorno (atendendo aos protocolos e orientações da Organização Mundial de Saúde), em que se agrupem estratégias e ações plurais baseadas no respeito ao panorama atual da crise sanitária e humanitária do COVID-19 e seus possíveis horizontes.

Este protocolo validado pelo Conselho Municipal de Educação surge, portanto, de uma série de estudos realizados pelo Comissão Intersectorial Municipal para retorno gradual as aulas semipresenciais/híbridas e presencias da Rede Municipal de Ensino, formada pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Lazer e Juventude, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria de Desenvolvimento Social e Combate à Pobreza, os Conselhos Municipais, representante dos pais, da sociedade civil organizada, entre outras representatividades.



AÇÕES E ESTRATÉGIAS EXIGIDAS PARA O RETORNO HÍBRIDO (SEMI-PRESENCIAL) E PRESENCIAL

Antes do retorno semipresencial/híbrido e/ou presencial é importante viabilizar a testagem de todos os profissionais de educação e estudantes, através do projeto do governo do Estado *Partiu! #Testagem nas Escolas*, que tem como objetivo identificar, monitorar e isolar casos da Covid-19 na comunidade escolar.

OBS: É importante que o profissional da Educação apresente uma autodeclaração e anexe o cartão de vacinação para comprovar a imunização completa (1ª dose, 2ª dose e doses complementares previstas no calendário nacional) junto à Coordenação de Recursos Humanos da Secretaria de Educação, Esporte, Lazer e Juventude em prazo a ser estabelecido em portaria própria.

1. CAPACITAÇÃO E CUIDADO PARA OS PROFISSIONAIS DE EDUCAÇÃO

- Desenvolver formação durante a Jornada Pedagógica, com todos os profissionais de Educação, sobre medidas de prevenção e controle da COVID-19, bem como oficinas durante todo o ano;
- Capacitar os funcionários da escola a respeito das medidas de prevenção e controle da COVID-19 nas Unidades Escolares;
- Determinar profissionais para a supervisão dos ambientes compartilhados (transportes, entrada, sala de professores, secretaria, pátio escolar, banheiros, cozinha, refeitório, biblioteca, laboratórios, etc), evitando aglomerações e garantindo a disponibilidade de álcool em gel a 70%;
- Ao chegar na unidade, e antes de iniciar suas atividades, os profissionais devem lavar bem as mãos (dedos, unhas, punho, palma e dorso) com água e sabonete líquido, e utilizar toalhas de papel para secá-las;
- Suspender o uso de armário compartilhado, caso existam;
- Ampliar a comunicação interna e a comunicação entre trabalhadores, estudantes, pais e responsáveis sobre os mecanismos de transmissão da COVID-19 com ênfase nas medidas de proteção individuais e coletivas;

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.

Praça São João Batista, s/nº - Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.

E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com



- No caso das creches e nas Escolas que apresentem alunos com deficiência, onde os profissionais da educação têm contato próximo com os estudantes, pois precisam atendê-los no apoio pedagógico individualizado ou durante as brincadeiras, na interação com demais colegas, no banho, ou mesmo na higiene pessoal, toda atenção e cuidado na execução dos procedimentos apresentados neste protocolo devem ser redobrados.

2. REORGANIZAÇÃO DOS ESPAÇOS ESCOLARES

- Planejar o fluxo de entrada e saída dos alunos, professores e demais profissionais e, se possível, estabelecer entradas separadas para alunos e profissionais;
- Disponibilizar dispensers de álcool 70% pelos ambientes da escola e disponibilizar produtos de higienização de ambientes e ainda aferição de temperatura de alunos e funcionários;
- Marcar o chão (para filas, por exemplo), sinalizar e afastar as cadeiras na sala de aula, na distância recomendada (1,5 m);
- Distribuir cartazes indicando o fluxo de pessoas, locais de dispensers de álcool 70%, distanciamento, uso correto das máscaras e uso correto das lixeiras;
- Planejar a oferta correta de refeições. Se possível, oferecer refeições embaladas ou separadas individualmente, para consumo na própria sala de aula, evitando deslocamentos e permanência no refeitório/pátio escolar;
- Realizar a divisão de alunos em grupos coorte, fixos e com poucos alunos, bem como estabelecer escala de horários para evitar aglomerações;
- Instalar pias ou lavatórios em vários pontos da Unidade Escolar e facilitar o acesso com água, sabonete líquido e papel toalha;
- Padronizar as lixeiras das escolas de forma a serem todas com tampas e pedal;
- Promover educação contínua da higienização correta das mãos, uso de máscaras e higiene respiratória;
- Instalar novos pontos de ventilação quando necessários (portas, janelas, etc) e certificar a ventilação adequada dos espaços, com portas e janelas abertas.



2.1 METRAGEM PARA A ORGANIZAÇÃO

- Distância a ser observada na organização de filas, de estações de trabalho, de carteiras escolares ou equipamentos em uso, entre alunos e professor, entre as crianças em atividades e qualquer outra situação social, que deve ter o distanciamento de 1,5m.

3. MEDIDAS DE SANITIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO

- Higienizar os banheiros, lavatórios e vestiários antes da abertura, após o fechamento e, no mínimo, a cada três horas;
- Higienizar dispensers de água com álcool 70%, a cada 2 horas, ou quando necessário. 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. Recomendar que cada aluno traga seu copo ou garrafa de casa e que haja sinalização (cartazes e marcação no chão) para se evitar aglomeração próximo ao bebedouro. O aluno deve higienizar suas mãos com álcool 70% antes do uso;
- 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%;
- Realizar a limpeza de todos os ambientes (áreas comuns, refeitórios, salas e outros) com solução desinfetante regularmente, utilizando-se produtos à base de cloro;
- Evitar o uso de ventilador e ar condicionado. Caso o ar condicionado seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanal do sistema de ar condicionado por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle).

4. GERENCIAMENTO E CUIDADO NOS TRANSPORTES ESCOLARES



- Colocar um monitor em cada transporte escolar para assegurar e gerir as medidas citadas neste item (em caso de alunos das creches, Educação infantil e com deficiência, a observação e cuidados precisam ser redobrados);
- Os transportes escolares serão restritos as pessoas que fazem parte do convívio escolar (estudantes, pais e funcionários das Unidades Escolares). Caronas estão proibidas.

4.1. INFORMAÇÕES GERAIS:

- Apresentar este protocolo aos gestores das Escolas Estaduais para que todas as estratégias e ações de cunho sanitário em relação ao fluxo no transporte escolar, que é compartilhado entre os estudantes da Rede Municipal e Estadual, possam ser consolidadas;
- O uso de máscara para todos os ocupantes é obrigatório;
- Adotar medidas de higiene, como cobrir a boca com a parte interna do braço ao tossir, higienizar as mãos, não mudar de lugar durante a viagem, manter o distanciamento físico;
- Portar álcool 70% em gel nos veículos e garantir a aplicação de cada estudante, no mínimo, no início e no final da viagem;
- Manter os ambientes ventilados, evitando circular com janelas fechadas;
- Não permitir que os estudantes se alimentem ou compartilhem objetos dentro do veículo, evitando contato físico.

