



# PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19

Estabelecimento de Educação Infantil e Ensino Fundamental  
EBM Virgílio dos Reis Várzea

**PLANCON-EDU/ESCOLAS COVID-19**



**FLORIANÓPOLIS**

**Dezembro de 2020**



Este Modelo de Plano de Contingência foi elaborado e aprovado no âmbito do Comitê Técnico Científico da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina e vem acompanhado do Caderno de Apoio ao Plancon-Edu/COVID-19.

Governador do Estado de Santa Catarina

**Carlos Moisés da Silva**

Chefe da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina

**João Batista Cordeiro Junior**

Diretor de Gestão de Educação

**Alexandre Corrêa Dutra**

Equipe que elaborou o Modelo de Plano de Contingência

Coordenação: Mário Jorge C. C. Freitas - Associação Brasileira de Pesquisa Científica, Tecnológica e Inovação em Redução de Riscos e Desastre (ABP-RRD)

Sub- Coordenação: Cleonice Maria Beppler - Instituto Federal Catarinense (IFC)

Caroline Margarida - Defesa Civil do Estado de Santa Catarina (DCSC) (relatora)

Fabiana Santos Lima - Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

Francisco Silva Costa - Universidade do Minho (UMinho/Portugal)

Janete Josina de Abreu - Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

Pâmela do Vale Silva - Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Paulo Henrique Oliveira Porto de Amorim - Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC)

Regina Panceri - Defesa Civil do Estado de Santa Catarina (DCSC) (relatora)

Colaboradores Externos

Prof. Eduardo R. da Cunha - Colégio Bom Jesus - Unidade Pedra Branca/Palhoça/SC

Prof. Josué Silva Sabino - Escola Básica Padre Doutor Itamar Luis da Costa - Imbituba/SC

Profa. Rute Maria Fernandes - Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes (SEDUCE) - Imbituba/SC.

MSc. Maria Cristina Willemann - Epidemiologista - Mestre em Saúde Pública

**Plano de contingência aplicável a  
EBM VIRGÍLIO DOS REIS VÁRZEA**

**Dirciane Schimith Dalagnol**

**Diretora**

**REPRESENTANTES DA EBM VIRGÍLIO DOS REIS VÁRZEA:**

**DIGITAR REPRESENTANTES DE MEMBROS DA EQUIPE QUE VÃO FAZER PARTE DAS  
AÇÕES FRENTE A COVID NO ESTABELECIMENTO DE ENSINO EBM VIRGÍLIO DOS REIS  
VÁRZEA**

**DIREÇÃO: DIRCIANE SCHIMITH DALAGNOL**

**ADMINISTRATIVO: CHRISTIANE COUTINHO**

**PROFESSORES: ROSANGELA TEIXEIRA GARCIA**

**MARCOS ANTONIO DA SILVA**

**ALIMENTAÇÃO: CATARINA BRANDÃO**

**APOIO: MARTA LOPES BINATTI**

**SUPERVISOR LOTADO A PARTIR DE 2021**

**ORIENTADOR ESCOLAR A PARTIR DE 2021**

# Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA</b>	<b>8</b>
<b>3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO</b>	<b>8</b>
<b>4. OBJETIVOS</b>	<b>8</b>
4.1. Objetivo Geral	8
4.2. Objetivos Específicos	9
<b>5. CENÁRIOS DE RISCO</b>	<b>10</b>
5.1. Ameaça(s)	10
5.2. Caracterização do Território	12
5.3. Vulnerabilidades	13
5.4. Capacidades instaladas/ a instalar	14
<b>6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO</b>	<b>15</b>
<b>7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA</b>	<b>17</b>
7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais	18
7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)	25
7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)	25
7.3.1. Dispositivos Principais	25
7.3.2. Monitoramento e avaliação	26

## 1. INTRODUÇÃO

A COVID-19 é uma doença infecciosa emergente, causada por um vírus da família dos coronavírus — o SARS-CoV-2 (de forma simplificada, como faz a OMS, 2019-nCoV) identificado pela primeira vez em Wuhan, na China, em dezembro de 2019.

Em 30 de janeiro, o Comitê de Emergência da Organização Mundial de Saúde (OMS) decretou Emergência de Saúde Pública de Âmbito Internacional. Em 11 de março, tomando em consideração a amplitude de sua distribuição mundial, veio a ser classificada como pandemia. Segundo a OMS, para configurar uma pandemia são necessárias três condições:

- 1) ser uma nova doença que afeta a população;
- 2) o agente causador ser do tipo biológico transmissível aos seres humanos e causador de uma doença grave; e
- 3) ter contágio fácil, rápido e sustentável entre os humanos.

A ocorrência da COVID-19, bem como as medidas a tomar, se integram na Política Nacional de Proteção e Defesa Civil, definida pela Lei nº 12.608, de 10 de abril de 2012. Efetivamente estamos em estado de calamidade pública decretada em decorrência de um desastre de natureza biológica, que se insere na rubrica “doenças infecciosas virais” (conforme o COBRADE nº 1.5.1.1.0). No Brasil, o Congresso Nacional reconheceu, para fins específicos, por meio do Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março, a ocorrência do estado de calamidade pública nos termos da solicitação do Presidente da República.

Em Santa Catarina, o acionamento do Centro Integrado de Gerenciamento de Riscos e Desastres - CIGERD ocorreu no dia 14 de março, quando foi deflagrada a “Operação COVID-19 SC”. No dia 17 de março, o governo do Estado decretou situação de emergência, através do Decreto nº 515, por conta da pandemia de coronavírus. O Decreto nº 562, de 17 de abril de 2020, declarou estado de calamidade pública em todo o território catarinense, nos termos do COBRADE nº 1.5.1.1.0 - doenças infecciosas virais, para fins de enfrentamento à COVID-19, com vigência de 180 (cento e oitenta) dias, suspendendo as aulas presenciais nas unidades das redes de ensino pública e privada, sem prejuízo do cumprimento do calendário letivo, até 31 de maio. Este Decreto foi alterado por outro de número 587, de 30 de abril, que suspendeu as aulas nas unidades das redes de ensino pública e privada por tempo indeterminado. O Decreto nº 630, de 1º de junho, suspendeu até 2 de agosto de 2020 as aulas presenciais nas unidades das redes de ensino pública e privada, sem prejuízo do cumprimento do calendário letivo, o qual deverá ser objeto de reposição oportunamente. Em 16 de junho, o Ministério da Educação publicou a Portaria nº 544 que dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - COVID-19. E, em 18 de

junho, a Portaria nº 1.565 que estabeleceu orientações gerais visando à prevenção, ao controle e à mitigação da transmissão da COVID-19, e à promoção da saúde física e mental da população brasileira, de forma a contribuir com as ações para a retomada segura das atividades e o convívio social seguro.

O calendário escolar deverá ser adaptado de forma a diminuir os danos causados pela suspensão das aulas. Deverão seguir, até que novas publicações sejam realizadas, a Medida Provisória 934 (Brasil, 2020d) que flexibiliza os 200 dias letivos, mantendo a obrigatoriedade das 800 horas de atividades educacionais anuais; e o parecer n. 5/2020 do Conselho Nacional de Educação (Brasil, 2020a).

O impacto potencial da COVID-19 é elevado devido a, entre outros aspectos:

- a) a propagação do vírus ser fácil e rápida;
- b) a transmissão ocorrer enquanto o paciente está assintomático ou tem sintomas leves (5 até 14 dias);
- c) a doença ter consequências agravadas, para além de idosos, em certos grupos populacionais com grande expressão no Brasil, como diabéticos, hipertensos e com problemas cardíacos;
- d) a possibilidade de gerar sobrecarga nos sistemas e serviços de saúde e assistência social (podendo gerar sua ruptura), na fase exponencial da contaminação;
- e) a taxa de mortalidade pode atingir, em certos contextos, números preocupantes.

Considerando que a transmissão do agente infeccioso se faz por contágio interpessoal, é fundamental promover a preparação das instituições, organizações e serviços para uma resposta efetiva e oportuna, que ajude a diminuir a amplitude e ritmo da infecção e a mitigar seus impactos, especialmente, o número de vítimas mortais. A estratégia a seguir deve estar alinhada com as indicações do Ministério da Saúde (MS) e da Organização Mundial de Saúde (OMS) e outras indicações de órgãos de governos federal, estadual e municipal. As atividades a desenvolver devem ser sempre proporcionais ao nível de risco definido pelas instituições responsáveis.

As experiências já reconhecidas nos casos mais bem-sucedidos de controle provam que a preparação para uma epidemia começa (ou deve começar) antes dela ocorrer. Se tal não ocorreu (ou só ocorreu parcialmente), mais importante se torna que a prevenção se inicie logo aos primeiros sinais de casos provenientes de outros países (ou regiões), com reforço na fase de transmissão local e, obviamente, maior destaque na fase de transmissão comunitária ou sustentada. Entre as medidas adotadas desde cedo pelos países melhor sucedidos no controle à COVID-19, constam-se a realização massiva de testes com isolamento de casos detectados e quebra de cadeias de transmissão, medidas de reforço da higiene individual e comunitária, comunicação eficaz e adequada e conscientização efetiva, mas dando devido realce a riscos e consequências em caso de negligência de medidas de

distanciamento social (de vários graus e ordem), obrigatórias ou voluntárias, com proibição de aglomerações.

Um instrumento de planejamento e preparação de resposta a eventos adversos de quaisquer tipos, previstos na Codificação Brasileira de Desastres - COBRADE, é o Plano de Contingência de Proteção e Defesa Civil (PLANCON-PDC). Nele se definem e caracterizam os cenários de risco, se explicitam os níveis de risco/prontidão considerados e se estabelecem as dinâmicas e ações operacionais a implementar em cada um desses níveis, quando da iminência ou ocorrência do evento adverso a que os cenários de riscos aludem, incluindo questões de comunicação, protocolos operacionais, recursos humanos a mobilizar, recursos/materiais a utilizar e sistema de coordenação operacional, através da previsão e acionamento de um Sistema de Comando de Operação (SCO) para gestão de crise. Os planos de contingência deverão em princípio ser elaborados em fase de normalidade ou, quando muito, prevenção, ou seja, antes da ocorrência do evento extremo. Na presente situação estão sendo elaborados em plena etapa de mitigação, já na fase de resposta.

