



PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

Estabelecimento de Educação Infantil

NEIM IRMÃ SCHEILLA



PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19

Estabelecimento de Educação Infantil

NEIM IRMÃ SCHELLA

PLANCON-EDU/ESCOLAS COVID-19

FLORIANÓPOLIS

Novembro 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 IRMÃ SCHEILLA

Diretor(a) SIMONE CARVALHO DE ANDRADE

REPRESENTANTES DO NEIM

**DIGITAR REPRESENTANTES DE MEMBROS DA EQUIPE QUE VÃO FAZER PARTE
DAS AÇÕES FRENTE A COVID NO NEIM XXXXXX**

**DIREÇÃO: Simone Carvalho de
Andrade**

ADMINISTRATIVO PROFESSORES:

ALIMENTAÇÃO: Cleusa Silvano

APOIO: Anahy (Nutri/Sepat)

Sumário

1. INTRODUÇÃO	5
2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA	8
3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO	8
4. OBJETIVOS	8
4.1. Objetivo Geral	8
4.2. Objetivos Específicos	9
5. CENÁRIOS DE RISCO	10
5.1. Ameaça(s)	10
5.2. Caracterização do Território	12
5.3. Vulnerabilidades	13
5.4. Capacidades instaladas/ a instalar	14
6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO	15
7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA	17
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	25

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 https://drive.google.com/folderview?id=1kZVUFpl_CPijsQbvZgMy3J-ADDxHAAestrans missão 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 Irmã Scheilla, 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 do NEIM IRMÃ SCHELLA obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

