



# PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

## Estabelecimento de Educação Infantil NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA



"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".

# **PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19**

**Estabelecimento de Educação Infantil  
NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA**

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

**FLORIANÓPOLIS 03 DE 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 NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA 2020**

**DIRETORA TATIANE MÁRCIA FERNANDES**

**REPRESENTANTES DO NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA**

**DIREÇÃO: TATIANE MÁRCIA FERNANDES**

**SUPERVISÃO PEDAGÓGICA: DIRCE GUERRES ZUCCO**

**ADMINISTRATIVO:**

**PROFESSORES: CAROLINA DE GOUVÊA MOSIMANN**

**QUADRO CIVIL: MARIA JACQUELINE ROSA**

**ALIMENTAÇÃO: ANDREIA ARAÚJO BELLIO**

**REPRESENTANTE APP E FAMÍLIA DO GRUPO 5: EDUARDO FRANCISCO FERNANDES**

**REPRESENTANTE DO CONSELHO ESCOLA: CRISTIANE JANUÁRIO**

**REPRESENTANTE FAMÍLIA GRUPO 4: ESTEFÂNIA PEDROSO**

**REPRESENTANTE FAMÍLIA GRUPO 3: VALÉRIA SOFIA BAGATINI**

**REPRESENTANTE FAMÍLIA GRUPO 2: MÁRCIA**

# 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	
<a href="#"><u>5.3.1 Vulnerabilidades na unidade educativa</u></a>	17
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	17
7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)	24
7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)	24
7.3.1. Dispositivos Principais	24
7.3.2. Monitoramento e avaliação	24

## 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 1.56 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.

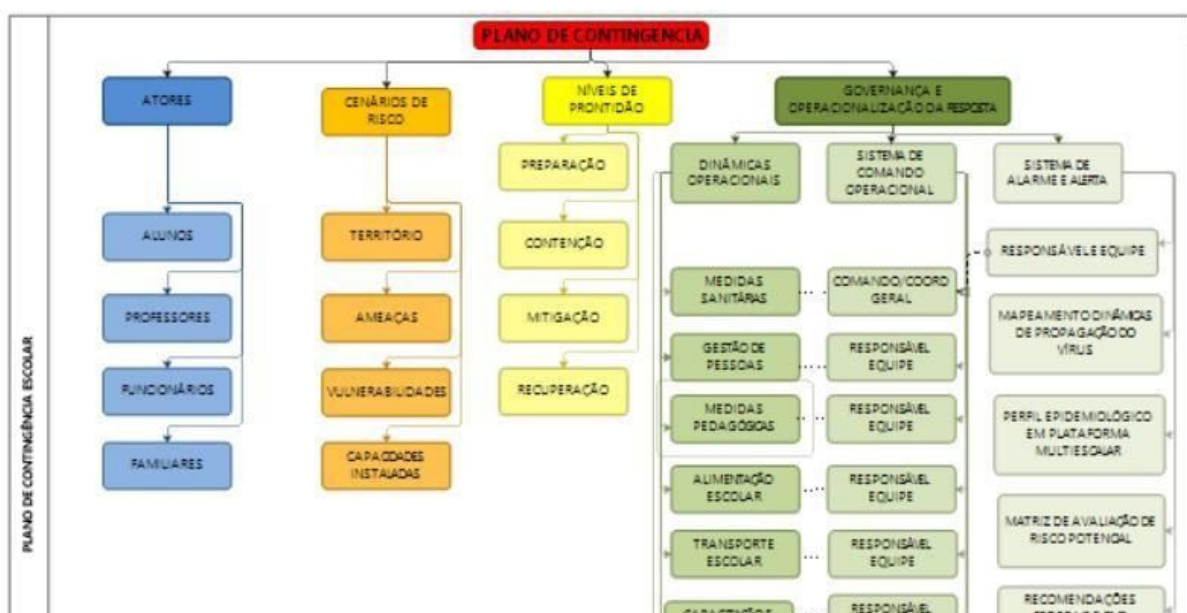
Um instrumento de planejamento e preparação de resposta a eventos adversos de quaisquer tipos, previstos na Codificação Brasileira de Desastres - COBRADE, é o Plano de Contingência de Proteção e Defesa Civil (PLANCON-PDC). Nele se define(m) e caracteriza(m) o(s) cenário(s) de risco, se explicitam os 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 o(s) cenário(s) de risco(s) alude(m), 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.

O NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA, face à atual ameaça relacionada com a COVID-19, e tendo em conta a sua responsabilidade perante à comunidade educativa (crianças, 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 da Unidade Educativa 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 de cuidado e educação. O conjunto de medidas e ações ora apresentado deverá ser aplicado de modo articulado, em cada fase da evolução da epidemia da COVID-19.

### ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA

A estrutura do PLACON-EDU do NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.



**Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.**

## **2. ATORES/POPULAÇÃO ALVO**

O presente plano tem como público alvo toda a comunidade educativa: crianças, profissionais, e familiares e também visitantes, fornecedores, prestadores de serviços e entregadores, estudantes estagiárias, professores formadores de universidades parceiras que venham circular pelos ambientes do NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA.

## **3. OBJETIVOS**

### **4.1. Objetivo Geral**

Fortalecer os processos de governança da unidade educativa, 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**

- Atentar para a identificação dos cenários de riscos a partir dos informativos da vigilância sanitária a unidade (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 educativa 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 crianças, professores e funcionários) e externa (com pais e/ou outros familiares das crianças, fornecedores e população em geral);

- Atentar sobre os recursos necessários para dar uma resposta efetiva e competente, adequada a cada fase de risco/prontidão associada à COVID-19 com base nos dados e informações estabelecidos pela vigilância sanitária;

- 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 unidade educativa e por parte dos serviços de saúde, evitando ou restringindo situações de contágio;

- Buscar assegurar a continuidade da função social da Educação Infantil estabelecendo estratégias e metodologias pedagógicas adaptadas, buscando qualidade e equidade no atendimento educativo;

- Prever e informar a Mantenedora condições sanitárias, profissionais, tecnológicas e apoio psicológico compatíveis com o momento da pandemia e pós-pandemia, garantindo a segurança da comunidade educativa nos aspectos sanitários, de higiene, saúde física e mental/emocional. Esta ação de **co responsabilidade junto à mantenedora**.

#### 4. 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.

---

<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).