4.2 UTILIZAÇÃO DOS VEÍCULOS:

- Durante o tempo em que o Ensino for semipresencial/híbrido, a ocupação dos assentos deverá ser limitada, com intervalo de um assento para liberação do uso. Em cada viagem a ocupação máxima do veículo deverá ser de 50% de sua capacidade total;
- Estabelecer uma rotina de limpeza periódica e sistemática, com desinfecção entre viagens que contemple a cabine do motorista e assento dos estudantes, piso e superfícies tocadas com frequência (maçanetas, corrimãos, barras, alças de apoio etc.);



- Equipar o veículo com cestos com sacos de lixo doméstico, esvaziar e lavá-los todos os dias.

4.3 FLUXO DE IDA/VOLTA:

- Medir a temperatura de cada estudante, com termômetro digital físico antes de entrar no veículo. Se houver algum sintoma ou febre ($37,5^{\circ}\text{C}$ ou superior), o estudante não deverá utilizar o transporte escolar;
- Se forem observados um ou mais sintomas em um estudante, durante a viagem (como tosse, espirro, falta de ar, dor de garganta, fadiga), comunicar à direção da Unidade Escolar na chegada;
- Evitar aglomeração dos estudantes no momento de entrada/saída no veículo. Caso haja formação de fila, sugere-se a demarcação no chão, fita adesiva, barreira, para garantir o distanciamento social;
- Limitar as travessias definindo as áreas de espera adaptadas para respeitar o distanciamento físico;
- Oferecer álcool em gel a 70% aos estudantes na entrada do veículo.

5. ADMINISTRAÇÃO DA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLARES

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, na Seção IV do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário, artigos 40 e 42, é estabelecido que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), pelo Ministério de Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e que cabe às Entidades Executoras ou às Unidades Executoras adotarem medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às Boas Práticas de Manipulação e Processamento de Alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.



ORIENTAÇÕES GERAIS

Algumas orientações gerais são apresentadas para auxiliar a comunidade escolar no planejamento de ações antes da retomada das aulas:

- Fixação de cartazes com orientações sobre a prevenção à COVID-19 em locais visíveis;
- Manutenção de todas as áreas ventiladas, inclusive refeitórios e salas de aulas;
- Disponibilização de local acessível para a higienização das mãos com água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável e não reciclado, coletor de resíduo (lixeira) dotado de tampa e acionado sem contato manual; e fornecer, como alternativa complementar, solução para higienização de mãos à base de álcool em gel 70%;
- Orientação sobre o correto uso das máscaras;
- Organização da entrada dos alunos para que não haja aglomeração, mantendo a distância preconizada pelos órgãos reguladores em todos os ambientes, internos e externos. atentar para alunos que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais;
- Aumento da frequência de higienização das áreas comuns e das superfícies de grande contato, por exemplo: corrimãos, sanitários, mesas, maçanetas, entre outros (**consultar protocolo 2A**). recomenda-se a frequência mínima de uma vez ao dia ou na troca de turnos escolares;
- Verificação do estoque de produtos vencidos ou com alteração nas suas características e realização do descarte, se necessário;
- Verificação da temperatura de funcionamento dos equipamentos refrigerados (câmaras, freezers e geladeiras) e demais equipamentos à quente
- Organização do estoque no sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) para otimização de uso dos itens próximos da validade;
- Verificação da disponibilidade de sabonete, álcool em gel 70% e papel toalha descartável e não reciclado em quantidade suficiente para adequada higienização das mãos com abastecimento dos dispensers;



- Verificação da frequência de reabastecimento dos dispensers e papelaria, sempre que necessário;
- Verificação do funcionamento das lixeiras com acionamento por pedal e distribuição nos pontos de utilização;
- Verificação da quantidade de utensílios para atender à alimentação nos turnos de distribuição, de forma a garantir que a higienização seja realizada adequadamente (**consultar protocolo 2B**).

Recomenda-se o registro das etapas acima citadas para análise e, se necessário, mudança das ações.

➤ **PROTOCOLO 1: EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

- Ter especial atenção às instalações sanitárias para os manipuladores de alimentos que devem possuir lavatórios e estar supridos de produtos destinados à higienização das mãos, tais como: sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. As lixeiras devem ser dotadas de tampa e acionadas sem contato manual;
- Também devem existir lavatórios exclusivos para a higienização das mãos, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, de modo a atender todas as áreas de preparação, distribuição e consumo;
- Afixar cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos (**CONSULTAR PROTOCOLO 9**);
- No ambiente escolar, priorizar o aumento da ventilação, porém sem descuidar dos mecanismos de prevenção da entrada de pragas na cozinha (portas e janelas teladas).

➤ **PROTOCOLO 2: HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**



- Para aumentar a segurança da comunidade escolar, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser frequentemente higienizados antes e após o início das atividades;
- Os produtos químicos utilizados na higienização devem ser obrigatoriamente registrados ou notificados na Anvisa e conter as instruções no rótulo, forma de utilização e categoria de uso, conforme Resolução RDC nº 59, de 22 de dezembro de 2010;
- É recomendado que sejam adquiridos produtos já prontos para o uso, sem a necessidade de diluição ou mistura, exceto a diluição em água, rotineiramente recomendada pelo fabricante. Caso não atenda essa recomendação, a diluição e a mistura dos produtos não devem ser realizadas nas dependências da unidade escolar, seguindo as normas sanitárias vigentes, sendo necessária a manipulação por profissionais especializados;
- Em relação ao álcool como saneante, pode ser encontrado nas formas em gel ou líquido, sendo etílico ou isopropílico a 70%. Sua finalidade é a desinfecção de objetos e superfícies potencialmente contaminados pelo vírus (maçanetas, corrimãos, mesas, telefones, botões de elevadores, teclados, mouses, etc.);
- Recomenda-se que o álcool utilizado para desinfecção de mãos seja específico para esse fim, por possuir componentes hidratantes. Ele é diferente do álcool utilizado para higienização de ambientes e superfícies. Essa informação pode ser facilmente verificada no rótulo dos produtos.

➤ **PROTÓCOLO 2A: HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES SEM CONTATO COM ALIMENTOS**

- Todos os produtos destinados para a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Anvisa e ser usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade.
- O rótulo do produto ajudará a identificar essas informações. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança;
- O álcool etílico e isopropílico a 70% somente deve ser usado em objetos e superfícies potencialmente contaminados pelo vírus (maçaneta, corrimão, mesa, etc.);

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.

Praça São João Batista, s/nº - Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.