A EBM Virgílio dos Reis Várzea, face à atual ameaça relacionada com a COVID-19, e tendo em conta a sua responsabilidade perante à comunidade escolar/acadêmica (alunos, professores, funcionários e familiares destes), elaborou o presente PLANO DE CONTINGÊNCIA (PLANCON-EDU/COVID-19). O Plano está alinhado com as metodologias para elaboração de Planos de Contingência da Defesa Civil de Santa Catarina e as orientações nacionais e internacionais (nomeadamente, Ministério da Saúde e Organização Mundial de Saúde, bem como Secretarias de Estado de Saúde e de Educação).

O Plano de Contingência Escolar para a COVID-19, a partir de cenários de risco identificados, define estratégias, ações e rotinas de resposta para o enfrentamento da epidemia da nova (COVID-19), incluindo eventual retorno das atividades presenciais, administrativas e escolares. O conjunto de medidas e ações ora apresentado deverá ser aplicado de modo articulado, em cada fase da evolução da epidemia da COVID-19.

## 2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA

A estrutura do PLACON-EDU da EBM Virgílio dos Reis Várzea obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

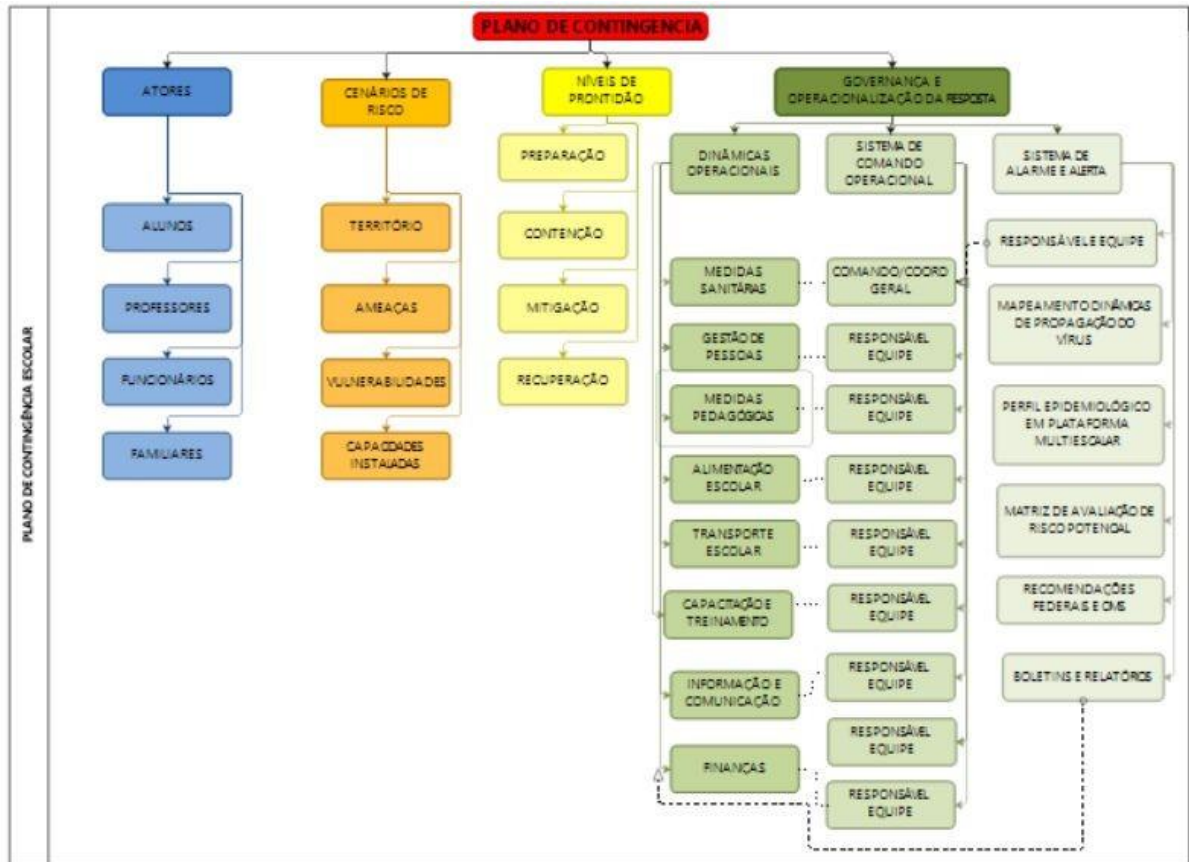


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

## 3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

O presente plano tem como público alvo os estudantes, os profissionais, os familiares dos profissionais da educação, dos estudantes e os demais membros da comunidade que circularem pelos ambientes da EBM Virgílio dos Reis Várzea.

## 4. OBJETIVOS

### 4.1. Objetivo Geral

Fortalecer os processos de governança da escola, definindo estratégias, ações e rotinas de atuação para o enfrentamento da epidemia enquanto persistirem as recomendações nacionais, estaduais e/ou regionais de prevenção ao contágio da



COVID-19, buscando assegurar a continuidade da sua missão educacional pautada pela proteção e segurança da comunidade escolar/acadêmica.

#### **4.2. Objetivos Específicos**

- Identificar os cenários de riscos (com base nas ameaças, território envolvido, vulnerabilidades e capacidades instaladas do estabelecimento de ensino);

- Definir as dinâmicas e ações operacionais e adotar os protocolos operacionais específicos, abrangendo todas as atividades do estabelecimento e todos os membros da comunidade escolar e cumprindo todas as recomendações oficiais;

- Estabelecer uma Unidade de Gestão Operacional que assegure a implementação das dinâmicas e ações definidas para diferentes fases, em especial, na retomada de atividades presenciais;

- Promover acesso à informação constante de boletins atualizados e outros materiais de fontes oficiais sobre a pandemia, formas de contágio e formas de prevenção;

- Garantir uma eficiente comunicação interna (com alunos, professores e funcionários) e externa (com pais e/ou outros familiares dos alunos, fornecedores e população em geral);

- Determinar quais os recursos necessários para dar uma resposta efetiva e competente, adequada a cada fase de risco/prontidão associada à COVID-19;

- Implementar as ações de resposta, mitigação e recuperação, em cada fase, abrangendo toda a atividade do estabelecimento;

- Monitorar e avaliar as ações/medidas implementadas, possibilitando ajustes nas estratégias frente aos resultados esperados;

- Identificar eventuais casos suspeitos de COVID-19, orientando/encaminhando para que de imediato possam usufruir de apoio da escola e por parte dos serviços de saúde, evitando ou restringindo situações de contágio;

- Assegurar a continuidade da missão educativa, estabelecendo estratégias e metodologias pedagógicas adaptadas, buscando qualidade e equidade no atendimento escolar;

- Garantir condições sanitárias, profissionais, tecnológicas e apoio psicológico compatíveis com o momento da pandemia e pós-pandemia, garantindo a segurança da comunidade escolar nos aspectos sanitários, de higiene, saúde física e mental/emocional.

## 5. CENÁRIOS DE RISCO

Este plano de contingência está elaborado para cenários de risco específicos, que consideramos se aplicar ao nosso estabelecimento educativo. Em tais cenários são considerados o território de alcance da ameaça (COVID-19) com que se tem que lidar, bem como as vulnerabilidades e capacidades instaladas/a instalar.

### 5.1. Ameaça(s)

A principal ameaça a que o plano de contingência visa dar resposta é uma ameaça biológica, uma pandemia, mais exatamente, a transmissão do vírus 2019-nCoV, que tem impacto direto no sistema cardiorrespiratório<sup>1</sup>, desencadeando no organismo humano a COVID-19.

A transmissão ocorre através:

Gotículas ou micro gotículas de saliva e secreção nasal, etc, projetadas por uma pessoa infectada e que atingem diretamente a boca, nariz e/ou olhos de outra pessoa. Essas gotículas podem atingir a boca, olhos ou nariz de pessoas próximas ou por contato:

\*De contato físico com pessoa contaminada, como, por exemplo, ao apertar a mão de uma pessoa contaminada e em seguida levar essa mão à boca, ao nariz ou aos olhos.

\*De objetos ou superfícies contaminadas e posterior contato com a boca, nariz ou olhos. Não podendo ser descartada a possibilidade de transmissão pelo ar em locais públicos – especialmente locais cheios, fechados e mal ventilados.

Depois do vírus atingir as mucosas, a maioria das pessoas desenvolve a doença com sintomas amenos. Há, contudo, pessoas que desenvolvem quadros de grande gravidade que, em certos casos, causam a morte do paciente. A probabilidade de complicações graves é mais comum em pessoas de grupos etários mais idosos e/ou na presença de outras doenças crônicas. Contudo, começam a aparecer mais casos em outras faixas de idade e em pessoas sem comorbidades aparentes.

Por outro lado, segundo a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) e a OMS, calcula-se que a taxa de mortalidade associada à COVID-19 seja substancialmente maior que a da gripe sazonal (0,02% para 3,6% ou mais). A taxa de transmissão é elevada (cerca de 3, ou seja, 1 pessoa contamina, em média, 3 pessoas). Sem estratégias de distanciamento físico, deixando o vírus se transmitir livremente, a

---

<sup>1</sup>Segundo dados da OMS, com base em análise possível de 56.000 pacientes, 80% têm ausência de sintomas ou sintomas leves (febre, tosse, alguma dificuldade em respirar, etc.), 14% sintomas mais severos (sérias dificuldades em respirar, grande falta de ar e pneumonias) e 6% doença grave (insuficiência pulmonar, choque séptico, falência de órgãos e risco de morte).

taxa de contaminação pode atingir, eventualmente, até 50 a 70%, o que teria por consequência a falência total de sistemas de saúde e funerários, pois teríamos milhões de mortos e um cenário extremamente crítico.

Cabe ainda ressaltar que a falência dos sistemas de saúde e funerário não depende somente da taxa de contaminação, mas sobretudo da capacidade de atendimento dos casos graves da doença que podem atingir o nível de saturação mesmo em contexto de taxas menores de contágio. Não existe ainda nenhuma vacina disponível e provavelmente não estarão disponíveis ainda em 2020. Também não existem tratamentos medicamentosos específicos suficientemente testados, embora alguns medicamentos - tradicionalmente utilizados no tratamento de outras doenças - tenham sido utilizados com aparente sucesso, que não se sabe advir de qual ou de sua combinação com outros, e alguns novos medicamentos começam a ser testados.