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 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

O NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA integra a Rede Municipal de Educação de Florianópolis, fica localizado no bairro Pantanal, sítio à servidão Francisco Crescêncio Mariano s/nº. O bairro Pantanal está localizado na região central de Florianópolis, entre os bairros Saco dos Limões, Carvoeira, Trindade e Córrego Grande a aproximadamente 5km do centro da capital. É um bairro predominantemente residencial, muito procurado por estudantes, por sua proximidade com a Universidade Federal de Santa Catarina e Eletrosul e por sua localização, ao longo da Rua Deputado Antônio Edu Vieira, principal via de acesso entre a Avenida Beira Mar Norte, na região central, e a Expressa Sul, no sul da Ilha. Assim essa localidade é território de grande trânsito e passagem por pedestres, ciclistas, motociclistas e motorista pela Avenida Deputado Antônio Edu Vieira. No bairro há comércio local, tais como: padarias, minimercados, lojinhas, agropecuária, academia, posto de gasolina.

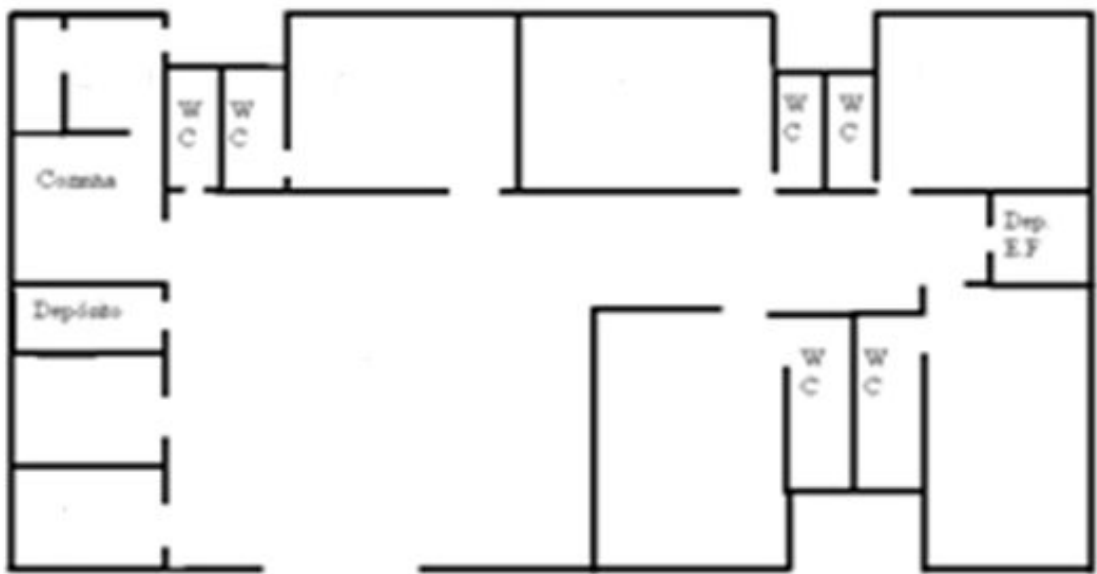
Atende 124 crianças, entre creche (1 ano a 3 anos e 11 meses) e pré-escola (4 anos a 5 anos 11 meses). O atendimento acontece de segunda a sexta-feira, no período matutino das 7:30 às 13:00, no período vespertino das 13:00 às 18:30 e período integral das 7:30 às 18:30. Conta com 24 profissionais: 5 professoras regentes, 3 professoras auxiliar, 1 professora auxiliar de educação especial, 09 auxiliares de sala - atualmente/ 2020, 4 profissionais do grupo de apoio, 0 professora de educação física - atualmente/2020, uma supervisora, uma diretora, 4 profissionais terceirizados de serviços gerais e 3 profissionais terceirizados - cozinheiras.

No que se refere a sua estrutura física interna é composta de 5 salas de atendimento às crianças, um banheiro infantil compartilhado pelos grupos 2 e 3, 1 banheiro infantil compartilhado pelos grupos 4 e 5, e um banheiro infantil utilizado pelo grupo 6, um refeitório/salão para as crianças, uma sala multiuso, também destinada às crianças. Uma sala de lanche e um banheiro de adulto. Uma sala que é utilizada como secretaria, sala da direção e sala de supervisão simultaneamente. Uma cozinha que também é local de passagem para a sala de lanche, uma despensa de alimentos, uma lavanderia, um depósito de produtos de limpeza, um depósito de materiais/objetos de educação física e outros brinquedos e duas áreas entre salas. A parte externa é composta por um parque com gangorras, balanços, Brinquedo grande com uma ponte, casinha suspensa e escorrega, uma casinha suspensa com escorrega e uma casinha de madeira. Compõe também a área externa uma quadra, duas laterais e uma horta.

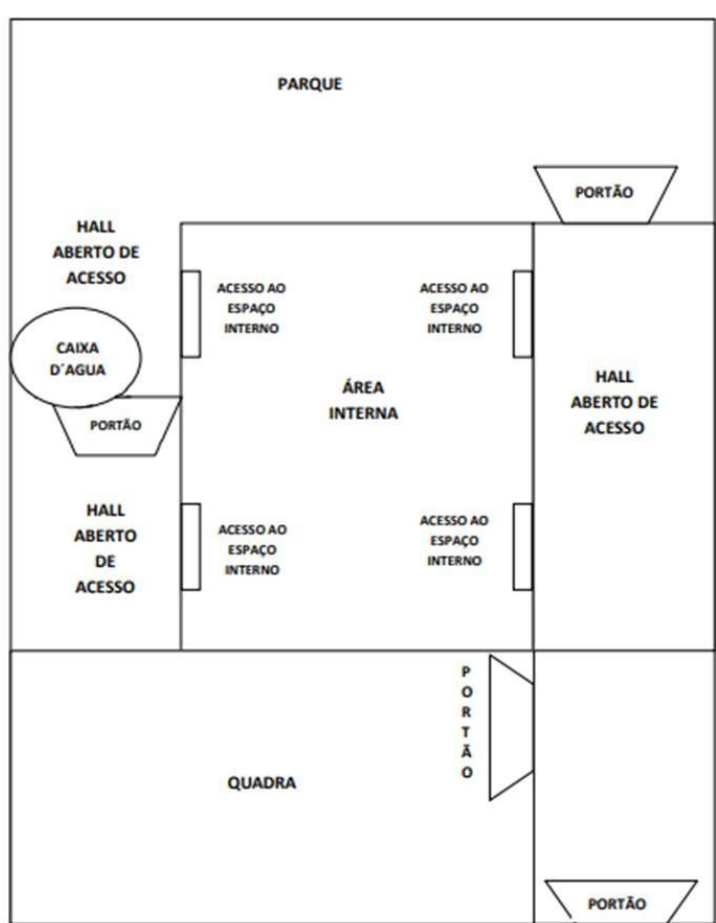
Ao lado da unidade localiza-se a Escola Municipal Beatriz de Souza Brito, que atende 528 crianças, com quadro de 45 profissionais. Dessa forma, Escola e NEIM Nossa Senhora Aparecida, comportam na mesma entrada a circulação de um número grande de pessoas.