E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com



- Outros produtos alternativos ao álcool 70% que podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies: Hipoclorito de sódio a 0,1% (concentração recomendada pela OMS), alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 0,1% e sanitizantes de uso geral aprovados pela Anvisa, como a água sanitária;
- A higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos deve seguir a **Instrução de Trabalho 1**.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 1: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES SEM CONTATO COM ALIMENTOS

- Higienizar as mãos (**CONSULTAR PROTOCOLO 9**);
 - Verificar se o equipamento está desligado da corrente elétrica antes de iniciar a higienização;
Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
 - Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
 - Enxaguar ou retirar o detergente neutro com pano úmido;
 - Passar um pano limpo para secar;
 - Aplicar hipoclorito de sódio a 0,1% ou solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água) ou álcool líquido a 70% com borrifador diretamente nas superfícies, equipamentos ou utensílios ou com pano multiuso, limpo e seco. Esta etapa deve ser realizada com os utensílios, equipamentos e superfícies já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que o hipoclorito de sódio a 0,1% ou a solução clorada ou o álcool a 70% seque naturalmente;
 - Deixar secar naturalmente ou, após aplicar o saneante, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os utensílios, equipamentos e superfícies.
- **PROTOCOLO 2B: HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES COM CONTATO COM ALIMENTOS**



Todos os produtos destinados à higienização de utensílios, equipamentos e superfícies com contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Anvisa e ser usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança. Os detergentes e saneantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo).

É necessário:

- Aumentar a frequência de higienização de bancadas e superfícies em intervalos de três horas ou menos, se necessário;
- Permitir a ventilação natural, respeitando os cuidados previstos na legislação sanitária vigente no que diz respeito às barreiras físicas que impeçam o acesso de insetos e outros animais como roedores, pombos e gatos, tais como: telas milimétricas, borracha de vedação e ralo com sistema de fechamento;
- A limpeza deve ser realizada com água e detergente neutro, e a desinfecção usando a solução clorada a 200 - 250 ppm ou álcool a 70% ou ação do calor.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 2: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES COM CONTATO COM ALIMENTOS

Higienizar as mãos (**consultar protocolo 9**).

UTENSÍLIOS:

- Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha; Esfregar com esponja (fibrado ou escova própria para esse fim), água e detergente neutro;
- Enxaguar com água corrente;
- Imergir por 15 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água).

OU



- Borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água) ou com álcool líquido a 70% diretamente nas partes móveis dos equipamentos. Esta etapa deve ser realizada com as partes móveis dos equipamentos já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool líquido a 70% seque naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os equipamentos.

Em desinfecção por calor ou em máquinas de lava-louças devem ser atingidas as seguintes temperaturas:

- Durante a lavagem: 55°C a 65°C;
- Durante o enxágue: 80°C a 90°C

EQUIPAMENTOS:

- Desligar o equipamento da tomada;
- Sempre que possível, desmontar o equipamento para higienização completa.

PARTES MÓVEIS:

- Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
- Remover e colocar em imersão em água e detergente neutro;
- Esfregar com escova ou esponja (conforme o tipo de equipamento);
- Enxaguar com água;
- Imergir por 15 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) ou borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água) **ou** com álcool líquido a 70% diretamente nas partes móveis dos equipamentos. Esta etapa deve ser realizada com as partes móveis dos equipamentos já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool líquido a 70% seque naturalmente;



- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os equipamentos.

PARTES FIXAS:

- Remover os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Remover a espuma com pano descartável úmido;
- Passar pano limpo para secar;
- Aplicar solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) ou álcool líquido 70% com um pano multiuso, limpo e seco nas partes fixas dos equipamentos. Esta etapa deve ser realizada com as partes fixas dos equipamentos já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool 70% seque naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os equipamentos.

SUPERFÍCIES:

- Remover os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Enxaguar com água ou passar pano descartável úmido;
- Passar pano descartável limpo para secar;
- Borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) OU com álcool 70% diretamente na superfície. Esta etapa deve ser realizada com a superfície já seca. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool 70% seque naturalmente;
- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar a superfície.



➤ **PROTÓCOLO 3: HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, COPOS DE TRANSIÇÃO, CHUPETAS, LATAS E RECIPIENTES DE LEITE**

Nas creches e escolas de oferta de Educação Infantil deve-se atentar para a higienização de mamadeiras, copos de transição e chupetas, bem como de latas e recipientes de leite. Os procedimentos de higienização encontram-se na **Instrução de Trabalho 3 e Instrução de Trabalho 4.**

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 3: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, COPOS DE TRANSIÇÃO E CHUPETAS

- Higienizar as mãos (**consultar protocolo 9**);
- Descartar os resíduos e enxaguar;
- Deixar em imersão em água morna (mínimo 42°C) com detergente neutro por 15 minutos;
- Lavar com escova com cerdas escuras exclusiva para esses utensílios, um a um, inclusive os bicos;
- Enxaguar em água;
- Escorrer e levar para fervura por pelo menos 5 minutos;
- Retirar e deixar secar naturalmente;
- Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.

OU

- Higienizar as mãos (**consultar protocolo 9**);
- Descartar os resíduos e enxaguar;
- Deixar em imersão em água morna (mínimo 42°C) com detergente neutro por 15 minutos;
- Lavar com escova exclusiva para esses utensílios, um a um, inclusive os bicos; Enxaguar em água;
- Deixar em imersão, por 15 minutos, em solução clorada 200 - 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);



- Enxaguar em água;
- Retirar e deixar secar naturalmente;
- Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 4: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE LATAS E RECIPIENTES DE LEITE

- Higienizar as mãos (**consultar protocolo 9**);
- Borrifar álcool 70% em toda extensão da lata (inclusive entre a tampa e o lacre interno da embalagem) ou do recipiente de leite;
- Passar pano descartável e deixar secar naturalmente;
- Identificar a lata/recipiente com o nome do aluno, sala, data de abertura e data de validade.

➤ **PROCOLO 4: ABASTECIMENTO DE ÁGUA**

➤ **PROCOLO 4A: HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA**

Durante o período pandêmico muitas Unidades Escolares não tiveram consumo de água, ocasionando a estagnação da água nos reservatórios e comprometendo as condições higiênicas e sanitárias nas tubulações e reservatórios. Portanto, antes de usar a água para consumo (na ingestão de água, no preparo de alimentos e na higiene pessoal) é necessário realizar a higienização dos reservatórios.

O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais e a escola deve ter implantado e implementado o Procedimento Operacional Padronizado (POP): Higienização do reservatório de água.



➤ **PROTOCOLO 4B: BEBEDOUROS E SIMILARES**

Os bebedouros com jato para boca não devem ser utilizados. Preferencialmente devem ser usados purificadores e bebedouros que permitam o uso de copos ou garrafas individuais e higienizados diariamente. É recomendado que cada estudante traga seu próprio copo ou garrafa para abastecimento de água. Deve-se orientar tanto a higienização frequente dos bebedouros quanto dos copos ou garrafas individuais.

- Determinar horários de envase com uso de jarras e supervisão de um adulto ou disponibilizar jarras de água nas salas de aula;
- Criar estratégias para disponibilizar canecas ou garrafas para uso individual, quando o estudante esquecer a sua garrafa em casa. As seguintes Instruções de Trabalho devem ser seguidas:

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 5: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS DE ÁGUAS INDUSTRIAIS E DE ACIONAMENTO MANUAL

- Higienizar as mãos (**consultar protocolo 9**);
- Desligar o equipamento da tomada;
- Umedecer com esponja (de uso exclusivo) com água e detergente neutro;
- Esfregar todas as superfícies do bebedouro (inclusive torneiras e botão de acionamento); Enxaguar com água e secar;
- Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro;
- Deixar secar naturalmente.

Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 6: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS DE ÁGUA DOMÉSTICOS E PURIFICADORES DE ÁGUA, SUPORTES E BOMBAS PARA GALÃO

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.
Praça São João Batista, s/nº - Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.
E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com



- Higienizar as mãos (**consultar protocolo 9**);
- Desligar o equipamento da tomada;
- Umedecer o pano descartável com água e detergente neutro;
- Esfregar todas as superfícies externas do bebedouro (inclusive o galão e botão de acionamento);
- Enxaguar com água e secar;
- Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro e galão;
- Deixar secar naturalmente. Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.

➤ **PROTOCOLO 5: MANEJO DOS RESÍDUOS**

A coleta de resíduos, dentro do espaço escolar, requer alguns cuidados para diminuir a transmissão da COVID-19:

- A lixeira deve ter tampa e acionamento por pedal para evitar o toque com as mãos;
- A lixeira deve ser higienizada diariamente;
- A retirada dos resíduos deve ser realizada na ausência dos alunos, no mínimo duas vezes ao dia ou a cada troca de turno e ao final do período;
- Caso a escola realize a coleta seletiva, atenção para evitar o descarte de lenços de papel e máscaras descartáveis nos recipientes destinados aos resíduos recicláveis;
- Após a retirada dos ambientes, colocar os resíduos em sacos resistentes, bem fechados, respeitando sua capacidade e em local específico para tal armazenamento, higienizado diariamente;
- O funcionário responsável pela coleta e manuseio deve usar luvas de borracha de cano longo e avental plástico (exclusivos para manuseio de resíduo), uniforme de cor diferenciada dos demais, máscaras, se possível máscara tipo N95/PFF2 (máscara profissional), e uso de escudo facial ou óculos de proteção.

➤ **PROTOCOLO 6: MANIPULADORES**

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.
Praça São João Batista, s/nº - Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.
E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com



As informações até o momento apontam que o novo coronavírus é transmitido de pessoa para pessoa pelo contato próximo. Por isso, as orientações para os manipuladores de alimentos envolvem as condições para diminuir ou evitar este tipo de transmissão e protegê-los durante sua rotina de trabalho. Os manipuladores de alimentos são as pessoas que entram em contato direto ou indireto com os alimentos nos locais onde os mesmos são processados.

- Os manipuladores de alimentos devem redobrar os cuidados com a sua higiene pessoal, com a higiene do local de trabalho e com a higiene dos alimentos;
- Ficar, no mínimo, a 1 metro de distância, se possível, dos outros funcionários;
- Usar máscara no rosto. A máscara deve ser trocada quando se tornar fonte de exposição por exemplo: cair no chão, rasgar, perfurar, estiver úmida/molhada, com sujeira aparente, danificada, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas (**consultar Protocolo 11**);
- Manter o ambiente de trabalho sempre limpo;
- Higienizar as mãos com muita frequência (ao voltar do banheiro, tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz, coçar os olhos ou tocar a boca, trocar de tarefa ou serviço ou de alimento a ser manipulado, tocar em objetos como celular, chaves, maçanetas, dinheiro ou latas de lixo, retornar ao setor de trabalho após os intervalos de descanso ou de lanche, etc.) – **consultar protocolo 9**;
- Não falar sem necessidade, não cantar, assobiar e não comer enquanto estiver preparando as refeições.

Deve-se fazer o aumento e/ou divisão dos turnos de trabalho dos funcionários, quando for necessário e aplicável.

➤ **PROTOCOLO 7: SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**



Os cuidados quanto à saúde e higiene dos manipuladores abrangem aqueles já orientados para as demais doenças, conforme descrito na legislação vigente, e aqueles específicos para COVID 19, que se aplicam a todos os funcionários da escola.

O trabalhador infectado ou com suspeita de COVID-19 (febre, tosse, dor de garganta, cefaleia, dificuldade para respirar, entre outros) deverá comunicar à direção ou aos seus superiores, e será afastado do trabalho até o término dos sintomas (recomenda-se mínimo de 14 dias). Além disso, é importante assegurar as medidas de desinfecção do ambiente, equipamentos e superfícies do local de trabalho do manipulador de alimentos com diagnóstico ou suspeita da COVID-19. Alerta-se que os demais trabalhadores que mantiveram contato próximo ao funcionário doente durante esse período devem ser considerados suspeitos de também estarem contaminados. Portanto, merecem receber atenção nos dias seguintes (observar e acompanhar os sinais e sintomas).

E para aqueles que souberem ter entrado em contato com portadores sintomáticos ou assintomáticos devem comunicar de imediato ao responsável que adotará medidas de segurança.

Uma medida importante é aplicar diariamente o check-list de saúde dos manipuladores de alimentos como forma de monitoramento e rastreamento.

O manipulador de alimentos deve estar atento ao asseio pessoal, tais como:

- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Manter os cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;
- Manter a barba e bigode aparados;
- Não usar colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar perigo de contaminação dos alimentos, de transmissão do coronavírus ou de acidentes de trabalho;
- Usar uniformes limpos, bem conservados, completos, apropriados para a sua atividade, sem bolsos acima da cintura e levados para escola protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada;
- Utilizar calçados totalmente fechados e antiderrapantes;



- Não carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para sua identificação e aqueles necessários ao desenvolvimento das suas atividades. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores;
- Aparelhos celulares não devem ser usados nas áreas onde há manipulação de alimentos. Como forma de reduzir a disseminação da COVID-19, recomenda-se que todos os trabalhadores da unidade escolar realizem a limpeza e desinfecção dos celulares com panos ou papéis descartáveis embebidos levemente em álcool 70%;
- Usar os uniformes somente nas dependências da escola durante a jornada de trabalho;
- Trocar diariamente o uniforme completo (calça, camisa, touca/rede e avental);
- Guardar os uniformes sujos em local específico, em embalagem fechada e não colocar os sapatos em contato com os uniformes;
- Nos casos emergenciais ou de contaminação acidental do uniforme, substituir prontamente e, se necessário, realizar a higienização corporal;
- No caso de espirrar ou tossir, trocar a máscara;
- Manter a frequência da higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora (**consultar protocolo 9**).
- Medidas sanitárias complementares podem ser adotadas desde que haja condições, como o banho corporal dos manipuladores dos alimentos antes do início do trabalho no ambiente escolar. **CHECK-LIST - SAÚDE DOS COLABORADORES**

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 7: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DOMÉSTICA DOS UNIFORMES

- Higienizar as mãos (**consultar protocolo 9**);
- Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido);
- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;
- Torcer;
- Secar naturalmente.



**INSTRUÇÃO DE TRABALHO 8: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO
DOMÉSTICA DOS SAPATOS**

- Higienizar as mãos (**consultar protocolo 9**);
- Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes;
- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;
- Borrifar solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo) ou álcool líquido 70%;
- Secar naturalmente.