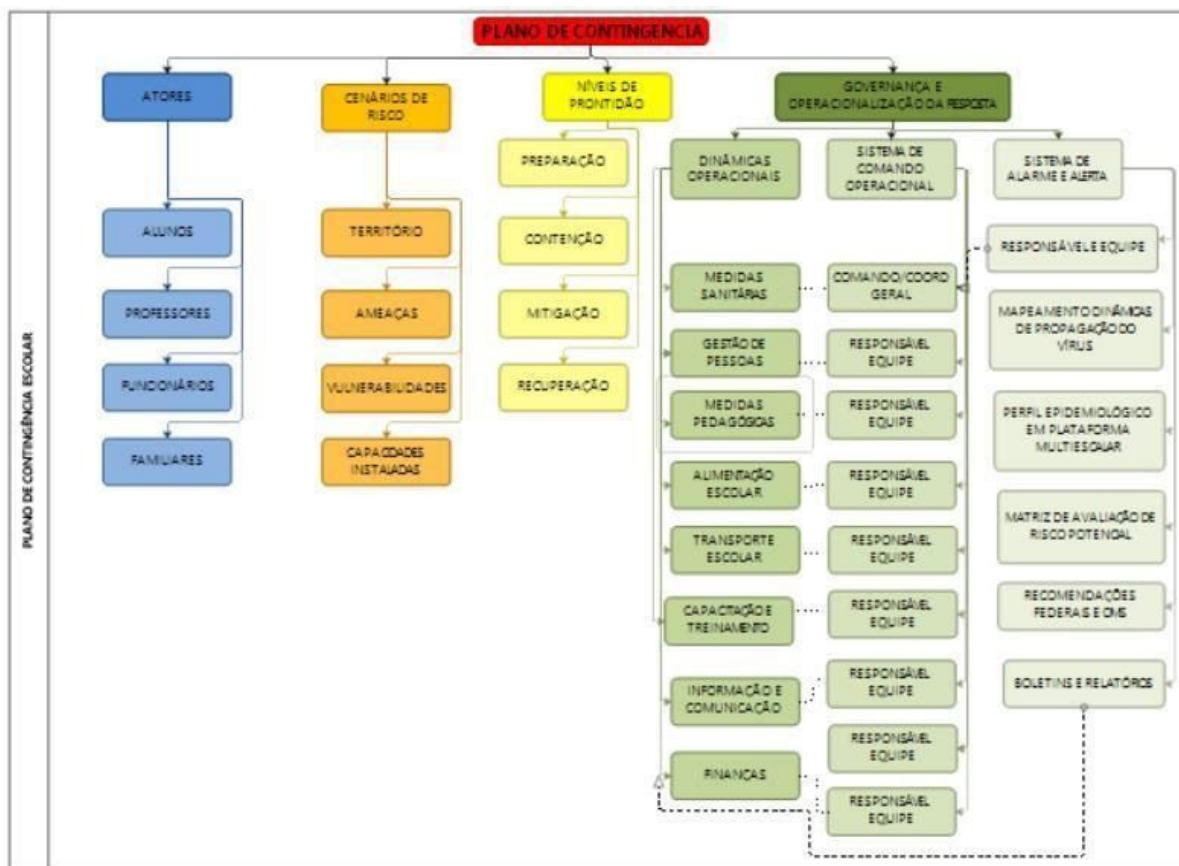


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

O presente plano tem como público alvo crianças, profissionais, familiares, fornecedores, entregadores e demais membros da comunidade, que circularem pelos ambientes do NEIM Irmã Scheilla.

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 1, 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

¹ 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).

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 IRMÃ SCHEILLA integra a Rede Municipal de Educação de Florianópolis e está localizado no bairro Campeche, na Avenida Pequeno Príncipe, n. 721, Campeche, Florianópolis, SC. Importante destacar, que a unidade educativa é locada pela SEOVE (Sociedade Espírita Obreiros da Vida Eterna). A SEOVE é uma entidade filantrópica de amparo à velhice e de trabalhos com a comunidade.

O NEIM Irmã Scheilla atende, atualmente, 169 crianças e famílias. O horário de funcionamento da unidade inicia a partir das 07h30min. e tem seu término às 18h30min., atende seis grupos de crianças, sendo 6 grupos:

- UMA SALA DE Grupo 3: crianças nascidas no período de abril de 2017 a março de 2016 – 02 anos a 02 anos e 11 meses.
- DUAS SALAS DE Grupo 4/5: crianças nascidas no período de abril de 2016 a março de 2015 – 03 anos a 03 anos e 11 meses E TAMBÉM de crianças nascidas no período de abril de 2015 a março de 2014 – 04 anos a 04 anos e 11 meses.
- TRÊS SALAS DE Grupo 5/6: crianças nascidas no período de abril de 2015 a março de 2014 – 04 anos a 04 anos e 11 meses E TAMBÉM crianças nascidas no período de abril de 2014 a março de 2015 – 05 anos a 05 anos e 11 meses.

Encerramos o ano letivo de 2020, com o seguinte quadro de funcionários: um gestor, um supervisor, uma auxiliar de sala readaptada, seis professores de educação infantil, quatro professores auxiliares de educação especial, dois professores de educação física, dois professores de educação especial, doze auxiliares de sala. Terceirizados: quatro profissionais de limpeza e quatro cozinheiras;

O NEIM IRMÃ SCHEILLA possui uma estrutura predial com seis salas de aula, sendo quatro no prédio original e mais duas salas itinerantes, quatro banheiros compartilhados por duas salas cada (as salas estão separadas por um pequeno banheiro que possui de duas a quatro pias para lavar as mãos), um banheiro infantil no refeitório (as crianças necessitam sair da sala e passar pelo refeitório para usá-lo), um banheiro para os servidores, uma lavanderia, uma cozinha, um refeitório, uma sala para os

professores, uma sala da secretaria/direção/supervisão. Nosso pátio tem acesso ao parque frontal e mini bosque, horta e quadra.

O NEIM Irmã Scheilla está localizado no Bairro Campeche, a maior praia do Sul da Ilha, área que recebe, anualmente, um grande número de turistas, o que resulta numa intensa circulação de pessoas, especialmente, em feriados prolongados e férias escolares. Cabe destacar que essa popularidade também se dá, por ter sediado, no passado, o primeiro campo de pouso de aviões de Florianópolis, contando com a presença frequente do escritor e aviador francês Antoine de Saint-Exupéry, cuja obra “O Pequeno Príncipe” dá nome à principal avenida do bairro. Historicamente, o distrito era chamado de Vila do Pontal, tendo sido desmembrado da Lagoa da Conceição pela Lei nº 4.805/95, de 21 de dezembro de 1995. A área total do distrito é de 35,32 km². Fazem parte dele os bairros Campeche, Morro das Pedras e Rio Tavares, sendo essas, as comunidades atendidas pela unidade.