A seguir, apresenta-se a planta interna e externa do NEIM e fotos da área externa:

**PLANTA BAIXA INTERNA DO NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA**



**PLANTA BAIXA EXTERNA DO NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA**



IMAGENS DO NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA



### **5.3. Vulnerabilidades**

O Governo do estado de Santa Catarina, por meio da secretaria de saúde e educação nas suas atribuições, estabeleceu a portaria Conjunta SES/SED nº 778 de 06/10/2020 com a Prefeitura Municipal de Florianópolis cientes das considerações sobre o cenário de risco, as vulnerabilidades gerais e específicas que seguem abaixo listados. O NEIM Nossa Senhora Aparecida, informado pelos órgãos competentes de sua mantenedora, estará atento a esses apontamentos.

- 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;

#### **5.3.1 Vulnerabilidades na unidade educativa**

O NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA toma em consideração, na definição de seu cenário de risco, as vulnerabilidades gerais e específicas que seguem:



- a) número insuficiente de funcionários para auxiliar na efetivação das normas de convivência exigidas: profissionais de limpeza, profissional para a sala de isolamento, para aferir temperatura no portão, necessitando do suporte imediato tão logo inicie o atendimento pela mantenedora.
- b) não apresenta sala de professores, o pequeno espaço destinado para alimentação dos adultos é um corredor de passagem, deste modo esse momento será realizado no salão da unidade de modo escalonado, sem prejuízo ao atendimento às crianças.
- c) um portão para entrada e saída da comunidade educativa e demais pessoas. Vale ressaltar que a unidade compartilha da entrada principal com a Escola Municipal Beatriz de Souza Brito.
- d) o portão de acesso ao NEIM é aberto pelo partilhamento de botão eletrônico. Haverá a necessidade higienizar as mãos antes de abrir-lo.
- e) apresenta apenas um banheiro para profissionais e demais adultos da comunidade educativa;
- f) não há espaço específico para isolamento, caso precisarmos efetivá-lo iremos improvisar o espaço destinado à sala de vídeo, cujo espaço perderá sua função;
- g) banheiro infantil compartilhado entre grupos: G2 e G3 contando com 1 vaso sanitário, 4 pias reduzindo a 2 para uso simultâneo devido a necessidade de distanciamento, 1 trocador, 1 chuveiro; G4 e G5 com 2 sanitários e 4 pias reduzindo a 2 para uso simultâneo devido a necessidade de distanciamento; G6 possui 1 sanitário e 1 pia compartilhada, necessitando que o uso seja de uma criança por vez.
- h) parque com brinquedos em madeira necessitando de higiene antes e após o uso de cada grupo de crianças pelo equipamento de higienização fornecido a unidade educativa pela mantenedora;
- i) local de refeição das crianças de uso coletivo necessitando de readequação;
- j) o referido local em que as refeições serão realizadas pelos adultos é também local de passagem e acesso interno para secretaria da unidade educativa, sala de vídeo e eventualmente sala de isolamento em casos suspeitos de covid-19 e sala de atendimento às crianças do grupo 6.
- k) não dispomos de material pedagógico e brinquedos suficiente para uso individual das crianças atendidas presencialmente, pois os materiais que estão disponíveis se refere a quantidade para uso coletivo devendo a mantenedora fornecê-los em quantidade adequada.
- l) a unidade não dispõe de local de vestiário, tanto de condicionamento quanto de troca do mesmo pelas funcionárias e de guarda individual de seus pertences.
- m) a unidade não dispõe de utensílios como pratos, garfos, facas, colheres, copos em quantidades suficiente para uso individual, bem como, de espaço e condições para o condicionamento dos mesmos. Assim, há a necessidade da mantenedora em fornecer esses utensílios para atender a todas as crianças individualmente e equipamentos que possibilitem embalagem e lacre individuais dos mesmos após a higienização.
- n) a unidade não dispõe de epi's em quantidades e qualidade necessárias e exigidas para o retorno ao atendimento presencial. Devendo a mantenedora fornecê-los para os adultos e eventualmente para garantí-los às crianças caso necessitam, por extravio ou impossibilidade do uso dos seus, como por exemplo, máscaras em tamanho infantil, evitando situações de negligência durante a permanência em espaço institucional.
- o) sobre o descarte dos equipamentos de epi's, a unidade não dispõe de lixeiras e locais adequados. Cabe a mantenedoras fornecê-los, bem como dar orientação de como proceder em relação ao descarte desses resíduos.

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

O NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

##### **Capacidades instaladas**

- a) Potencial de parceria com o posto de saúde local;
- b) Existência de Associação de Pais e Professores (APP) e Conselho Escolar ativa e participativa;
- c) Criação do Comitê Estratégico de Retorno ao atendimento presencial com integrantes da comunidade educativa para elaboração do Plancon-Edu.