Assim, a esta ameaça principal do vírus em si e da doença - por vezes mortais - que ele desencadeia, juntam-se, no mínimo, mais duas:

a) a ameaça de uma profunda crise econômica e financeira;

b) a ocorrência de contextos de perturbações emocionais pessoais e desequilíbrios sociais variados. Nos dois últimos casos, o planejamento de estratégias mais adequadas para prevenir e restringir novos contágios, quando da retomada gradual de atividades, pode contribuir significativamente para o controle da doença e dirimir os impactos colaterais, favorecendo um ambiente mais propício à recuperação econômica e dos impactos psicossociais da pandemia.

Em síntese, a ameaça é real e de natureza complexa, uma vez que:

a) o vírus é novo, com elevada taxa de mutação (sem que saibamos, totalmente, o que isso implica);

b) seus impactos dependem das medidas de contingenciamento tomadas em tempo;

c) os efeitos potenciais de curvas de crescimento epidemiológico, súbito e alto, sobre os sistemas de saúde são grandes, o que pode afetar a capacidade de resposta e a resiliência individual e comunitária e, por retroação, aumentar muito o risco;

d) seu impacto na situação econômica global e de cada país pode gerar uma forte crise;

e) o inevitável choque entre medidas de distanciamento social e preocupação de dinamização da atividade econômica pode criar conflitos e impasses difíceis de ultrapassar;

f) aos períodos de distanciamento social mais extensivo têm que suceder-se períodos de maior flexibilização e tentativa de retomar a normalidade que, contudo, podem vir a gerar novas necessidades de distanciamento.

## 5.2. Caracterização do Território

A EBM Virgílio dos Reis Várzea integra a Rede Municipal de Ensino de Florianópolis e está localizada no coração do bairro de Canasvieiras, uma das praias mais movimentadas de Florianópolis, a Escola Básica Municipal Virgílio dos Reis Várzea atende hoje 800 estudantes. Para além desse número, a referida Unidade Educativa abriga, interinamente, 100 estudantes do ensino fundamental I da vizinha EBM Osmar Cunha, posto que está passando atualmente por reformas.

Inaugurada em dezembro de 2012, a Escola Municipal Virgílio Dos Reis Várzea iniciou suas atividades pedagógicas na Educação Infantil e no Ensino Fundamental no dia 18 de fevereiro de 2013, oferece atendimento às crianças, adolescentes e jovens com idade entre 4 e 14 anos domiciliados em Canasvieiras e em bairros adjacentes.

A Educação Infantil encontra-se assim organizada: dois grupos G5 e dois grupos G6, com atendimento integral (matutino e vespertino).

O Ensino Fundamental é composto por 18 turmas de 1º a 9º ano, com atendimento parcial nos períodos matutino e vespertino.

Para além disso, aos estudantes do ensino fundamental, é ofertado pela Unidade Educativa o Projeto de Ampliação de Jornada em Tempo Integral, denominado Projeto Âncora, em consonância com o disposto na Resolução CME 02/2011.

O perfil socioeconômico das famílias atendidas na escola é bastante heterogêneo, trabalhadores informais, trabalhadores do setor de serviços, funcionários públicos, profissionais liberais, pequenos comerciantes entre outros.

### *IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA*

A unidade educativa EBM Virgílio dos Reis Várzea está localizada na Rua Manoel Mancelllos de Moura, 100 - Canasvieiras - Florianópolis/SC, CEP: 88054-0833, cujos contatos são o e-mail [ebm.virgiliovarzea@sme.pmf.sc.gov.br](mailto:ebm.virgiliovarzea@sme.pmf.sc.gov.br) e o telefone (48) 3369-0833.

Esta é uma unidade educativa pública, gratuita e democrática que faz parte do quadro de instituições que pertencem ao município de Florianópolis. Tem como unidade mantenedora a Secretaria Municipal de Educação.

## HORÁRIO DE ATENDIMENTO

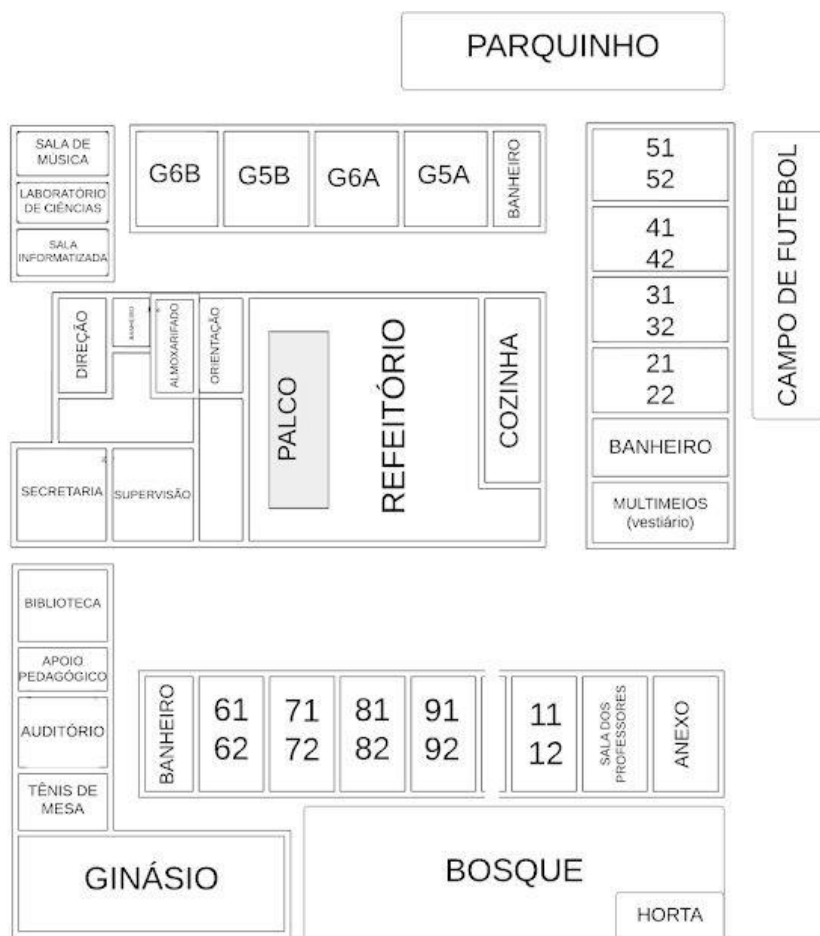
A unidade educativa funciona das 07h30min às 18h30min, assim distribuídas, entre as etapas do ensino fundamental e educação infantil:

- Ensino Fundamental: das 08h às 12h, no período matutino, e das 13h às 17h no período vespertino.
- Educação Infantil: para os grupos de crianças que frequentam o período integral, o ingresso se dá a partir das 07h30min, até às 18h30min.

## ASPECTOS FÍSICOS

A unidade educativa possui: secretaria, sala informatizada, laboratório de ciências, sala de professores, auditório, biblioteca, sala multimeios, 15 salas de aulas, 1 vestiários, 4 banheiros - todos adaptados para estudantes portadores de necessidade especiais, 2 banheiros para os profissionais, cozinha, pátio, refeitório, lavanderia, 2 depósitos, 1 ginásio, 2 campos de futebol, parquinho, horta, pomar além de, espaço arborizado.

**Imagem 1 – Fachada principal da EBM Virgílio dos Reis Várzea**



A EBM Virgílio dos Reis Várzea está localizada no bairro de Canasvieiras, região norte do município de Florianópolis, distante 27 Km do centro da cidade. A área em que a unidade educativa está situada é urbana, litorânea e de fácil acesso a toda comunidade escolar. O local é sede do distrito que leva o mesmo nome do bairro, encontra-se entre as praias de Jurerê e Cachoeira do Bom Jesus.

- NÚMERO DE PROFISSIONAIS: 5 merendeiras, 6 auxiliares de limpeza, 08 auxiliar de sala de sala de educação infantil, 03 professor aux. ed inf de 40 horas, 04 professoras ed inf de 40 horas, 04 prof aux em fund 40 horas, 14 professoras de área dos anos finais, 05 professores dos anos iniciais de 40 horas, 01 bibliotecária, 01 auxiliar de biblioteca, 01 secretária, 01 estagiária, 06 integrantes equipe pedagógica)



### 5.3. Vulnerabilidades

A EBM Virgílio dos Reis Várzea toma em consideração, na definição de seu cenário de risco, as vulnerabilidades gerais e específicas que seguem:

a) facilitação de condições que permitam a transmissão do vírus, através de contatos diretos (aperto de mão, beijos, atingimento por partículas de pessoa infectada que tosse ou espirra, etc.) ou mediados (toque em superfícies infectadas, etc., seguido de toque com as mãos na boca, nariz e olhos), particularmente, em sociedades com hábitos sociais de maior interatividade física interpessoal;

b) falta de certos hábitos e cuidados de higiene pessoal e relacional ou negligência no seu cumprimento, nomeadamente os hábitos associados à lavagem regular e adequada das mãos, etiquetas corretas de tossir e espirrar;

c) insuficiente educação da comunidade escolar para a gestão de riscos e para a promoção da saúde (em especial, contextos epidemiológicos) que, em certos casos, se associa a baixa educação científica e dificuldades de pensamento crítico;

d) atitudes de negação do vírus, da COVID-19 e/ou de seu impacto, decorrente de fake news e difusão de informação não validada cientificamente;

e) condições específicas dos estabelecimentos, tais como tipo e dimensões das instalações físicas, condições de arejamento, espaço disponível para suficiente espaçamento das pessoas, etc.;

f) baixa percepção de risco e o descumprimento de regras sociais (por exemplo, distanciamento e isolamento social, uso de máscaras, entre outros);

g) existência de atores pertencendo a grupos de risco;

h) atividades essencialmente presenciais e desenvolvidas em grupos;

- i) dependência de meios de transporte coletivos urbanos, eventualmente saturados;
- j) falta de formação dos professores para usar tecnologia na educação;
- k) alunos sem espaço adequado para estudo em casa, falta de equipamentos como computadores e notebooks e problemas na conexão à internet;
- l) horário único de acesso às aulas e intervalos (recreios), causando possível aglomeração na entrada e saída das pessoas;
- m) número insuficiente de funcionários para auxiliar na fiscalização das normas de convivência exigidas;
- n) dificuldade, sobretudo entre os estudantes de menor faixa etária, de internalizar a nova dinâmica de rotina escolar;

### **Gestão de Pessoas.**

- Normatização de definição de grupo de risco, para informar o grupo de profissionais que podem retornar ao trabalho (depende da mantenedora);
- Contratação de profissionais exclusivos para integrar a comissão escolar de modo que seja garantida a execução e fiscalização do plano de contingência (depende da mantenedora);
- Equipe que fará a medição da temperatura e profissional de vigilância para controle do fluxo de entrada dos estudantes, profissionais e visitantes, posto que, sobretudo os últimos, chegam em horários diversos ao longo do dia (depende da mantenedora);
- Pessoa que fará o acompanhamento do estudante até o banheiro durante a aula (depende da mantenedora);
- Divisão de carga horária dos profissionais (depende da mantenedora);
- Contratação de novos profissionais para suprir os que apresentam risco, ou que tem familiar em grupo de risco (depende da mantenedora);
- Contratação de profissionais em empresas terceirizadas para suprir a necessidade e demanda de trabalho na alimentação, higiene, limpeza e vigilância (depende da mantenedora).