Os centros de saúde prestam os seguintes serviços para a comunidade: Consulta médica, odontológica e do enfermeiro em todas as faixas etárias; atendimento em grupo; atendimento pela Equipe do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF); visita/atendimento domiciliar, conforme critério estabelecido; procedimentos de enfermagem; pequenas cirurgias; procedimentos odontológicos; práticas integrativas e complementares e farmácia básica. As unidades básicas de saúde, do entorno do NEIM Irmã Scheilla, atendem-nos e prestam os primeiros socorros em emergências eventuais, conforme zoneamento. Importante destacar que a UPA SUL está localizada próximo a unidade.

5.3. Vulnerabilidades

O NEIM IRMÃ SCHEILLA 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 cont

b) atos 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;

c) 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;

d) 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;

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

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

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

h) existência de atores pertencendo a grupos de risco;

i) atividades essencialmente presenciais e desenvolvidas em grupos;

j) dependência de meios de transporte coletivos urbanos, eventualmente saturados;

k) falta de formação dos professores para usar tecnologia na educação;

l) alunos sem espaço adequado para estudo em casa, falta de equipamentos

como computadores e notebooks e problemas na conexão à internet;

m) horário único de acesso às aulas e intervalos (recreios), causando possível aglomeração na entrada e saída das pessoas;

n) número insuficiente de funcionários para auxiliar na fiscalização das normas de convivência exigidas;

o) falta de um espaço específico para a sala de isolamento;

p) Infraestrutura ineficiente para garantir as recomendações sanitárias no que diz respeito ao uso do banheiro infantil, já que ele é inadequado para atender mais de um grupo por período (compartilhado).

q) A unidade não possui trocador no banheiro

r) Salas com metragens inferiores ao padrão da rede municipal de educação.

s) Falta de equipamentos para higienizar os brinquedos do parque e das salas.

t) Infraestrutura ineficiente para garantir as recomendações sanitárias, no que diz respeito ao uso do banheiro infantil, já que ele é inadequado para atender mais de um grupo por período.

u) banheiro dos adultos não possui pia/lavatório para adultos, somente duas pias infantis e com torneiras inadequadas, encostando a mão em toda pia, que pode estar infectada.

v) A unidade não possui um espaço apropriado para os educadores realizarem suas refeições ou troca de roupas, que contemple os padrões de distanciamento e higiene do protocolo.

w) A unidade possui apenas um banheiro de adultos (Compartilhado entre profissionais e pais) e nenhum outro espaço que possa ser destinado para este fim.

x) Não há chuveiro destinado aos adultos e caso haja a necessidade de uma higienização completa, ocasionadas por incidentes no atendimento de crianças que apresentem vômito ou diarreia.

y) Apenas dois banheiros infantis possuem chuveiro, porém estão queimados.

- z) O acesso às dependências da unidade se dá por um único portão, que necessita o contato das mãos, sendo inviável deixar o portão aberto ou de um adulto/controlador de acesso.
- aa)** Espaço restrito de acondicionamento de materiais, brinquedos que necessitem de descontaminação e/ou higienização.
- bb) Necessidade de ampliação do quadro de profissionais efetivos, ACTS e terceirizados; que possam atender às exigências do Plano, como: cozinha, limpeza, acesso de entrada, monitoramento; Profissionais da área pedagógica;
- cc) Falta de lixeiras com pedal,
- dd) Falta de dispenser para álcool em gel em toda unidade;
- ee) Falta de suporte para papel toalha;
- ff) Falta de termômetro infravermelho para todos os grupos;
- gg) Falta de armário individual para uso dos profissionais da unidade;
- hh) Falta de tapete sanitizante para as crianças e profissionais adentrarem na Unidade Educativa;
- ii) Dificuldade para higienização da roupa e mochila das crianças durante a chegada ao NEIM;
- jj) Parque de madeira de fácil acesso às crianças e de difícil higienização;
- kk) A unidade possui somente uma Máquina de lavar, com baixa capacidade de peso (6 kilos)
- ll) Falta de equipamento adequado para os descartes dos EPIs;
- mm) Dificuldade de comunicação e acesso com o Posto de Saúde (distrito com três bairros, de diferentes zoneamentos);
- nn) Falta de tanque com torneira no parque;
- oo) falta de pia/lavatório na entrada do refeitório;
- pp) Torneiras dos banheiros desproporcionais ao tamanho da pia/lavatório;
- qq) Falta de local apropriado para armazenar as canecas individuais das crianças;
- rr) Falta de brinquedos e materiais pedagógicos para compor os kits