##### **Capacidades a instalar**

- a) Necessidade de dispor de ambiente específico para isolamento de pessoas que no meio do expediente possam vir a ter algum tipo de sintoma;
- 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 do atendimento presencial;
- d) Estabelecer fluxos de encaminhamento de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;
- e) Estabelecer protocolos internos de testagem da temperatura e rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados;
- f) Desenvolvimento do plano de comunicação integrado;
- g) Necessidade de instalar cartazes e materiais de publicização sobre a disseminação e divulgação do plano de contingência para toda a comunidade educativa;
- h) Necessidade de disponibilizar aporte profissional, ou seja a ampliação do número de funcionários para auxiliar na efetivação das normas de convivência exigidas: profissionais de limpeza, profissional para a sala de isolamento, para aferir temperatura no portão, necessitando do suporte imediato tão logo inicie o atendimento pela mantenedora;
- i) Necessidade de instalar um outro portão para efetivar um portão de entrada e um outro de saída da comunidade educativa e demais pessoas, pois a unidade compartilha da entrada principal com a Escola Municipal Beatriz de Souza Brito;
- j) Necessidade de instalar recipiente de álcool com pedal, pois o portão de acesso ao NEIM é aberto pelo partilhamento de botão eletrônico. Haverá a necessidade de higienizar as mãos antes de abri-lo de modo mais seguro;
- k) Necessidade de instalar marcação nos trajetos a serem realizados nos acessos à unidade em área internas e externas;
- l) Necessidade de instalar um banheiro para adulto, pois apresenta apenas um cômodo para profissionais e demais adultos da comunidade educativa;
- m) Necessidade de mais vasos sanitários para os banheiros infantis compartilhado entre grupos, pois atualmente o G2 e G3 contam com 1 vaso sanitário; G4 e G5 com 2 sanitários e G6 possui 1 sanitários;
- n) Necessidade de instalar pias no banheiro do G6 que possui apenas 1 pia compartilhada, necessitando que o uso seja de uma criança por vez;

- o) Necessidade de instalar pias nos espaços externo (parque, quadra, hall de acesso externo);
- p)** Necessidade de higiene pelo equipamento de higienização fornecido à unidade educativa pela mantenedora dos brinquedos de parque em madeira antes e após o uso por cada grupo de crianças;
- q)** Necessidade de adequar o local de refeição das crianças na sala de atendimento com o suporte do pessoal de apoio (cozinheiras e limpeza) garantido pela mantenedora;
- r)** Necessidade de instalar sinalização no local em que as refeições serão realizadas pelos adultos é também local de passagem e acesso interno para secretaria da unidade educativa, sala de vídeo e eventualmente sala de isolamento em casos suspeitos de covid-19 e sala de atendimento às crianças do grupo 6;
- s)** Necessidade de instalar móveis de condicionamento dos materiais pedagógicos e brinquedos para uso individual das crianças atendidas presencialmente;
- t) Necessidade de instalar cômodo extra para servir de vestiário, acondicionamento e de troca do mesmo pelas funcionárias, bem como a guarda individual de seus pertences;
- u) providenciar utensílios como pratos, garfos, facas, colheres, copos em quantidades suficiente para uso individual, caso a criança queira repetir, será necessário utilizar outros utensílios higienizados;
- v) Necessidade de instalar condicionamento de copos descartáveis na sala de atendimento;
- w) Necessidade de instalar tapetes de limpeza acessível e por turno nas salas;
- x) fornecer epi's em quantidades e qualidade necessárias e exigidas para o retorno ao atendimento presencial para os adultos;
- y) Necessidade de fornecer epi's em quantidades e qualidade necessárias e exigidas para o retorno ao atendimento presencial para as crianças caso precisem em situações pontuais como extravio, rasgo, molhadura;
- z) Necessidade de instalar lixeiras em locais adequados para o descarte dos equipamentos de epi's pós uso;
- aa) Necessidade de instalar cestos para condicionamento de lençóis utilizados destinados a higienização no interior das salas para ser retirada pelas profissionais da limpeza;
- bb) Necessidade de instalar cestos para condicionamento de toalhas utilizadas destinados a higienização no interior dos banheiros para ser retirada pelas profissionais da limpeza;

cc) o treinamento das equipes no que se refere às medidas sanitárias de enfrentamento do COVID 19, de acordo com cada função se dará pela mantenedora. A partir desses treinamentos e formações realizados pela mantenedora a todos os profissionais, a unidade educativa fará um simulado levando em consideração a função de cada profissional e suas ações durante um período de atendimento às crianças, com as seguintes etapas: a) apresentação e discussão da versão final do Protocolo da unidade educativa; b) treinamento e formação pela mantenedora; c) simulado;

## 5. 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	
	Contenção (por vezes, subdividida em simples no início e alargada quando já há casos no país/estado)	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).	Alerta (quando somente há ocorrências em outros estados)  e

RESPOSTA

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.

Perigo Iminente (quando há casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária)

	<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>
<p>RECUPERAÇÃO</p>		<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.

## 6. 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 e 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)**

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Higienização das mãos de todos os membros da comunidade escolar	Na entrada e no interior dos ambientes	Permanente	toda comunidade educativa	Álcool gel 70%	Recebido da PMF
Demarcação de espaços evitando aglomerações	Pátios, corredores de acesso internos e externos, quadra, parque,	Permanente	Comissão escolar	Fita e materiais para a demarcação e cronograma de horários	Recebido da PMF - financiado pela mantenedora

	banheiros, salas de atendimento, recepção,...				
Organização do espaço para as refeições	Sala de atendimento	Permanente	Toda comunidade educativa	Disposição de mesas buscando garantir o distanciamento entre as crianças recomendado pela vigilância sanitária	Sem custo
Aferição da temperatura	Entrada (portão da U.E.)	Diariamente durante todo o dia	Profissional a contratar pela PMF	Termômetro infravermelho	Recebido da PMF- financiado pela mantenedora.
Monitoramento de sintomáticos	Em todos os espaços da unidade	Início de cada turno	Profissional a contratar pela PMF	A partir dos sintomas determinados pela vigilância epidemiológica e saúde	Financiado pela mantenedora
Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para o isolamento	Quando necessário até chegada do responsável pela criança	Profissional a contratar pela PMF	Deteção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Sem custo
Rastreamento de contatos	Instituição	ao confirmar um caso	Responsável PSE	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Sem custo
Limpeza e higienização de superfícies e materiais	todos os ambientes da instituição	ao fim de cada turno e se possível sempre que for necessário	Profissionais da limpeza e se necessário pelos demais profissionais sem prejuízo ao atendimento às crianças	com álcool 70%, ou produtos recomendados	produtos fornecidos pela mantenedora - PMF
Uso da máscara	todos os ambientes da instituição	durante todo o tempo	toda comunidade educativa	utilização das máscaras	Famílias e crianças: Responsabilidade de cada família;