### **Estrutura**

- A unidade educativa abriga hoje um centro municipal de testagem para COVID-19 por tempo indeterminado e definido pela gestão de saúde.



- Dificuldade de contactar os responsáveis pelos estudantes em caso de eventual intercorrência.
- Sala de espera para estudantes que vierem fora do seu dia de estudo, enquanto aguardam um responsável.
- Estrutura de refeitório, substituição dos bancos coletivos por cadeiras individuais.
- Estrutura de salas de aula: colocação de películas fosca para quadros de vidro, instalação de ventiladores,
- Instalação de mais um portão frontal para acesso exclusivo das turmas G5 e G6 da educação infantil.

#### **EPI's**

- Licitação da mantenedora para a compra de EPI's necessário ao uso de profissionais.
- Treinamento para uso dos EPI's no espaço escolar;
- Estudantes enviados para a escolas com EPI em quantidade insuficiente para a realização das atividades.

#### **Intersetorialidade**

- Demanda de atendimento nos postos de saúde da nossa região compromete o atendimento aos estudantes quando for necessário.
- Horários de transporte, público ou privado, adequado às saídas dos diferentes grupos de estudantes, com vistas a não aglomeração.
- Ampla divulgação e conscientização de toda comunidade educativa acerca das novas regras e condutas no interior da UE.

#### **5.4. Capacidades instaladas/ a instalar**

A EBM VIRGÍLIO DOS REIS VÁRZEA considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

#### **Capacidades instaladas**

- Existência de Associação de Pais e Professores (APP) ativa e participativa;
- Criação do Comitê Estratégico de Retorno às Aulas com integrantes da comunidade escolar para elaboração do Plancon-Edu.
- Dois portões de entrada (podendo dividir o ensino fundamental I e II para a entrada).
- Portão de carga e descarga.
- Salas com capacidade de atendimento de 09 estudantes respeitando o 1,5 metros entre estudantes.
- Bebedouro para copos, para quem esquecer as garrafas em casa.
- Espaço amplo de pátio na escola, com possibilidade de circulação sem gerar aglomeração;
- Espaço dividido em bloco, com dois banheiros ( masculino e feminino), um em cada bloco, sendo possível a divisão entre o ensino fundamental I e II.
- Sala de acolhimento;

#### **Capacidades a instalar**

- a) Contratação de profissional para controlar o acesso de pessoas a unidade educativa;
- b) Necessidade de formação específica para divulgação de informações gerais do Covid-19, como também, informações gerais da matriz de risco da região da Grande Florianópolis;
- c) Necessidade de formação específica para sistematização e divulgação de informações previamente existente nas mídias sociais da Unidade Educativa, sobre como proceder no retorno das aulas presenciais;
- d) Estabelecer fluxos de encaminhamento de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;
- e) Estabelecer protocolos internos de testagem e rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados;
- f) Desenvolvimento do plano de comunicação integrado;
- g) Disseminação e divulgação do plano de contingência escolar para toda a comunidade escolar;

- h) Estrutura (equipamento) para servir as refeições nas salas e contratação de pessoas para realizar essa atividade;
- i) Contratação de funcionários para receber os estudantes e fazer aferição de temperatura nos dois acessos de entrada;
- j) Contratação de profissional para acompanhar o estudante da sala até o banheiro durante as aulas;
- k) Viabilizar a entrada de profissionais pelo portão de carga e descarga por meio de, instalando fechadura eletrônica com tag's individuais ou sistema similar;
- l) Instalação de de um portão frontal para acesso exclusivo para as crianças da educação infantil;
- m) Instalação de tapetes sanitizantes nos portões de acesso, entrada dos banheiros, sala dos professores, cozinha, refeitório, laboratório de ciências, laboratório de informática e biblioteca;
- n) Aquisição de totens com pedal para disponibilização de álcool em gel;
- o) Disponibilização de álcool em gel 70% em pontos estratégicos;
- p) Instalação de cobertura sobre o portão lateral de acesso dos estudantes do ensino fundamental II;
- q) Colocação de lixeiras com pedal nos banheiros e nas salas de aula.;
- r) Aquisição de pulverizador para higienização do parque da educação infantil após o uso;

## 6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO

Este plano de contingência vincula-se aos níveis de prontidão/ação definidos no Quadro 1, que estão baseados em indicações da OMS e correspondem à terminologia que vem sendo utilizada pelo Ministério da Saúde em suas análises. Tal terminologia parece-nos a mais adequada tanto à natureza da pandemia, como para os estabelecimentos a que se destina: Preparação; Resposta (subdividida em Contenção e Mitigação); e Recuperação.

FASES	SUBFASES	CARACTERÍSTICAS	Plancon estadual
-------	----------	-----------------	------------------

PREPARAÇÃO		Não existe epidemia ou existe em outros países de forma ainda não ameaçadora	
RESPOSTA	<p>Contenção</p> <p>(por vezes, subdividida em simples no início e alargada quando já há casos no país/estado)</p>	<p>Pode ir desde quando há transmissão internacional em outros países ou casos importados em outros estados (contenção inicial) até à situação da existência de cadeias secundárias de transmissão em outros estados e/ou casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária (contenção alargada).</p> <p>Inclui medidas como o rastreamento (por meio de testes), isolamentos específicos (para evitar o contágio da população a partir de casos importados) e vigilância de entradas, saídas e deslocamentos de pessoas, buscando erradicar o vírus. O limite da contenção é quando as autoridades perdem o controle do rastreamento, o vírus se propaga e entra em transmissão local. Considera-se na fase de Contenção duas subfases Contenção Inicial e Contenção Alargada.</p>	<p>Alerta (quando somente há ocorrências em outros estados)</p> <p>e</p> <p>Perigo Iminente (quando há casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária)</p>
	<p>Mitigação</p> <p>(podendo, se houver medidas muito firmes como testagem generalizada, isolamento de casos e impedimento de entradas chegar até à Supressão)</p>	<p>A mitigação deve começar logo quando há transmissão local e intensificar-se quando há transmissão sustentada ou comunitária.</p> <p>Sabendo-se que não será possível evitar todos os contágios, tenta-se diminuir o avanço da pandemia, com ações como suspensão de aulas, fechamento de comércio, bares e restaurantes, cancelamento de eventos esportivos, congressos, shows e espetáculos, suspensão ou limitação de transportes, etc.</p> <p>Quando a situação de contágio está sob maior controle e caminha para uma fase de recuperação estas medidas restritivas podem ser flexibilizadas.</p>	<p>Emergência de Saúde Pública</p>

RECUPERAÇÃO		<p>Caracteriza-se inicialmente pela redução do contágio e óbitos e controle parcial da epidemia, sustentada em indicadores oficiais de evolução de taxas de contágio e de ocupação de atendimento hospitalar. Posteriormente, pela superação do surto epidêmico e/ou surgimento de vacina e/ou descoberta de medicamentos adequados para o tratamento da COVID-19, comprovados cientificamente pelas autoridades competentes podendo considerar-se consolidada (recuperação plena). Até que isso aconteça, deve-se manter medidas preventivas adequadas para evitar o surgimento de novos focos de infecção e reversão do achatamento da curva de contágio. Na ocorrência de reversão da redução do contágio as medidas adequadas de prevenção e controle deverão ser retomadas, em partes similares às previstas para a fase de Contenção.</p>	
-------------	--	---	--

**Quadro 1. Níveis de prontidão/ação a considerar no PLACON-EDU para a COVID-19.**

**Fonte:** Adaptado de um modelo geral de fases considerado pela OMS e, como base nos quais, muitos países elaboraram seus planos de contingência.

## 7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA

A gestão de uma situação de crise, tão grave como aquela com que nos confrontamos e temos que lidar, exige um ajuste na governança da escola, adequando-a ao momento muito particular que vivemos. Neste plano, consideramos em conjunto e de forma relacionada, três domínios essenciais:

7.1) os principais domínios em que se devem situar as Dinâmicas e Ações Operacionais a definir;

7.2) a Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional) que se torna necessário constituir para coordenar toda a implementação a eventuais ajustes do plano, indicando equipe e responsável em cada domínio;

7.3) Sistema de Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme) que permite identificar que conjunto de medidas e/ou ajustes que se torna necessário implementar.

## 7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais

As dinâmicas e ações operacionais a serem implementadas estão organizadas segundo o esquema do Quadro 2.

Na definição das dinâmicas e ações tomamos como referência a ferramenta de qualidade 5W2H. Os 5 W (das iniciais do nome em inglês) são: W1) porque será feito; W2) o que será feito; W3) onde será feito; W4) quando será feito; W5) quem o fará. Os dois H: H1) como será feito; H2) quanto custará.

Os quadros síntese que seguem resumem as principais dinâmicas e sugestões de ações que podem ser realizadas, sendo que as diretrizes com mais detalhes estão disponíveis nos links de acesso.

**Porquê (domínios): MEDIDAS SANITÁRIAS (promover a saúde e prevenir a transmissão do vírus)**

**Diretrizes:** Link de

**Acesso:** <https://drive.google.com/file/d/13JpI3bInU3Do59SkO8xIQLI2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

### Plano de Ação Medidas Sanitárias

Em virtude do necessário distanciamento que deve ser observado entre os estudantes em sala de aula 1,5m, as turmas deverão ser divididas em grupos e cada grupo será atendido em um dia específico da semana. O estudante, que na primeira semana frequentar a aula na segunda-feira, na segunda semana será atendido na terça-feira e assim sucessivamente.

### EDUCAÇÃO INFANTIL

A Educação Infantil do Nein Vinculado da EBM Virgílio dos Reis Várzea é composta de 4 turmas com 25 crianças em cada uma, aqui denominadas de turmas 1, 2, 3 e 4. A dinâmica de atendimento acontecerá como no exemplo abaixo, mas a distribuição dos dias específicos ainda serão definidos de acordo com as portarias de hora atividade.