➤ **PROCOLO 8: CONDUTA E ETIQUETA RESPIRATÓRIA DOS
MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

Durante a manipulação de alimentos os funcionários não devem:

- Cantar, assobiar, tossir, espirrar, bocejar, falar em excesso, rir sobre os alimentos;
- Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
- Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou se pentear;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Tocar nos olhos, nariz, boca e máscara;
- Compartilhar itens pessoais de trabalho, por exemplo: copos, talheres, uniformes, equipamentos de proteção, máscaras, canetas, lápis e celular;
- Manipular aparelhos eletrônicos e outros materiais não pertencentes à área de manipulação, como aparelhos celulares pessoais, entre outros.



➤ **PROTÓCOLO 9: HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS**

O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

- Chegar ao trabalho;
- Utilizar os sanitários ou vestiários;
- Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para o consumo;
- Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
- Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;
- Manipular lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- Pegar em dinheiro;
- Antes e após a colocação da máscara;
- Após tocar na máscara;
- Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos, se necessário;
- Manter a frequência de higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora, ou antes, a depender das atividades realizadas.
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete líquido por pelo menos 20 segundos. Nos lavatórios exclusivos para a higienização das mãos devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 9: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.
Praça São João Batista, s/nº - Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.
E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com



1. Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia;
2. Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir toda superfície das mãos (seguir quantidade recomendada pelo fabricante);
3. Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si;
4. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos;
5. Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais;
6. Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem;
7. Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular;
8. Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular;
9. Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular;
10. Enxágue as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira;
11. Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

➤ **PROTOCOLO 10: USO DE LUVAS E MÁSCARAS DE PROTEÇÃO RESPIRATÓRIA**

Não há qualquer recomendação de autoridades de saúde nacionais e internacionais que indique o uso de luvas em unidades de alimentação e nutrição escolares como uma estratégia efetiva para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19. Assim, alerta-se que a imposição do uso de luvas em estabelecimentos da área de alimentos pode produzir efeito contrário ao pretendido. Via de regra, as autoridades sanitárias recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, principalmente, com o objetivo de evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição aos utensílios, como pegadores e também em caso de pequenas lesões para proteção de curativos.



É de responsabilidade do gestor o fornecimento dos EPI.

Quanto ao uso de máscaras, é uma medida muito relevante para reduzir a transmissão do coronavírus (SARS-Cov-2). É obrigatório o uso de máscaras enquanto durarem as medidas de enfrentamento da COVID-19. Cabe destacar que o uso incorreto da máscara pode aumentar o risco da COVID-19 e de DTA.

Deve-se atentar as seguintes orientações quanto ao uso das máscaras:

- As máscaras de uso não profissional ou artesanais devem estar de acordo com as orientações do Ministério da Saúde e da Anvisa;
- Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho e deve-se realizar a troca na frequência necessária;
- As máscaras devem ser trocadas quando se tornarem fonte de exposição por exemplo: caírem no chão, rasgarem, perfurarem, estiverem úmidas/molhadas, com sujeira aparente, danificadas, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas;
- Cada funcionário deve possuir quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana. Quando possível, pode-se utilizar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara, facilitando a identificação que houve a troca da máscara;
- Devido à fragilidade do material, as máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização e, por isso, recomenda-se a não reutilização (Obs: devem ser descartadas sempre que umedecidas ou danificadas e/ou após no máximo 3 horas de uso);
- As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, mas devem ser higienizadas diariamente, seguindo a instrução de trabalho 11, e separadas de outras roupas;



- As máscaras de uso não profissional devem ser de uso individual, não podem ser compartilhadas, devem estar bem ajustadas ao rosto, cobrindo totalmente a boca e o nariz do manipulador, sem deixar espaços nas laterais;
- Os cuidados com a colocação e retirada da máscara precisam ser respeitados. Ao vesti-la, o manipulador deve segurar pelos elásticos e acomodar nela todo o queixo, a boca e o nariz. Na retirada, o processo também se dá por meio das alças, sem tocar na frente da máscara;
- Deve-se orientar os manipuladores de alimento sobre como retirar a máscara, evitando-se tocar em seu tecido. Caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabonete líquido imediatamente;
- As máscaras usadas devem ser colocadas em sacos plásticos, de papel ou em local indicado pela escola, de forma a seguir com seu processo de higienização;
- Os manipuladores de alimentos podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (escudo facial ou face shield) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras. A máscara de proteção facial de polímero (escudo facial ou face shield) deve ser higienizada a cada 60 minutos.

➤ **PROTOCOLO 11: FORMAÇÃO DOS GESTORES E MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

É fundamental neste momento que os gestores e manipuladores de alimentos sejam orientados quanto à etiqueta respiratória, distanciamento e uso de máscaras e luvas. É primordial fornecer informações e material informativo, com linguagem adequada ao seu nível de compreensão, sobre as principais medidas de prevenção à infecção pela COVID-19 (conforme divulgação dos órgãos oficiais de saúde).

A seguir, sugerem-se temas adicionais aos recomendados na legislação vigente, para serem abordados junto aos gestores e manipuladores de alimentos:

- Distanciamento e espaço físico entre colaboradores;
- Etiqueta respiratória;



- Uso de máscaras;
- Higiene e saúde pessoal;
- Higiene das mãos; Frequência e higienização de superfícies;
- Recebimento de alimentos;
- Distribuição das preparações de alimentos.

Antes da abertura da unidade escolar e diariamente, recomenda-se reunir a equipe da unidade de alimentação e nutrição escolar para explicar as medidas de segurança a serem adotadas. Recomenda-se também que esta explicação seja feita em rodízio entre os trabalhadores e o gestor, para que, de forma coletiva, se sintam responsáveis em minimizar o risco da COVID-19.

Sempre aconselhar a todos os atores sociais sobre a importância da higienização das mãos (**consultar protocolo 9**).

➤ **PROCOLO 12: MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS**

➤ **PROCOLO 12A: FORNECIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS**

Atentar-se para as seguintes recomendações ou de acordo com o orientado pela empresa:

- Os indivíduos que apresentarem sintomas de contaminação, como febre, ausência de paladar, olfato, dor de cabeça e falta de ar, devem seguir as orientações da empresa ou do responsável pelo trabalho;
- Realizar a higienização das mãos (**consultar protocolo 9**);
- Usar frequentemente álcool em gel 70%;
- Adotar conduta e etiqueta respiratória (**consultar protocolo 8**);
- Evitar contato próximo com qualquer pessoa com sintomas respiratórios (por exemplo, tosse ou espirro);



- Lavar ou desinfetar frequentemente as superfícies de trabalho e pontos de contato (por exemplo, maçanetas das portas) – **consultar protocolo 2**;
- Higienizar ferramentas e utensílios antes e após o uso;
- Manter um calçado de uso exclusivo para o ambiente de trabalho;
- Ao final das atividades, acondicionar a roupa em sacos plásticos para lavar (**consultar Instrução de Trabalho 8**);
- As máscaras devem ser fornecidas aos trabalhadores no início de cada jornada de trabalho e trocadas quando danificadas, sujas, rasgadas, úmidas, tiverem caído no chão, constatado mau uso (por exemplo: uso no queixo, nuca, testa); (**consultar protocolo 11**);
- Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara (**consultar protocolo 9**);
- É importante que a empresa ou responsável pelo trabalho disponibilize instalações de higiene adequadas e que garanta que os trabalhadores higienizem as mãos regularmente.