					Profissionais: Fornecimento pela Mantenedora/PMF
Uso de Face shield	Todo ambiente da Unidade Educativa	horário de expediente	Profissionais da Unidade Educativa	Utilização do EPI	Fornecimento pela Mantenedora/PMF
Uso de aventais	Todo ambiente da Unidade Educativa	horário de expediente	Profissionais da Unidade Educativa	Utilização do EPI	Fornecimento pela Mantenedora/PMF
Higienização do parque	parque	Antes e após a utilização de cada grupo de crianças	profissionais da limpeza	pulverização com álcool 70%, ou produtos recomendados	Máquina pulverizadora - fornecida pela mantenedora/PMF
utilização de toalhas de papel para as mãos	em todos os ambientes em que seja necessário secar as mãos	sempre que necessário secar as mãos	toda comunidade educativa	utilização de toalhas de papel	toalhas de papel fornecida pela mantenedora/PMF
Acondicionamento dos alimentos das profissionais	Em espaço de escaninho, respeitando a distância e se necessário geladeira da unidade da U.E	sempre que necessário	profissionais	Após a higienização com álcool 70% e identificação com o nome - não permitido o uso de sacos e sacolas plásticas	sem custo
utilização de toalhas de banho	No banheiro U.E.	sempre que precisar dar banho em uma criança	por toda a comunidade educativa	toalhas individuais lavadas após o uso	toalhas de banho em quantidades suficientes fornecidas pela mantenedora/PMF
Uso e quantidade de máscaras para as crianças	Uma em uso e no mínimo 2 disponíveis na mochila	Sempre	Em todos os espaços	Orientar as crianças em casa e verificar diariamente	Famílias
Higienização das máscaras das crianças	Casa	Diariamente	Em todos os espaços	Realizar a higiene da máscara a cada uso	Famílias
Manter janelas e portas abertas	todos os espaços da unidade	durante todo o período de atendimento e enquanto a unidade estiver aberta	toda comunidade educativa	abrir portas e janelas dos ambientes	sem custo

Troca de roupas de profissionais	Banheiro dos adultos ou vestiário à construir	No início e final de cada período de atendimento	Todas profissionais	Conforme disponibilidade de tempo e espaço na U.E.	Mantenedora
Higienização de Mochilas, Bolsas e similares	Unidade	Porta de acesso à Unidade	Pais em conjunto com o/a Profissional responsável pela recepção inicial da criança	Borrifador com Álcool líquido 70.	Materiais a serem disponibilizados pela PMF (borrifador e Álcool 70)
Tapete Sanitizante ou elemento similar para os pés antes de adentrar na unidade	Porta de Entrada Principal da Unidade, na entrada externa de cada sala referência e no salão	Permanente	Todos	Deixar o Tapete acessível na porta de acesso principal e demais acessos à unidade, com a manutenção necessária sempre feita.	Disponibilização pela PMF

## 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 Unidade Educativa, 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 com o Comitê de Operações em Emergência em Saúde (COES).

### Porquê (domínios): QUESTÕES PEDAGÓGICAS

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Entrega de Termo de Responsabilidade aos responsáveis	U.E.	Período que antecede o retorno do atendimento presencial	Equipe Diretiva	Formulário Envio por what app	Sem custo
Formação dos grupos de crianças, respeitando a capacidade máxima por turno ( G2 e G3 - 5 crianças G4 - 6 crianças G5- 8 crianças e G6 - 7	U.E.	Período que antecede o retorno do atendimento presencial	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo

crianças)					
Entrada e saída dos grupos em horários diferenciados para evitar aglomeração	U.E.	Diariamente	Equipe Diretiva	Escala de Horário diferenciado de entrada e saída	Sem custo
Assegurar um processo formativo relacionado às estratégias pedagógicas e preventivas	Remoto	Período que antecede o retorno do atendimento presencial	Mantenedora SME/DEI	Conforme turno de trabalho e carga horária das profissionais, por meio de plataformas virtuais	Mantenedora
Acolhida das profissionais, mediante o distanciamento entre elas. Escuta às suas percepções frente ao trabalho e potencializar os cuidados de prevenção contra a doença	Acolhida virtual e presencialmente na U. E	Período que antecede o retorno do atendimento presencial e no primeiro dia no início de cada turno de trabalho*  *Após processo formativo	Equipe Diretiva	Horário diferenciado de entrada e saída	Sem custo
Processo de inserção das crianças e famílias, conforme indicativos do documento: “Orientações para o processo de inserção na rede municipal de educação”, específico para este período de pandemia.	U.E	Nos primeiros dias de atendimento presencial e ao longo do período com o retorno ou chegada de crianças novas ao NEIM	Equipe Diretiva e Profissionais	A partir das orientações do documento organizar o planejamento e registro de como as crianças se sentem, se estão seguras	Tempos, espaços, materiais e recursos humanos disponibilizados pela Mantenedora.
Articular ações pedagógicas que contemplem as crianças que estarão frequentando a unidade	U.E e domiciliar	Durante todo o período de atendimento que acontecerá simultaneamente presencial e para as ações comunicativas	Profissionais docentes (professores, auxiliares de sala e	Planejamento e registro para o atendimento presencial e para as ações comunicativas com as famílias e crianças	Tempos, espaços, materiais e recursos humanos disponibilizados

presencialmente e as crianças que estarão em circunstâncias não presenciais, mantendo as ações comunicativas com as famílias e crianças		com as famílias e crianças para o ensino remoto. Documentação pedagógica nos momentos de hora atividade.	supervisã o)		pela Mantenedora.
Reuniões coletivas virtuais	U.E	Conforme calendário escolar	Equipe Diretiva e Profissionais	Virtualmente garantindo distanciamento entre todas/os	U.E
Reuniões com as famílias por videoconferência, quando não for possível, considerar a capacidade máxima de 30% do grupo de crianças.	Preferencialmente virtualmente e conforme a necessidade das famílias na U.E	Conforme previsão do calendário escolar	Equipe Diretiva e Profissionais e Famílias	Virtualmente garantindo distanciamento entre todas/os quando não for possível, considerar a capacidade máxima de 30% das famílias	U.E
Planejar a organização e uso de espaços e materialidades atentando para a questão de sua higienização (fácil, difícil) com cronograma conforme orientações sanitárias quanto os procedimentos e periodicidade,	U.E	Durante todo o período de atendimento presencial	Equipe Diretiva e Profissionais	Classificação dos materiais e organização dos mesmos	U.E faz a previsão e Mantenedora oferece os recursos materiais
Recolher conforme orientação da SME os materiais e objetos de difícil higienização ( como os de madeira que não são envernizados, bichos de pelúcia, almofadas, cortinas, entre outros)	U.E	Durante o período que antecede o atendimento presencial	Equipe da limpeza e Profissionais sem prejuízo ao atendimento às crianças	Organizando e higienizando os materiais, classificando quanto ao tipo e composição dos mesmos	U.E faz a previsão e Mantenedora oferece os recursos materiais