MATUTINO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SALA 1	TURMA 1	TURMA 2	HIGIENIZAÇÃO DOS ESPAÇOS	TURMA 3	TURMA 4
SALA 2	TURMA 1	TURMA 2		TURMA 3	TURMA 4
SALA 3	TURMA 1	TURMA 2		TURMA 3	TURMA 4
SALA 4	TURMA 1	TURMA 2		TURMA 3	TURMA 4

VESPERTINO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SALA 1	TURMA 3	TURMA 4	HIGIENIZAÇÃO DOS ESPAÇOS	TURMA 1	TURMA 2
SALA 2	TURMA 3	TURMA 4		TURMA 1	TURMA 2
SALA 3	TURMA 3	TURMA 4		TURMA 1	TURMA 2
SALA 4	TURMA 3	TURMA 4		TURMA 1	TURMA 2

## ENSINO FUNDAMENTAL I

### SEGUNDA-FEIRA - MATUTINO

#### Turma 11 - 25 estudantes

Sala 1 e sala 2 (atividades concomitantes professor regente, professor auxiliar de ensino, informática e lab. ciências).

#### Turma 31 - 32 estudantes

Sala 3, sala 4 e sala 5 (atividades concomitantes prof. regente, professor auxiliar de ensino, informática e lab. ciências).

### SEGUNDA-FEIRA - VESPERTINO

#### Turma 12 - 25 estudantes

Sala 1 e sala 2 (atividades concomitantes prof. regente, professor auxiliar de ensino, informática e lab. ciências).

**Turma 32 - 32 estudantes**

Sala 3, sala 4 e sala 5 (atividades concomitantes prof. regente, professor auxiliar de ensino, informática e lab. ciências).

**TERÇA-FEIRA - MATUTINO**

**Turma 21 - 28 estudantes**

Sala 1 e sala 2 (atividades concomitantes prof. regente, inglês, ed. física, música, informática e lab. ciências)

**Turma 41 - 33 estudantes**

Sala 3, sala 4 e sala 5 (atividades concomitantes prof. regente, inglês, ed. física, música, informática e lab. ciências)

**TERÇA-FEIRA - VESPERTINO**

**Turma 22 - 28 estudantes**

Sala 1 e sala 2 (atividades concomitantes prof. regente, inglês, ed. física, música, informática e lab. ciências)

**Turma 42 - 33 estudantes**

Sala 3, sala 4 e sala 5 (atividades concomitantes prof. regente, inglês, ed. física, música, informática e lab. ciências)

**QUARTA-FEIRA - MATUTINO**

**Turma 51 - 33 estudantes**

Sala 1, sala 2 e sala 3 (atividades concomitantes prof. regente, inglês, ed. física, música, informática e lab. ciências)



## **QUARTA-FEIRA - VESPERTINO**

### **Turma 52 - 33 estudantes**

Sala 1, sala 2 e sala 3 (atividades concomitantes prof. regente, inglês, ed. física, música, informática e lab. ciências).

## **ENSINO FUNDAMENTAL II**

## **SEGUNDA-FEIRA - MATUTINO**

### **Turma 61 - 36 estudantes**

Sala 6, sala 7, sala 8 e sala 9

## **SEGUNDA-FEIRA - VESPERTINO**

### **Turma 62 - 36 estudantes**

Sala 6, sala 7, sala 8 e sala 9

## **TERÇA-FEIRA - MATUTINO**

### **Turma 71 - 36 estudantes**

Sala 6, sala 7, sala 8 e sala 9

## **TERÇA-FEIRA - VESPERTINO**

### **Turma 72 - 36 estudantes**

Sala 6, sala 7, sala 8 e sala 9

## **QUARTA-FEIRA - MATUTINO**

### **Turma 81 - 36 estudantes**

Sala 6, sala 7, sala 8 e sala 9

#### **QUARTA-FEIRA - VESPERTINO**

**Turma 82 - 36 estudantes**

Sala 6, sala 7, sala 8 e sala 9

#### **QUINTA-FEIRA - MATUTINO**

**Turma 91 - 36 estudantes**

Sala 6, sala 7, sala 8 e sala 9

#### **QUINTA-FEIRA - VESPERTINO**

**Turma 92 - 36 estudantes**

Sala 6, sala 7, sala 8 e sala 9

#### **SEXTA -FEIRA - MATUTINO**

**Âncora alfabetização - 10 estudantes**

sala 6

**Âncora grupo 1 - 12 estudantes**

sala 7

**Âncora grupo 2 - 12 estudantes**

sala 8

**Âncora grupo 3 - 12 estudantes**

sala 9

#### **SEXTA -FEIRA - vespertino**

**Âncora alfabetização - 10 estudantes**

sala 6

**Âncora grupo 1** - 12 estudantes

sala 7

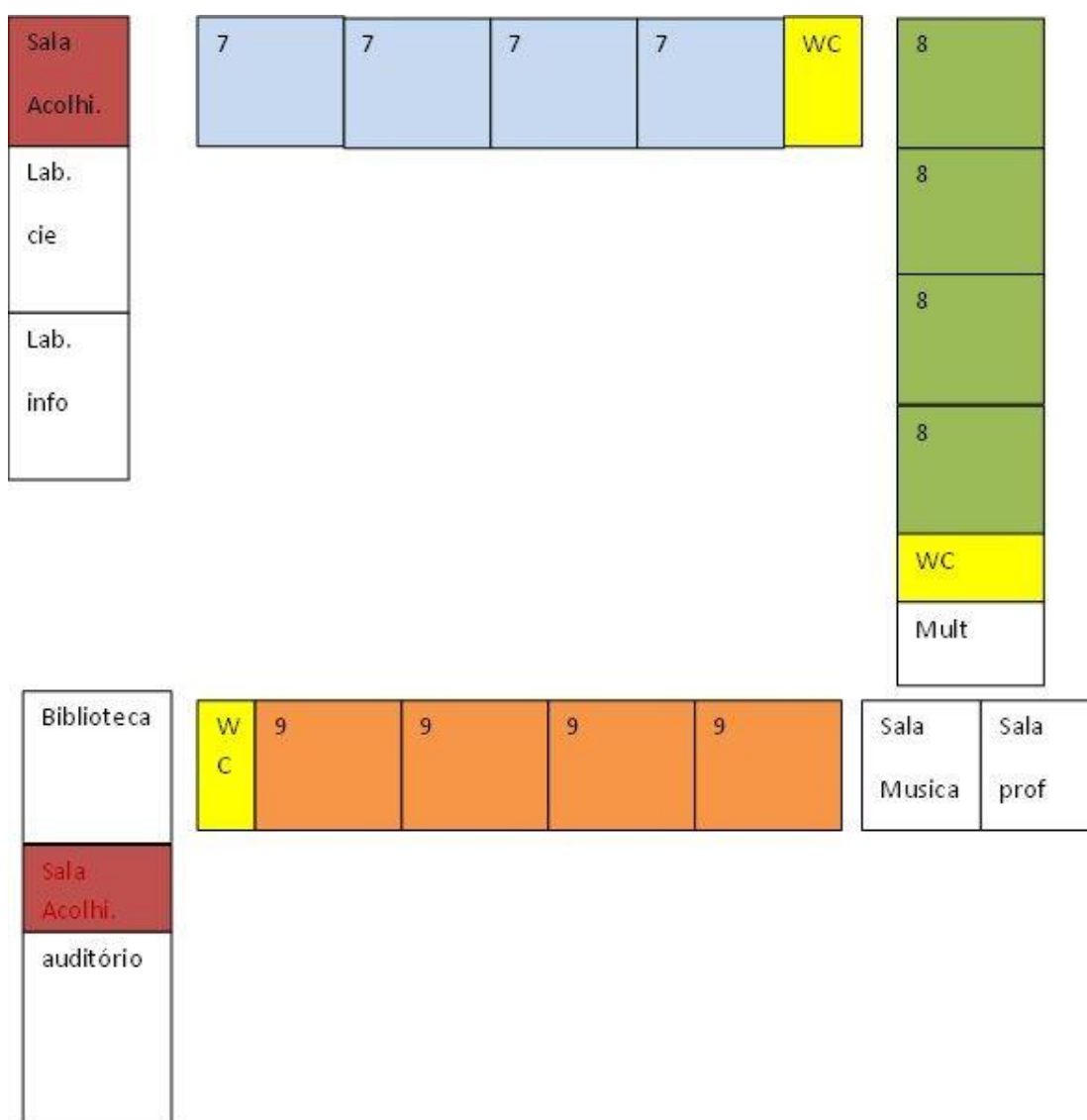
**Âncora grupo 2** - 12 estudantes

sala 8

**Âncora grupo 3** - 12 estudantes

sala 9

**Modelo de distribuição do número de estudantes por sala e por grupo**



## **Entrada dos estudantes na unidade educativa**

A entrada dos estudantes do ensino fundamental I e da educação infantil dar-se-á pelo portão principal das 7h30min até 7h55min para a educação infantil e das 7h45min até às 8h para o ensino fundamental I. No período vespertino os horários de entrada será das 12h40min às 12h55min.

A entrada apenas será permitida após aferição da temperatura, por meio de termômetro infravermelho, não sendo permitida a entrada de pessoas cuja temperatura seja igual ou superior a 37,8Cº ou que estejam sem máscara conforme orientação da SME.

A aferição de temperatura dos grupos supracitados deve ser feita na presença do adulto responsável pela criança.

A entrada dos estudantes do ensino fundamental II será feita pelo portão lateral das 8h às 8h10min e no período vespertino das 12h55min às 13h5min.

Apenas será autorizada a entrada dos estudantes com temperatura inferior a 37,8Cº, aferida no momento da entrada, e portando máscara de proteção.

O estudante que chegar na UE, desacompanhado pelo responsável, e apresentar temperatura corporal igual ou superior a 37,8Cº será conduzido a uma sala de acolhimento. O responsável pelo estudante em questão será comunicado à comparecer prontamente na escola a fim de tomar as providências adequadas.

A entrada dos profissionais da unidade deve ser realizada pelo portão de carga e descarga. Em razão das diferenças nos horários de início das atividades de cada profissional as temperaturas corporais não serão aferidas no respectivo portão de acesso e sim em local determinado no interior da escola. O uso de máscara de proteção será obrigatório.