A distância física é muito importante para evitar a disseminação da COVID-19. Isto é, para minimizar o contato entre pessoas que podem estar infectadas e pessoas saudáveis.

Durante o trabalho é importante que se estabeleçam regras de distanciamento, tais como:

- Orientar que os indivíduos mantenham, sempre que possível, uma distância de pelo menos 1 metro entre os trabalhadores;
- Limitar o número de pessoas presentes simultaneamente nas áreas de trabalho;
- Reduzir a interação com conversas desnecessárias e não permitir o hábito de cantar no ambiente de trabalho.

➤ **PROTOCOLO 12 B: TRANSPORTE DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS**

- As superfícies com maior probabilidade de contaminação pelo vírus são as mais frequentemente tocadas, tais como: volantes, maçanetas ou telefones celulares.

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.

Praça São João Batista, s/nº - Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.

E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com



Portanto, a higiene das mãos e o uso de máscara, juntamente com o distanciamento físico, são de extrema importância. Também é essencial desinfetar as superfícies em contato para evitar a contaminação cruzada.

- Os veículos para transporte de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos;
- Preferencialmente, manter uma embalagem de álcool em gel 70% para higienizar as mãos sempre antes de entrar e sair do veículo;
- É proibido o transporte de pessoas e animais junto com as matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga;
- É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem matérias-primas, ingredientes e embalagens, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção;
- Recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores, tais como: pegadores dos carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio;
- As Boas Práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos também devem ser reforçadas juntos aos colaboradores envolvidos nessa etapa, como carregadores e motoristas;

Os veículos de transporte devem ser higienizados conforme as características dos compartimentos de carga e de matérias-primas, ingredientes e embalagens transportados;

- Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável;
- As operações de carga, transporte e descarga não podem oferecer situações de contaminação, dano ou deterioração dos produtos;
- As matérias-primas, ingredientes e embalagens não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.



➤ **PROTOKOLO 12 C: RECEBIMENTO DE MATÉRIAS -PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS**

- Informar aos fornecedores os cuidados adotados no contexto da pandemia, tais como: higienização das mãos, uso de máscaras e etiqueta respiratória dos entregadores, como também cuidados com a uniformização;
- Com o objetivo de não desviar os manipuladores durante o preparo da alimentação, acordar com os fornecedores, dentro da possibilidade, os horários em que as entregas devam acontecer e verificar a possibilidade também do apoio de outros funcionários da escola para o momento de recebimento;
- No momento do recebimento devem ser observadas as condições de conservação, limpeza dos veículos de transporte, higiene e a uniformização dos entregadores;
- Se possível, o entregador não deverá entrar na cozinha;
- Não compartilhar itens pessoais de trabalho como canetas e lápis;
- Manter a distância de 1 metro dos entregadores, que devem utilizar máscaras;
- Estimular o uso de álcool gel a 70% e disponibilizá-lo aos entregadores;
- As matérias-primas, ingredientes e embalagens não devem ser dispostos diretamente sobre o piso;
- Evitar colocar as matérias-primas, ingredientes e embalagens na bancada de preparo ou, caso utilizar a bancada, fazer posteriormente a sua higienização (**consultar protocolo 2A**);
- Verificar a integridade das embalagens, matérias-primas e ingredientes;
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias dos insumos e realizar o descarte adequado antes de armazená-los.

Caso as matérias-primas e ingredientes apresentem apenas a embalagem primária, deve-se realizar a higienização das embalagens com álcool líquido a 70% e pano descartável, antes de adentrar no estoque da escola.

Para os hortifrutis, duas alternativas são viáveis:

1. Higienizar os hortifrutis no ato do recebimento e armazenar em recipientes higienizados e com tampa ou sacos plásticos não recicláveis e limpos. Os hortifrutis que passarão pelo

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.

Praça São João Batista, s/nº - Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.

E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com



tratamento térmico ou cocção devem ser higienizados e armazenados em recipientes limpos, como caixas plásticas vazadas;

OU

2. Armazenar os hortifrutis em sacos não reciclados e limpos, no ato do recebimento para posterior higienização.

➤ **PROTÓCOLO 12 D: ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS**

Caso não tenha a possibilidade de realizar a higienização das embalagens das matérias-primas e dos ingredientes com água e detergente neutro, ou álcool a 70%, deve-se prever a “quarentena”, respeitando os seguintes tempos conforme quadro abaixo.

Tabela 1. Persistência do novo coronavírus em superfícies

PLÁSTICO	5 DIAS
PAPEL	4-5 DIAS
VIDRO	4 DIAS
MADEIRA	4 DIAS
AÇO	4-5 DIAS
LUVA CIRÚRGICA	8 HORAS
ALUMÍNIO	2-8 HORAS

Adaptado de KAMPF. G. et al. (2020)

- Utilizar alguma sala de aula desativada ou em desuso para armazenar os alimentos que ficarem sob quarentena;
- Não aproveitar as caixas do fornecedor;
- Colocar a data do recebimento para identificar o tempo correto da quarentena das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Reforçar a higienização das prateleiras, geladeiras e mobiliários onde serão armazenados os alimentos (periodicamente e conforme o cronograma de entrega de matérias-primas, ingredientes e embalagens, **consultar protocolo 2A**);



- Deixar o espaço da despensa para matérias-primas e ingredientes de uso imediato.

➤ **PROTOCOLO 13: PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS**

➤ **PROTOCOLO 13 A: HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS**

A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas apresentadas na **Instrução de Trabalho 10**.

**INSTRUÇÃO DE TRABALHO 10: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO
DE FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES E DEMAIS VEGETAIS**

- Higienizar as mãos (**consultar protocolo 9**);
- Selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las;
- Selecionar as unidades brotadas, com sujidades, pragas e vetores e retirá-las;
- Lavar cuidadosamente em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
- Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Utilizar produto adequado para esta finalidade. No caso da água sanitária, utilizar na diluição de 200 - 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);
- Imergir todos os alimentos ao mesmo tempo. Confirmar se todos alimentos estão completamente imersos. Se necessário colocar um peso (prato) para auxiliar na imersão;
- Deixar os alimentos imersos por 15 minutos ou conforme orientação do fabricante;
- Enxaguar cuidadosamente em água corrente e potável, ou conforme a recomendação do fabricante.