individuais;

ss) Falta de utensílios para armazenamento dos kits;

5.4. Capacidades instaladas/ a instalar

O NEIM IRMÃ SCHEILLA considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

Capacidades instaladas

Elencar a capacidade específica que o NEIM IRMÃ SCHEILLA já possui em sua estrutura:

- a) Potencial de parceria com os postos de saúde locais (PSE), aguardamos encaminhamentos da secretaria de saúde e educação para efetivar esta parceria.
- b) Existência de Associação de Pais e Professores (APP), a recompor alguns membros, que renunciaram);
- c) Existência do Conselho Escolar ativo e participativo;
- a) Criação do Comitê Estratégico de Retorno às Aulas com integrantes da comunidade escolar para elaboração do Plancon-Edu.

Capacidades a instalar

- a) Necessidade de dispor de ambiente específico para isolamento de pessoas que, durante o período de atendimento, 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 existentes 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) Criação do Comitê Estratégico de Retorno às Aulas com integrantes da comunidade escolar para elaboração do Plancon-Edu.
- h) Disseminação e divulgação do plano de contingência escolar para toda a comunidade escolar;
- i) Sala de isolamento a construir pela mantenedora;
- j) Segundo as orientações para retorno vindas da SME, será oferecido treinamento à equipe de profissionais de cada segmento: equipe diretiva, profissionais da educação, cozinheiras, serviços gerais, e será coordenado pela vigilância sanitária, DEI, DEPAE, DIOP, conforme atribuições de cada setor;
- k) Recebimento de termômetro infravermelho;
- l) Recebimento de caixas organizadoras para compor os kits de brinquedos e materiais pedagógicos;

- m) Recebimento e instalação de suporte de álcool em gel para as salas;
- n) Recebimento e instalação de suporte de papel toalha para as salas;
- o) Recebimento de suporte de álcool com pedal para a entrada na Unidade Educativa;
- p) Recebimento de tapetes sanitizantes;
- q) Estratégia de organização vinda da vigilância sanitária com relação ao uso de banheiro e troca de EPIs;
- r) Recipiente adequado para o descarte dos EPIs, com pedal;
- s) Garantia do recebimento dos EPIs por parte da mantenedora;
- t) Manutenção das torneiras dos banheiros com más condições de uso;
- u) Ampliar a contratação do quadro de profissionais de serviço gerais para atender as necessidades exigidas neste momento;
- v) Solicitar a PMF a ampliação para contratação do quadro de profissionais;
- w) Volantes para suprir as faltas que possam vir a acontecer;
- x) Contratar um profissional para garantir a segurança das pessoas que adentrarem o NEIM, frente às novas regras de acesso e permanência, determinadas pelo PLANCON;
- y) Receber carrinho para transporte de alimentos;
- z) Lixeira com pedal para lixo contaminante 100L;
- aa) Bacias para colocar utensílios sujos após as refeições;
- bb) Trinta e seis potes com tampas, para acondicionamento das refeições de maneira correta;
- cc) Panos multiuso de limpeza;
- dd) Utensílios adequados e suficientes, para servir almoço e jantar para seis grupos, totalizando, em 2020, 170 crianças;
- ee) Canecas de inox suficientes para todas as crianças que frequentam o NEIM;