A entrada de visitantes apenas será permitida após a entrada dos estudantes, isso para evitar aglomeração em frente a secretaria da escola. O visitante deverá usar máscara e ter sua temperatura aferida. Constatada temperatura igual ou superior a 37,8Cº a entrada não será permitida.

O portão destinado aos visitantes será o portão principal, posto que o mesmo conta com vigilância eletrônica e fechadura magnética.

### **Salas de aula**

- A lotação permitida para cada sala de aula será determinada pela sua capacidade de guardar uma distância mínima de 1,5m entre seus ocupantes. Para cada sala de aula, será utilizada a capacidade, respeitando o espaçamento de 1,5 metros entre eles nas carteiras fixas. Nossas salas tem 42 metros quadrados, podendo ter no máximo 09 estudantes mais o professor.
- A saída do estudante para ir ao banheiro deverá ser acompanhada por um profissional da unidade.
- O estudante deve vir com o uniforme escolar, sendo obrigatório a troca deles todos os dias.

### **Uso de máscara**

Obrigatório o uso de máscara na unidade educativa, sendo que o estudante deve vir de casa com a máscara e trazer em sua mochila pelo menos mais uma, para troca se for necessário.

- Uso de máscara cirúrgica pelos profissionais, sendo obrigatória a troca a cada troca de sala, ou a cada 2 horas na permanência da mesma sala. Além disso, se faz necessário o uso do protetor facial.

### **Refeições**

- As refeições na educação infantil e ensino fundamental I devem ser servidas na sala, sem a permissão para o estudante frequentar o refeitório, elas devem seguir o cronograma de grupos, com um intervalo de 15 minutos entre um grupo e outro.
- Para o fundamental II as refeições devem serem servidas no refeitório respeitando um intervalo de 15 minutos entre um grupo e outro, evitando assim a aglomeração.

### **Saídas dos Estudantes**

A saídas dos estudantes será organizada de maneira em que os grupos de menor faixa etária sejam sempre os primeiros a deixar a escola.

## FUNDAMENTAL I

Os estudantes em fila indiana, guardando 1,5m de distância entre si, conduzidos pelo professor até o portão lateral I onde serão entregues aos respectivos responsáveis.

Os estudantes do ensino fundamental I serão liberados observando um intervalo de 10 minutos entre cada grupo. O primeiro grupo sairá às 11h, o segundo grupo às 11h10min e assim sucessivamente.

O mesmo procedimento será adotado em relação aos estudantes do Ensino Fundamental I Vespertino, todavia o horário de saída terá início às 16 horas

## FUNDAMENTAL II

O horário de saída dos grupos do Ensino Fundamental II terá início às 11h40min, no período matutino, e às 16h40min no período vespertino. Deverá ser respeitado um intervalo mínimo de 5 minutos entre a liberação de cada grupo. A ordem de saída dos grupos será estabelecida pela numeração da sala, sala 1, sala 2 e assim sucessivamente.

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Higiene das mãos de todos os membros da comunidade escolar	Entrada dos ambientes	Permanente	Profissional a definir	Álcool gel 70%	Recebido da PMF
Demarcação de espaços evitando aglomerações	Pátios, banheiros, salas de aula, recepção,...	Permanente	comissão escolar	Fita de demarcação	Recebido da PMF
Aferição da temperatura	Entrada (portão da U.E.)	Diariamente	Profissional a definir vigilante a contratar	Termômetro infravermelho	Recebido da PMF

Disponibilização de máscaras para os servidores	U.E.	Permanente	Comissão Escolar	Descartáveis ou de tecidos	Recebido da PMF
Disponibilização de máscaras para os estudantes	U.E.	Permanente	Professores de sala	Descartáveis ou de tecidos	Recebido da PMF
Higienização das carteiras antes das aulas	Salas de aulas da U.E.	Diariamente	Equipe da limpeza	Álcool gel 70%	Recebido da PMF
Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para o isolamento	Quando necessário até chegada do responsável pelo aluno	Christiane Ramos Coutinho	Detecção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Sem custo
Rastreamento de contatos	Instituição	ao confirmar um caso	Orientadores da unidade educativa	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Sem custo

**Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias**

A Comissão Escolar seguirá empenhada para fazer monitoramento e controle da disseminação do COVID-19 nas dependências da escola, ficando sempre atenta às orientações do Comitê Municipal e às Diretrizes do Estado de Santa Catarina e mantendo contato constante com o Comitê Municipal e do Comitê de Operações em Emergência em Saúde (COES).

#### **Porquê (domínios): QUESTÕES PEDAGÓGICAS**

**Diretrizes: Link de**

**Acesso:** <https://drive.google.com/file/d/1n97iksLAGrEv2uJnPzCtVI02UNLZH2s/view?usp=sharing>

Em função do distanciamento de 1,5m que será mantido entre os estudantes dentro das salas, dos novos espaços que serão exigidos pelo Plano de Contingência e

do número de salas que dispomos para tal, teremos de optar por um sistema híbrido de ensino.

- As atividades pedagógicas não deverão exigir contato físico entre os estudantes tampouco o compartilhamento de materiais e objetos.

- As atividades pedagógicas que envolverem maior movimentação e esforço físico dos estudantes devem ser realizadas, o quanto possível, em espaços amplos e bem ventilados.

- Não será permitido aos estudantes a possibilidade de trazerem brinquedos ou materiais esportivos de casa. Assim sendo, fica suspenso o “dia do brinquedo”.

- As saídas de estudo só poderão ocorrer com autorização por escrito dos pais ou responsável legal pelo estudante e quando garantidas as condições de segurança sanitária equivalentes às encontradas no ambiente escolar.

- A realização de atividades pedagógicas envolvendo trabalho em grupo com estudantes, tais como pesquisas, devem privilegiar as formas remotas de execução dos mesmos.

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Entrega de Termo de Responsabilidade aos responsáveis	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas presenciais	Secretária e estagiária	Formulário	Sem custo
Formação das turmas, respeitando a capacidade máxima por m <sup>2</sup>	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas presenciais	Equipe Pedagógica e professores	Formulário	Sem custo
Horário de recreio diferenciado para evitar aglomeração	U.E.	Diariamente	Equipe Pedagógica e professores	Horário diferenciado de saída	Sem custo
Saída das turmas em horários	U.E.	Diariamente	Orientação escolar e	Horário diferenciado de saída	Sem custo



diferenciados para evitar aglomeração			professores		
---------------------------------------	--	--	-------------	--	--

**Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas**

**Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

[https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i\\_rrQ5GNENoikK4kSd1Gt/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrQ5GNENoikK4kSd1Gt/view?usp=sharing)

**Refeições**

- As refeições na educação infantil e ensino fundamental I devem ser servidas na sala, sem a permissão para o estudante frequentar o refeitório, elas devem seguir o cronograma de grupos, com um intervalo de 15 minutos entre um grupo e outro.
- Para o fundamental II as refeições devem serem servidas no refeitório respeitando um intervalo de 15 minutos entre um grupo e outro, evitando assim a aglomeração.

**Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar**

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
<b>RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>					
Acesso a unidade educativa e cozinha	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega e visitas técnicas	Visitantes Entregadores Nutricionistas Supervisor Cozinheiras	Na entrada da unidade educativa, haverá controle de temperatura de todos e álcool 70% para higienização das mãos. -Uso obrigatório de máscaras, aventais, toucas descartáveis de proteção para os cabelos e tapete higienizador nas dependências da cozinha. -Os itens de proteção individual, serão descartados em locais pré-determinados pela nutricionista.	Necessário adquirir máscaras, toucas e aventais descartáveis e tapete higienizador
Recebimento de itens mais perecíveis	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	- Sempre higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa; -Utilizar máscara descartável; -Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros;	Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso

				<ul style="list-style-type: none"> <li>-Borrifar álcool 70% no carrinho de entrega;</li> <li>-Higienizar cestos expositores com água e detergente e borrifar álcool 70% deixar secar naturalmente;</li> <li>-Transferir os hortifrúteis da caixa do fornecedor para os cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%;</li> <li>-Armazenar adequadamente os alimentos recebidos;</li> <li>-Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso limpo antes do armazenamento.</li> <li>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</li> <li>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto;</li> </ul>	
Recebimento de itens menos perecíveis	Cozinha/despenha	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa;</li> <li>-Utilizar máscara descartável;</li> <li>-Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros;</li> <li>-Borrifar álcool 70% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha/despenha.</li> <li>-Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão</li> <li>-Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado; Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%;</li> <li>-Antes da higienização de embalagens, higienizar as superfícies utilizadas com água e detergente, retirar o excesso</li> </ul>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

				<p>com pano multiuso limpo e após aplicar álcool 70% ou solução clorada;</p> <p>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</p> <p>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</p> <p>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa e higienizar as mãos com álcool 70% antes de guardar o produto;</p>	
<b>PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES</b>					
Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.	Unidade escolar	Se apresentarem sintomas	- Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<p>- As cozinheiras devem comunicar imediatamente as nutricionistas, supervisores e direção da unidade escolar, sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação pelo novo coronavírus, bem como se algum familiar que coabita sua residência tiver a confirmação da doença;</p> <p>- Caso a cozinheira esteja infectada ou com suspeita de COVID-19, será afastada de suas atividades, conforme as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.</p> <p>- Uma cópia do atestado de saúde ocupacional ou de afastamento é encaminhada ao Departamento de Alimentação Escolar no caso das cozinheiras efetivas e a empresa SEPAT no caso das cozinheiras terceirizadas, e outra profissional deve ser encaminhada para a unidade.</p>	
Uniformes e EPIs (cozinheiras)	Unidade escolar	Diariamente	Cozinheiras	- As cozinheiras terceirizadas recebem da SEPAT uniforme que é composto de camiseta e calça branca, touca descartável, avental branco, avental de plástico e sapato de segurança (bota de PVC de cano curto) na cor branca. As cozinheiras são	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> <li>- Avental descartável</li> </ul>