➤ **PROTOCOLO 13 B: PREPARO DOS ALIMENTOS**



- Efetuar mudanças no cardápio, simplificando algumas preparações, porém sem deixar de lado o contexto da alimentação saudável;
- Os alimentos devem ser bem cozidos e mantidos em temperatura adequada até o momento de servir (60°C por, no máximo, 6 horas);
- Os alimentos que serão consumidos crus, como saladas e frutas, devem ser higienizados **conforme protocolo 13 A**;
- Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o perigo de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

➤ **PROTÓCOLO 14: EXPOSIÇÃO AO CONSUMO, DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO**

As recomendações para refeitórios incluem:

- Disponibilizar lavatório de mãos com água corrente, sabonete líquido neutro, papel toalha descartável e álcool gel 70% para que alunos e funcionários higienizem as mãos antes das refeições (**consultar protocolo 9**);
- Caso os refeitórios das escolas não disponham de lavatório de mãos para os estudantes, disponibilizá-lo emergencialmente. Até a sua instalação, deve ser disponibilizado álcool em gel a 70%;
- Evitar o uso de autosserviço (sistema self-service) pelo contato coletivo com utensílios como colheres e pegadores. Se for mantida a opção pelo autosserviço, é fundamental o uso de luvas descartáveis individuais e sem compartilhamento (disponibilizadas aos alunos e funcionários) e recomendar que os alunos não falem ou reduzam, ao necessário, a conversa enquanto se servem;
- Preferencialmente estabelecer um funcionário específico para servir os alunos (esta opção descaracteriza o autosserviço);
- Verificar a possibilidade de entregar os pratos na mesa aos alunos;
- Organizar a dinâmica na cozinha para agilizar a entrega dos pratos aos alunos;



- Evitar nesse momento o acesso de familiares aos refeitórios, reduzindo seu uso à comunidade escolar;
- Nos refeitórios que possuem balcão de serviço, do tipo bufê, com serviço realizado por funcionário, é recomendável a instalação de uma barreira física que impeça a contaminação dos alimentos e utensílios por gotículas de saliva;
- Orientar os alunos para que mantenham o uso de máscaras até o horário de iniciar a refeição e retirem a máscara com cuidado ao se alimentarem, tocando apenas nos elásticos, e coloquem em um saco plástico pessoal destinado exclusivamente a isso. Evitar colocar a máscara diretamente sobre a mesa. Orientar os alunos que após a refeição colocar uma máscara limpa, garantindo a troca. Ressalta-se, nesta orientação, que o uso de máscara pelos escolares, segundo a idade, deve seguir as orientações das autoridades de saúde dos governos municipais, estaduais, do Distrito Federal e federal;
- Substituir e higienizar os talheres de serviço a cada 1 hora (consultar protocolo 2B);
- Talheres (garfos, colheres e facas) para os alunos: mantê-los protegidos ou oferecer os talheres já apoiados sobre os alimentos nos pratos ou cumbucas; ou colocar os talheres diretamente nas mãos dos alunos (não deixá-los disponíveis para os alunos pegarem);
- Organizar os alunos em turnos, flexibilizar horários de refeições de forma a manter o distanciamento no refeitório e higienizar superfícies como mesas e cadeiras a cada turno de uso do refeitório, com álcool a 70%;
- Alterar a disposição de mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo preconizado e reduzir o número de pessoas por mesa, com espaço de uma cadeira vazia para cada cadeira ocupada, colocando orientações visíveis e marcações;
- Salas de aula podem ser espaços para refeições, assim como áreas externas que permitam a realização de refeições, desde que adotada a higienização de mesas e cadeiras a cada turno, com o uso de álcool a 70%;
- No transporte dos alimentos e utensílios até a sala ou área externa, é necessário garantir que as refeições estejam devidamente protegidas;
- Fazer marcações no chão para indicar o distanciamento seguro entre os alunos no momento da fila para o porcionamento das refeições;



- Retirar as toalhas de mesa, jogos americanos e objetos de decoração das mesas. Os alunos podem usar jogo americano de plástico de uso individual, higienizados com álcool a 70% e de papel descartável;
- Organizar o fluxo do refeitório para que comida pronta não cruze com os pratos usados e a retirada do lixo;
- Retirar o lixo da cozinha logo após o término da distribuição e consumo;
- Manter orientação visual, com abordagem adequada à educação infantil, a respeito dos cuidados com higienização das mãos e etiqueta respiratória no refeitório.

OUTRAS SITUAÇÕES NO AMBIENTE ESCOLAR

❖ REFEIÇÕES AO AR LIVRE

Quando previstas refeições ao ar livre, os professores devem orientar os estudantes a retirarem a máscara com cuidado ao se alimentarem, tocando apenas nos elásticos, e colocarem em um saco plástico pessoal destinado exclusivamente a isso.

É recomendado que os professores orientem os estudantes a trocarem a máscara ao finalizar o consumo de alimentos e bebidas. Ressalta-se, nesta orientação, que o uso de máscara pelos escolares, segundo a idade, deve seguir as orientações das autoridades de saúde dos governos municipais, estaduais, do Distrito Federal e federal.

❖ FESTAS, COMEMORAÇÕES E OUTRAS ATIVIDADES COLETIVAS

Conforme o calendário epidemiológico atual, festas, reuniões, comemorações, exposições, feiras, competições, jogos e visitas de campo estão sujeitas a vários indicadores.

Entretanto, com o futuro retorno às aulas presenciais, atividades que envolvam a coletividade devem ser evitadas, com o intuito de impedir/mitigar a transmissão do SARS-Cov-2 no ambiente escolar.

Conforme a União Nacional dos Dirigentes Municipais de Educação (UNDIME), é necessário promover ações de comunicação e transparência por meio de materiais informativos sobre a suspensão de trabalhos em grupo, festas, competições escolares, entre outras possíveis

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.

Praça São João Batista, s/nº - Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.

E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com



aglomerações; e construir propostas de reorganização do calendário escolar, considerando pontos como o cancelamento dos eventos escolares. Devido à proibição de atividades que envolvam aglomerações, é necessário buscar novas formas de interagir com o alunado e manter os projetos escolares em andamento. Desta forma, inúmeras escolas estão promovendo eventos on-line, como *lives* em clima de festas típicas, com apresentações de músicos, incentivo à decoração da casa, elaboração de comidas típicas, jogos e brincadeiras. É primordial fortalecer os laços com a comunidade escolar e celebrar tradições tipicamente brasileiras, sendo o meio digital uma forma de realizar isto diante do contexto atual da pandemia.

❖ **TERCEIRIZAÇÃO**

Para os serviços terceirizados, deve-se exigir os mesmos cuidados relacionados às Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos da gestão própria. É importante o monitoramento para garantir que as ações sejam efetivas.

6. OFERTA DAS ATIVIDADES PEDAGÓGICAS NAS ESCOLAS

A oferta das atividades educacionais no retorno presencial deve ser feita com extremo cuidado, planejamento estratégico das Unidades Escolares, consideração acerca do tempo em que o Ensino foi estritamente remoto e que possivelmente interferiu nas aprendizagens dos estudantes.

Durante o retorno semipresencial/ensino híbrido é necessário que as Unidades Escolares realizem o escalonamento dos estudantes nas turmas, ou seja, parte dos alunos com aulas presenciais e parte com aulas virtuais e/ou síncronas em casa ou outro local e/ou com atividades e trabalhos a serem realizados em casa, a depender sempre da realidade e das especificidades de cada Unidade Escolar.

No retorno totalmente presencial acontecerão avaliações diagnósticas e formativas, as quais orientarão programas de recuperação da aprendizagem presencial ou não presencial, promovida pelas Unidades Escolares, de acordo com o planejamento pedagógico e curricular da Rede Municipal de Educação.