- ff) Materiais de divulgação e orientação local disponibilizados pela PMF;
- gg) Necessidade de tempo de, no mínimo, 15 dias de preparação para o início do atendimento presencial, conforme prevê a Portaria estadual;
- hh) Instalação de pias/lavatórios no refeitório entrada do NEIM
- ii) Instalação de tanques para a lavagem de brinquedos;
- jj) Materiais pedagógicos suficientes para uso individual;
- kk) Profissional capacitado, de forma técnica, para avaliar a aptidão e o processo de retorno ao atendimento presencial;
- ll) Testagem em massa, inicial e periódica, de todos os profissionais, que atuam na unidade;
- mm) Contratar um profissional da saúde para atuar na sala de isolamento;
- nn) Construir um banheiro de adultos com chuveiro, que contemple os padrões do PLANCON;
- oo) Aspersiones para a higienização de brinquedos e materiais pedagógicos; num número mínimo de 10 (dez);
- pp) Bomba pulverizadora para a sanitização do parque e da unidade, capacidade adequada para as áreas externas;
- qq) Verificar as medidas das salas de atendimento, para determinar sua capacidade, pois não são do padrão da rede municipal de educação;
- rr) Manutenção/troca dos chuveiros dos banheiros infantis;
- ss) Duas pias/lavatórios para o banheiro dos adultos, conforme padrões de higienização;
- tt) Sala para armazenar itens de descontaminação e higienização;
- uu) Maior espaço de área de serviço e lavanderia;
- vv) Máquina de lavar roupas de maior capacidade, preferencialmente, acima de 15kg;
- ww) Torneiras automáticas, para todas as pias/lavatórios, proporcionais

ao tamanho;

xx) Suporte para o papel toalha em todos os ambientes que possuem pias e lavatórios;

yy) Aquisição de dispenser de álcool em gel;

zz) Termômetros infravermelho, no mínimo, 10;

aaa) Armários individuais para os profissionais;

bbb) Tapetes sanitizantes;

ccc) Buscar solução para higienização da roupa e mochila das crianças, antes de adentrarem ao NEIM;

ddd) Ampliar o quadro de profissionais efetivos, ACTS e terceirizados; para atender as exigências do Plano, como: cozinha, limpeza, acesso de entrada, monitoramento; Profissionais da área pedagógica;

eee) Disseminação e divulgação do plano de contingência escolar para toda a comunidade escolar;

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	
	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		<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>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>
<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</p>	

		adequadas de prevenção e controle deverão ser retomadas, em partes similares às previstas para a fase de Contenção.	
--	--	---	--

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/13Jpl3blnU3Do59SkO8xlQLI2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Higienização das mãos de todos os membros da comunidade escolar	Entrada dos ambientes	Permanente	Comissão Escolar	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 do refeitório da unidade	Diariamente	Nome do responsável	Termômetro infravermelho	Recebido da PMF
Isolamento de casos suspeitos	NEIM Não dispõe de sala para isolamento	Quando necessário até chegada do responsável pela criança	Nome do responsável	Deteção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Sem custo
Rastreamento de contatos e sintomas	Instituição	ao confirmar um caso	Responsável PSE	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Sem custo

Uso de máscaras	Em todos os ambientes	Permanente	Comunidade escolar (profissionais, famílias, crianças)	Máscara cirúrgica e ou caseira.	Recebido da PMF Recebido Famílias
Manter o ambiente arejados e ventilados	Todos os ambientes	Permanente	Comunidade escolar	Mantendo portas e janelas abertas (mesmo com ar condicionado e ventiladores ligados).	Sem custo.
Proibido uso do bebedouro	Todos os ambientes	Permanente	Comunidade escolar	Copos individuais	Recebido da PMF e Famílias.
Equipamento de Proteção Individual - EPI	Todos os ambientes	Permanente	Profissionais em contato com as crianças	Máscaras, luvas, Face shield (escudo facial) e avental descartável	Recebido da PMF
Organizar materiais individuais	Entregue aos profissionais	Permanente	Profissionais e Direção.	Kits com caneta, caderno, pasta plástica.	Recebido da PMF
Demarcação de lugares específicos nas mesas	Nas mesas das salas dos grupos utilizadas pelas crianças	Permanente	Profissionais	Com imagens de identificação	Recebido da PMF

