

INFORMATIVO PARA GESTORES

Retorno às aulas... e agora?



A pandemia da COVID-19 chegou e mudou o modo de viver das pessoas. Foi necessário rever algumas práticas de higiene e outras necessitam ser implementadas. E você, gestor, tem papel fundamental neste momento para garantir a segurança dos estudantes e de toda a comunidade escolar. Vamos evidenciar abaixo os principais pontos relacionados à alimentação escolar que exigirão sua atenção no retorno às aulas. Para mais detalhes consulte o Guia Orientativo sobre Alimentação Escolar para o Retorno às Aulas, disponível no site da CODAE.

Principais pontos de atenção do gestor:

COMUNICAÇÃO



- *Divulgar e orientar a comunidade escolar sobre as novas práticas para evitar a transmissão da COVID-19 na escola
- *Orientar a comunidade escolar sobre como proceder em casos de diagnóstico de COVID-19
- *Orientar a comunidade escolar a não trazer alimentos de casa. Incentive a alimentação escolar

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

*Suspende temporariamente:

- Sistema de distribuição autosserviço
- Atividades sensoriais com manipulação e degustação de alimentos
- Atividades pedagógicas de oficinas culinárias

*Manter as hortas pedagógicas com os cuidados de higiene e o distanciamento mínimo de 1 metro entre as pessoas



HIDRATAÇÃO

- *Orientar e garantir que cada estudante utilize seu próprio copo
- *Manter o bebedouro apenas com acesso para enchimento dos copos
- *Garantir higienização frequente do bebedouro



HIGIENE PESSOAL



- *Assegurar a disponibilidade de insumos, uniforme e EPIs
- *Garantir pia para higiene de mãos dos manipuladores de alimentos, estudantes e funcionários
- *Providenciar local para troca e guarda de uniformes



RECEBIMENTO

- *Definir o espaço adequado para o recebimento de alimentos
- *Garantir que todos funcionários sigam os protocolos de higiene e distanciamento
- *Orientar a equipe de limpeza quanto à higienização do local antes e após o recebimento dos alimentos



ARMAZENAMENTO

- *Garantir que a despensa tenha uma estrutura arejada, sem objetos em desuso
- *Definir espaço na despensa para realizar quarentena das embalagens
- *Supervisionar o armazenamento e a identificação dos alimentos



PRÉ-PREPARO E PREPARO

- *Garantir que a estrutura da cozinha permita o distanciamento mínimo de 1 metro
- *Assegurar a ventilação natural com a instalação de telas milimétricas, caso necessário
- *Verificar se a equipe da cozinha está usando máscaras



DISTRIBUIÇÃO

- *Supervisionar os estudantes e funcionários quanto à higienização das mãos, uso de máscaras e respeito ao distanciamento
- *Garantir e verificar se a equipe da cozinha está usando máscara e luva descartável
- *Supervisionar se a higienização está adequada (balcão de distribuição, mesas e cadeiras do refeitório)
- *Adaptar a distribuição de refeições e talheres para limitar o contato
- *Garantir o distanciamento mínimo de 1 metro entre os estudantes com organização de horários, sinalização de rotas, marcação de lugares na fila e nos refeitórios
- *Adaptar o sistema de contagem da alimentação com fichas que sejam manipuladas apenas pelo funcionário da unidade



Em caso de dúvidas, entre em contato com a **Coordenadoria de Alimentação Escolar:**



3111-8601 / 3111-8602



smecodaeatendimento@sme.prefeitura.sp.gov.br