Aquisição de novos tapetes e materiais de conforto diário e acomodação das crianças para garantir a substituição dos mesmos. Aquisição de livros que devem ser laváveis.	U.E.	Período que antecede o retorno do atendimento presencial	Equipe da limpeza e Profissionais sem prejuízo ao atendimento às crianças	Organização de tempos, espaços e materiais de modo que as crianças possam usufruí-los	U.E faz a previsão e Mantenedora oferece os recursos materiais
Orientação, mediação e conversa com as crianças sobre as informações básicas do protocolo de segurança e das mudanças na rotina da unidade educativa	U.E.	Durante o atendimento presencial	Profissionais que atendem diretamente as crianças	Conversas individuais e em pequenos grupos em complementariedade e a orientação da família	Sem custo
A utilização de materiais, espaços e higienização dos mesmos devem seguir as Orientações sanitárias quanto ao procedimento e periodicidade	U.E	Durante o atendimento presencial e nos intervalos, antes e após o atendimento	Higienização dos espaços e materiais pedagógicos que ficará prioritariamente sobre a responsabilidade dos serviços gerais com a possível contribuição das profissionais sem prejuízo ao atendimento às crianças	Conforme planejamento das profissionais	U.E faz a previsão e Mantenedora oferece os recursos materiais
Separação dos brinquedos para serem utilizados em cada turno de atendimento, de modo a possibilitar a higienização dos mesmos	U.E.	Durante o atendimento presencial e nos intervalos, antes e após o atendimento	Higienização dos espaços e materiais pedagógicos que ficará prioritariamente sobre a responsabilidade dos serviços gerais com a possível contribuição das profissionais sem prejuízo ao atendimento	Organização e oferta de materiais conforme planejamento das profissionais evitando que se misturem com os brinquedos não usados. Para isso, é possível usar caixas ou cestos de separação dos brinquedos por turno.	Sem custo

			às crianças		
Criar estratégias para movimentação de adultos e crianças nos espaços, assim como o uso de materiais que deve ser individual e respeitando distanciamento social	U.E.	Planejar e realizar durante o atendimento presencial e nos intervalos, antes e após o atendimento	Profissionais que atendem diretamente às crianças	Conforme planejamento e escalonamento de horários de movimentação entre os espaços	Sem custo
Contratação de profissionais para substituir o de sala durante a ida ao banheiro, saída para lanche e atendimento das crianças em outros espaços em que precisaram se deslocar (mantendo a orientação de que estejam 2 profissionais por grupo com as crianças)	U.E.	Período que antecede o retorno do atendimento presencial	Mantenedora SME/DEI	Conforme turno de trabalho e carga horária das profissionais	À contratar Mantenedora
Criar estratégias de registro para compor a documentação pedagógica, de modo a contemplar as ações com as crianças tanto de forma presencial, quanto não presencial, por meio das ações comunicativas com as famílias.	À definir	Nos momentos de Hora Atividade	Professoras e supervisoras	Trabalho individualizado e com encontros virtuais	Sem custo
Realizar reflexões sobre os registros das manifestações das crianças e adultos durante o atendimento presencial e não presença no retorno das atividades no NEIM.	Em espaço a ser definido pela direção	Durante o atendimento presencial	Profissionais que atendem diretamente as crianças	Conversas individuais e em pequenos grupos	Sem custo

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

Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Diretrizes: Link de Acesso:

## PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19

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 tapete higienizador

<p>Recebimento de itens mais perecíveis</p>	<p>Cozinha despensa</p>	<p>Conforme cronograma de entrega</p>	<p>Cozinheiras</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sempre 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% 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>	<p>Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso</p>
---	-------------------------	---------------------------------------	--------------------	---	---



<p>Recebimento de itens menos perecíveis</p>	<p>Cozinha/despensa</p>	<p>Conforme cronograma de entrega</p>	<p>Cozinheiras</p>	<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/despensa.</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;</li> <li>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 com pano multiuso limpo e após aplicar álcool 70% ou solução clorada;</li> <li>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</li> <li>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</li> <li>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a</li> </ul>	<p>Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso</p>
--	-------------------------	---------------------------------------	--------------------	--	--

				embalagem externa e higienizar as mãos com álcool 70% antes de guardar o produto;	
<b><u>PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES</u></b>					
Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19 .	Unidade escolar	Se apresentar em 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>	

<p>Uniformes e EPIs (cozinheiras)</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Cozinheiras</p>	<p>- As cozinheiras efetivas recebem o uniforme enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar. A aquisição do sapato fechado é de responsabilidade da própria cozinheira.</p> <p>- 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 orientadas quanto a higienização e conservação dos uniformes e sapatos.</p> <p>- Quanto aos EPIs, as cozinheiras recebem máscaras, toucas e aventais descartáveis (para uso exclusivo no manejo de resíduos).</p> <p>- Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> <li>- Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)</li> </ul>
<p>Uniformes e EPIs (nutricionistas)</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Nutricionistas e supervisores</p>	<p>- Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, touca, máscara e avental descartáveis</p>	<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	<p>- 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;</p> <p>- 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.</p>	Necessário adquirir:  - Avental descartável  - Máscara descartável  - Touca descartável
-------------------------------	-----------------	-------------	---	--	---

<p>Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<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> <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</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> <li>- Touca descartável</li> <li>- Tapete higienizador</li> <li>- Álcool 70%</li> </ul>
---	------------------------	--------------------	---	--	---

				<p>utilizar os mesmos utensílios como copos, talheres, pratos, entre outros;</p> <ul style="list-style-type: none"><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>	
--	--	--	--	--	--

<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 da unidade escolar</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 protegendo plenamente o nariz e a boca, de forma que o nariz não pode ficar descoberto em nenhum momento;</li> <li>- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese;</li> <li>- As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça;</li> <li>- Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo:</li> <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> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máscara descartável</li> </ul>
---	------------------------	--	---	---	---



				<ul style="list-style-type: none"><li>- Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;</li><li>- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassado o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas;</li><li>- Descartar em local determinado pela nutricionista.</li></ul>	
--	--	--	--	--	--