				<p>orientadas quanto a higienização e conservação dos uniformes e sapatos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quanto aos EPIs, as cozinheiras recebem máscaras, toucas e aventais descartáveis (para uso exclusivo no manejo de resíduos).</li> <li>- Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.</li> </ul>	(uso exclusivo no manejo de resíduos)
Uniformes e EPIs (nutricionistas)	Unidade escolar	Diariamente	Nutricionistas e supervisores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, touca, máscara e avental descartáveis</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável</li> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> </ul>
Uniformes e EPIs (visitantes)	Unidade escolar	Diariamente	Fornecedores e demais funcionários da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da cozinha são consideradas visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante os processos produtivos;</li> <li>- Caso seja necessária a entrada na cozinha, devem estar devidamente paramentados com avental, máscara, touca descartável para proteção dos cabelos e se necessário, botas, mantendo distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas e permanecendo nas dependências somente o tempo necessário para realizar a atividade.</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável</li> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> </ul>
Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Os manipuladores de alimentos devem retirar os adornos (aliança, relógio, brincos, pulseiras, correntes, gargantilhas, piercing, etc.);</li> <li>- Utilizar os cabelos presos e protegidos touca descartável;</li> <li>- Conservar as unhas curtas, limpas, sem esmaltes;</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos)</li> <li>- Máscara descartável</li> </ul>

			<p>res, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usar uniformes limpos e passados, que devem ser trocados diariamente;</li> <li>- Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção;</li> <li>- Utilizar a máscara durante toda a permanência no ambiente;</li> <li>- Os manipuladores devem higienizar as mãos com água, sabão e passar álcool 70% antes de iniciar as atividades, antes e após qualquer interrupção do serviço, ao manipular alimentos de diferentes origens, após tocar materiais contaminados, antes e após usar sanitários e sempre que necessário;</li> <li>- Higienização dos sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores</li> <li>- Não tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção e distribuição dos alimentos;</li> <li>- Não cumprimentar com as mãos os funcionários da unidade educativa, alunos e fornecedores;</li> <li>- Não partilhar alimentos e utilizar os mesmos utensílios como copos, talheres, pratos, entre outros;</li> <li>- Não falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;</li> <li>- Não colocar o dedo no nariz, boca ou ouvido e depois tocar nos alimentos;</li> <li>- Não enxugar o suor com as mãos, panos de limpeza, guardanapos ou qualquer outra peça de sua vestimenta;</li> <li>- Não utilizar aparelho celular na área de manipulação de alimentos.</li> </ul> <p>Higienização do celular (caso a cozinheira precise falar com a nutricionista, supervisor)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Touca descartável</li> <li>- Tapete higienizado</li> <li>- Álcool 70%</li> </ul>
--	--	--	---	---	---

<p>Higienização de uniformes e sapatos</p>	<p>Residência do manipulador</p>	<p>Após o uso do uniforme</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.</p>	<p>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</li> <li>- Torcer;</li> <li>- Secar naturalmente.</li> </ul> <p>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes;</li> <li>- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</li> <li>- 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%;</li> <li>- Secar naturalmente.</li> </ul> <p>OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.</p>	<p>Higienização de uniformes e sapatos</p>
<p>Procedimento para uso de máscara</p>	<p>Unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de iniciar o turno;</li> <li>- Sempre que a máscara estiver suja ou úmida;</li> <li>- Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas</li> </ul>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas;</li> <li>- As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras terceirizadas, nutricionistas e supervisores;</li> <li>- Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador;</li> <li>- As máscaras devem estar limpas e íntegras, sem rupturas, rasgos ou furos, ajustadas e</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máscara descartável</li> </ul>

			ais da unidade escolar	<p>protegendo plenamente o nariz e a boca, de forma que o nariz não pode ficar descoberto em nenhum momento;</p> <p>- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese;</p> <p>- As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça;</p> <p>- Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;</li> <li>● Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, evitando tocar o tecido na parte frontal;</li> <li>● Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;</li> </ul> <p>- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassado o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas;</p> <p>- Descartar em local determinado pela nutricionista.</p>	
Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:	Trajeto de casa a unidades escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p><b>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</b></p> <p>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</p> <p>- Ao usar o transporte público evitar tocar o rosto ou objetos pessoais após contato com superfícies que são compartilhadas por muitas pessoas. Assim que possível higienizar as mãos;</p> <p>- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, seguindo a orientações do próximo tópico.</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável</li> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> <li>- Tapete higienizador</li> <li>- Alcool 70%</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%;</li> <li>- Tirar a roupa e sapato no vestiário ou banheiro específico, guardar em embalagens fechadas. - Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;</li> <li>- Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente;</li> <li>- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;</li> <li>- Após o uso, guardar os uniformes sujos em embalagens fechadas para que seja feita higienização em casa, não colocar o sapato em contato com o uniforme.</li> </ul> <p>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</li> <li>- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%;</li> <li>- Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%;</li> <li>- Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;</li> <li>- Lavar novamente as mãos e colocar o avental descartável para uso dentro da área de produção;</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--



				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;</li> <li>- Higienizar os sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores</li> </ul>	
<p>Procedimento de higienização de mãos:</p>	<p>Unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Quando chegar ao trabalho;</li> <li>-Depois de utilizar os sanitários;</li> <li>-Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;</li> <li>-Depois utilizar materiais e produtos de limpeza;</li> <li>-Depois de tocar em sacos, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;</li> <li>-Depois de pegar em dinheiro, celular ou tocar nos sapatos;</li> <li>-Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos;</li> <li>-Antes de manipular alimentos;</li> <li>-Antes de iniciar um</li> </ul>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Passar sabonete líquido e água nas mãos;</li> <li>2. Esfregar a palma de cada mão;</li> <li>3. Esfregar os dorsos das mãos;</li> <li>4. Esfregar entre os dedos de cada mão;</li> <li>5. Esfregar o polegar de cada mão;</li> <li>6. Esfregar a ponta dos dedos na palma da outra mão;</li> <li>7. Lavar os punhos de cada mão;</li> <li>8. Enxaguar bem e seque com papel toalha descartável não reciclado.</li> </ul>	

		<p>novo serviço;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Antes de tocar em utensílios higienizados;</li> <li>-Antes de tocar em alimentos já preparados;</li> <li>-Antes e após o uso de luvas;</li> <li>-Toda vez que mudar de atividade;</li> <li>-Toda vez que as mãos estiverem sujas.</li> </ul>			
Boas práticas na produção de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seguir as orientações descritas no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e nos Procedimentos Operacionais padrão (POPs)</li> <li>- Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção;</li> <li>- Seguir as orientações do plano de contingência para COVID detalhadas neste documento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Boas Práticas na produção de alimentos</li> <li>-POPs</li> <li>-Plano de contingência para COVID</li> </ul>
Higienização de utensílios	Cozinha	Após o uso	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Retirar sujidades e lavar em água corrente;</li> <li>-Ensaboar os utensílios um a um utilizando esponja com solução detergente;</li> <li>-Enxaguar em água corrente, preferencialmente quente: se ainda houver gordura, repetir a operação anterior;</li> <li>-Escaldar com água fervente;</li> <li>-Borrifar com álcool 70%</li> <li>Deixar secar naturalmente ou com pano multiuso descartável;</li> <li>-Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Álcool 70%</li> <li>Pano multiuso</li> </ul>
Manejo dos resíduos	Cozinha	- No final de cada turno;	Cozinheiras	- Ao final de cada turno, vestir avental descartável, retirar o saco com lixo de dentro da	-Avental descartável

		- Sempre que necessário		<ul style="list-style-type: none"> <li>lixeira, levar para a área externa da cozinha;</li> <li>- Logo após a retirada do lixo da área de produção, os recipientes e outros equipamentos que entraram em contato com o lixo devem ser higienizados incluindo o piso e a área de coleta;</li> <li>- No caso dos EPIs descartáveis, o descarte deverá feito em lixeira determinada pela nutricionista.</li> <li>-Retirar o avental e descartá-lo;</li> <li>-Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%.</li> </ul>	
<b>DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</b>					
Organização do espaço do refeitório	Refeitório	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizar um quadro com os horários e os grupos que irão ao refeitório, para cada refeição, respeitando a capacidade de 30% de cada refeitório.</li> <li>- Deverá ter marcação nas mesas, na área de descarte de lixo e dos utensílios. Respeitando um distanciamento de 1,5 metros em cada marcação.</li> <li>- Deve conter um tapete de higienização para os pés na entrada do refeitório.</li> <li>- Todos os buffets deverão ser desativados</li> <li>- Os pratos devem ser porcionados e servidos individualmente pelas cozinheiras</li> <li>- O espaço deverá ser arejado, organizado, higienizado e com todas as janelas e portas abertas.</li> <li>- Todos os bebedouros deverão ser desativados</li> <li>- Para as turmas da educação infantil e fundamental I as refeições deverão ser oferecidas dentro da própria sala, sendo sempre evitado a troca de espaços.</li> </ul>	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fitas coloridas;</li> <li>- Tapete de higienização para os pés;</li> <li>-Carrinho para transporte de alimentos/ utensílios</li> </ul>
Higienização do refeitório	Refeitório	- Antes de iniciar a distribuição das refeições;	Responsável pela limpeza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deverá ser utilizada solução clorada com pano multiuso para higienização do piso e álcool 70% para as mesas;</li> <li>- Todos os panos utilizados para a higienização do refeitório</li> </ul>	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pano Multiuso;</li> <li>- Álcool 70%;</li> </ul>

		- Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos.		deverão ser descartados após o uso.	
Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	- Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), máscaras, luvas, aventais e toucas. - Para os estudantes acima de 2 anos e demais profissionais é obrigatório o uso de máscaras para circular no refeitório, somente será permitido a retirada ao se alimentar; - Para os profissionais que atendem no refeitório deve ser obrigatório a utilização de touca além da máscara na organização da distribuição.	Necessário adquirir: - Touca descartável ; - Máscaras descartáveis ; - Luvas descartáveis ; - Avental descartáveis ;
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	- Todos alimentos sólidos devem ser servidos em pratos de vidro ou aço inox, como café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, NÃO podendo utilizar pratos de plástico; - Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro; - As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos. - Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante - Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.	Necessário adquirir: - Prato de vidro, aço ou inox; - Copos descartáveis ou canecas de aço em inox;

Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	- Após o estudante finalizar sua refeição, o mesmo deverá individualmente retirar seu prato e utensílios da mesa e colocar em local destinado; Na Educação Infantil os professores deverão auxiliar as crianças neste processo; - No refeitório terá que ter um espaço destinado para o recebimento dos utensílios já utilizados de forma organizada, como: local para colocar os pratos, talheres, lixo para material descartável e lixo para os orgânicos;	Necessário adquirir: - Bacias; - Lixeiras com pedal.
<b>DEMAIS AÇÕES</b>					
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão	Unidade Escolar	Antes da retomada às aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade e de recursos financeiros
Capacitação de profissionais	Unidade Escolar/equipe SEPAT	Antes da retoma das aulas, durante o retorno	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas, nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar)	-Reunir a equipe a ser capacitada para o treinamento em boas práticas de manipulação voltados para o enfrentamento ao COVID - 19  -Definir dia, horário, forma, materiais, etc.  -Esclarecer dúvidas	Verificar se há necessidade e de recursos financeiros
Monitorar o processo estabelecido	Unidade Escolar	Após o retorno	Direção Escolar e nutricionistas	-Acompanhamento e monitoramento diário	Verificar se há necessidade e de

					recursos financeiros
--	--	--	--	--	----------------------

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

### Monitoramento e avaliação

Tendo em vista a imprevisibilidade da evolução da pandemia, é fundamental o monitoramento constante do cenário de risco e das dinâmicas e ações operacionais adotadas, com avaliações de processos e resultados e constantes ajustes que se demonstrem necessários, para manter o plano de contingência atualizado. O registro das ações adotadas e das verificações realizadas é também importante para salvaguardar futuras questões legais, assim como dos eventuais problemas detectados e como foram resolvidos, de questões que seja necessário resolver ou aspectos a serem alterados.

