

**PLANO DE ADEQUAÇÃO CONFORME GUIA ORIENTATIVO SOBRE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA RETORNO ÀS AULAS  
UNIDADES TERCEIRIZADAS E MISTAS**

NOME DA UNIDADE:						
DATA:						
RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO:						
ITENS	DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	QUAIS AS AÇÕES CORRETIVAS	OBSERVAÇÕES
<b>HIGIENE PESSOAL E AMBIENTAL</b>	Verificar a disponibilidade dos insumos (sabonete líquido neutro ou antisséptico, álcool 70% com indicação para uso nas mãos, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa e pedal) e máscaras em quantidade e qualidade adequada.					
	Providenciar local fora da cozinha e despensa para troca e guarda de uniforme					
	Disponibilizar pia exclusiva para higiene das mãos dentro da cozinha e lactário					
<b>RECEBIMENTO DE ALIMENTOS</b>	Definir e organizar um espaço protegido das condições climáticas e com ventilação adequada					
	Verificar a disponibilidade dos insumos e utensílios necessários (caixas plásticas, pallets, álcool 70% com indicação para uso em superfícies, sabonete líquido neutro ou sabonete antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa e pedal, álcool 70% com indicação para uso nas mãos, hipoclorito e sódio e pano descartável)					
	Garantir que fornecedores e prestadores de serviço utilizem máscara ao entrar na unidade educacional. Caso seja necessário entrar na cozinha, despensa e lactário utilizar touca e avental.					
<b>ARMAZENAMENTO</b>	Garantir que a despensa seja o mais arejada possível (retirar todos os objetos em desuso e/ou realizar adequação estrutural e/ou instalar telas milimétricas nas janelas e/ou portas teladas)					
	Verificar se os alimentos perecíveis foram armazenados corretamente e se as embalagens em "quarentena" estão identificadas					
<b>PRÉ-PREPARO E PREPARO</b>	Garantir que o espaço da cozinha e lactário permita o distanciamento de, no mínimo, 1 metro entre as pessoas					
	Garantir a ventilação adequada da cozinha e lactário (realizar adequação estrutural e/ou instalar telas milimétricas nas janelas e guichês de distribuição e/ou portas teladas)					
<b>DISTRIBUIÇÃO</b>	Instalar no refeitório pia para higienização das mãos dos funcionários e estudantes					
	Verificar a disponibilidade dos insumos necessários para higienização das mãos (sabonete líquido neutro ou antisséptico, álcool 70% com indicação para uso nas mãos, papel toalha não reciclado)					
	Verificar a disponibilidade dos insumos para higienização do balcão de distribuição, mesas, bancadas, cadeiras e utensílios (detergente neutro, álcool 70% com indicação para uso em superfícies, pano descartável, lixeira com tampa e pedal e hipoclorito de sódio)					
	Garantir para o momento da refeição o guardanapo de papel descartável e preferencialmente prato de vidro e talheres de inox.					
	Verificar a disponibilidade de máscara, luva descartável e para a equipe da cozinha.					
	Elaborar sinalização de rotas dentro das escolas para que os estudantes mantenham distância mínima de 1 metro entre si (fila da higienização das mãos, fila da distribuição da alimentação e marcação de lugares nos refeitórios)					
<b>HIDRATAÇÃO</b>	Avaliar, conforme a estrutura do refeitório, a necessidade de utilizar outros espaços da escola para realizar as refeições (sala de aula, sala multiuso, espaço ao ar livre), garantindo a disponibilidade dos insumos, EPIs e utensílios para a adequada higiene dos funcionários e alimentos.					
	Adaptar o uso do bebedouro apenas para enchimento de utensílios (copos ou garrafas individuais) para que não haja contato desses com a torneira/haste do bebedouro.					
	Garantir a disponibilidade de jarras para consumo de água, na impossibilidade de utilizar o bebedouro					