<p>Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:</p>	<p>Trajeto de casa a unidades escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.</p>	<p>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</li> <li>- 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;</li> <li>- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, seguindo as orientações do próximo tópico.</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>- 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</li> </ul>	<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>
---	---	--------------------	--	--	--

				<p>fechadas para que seja feita higienização em casa, não colocar o sapato em contato com o uniforme.</p> <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><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>	<p>-Quando chegar ao trabalho;</p> <p>-Depois de utilizar os sanitários;</p> <p>-Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;</p> <p>-Depois utilizar materiais e produtos de limpeza;</p> <p>-Depois de tocar em sacos, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;</p> <p>-Depois de pegar em dinheiro, celular ou tocar nos sapatos;</p> <p>-Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos;</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<ol 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> </ol>	
--	------------------------	--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Antes de manipular alimentos;</li> <li>-Antes de iniciar um novo serviço;</li> <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 terceiriz	<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> </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>

			adas)	- Seguir as orientações do plano de contingência para COVID detalhadas neste documento.	
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> </ul> <p>Deixar secar naturalmente ou com pano multiuso descartável;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados).</li> </ul>	<p>Álcool 70%</p> <p>Pano multiuso</p>
Manejo dos resíduos	Cozinha	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No final de cada turno;</li> <li>- Sempre que necessário</li> </ul>	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ao final de cada turno, vestir avental descartável, retirar o saco com lixo de dentro da 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</li> </ul>	-Avental descartável

				com álcool 70%.	
<b><u>DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</u></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 a alimentação deve ser oferecida dentro da própria sala, sendo sempre evitando a troca de espaços</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <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>

<p>Higienização do refeitório</p>	<p>Refeitório</p>	<p>- Antes de iniciar a distribuição das refeições;</p> <p>- Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos.</p>	<p>Responsável pela limpeza</p>	<p>- Deverá ser utilizada solução clorada com pano multiuso para higienização do piso e álcool 70% para as mesas;</p> <p>- Todos os panos utilizados para a higienização do refeitório deverão ser descartados após o uso.</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pano Multiuso;</li> <li>- Álcool 70%;</li> </ul>
<p>Equipamentos de Proteção Individuais</p>	<p>Refeitório</p>	<p>Durante a distribuição dos preparos</p>	<p>Manipuladores de alimentos</p> <p>Equipe pedagógica</p> <p>Profissionais da limpeza</p> <p>Estudantes</p>	<p>- Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), máscaras, luvas, aventais e toucas.</p> <p>– 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;</p> <p>– Para os profissionais que atendem no refeitório deve ser obrigatório à utilização de touca além da máscara na organização da distribuição.</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Touca descartável;</li> <li>– Máscaras descartável;</li> <li>- Luvas descartáveis ;</li> <li>- Avental descartáveis ;</li> </ul>



Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>– Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro;</li> <li>- As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos.</li> <li>- Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante</li> <li>- Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prato de vidro, aço ou inox;</li> <li>- Copos descartável ou caneca de aço em inox;</li> </ul>
Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Após o estudante finalizar sua refeição, o mesmo deverá individualmente retirar seu prato e utensílios da mesa e colocar em local destinado;</li> <li>Na Educação Infantil os professores deverão auxiliar as crianças neste processo;</li> <li>– 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;</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bacias;</li> <li>- Lixeiras com pedal.</li> </ul>
<b><u>DEMAIS AÇÕES</u></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 de recursos financeiros
Capacitação de profissionais	Unidade Escolar/equipe SEPAT	Antes da retomada das aulas, durante o retorno	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas, nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Reunir a equipe a ser capacitada para o treinamento em boas práticas de manipulação voltados para o enfrentamento ao COVID - 19</li> <li>-Definir dia, horário, forma, materiais, etc.</li> <li>-Esclarecer dúvidas</li> </ul>	Verificar se há necessidade de recursos financeiros
Monitorar o processo estabelecido	Unidade Escolar	Após o retorno	Direção Escolar e nutricionistas	-Acompanhamento e monitoramento diário	Verificar se há necessidade 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:**

O Município não disponibiliza transporte escolar. As famílias e profissionais serão orientados a seguir as regras sanitárias da Secretaria de Saúde e Secretaria de Mobilidade urbana.

<b>O quê (ação)</b>	<b>Onde</b>	<b>Quando</b>	<b>Quem</b>	<b>Como</b>	<b>Quanto</b>
Medidas preventivas de autocuidado e de contenção ao contágio da Covid_19	Trajetos de residência ao local de trabalho NEIM NSA	Diariamente	Todos profissionais	Tomar as medidas necessárias como uso de máscara e uso de álcool gel, distanciamento social, respeitando todas as normas sanitárias de contenção ao Covid_19	

#### **Quadro 5: Esquema de organização DAOP Transporte Escolar**

##### **Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS Diretrizes: Link de Acesso:**

<b>O quê (ação)</b>	<b>Onde</b>	<b>Quando</b>	<b>Quem</b>	<b>Como</b>	<b>Quanto</b>
Mapeamento das famílias que desejam o retorno das atividades presenciais	Forma remota	Dezembro de 2020	Direção	A definir com as famílias	Sem Custo
Mapeamento de Grupos de Risco antes do retorno - profissionais/famílias e crianças	Virtual	Novembro de 2020	Direção e SME	Questionário /Portaria própria da SME	Contratação de profissionais para a substituição caso for necessário Mantenedora/ PMF

Mapeamento dos profissionais que desejam ou não voltar	virtual	Novembro de 2020	Direção	Questionário	Contratação de profissionais para a substituição caso for necessário Mantenedora/PMF
Mapeamento de grupo de risco em toda a comunidade educativa durante todo o período de retorno	Unidade educativa	Durante o ano de 2021	Responsável pelo monitoramento	A partir de conversas via contato telefônico/Whatsapp com toda comunidade educativa	Sem custo
Formação para as profissionais da U.E. sobre o plano de contingência	U.E.	Antes da retomada ao (atendimento) presencial	Comissão Escolar	On-line	Mantenedora
Formação para os profissionais da U.E. sobre a organização pedagógica	U.E.	Antes da retomada do atendimento presencial	Equipe Diretiva	On-line	Mantenedora
Organização do grupo de profissionais e de crianças quanto ao trabalho remoto e trabalho presencial	U.E.	Antes da retomada do atendimento presencial	Equipe Diretiva	Acompanhamento do planejamento e continuidade das ações comunicativas	Sem custo
Reuniões pedagógicas, de planejamento com profissionais e reuniões com as famílias	cada um na sua casa	durante toda a pandemia	toda a comunidade educativa	a partir de plataformas: meet, youtube, zoom, whatsapp	sem custo
Acompanhamento da limpeza de materiais e objetos	em toda a unidade	sempre que necessário	toda a comunidade educativa	higiene de superfícies e objetos pelos profissionais da limpeza e os demais profissionais quando necessário, sem que haja o prejuízo ao	produtos de limpeza - fornecidos pela mantenedora/PMF

				atendimento das crianças	
Garantir dois profissionais de atendimento junto às crianças	em todos os espaços da unidade	durante todo o período de atendimento	profissionais da unidade, e a contratar pela mantenedora	sempre que um profissional precisar se ausentar que haja substituição	profissional para substituição a contratar pela mantenedora