**Porquê (domínios): TRANSPORTE ESCOLAR**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

[https://drive.google.com/file/d/1-f\\_KWOhot0A263pxiacSmpvm\\_BgexkGC/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1-f_KWOhot0A263pxiacSmpvm_BgexkGC/view?usp=sharing)

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Medidas preventivas com foco nos estudantes e nos responsáveis	U.E.	Permanente	Comissão escolar	Orientações sobre protocolos e diretrizes sanitários para a utilização do transporte público	Sem custo

Quadro 5: Esquema de organização DAOP Transporte Escolar

Os estudantes da EBM Virgílio dos Reis Várzea dependem em sua grande maioria das linhas regulares de transporte público sendo que alguns utilizam de vans.

**Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

<https://drive.google.com/file/d/13fykW7jWvt7CYvppxmCHIWM15D3Q61eF/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	U.E.	Antes da retomada das aulas presenciais e ao longo do ano	Direção e SME	Portaria própria da SME - aguardando publicação	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre o plano de contingência	U.E.	Antes da retomada das aulas presenciais	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre a organização pedagógica	U.E.	Antes da retomada das aulas presenciais	Equipe Pedagógica	On-line	Sem custo
Higienização das mãos	Entrada de ambientes	Diariamente	Professores das turmas	Álcool gel 70%	Recebido da PMF

**Quadro 6: Esquema de organização DAOP Gestão de Pessoas**

A Comissão Escolar ficará atenta quanto ao acompanhamento das condições de saúde em relação à prevenção:

- Observação de distanciamento social;
- Uso de máscaras;
- Higiene das mãos;
- Limpeza do ambiente de trabalho;
- Afastamento de sintomáticos;
- Monitoramento dos sintomas;
- Boa ventilação dos ambientes.

Um membro da Comissão Escolar que será cedido exclusivamente para auxiliar nas medidas sanitárias da unidade educativa, ficará responsável para realizar triagem dos servidores da escola, sendo classificado de acordo com seu estado individual inicial de saúde em relação à Covid-19. Essa atividade de triagem será realizada diariamente

juntamente com o controle da temperatura, caso o servidor apresente alguma alteração deverá ser afastado e o mesmo deverá procurar uma unidade de saúde.

**Porquê (domínios): TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

<https://drive.google.com/file/d/16Sc5vBvDFNbAEcttXhrhDuDPA0Cpsy-K/view>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Formação para os profissionais da U.E. sobre o plano de contingência	U.E.	Antes da retomada das aulas presenciais	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre a organização pedagógica	U.E.	Antes da retomada das aulas presenciais	Equipe Pedagógica	On-line	Sem custo
Simulação de riscos de contaminação	U.E.	Antes da retomada das aulas presenciais	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo
Formação sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	U.E.	Antes da retomada das aulas presenciais	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo

**Quadro 7: Esquema de organização DAOP Treinamento e Capacitação**

**Porquê (domínios): INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

[https://drive.google.com/file/d/1zapq-8FhKayl6Rj\\_6JRvDoi1q9jEqqmB/view](https://drive.google.com/file/d/1zapq-8FhKayl6Rj_6JRvDoi1q9jEqqmB/view)

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
--------------	------	--------	------	------	--------



Divulgação do Plano de Contingência	Mídias Sociais	Permanente	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Divulgação da rotina escolar (Portal Educacional e atividades impressas)	Mídias Sociais	Permanente	Equipe Pedagógica e professores (as)	On-line e presencial	Sem custo
Contato individual com estudantes e responsáveis	Mídias Sociais	Permanente	Equipe Pedagógica e professores (as)	Telefone e WhatsApp	Sem custo
Informações gerais	Mídias Sociais	Permanente	Gestor	On-line e presencial	Sem custo

**Quadro 8: Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação**

A Comissão Escolar ficará atenta para que seja garantido que estudantes, profissionais da educação e respectivos familiares se mantenham informados da forma correta e adequada, para que adotem uma atitude crítica e vigilante em relação a tudo o que ocorrer na Unidade Educativa. A emissão de comunicados aos profissionais, estudantes e toda a comunidade escolar ficará a cargo da direção e da equipe pedagógica. O contato será via e-mail, WhatsApp e demais Mídias sociais.

#### **Porquê (domínios): FINANÇAS**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

<https://drive.google.com/file/d/1cl4k6Rvd8C0qQS72jsLrYigCtSdcnaUk/view>

A Gestão das Finanças e o gerenciamento das ações e procedimentos administrativos que envolvem planejamento, análise e controle financeiro, no que tange ao processo de compras, para aquisição de itens como Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs) será feito pela Prefeitura Municipal de Florianópolis.

#### **7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)**

A EBM Virgílio dos Reis Várzea adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.

DINÂMICAS DE		
	Pessoa responsável	Contato telefônico
Medidas Sanitárias	Comissão escolar por meio de seu representante Marcos Antônio da Silva	(48) 99914-3609 <a href="mailto:marcosantonio.silva@prof.pmf.sc.gov.br">marcosantonio.silva@prof.pmf.sc.gov.br</a>
Alimentação	Merendeiras escolares por meio de sua representante Catarina Brandão (nutricionista)	(48)99963-2893 <a href="mailto:nutricao1.fpolis@sepat.srv.br">nutricao1.fpolis@sepat.srv.br</a>
Transporte	Não se aplica pela impossibilidade de controlar esse eixo	Não se aplica pela impossibilidade de controlar esse eixo
Informação e Comunicação	Comissão escolar por meio de sua representante Dirciane Schimith Dalagnol	(48)99154-7600 <a href="mailto:dirciane.dalagnol@prof.pmf.sc.gov.br">dirciane.dalagnol@prof.pmf.sc.gov.br</a>
DINÂMICAS DE		
Questões pedagógicas	Supervisor escolar e Orientação Escolar (Marta Lopes Binatti)	Supervisor (à assumir lotação em 2021) <a href="mailto:marta.binatti@prof.pmf.sc.gov.br">marta.binatti@prof.pmf.sc.gov.br</a>
Gestão de pessoas, treinamento e capacitação	Administrador escolar (Christiane Ramos Coutinho) e Professora Auxiliar de Atividades de Ciências (Rosângela Teixeira Garcia)	(48) 996224-2470 <a href="mailto:christiane.coutinho@prof.pmf.sc.gov.br">christiane.coutinho@prof.pmf.sc.gov.br</a> (48)996772656 <a href="mailto:rosangela.garcia@prof.pmf.sc.gov.br">rosangela.garcia@prof.pmf.sc.gov.br</a>

Quadro 1: Tabela que descreve o Sistema de Comando Operacional (SCO)

### 7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)

#### 7.3.1. Dispositivos Principais

Nosso sistema de alerta e alarme está organizado em torno de 5 dispositivos principais de vigilância e comunicação:

- a) indicações provenientes de instituições hierarquicamente superiores e das entidades de saúde;
- b) sistema de observações e controle de evidências (tosse persistente de alguém, queixa de sintomas compatíveis com COVID-19, medição de temperatura em casos suspeitos;
- c) informações variadas plausíveis provenientes de diversas fontes (alunos e pais, funcionários, autoridades locais, entidades representativas e acreditáveis);
- d) simulados de algumas ações (e protocolos);
- e) relatórios diários de responsáveis da Unidade de Gestão Operacional.

Com base nestes dispositivos procede-se um constante monitoramento das dinâmicas e ações implementadas e, se necessário, seu ajuste. No quadro abaixo apresenta-se como está organizado o sistema de vigilância e comunicação.

<b>Nome</b>	<b>Função</b>	<b>Contato</b>
Dirciane Schimith Dalagnol	Gestor	(48)991547600
Elisângela dos Santos	Secretária	(48)988498686
Christiane Ramos Coutinho	Administradora Escolar	(48)996242470

**Quadro 2: sistema de vigilância e comunicação**

### **7.3.2. Monitoramento e avaliação**

Tendo em vista a imprevisibilidade da evolução da pandemia, é fundamental o monitoramento constante do cenário de risco e das dinâmicas e ações operacionais adotadas, com avaliações de processos e resultados e constantes ajustes que se demonstrem necessários, para manter o plano de contingência atualizado. O registro das ações adotadas e das verificações realizadas é também importante para salvaguardar futuras questões legais.

Os registros diários da atividade da escola, da maior ou menor eficácia das diferentes dinâmicas e ações, de eventuais problemas detectados e como foram

resolvidos, de questões que seja necessário resolver ou aspectos a serem alterados, serão realizados em boletins de preenchimento expedido como o modelo que se encontra anexo ao Caderno de Apoio ao PLANCON - COVID-19.

As avaliações mais detalhadas, de periodicidade a ser definida, serão realizadas em relatórios como o modelo que se encontra anexo ao Caderno de Apoio ao PLANCON - COVID-19.

“A escola estará atenta, por parte de seus funcionários e educadores, na identificação de alunos, professores e colaboradores que apresentem sintomas respiratórios (tosse e/ou espirros e/ou coriza e ou dor de garganta). Quando for identificada uma pessoa com dois destes sintomas ou temperatura elevada no rastreamento, a pessoa e os seus contatos próximos (pessoas que permaneceram a menos de 1,5m por mais de 15 minutos, pessoas que tiveram contato físico ou trocaram objetos sem desinfecção prévia) nos últimos dias antes do início dos sintomas devem ser imediatamente afastadas e orientadas a procurar serviços de saúde ou Alô Saúde”.