O Colegiado Escolar junto com a Gestão Escolar precisa acompanhar o cumprimento deste protocolo nas Unidades Escolares, bem como mapear possíveis novos casos de COVID-19 e comunicá-los aos órgãos competentes (**observar o item 7**);

Durante este retorno é importante realizar ações de acolhimento a estudantes e profissionais da educação nas Unidades Escolares.

6.1 INFORMAÇÕES GERAIS

- Nas atividades em salas de aula, todos devem fazer uso de máscara e as janelas precisam estar abertas para a ventilação (o uso de ar condicionado e ventiladores devem ser evitado);
- É importante a disponibilidade de álcool a 70° em todas as salas de aulas para higienização sempre que necessário;
- Os brinquedos e materiais de uso comum, em salas de aula, deverão ser higienizados a cada uso. Recomenda-se o uso individual;
- As Unidades Escolares devem instruir os professores a evitar a troca de objetos entre os alunos;
- O acesso à biblioteca para atividades de leitura compartilhada ou projetos de leitura deve ser limitado para evitar aglomerações;
- As atividades nas quadras ou atividades práticas de Educação Física deverão ser planejadas por turnos e em horários diferenciados por cada turma. Deve ser garantido o espaçamento de 1,5 m entre os usuários. As escolas deverão evitar atividades coletivas e que necessitem de maior proximidade. Nos casos liberados a cada utilização de bola, colchão e outros recursos coletivos e compartilhados, garantir a higienização;
- Nas Creches, nas Escolas que ofertam Educação Infantil e com alunos com deficiência, em que os pais ou responsáveis tem o costume de buscar ou levar os estudantes na sala de aula, essa ação deve ser evitada e os mesmos deverão deixá-los ou esperá-los na entrada da Unidade Escolar, seguindo inclusive as orientações descritas neste documento.



7. MEDIDAS A SEREM REALIZADAS EM RELAÇÃO A SUSPEIÇÃO OU CONFIRMAÇÃO DE CASOS NAS UNIDADES ESCOLARES

As Unidades Escolares junto à Gestão Escolar e o Colegiado Escolar devem manter um curso de informação sobre o mapeamento diário dos casos suspeitos e confirmados das COVID-19, serem responsáveis por entrar em contato com a Vigilância Epidemiológica do município para divulgar as informações e executarem as seguintes medidas de contingência:

Tabela 2. Medidas de contingência para o enfrentamento do Novo Coronavírus nas escolas da Rede Municipal de Educação

SITUAÇÃO	PRIMEIRAS MEDIDAS	APÓS RESULTADO DO EXAME
Caso suspeito de estudante ou familiar de algum estudante	As aulas presenciais da turma a que pertence o aluno deverão ser suspensas por 10 dias, a partir do início dos sintomas	Se o resultado do exame for negativo, as aulas presenciais devem retornar imediatamente
Caso confirmado de estudante ou familiar de algum estudante	As aulas presenciais da turma a que pertence o aluno deverão ser suspensas por 14 dias, a partir do início dos sintomas	As aulas presenciais devem permanecer suspensas por 14 dias (somando a esse prazo o período de suspensão anterior ao resultado do exame se for o caso)
Professores ou trabalhadores sintomáticos	Esses devem ser afastados do serviço por um período de 10 dias, a partir do início de sintomas ou a partir do resultado do teste	As turmas que tiveram contato com o professor e/ou outros profissionais que tiveram contato devem ser afastados por 10 dias
Professores ou trabalhadores com resultado de exame positivo	Esses devem ser afastados do serviço por um período de 14 dias, a partir do início de sintomas ou a partir do resultado do teste	As turmas que tiveram contato com o professor e/ou outros profissionais que tiveram contato devem ser afastados por 14 dias
Dois ou mais casos de alunos, trabalhadores ou professores com resultado de exame positivo	<ul style="list-style-type: none">• Entrar em contato com a Vigilância Epidemiológica do Município.• A Unidade Escolar deverá ser fechada e passar por uma higienização completa	As aulas presenciais devem permanecer suspensas por 14 dias, a partir do início dos sintomas ou a partir da coleta do exame.



SECRETARIA DE
**EDUCAÇÃO,
ESPORTE, LAZER
E JUVENTUDE**

Adaptado do Plano de Contingência da Fiocruz diante da Pandemia da doença pelo SARS-CoV-2, do Plano de Contingência para Enfretamento do novo Coronavírus do Estado da Bahia e do Plano de Retorno Híbrido da Rede Estadual de Educação

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE UAUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, ESPORTE, LAZER E JUVENTUDE.
Praça São João Batista, s/nº - Centro, Uauá/Bahia – Brasil - CEP: 48.950-000.
E-mail: sec.educacao.2028@gmail.com



REFERÊNCIAS

- Cartilha PNAE: Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da Covid-19: Educação Alimentar e Nutricional e Segurança dos Alimentos.
- Conselho Nacional de Secretários de Educação – CONSED. Diretrizes para protocolo de retorno às aulas presenciais. Junho/2020
- Guia de Implementação de Protocolos de Retorno das Atividades Presenciais nas Escolas de Educação Básica – MEC. Julho/2021
- União Nacional dos Dirigentes Municipais de Educação – Undime. Subsídios para a elaboração de protocolos de retorno às aulas na perspectiva das redes municipais de educação, Junho/2020.
- Unesco. Volta às Aulas: Preparando e gerenciando a reabertura das escolas. Abril/20



CRONOGRAMA DE RETORNO

Durante os meses de novembro e dezembro de 2021 acontecerão atividades semipresenciais com público reduzido e escalonado, seguindo protocolos de biossegurança, em algumas Unidades Escolares, dentre elas:

- Oficinas e ensaios da Atividade Curricular Complementar Festival Artístico-Literário Estudantil – FALE;
- Simulados e aplicação das provas do Sistema de Avaliação da Educação Básica – SAEB (Apenas nas turmas do 5º e 9º ano de treze Unidades Escolares).

As atividades presenciais para todos os públicos estão condicionadas as prerrogativas existentes neste protocolo, tais como a formação dos profissionais de educação, adequação dos espaços escolares (respeitando inclusive a quantidade de alunos por turma, para que não haja lotação e a melhoria da ventilação das salas de aula), da liberação dos órgãos de vigilância de Saúde, a partir dos números epidemiológicos e disponibilidade das UTIs para os pacientes da nossa cidade, da imunização completa dos profissionais de educação e dos estudantes, bem como da viabilidade da testagem em todos os profissionais da educação e estudantes.

Antes deste retorno e durante o início das aulas é importante e necessária uma campanha de sensibilização e prevenção sobre a COVID-19, a ser veiculada nas redes sociais, aplicativos de mensagem instantânea das Unidades Escolares e em todas as mídias (vinhetas no carro de som, nas rádios, em outdoors, etc.) do município.

NÍVEIS/MODALIDADES DE ENSINO	DATA DE RETORNO ESCALONADO
Creche	Previsão - Primeira semana de março de 2022
Educação Infantil	
Ensino Fundamental I	
Ensino Fundamental II	
Educação para Pessoas Jovens, Adultas e Idosas	
Educação Especial e Inclusiva	