**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.
- Comunicação com toda a comunidade educativa;

Um membro da Comissão Escolar ficará responsável para realizar triagem dos servidores da Unidade Educativa, 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. (Não temos profissionais suficiente na unidade para a realização dessa tarefa)

**Porquê (domínios): TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO Diretrizes: Link de Acesso:**

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 ao atendimento presencial	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre a organização pedagógica	U.E.	Antes da retomada ao atendimento presencial	Equipe Diretiva	On-line	Sem custo

Simulação de riscos de contaminação	U.E.	Antes da retomada das atendiment o presencial	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo
Formação sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	U.E.	Antes da retomada do atendiment o presencial	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:**

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Divulgação do Plano de Contingência	Mídias Sociais; e U.E.	Permanente	Comissão Escolar	On-line (pelos canais de comunicação do NEIMI) e presencial (verbal e documento impresso)	Sem custo
Contato individual com crianças e responsáveis	Mídias Sociais e U.E.	Permanente	Equipe Diretiva e profissionais	Telefone e WhatsApp, presencial e bilhetes na agenda.	Sem custo
Informações gerais	Mídias Sociais e U.E.	Permanente	Comissão Escolar	On-line (whatsapp, Reunião Virtual) e presencial (Verbal, Cartazes, bilhetes na agenda)	Sem custo

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

A Comissão Escolar ficará atenta para que seja garantido que crianças, profissionais da

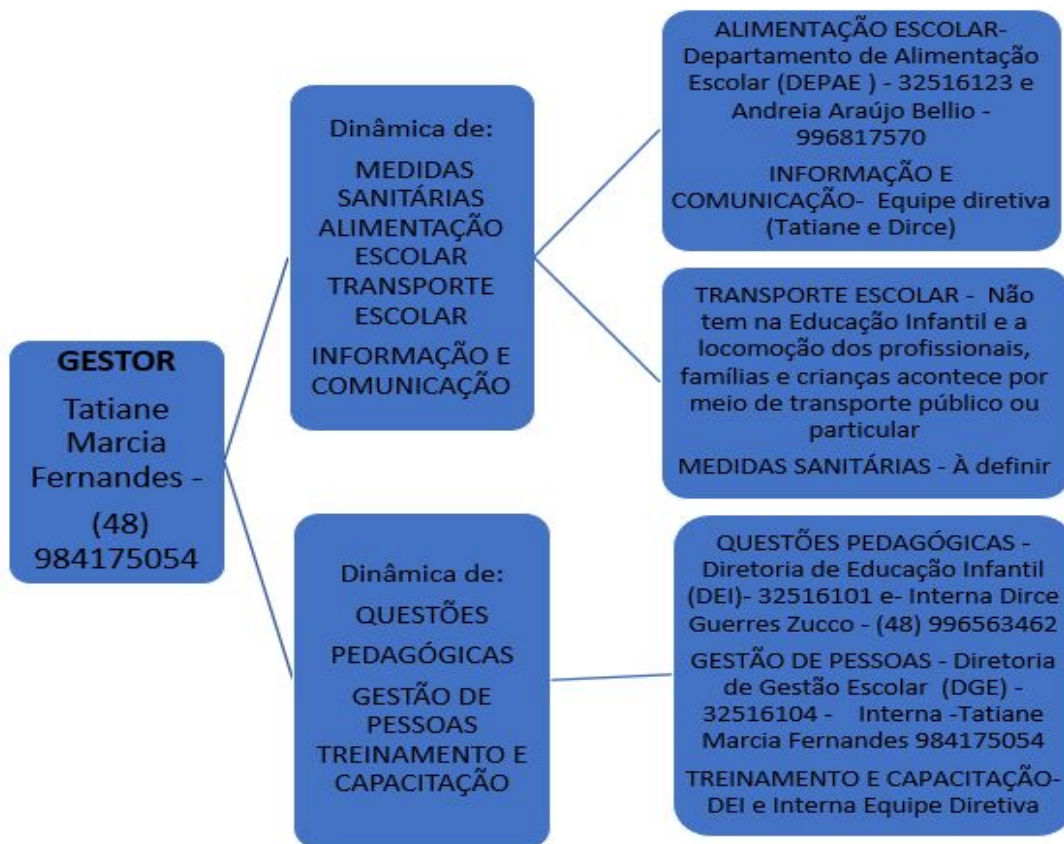
educação e respectivos familiares se mantenham informados da forma correta e adequada, para que adotem uma atitude crítica e vigilante em relação a tudo o que ocorrer na Unidade Educativa. A emissão de comunicados ficará a cargo da direção e da equipe pedagógica. O contato será via e-mail, WhatsApp e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

**Porquê (domínios): FINANÇAS Diretrizes: Link de Acesso:**

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)**

O NEIM NOSSA SENHORA APARECIDA adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.



**Figura 2: Organograma de um Sistema de Comando Operacional (SCO)**

Cada uma das caixas no organograma está devidamente nominada e identificada com telefone e WhatsApp da pessoa com poder de decisão. Este ficará disponível em um mural para facilitar as comunicações, avisos, indicação dos responsáveis e contatos de emergência.

**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.

**Tabela abaixo em construção e a definir a partir de encaminhamentos do DGE quanto ao grupo de risco e quadro de profissionais do ano de 2021**

Nome	Função	Contato
XXXXX	xxxxxx	Fone/Whats
XXXXX	xxxxxx	Fone/Whats
XXXXX	xxxxxx	Fone/Whats

**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.