Afastamento casos suspeitos	Instituição	7 dias sem sintomas, 14 dias apresentando sintomas.	Direção e Comissão escolar	Registro	Sem custo
Separação e armazenamento de brinquedos	Salas de aula em locais que não permitem o acesso das crianças	Permanente	Profissionais e equipe de limpeza	Com higienização com álcool gel e água e sabão	Recebido PMF
Orientar sobre higiene das mãos, uso do álcool em gel e uso de máscara	Na entrada da unidade e nas portas de acesso de entrada de cada sala	Enquanto durar a pandemia	Comissão Escolar	Com cartazes	Mantenedora
Facilitar o acesso do número do Alô Saúde	No mural de informações da Unidade Educativa	Permanente	Comissão Escolar	Com Cartazes	Comissão Escolar
Higienização dos calçados	Entrada dos ambientes	enquanto durar a pandemia	Comissão Escolar	Tapete sanitizante	mantenedora
USO DE MÁSCARA OBRIGATÓRIO	U.E	diariamente	todos as crianças com idade acima de 2 anos	utilizando máscara individual	sem custo

Higienização das salas	U.E	Diariamente	Manter uma periodicidade da higienização dos espaços da U.E., principalmente mesas, cadeiras, banheiros, entre outros	Profissionais Serviços Gerais (ORBENK)	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).

“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 1,5 m 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.”

Porquê (domínios): QUESTÕES PEDAGÓGICAS

Diretrizes: Link de Acesso:

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

Nesta tabela é preciso preencher como irá se organizar referente as questões pedagógicas. Pensar como a unidade irá se organizar e preencher com as ações conforme as suas especificidades.

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Entrega de Termo de Responsabilidade aos responsáveis	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo
Formação dos grupos, respeitando a capacidade máxima por turno	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo
Entrada e saída dos grupos em horários diferenciados para evitar aglomeração	U.E.	Diariamente	Equipe Diretiva	Horário diferenciado de saída	Sem custo
Refeições profissionais	U.E	Diariamente	Equipe Diretiva	O horário de lanche e refeições dos profissionais será organizado em forma de rodízio e será permitido somente dois profissionais ao mesmo	sem custo

				tempo neste período. Para evitarmos o contágio do coronavírus, o rodízio será feito entre os profissionais que as Professores Auxiliares atuarão	
Kit de brinquedos para os diferentes grupos de atendimento	salas da U.E	Período que antecede o retorno presencial	PMF	Caixa Organizadora	mantenedora
Armazenamento das canecas individualmente	Salas	permanente	Famílias	Potes individuais	Solicitar para as famílias
Otimizar a higienização dos brinquedos	U.E	permanente	Comissão Escolar	Borrifadores pequenos	U.E
Facilitar a higienização das mãos dos profissionais	U.E	enquanto durar a pandemia	comissão escolar	borrifador pequeno para bolso de avental	U.E

Higienização dos brinquedos	salas parque e	diariamente	profissionais serviços gerais e profissionais de sala	Borrifador com álcool 70% e Pulverizador	PMF
Kit pedagógico individual	U.E	diariamente	profissionais de sala	estojo para armazenar o kit de materiais pedagógicos individuais	Solicitar para as famílias um estojo impermeabilizante para fácil higienização
Organização dos brinquedos no parque	parque e	diariamente	profissionais sala	armazenar e disponibilizar brinquedos na caixa de feira de plástico	Comissão Escolar
Momento do sono	sala referência	sempre que houver necessidade	profissionais de sala	Disponibilizar colchões seguindo as regras estabelecidas	sem custo
Estabelecer diálogo com as crianças	U.E	permanente	Comissão Escolar e profissionais	Dialogando sobre a situação atual e esclarecendo as dúvidas das crianças	sem custo

Números suficientes de máscara para uso das crianças	Mochila das crianças	diariamente	famílias profissionais	Solicitar as famílias que enviem diariamente na mochila de seus filhos o mínimo de três máscaras devidamente acondicionadas e sacos para colocar as máscaras usadas	Famílias
Possibilitar maior circulação de ar das salas dos grupos menores	portas das salas G2 e G3	atendimento presencial	PMF	Instalação de portão de PVC na porta das salas	PMF
Horário de parque	U.E	Diariamente	Equipe Diretiva	Organizar cronograma de horário de parque para a organização dos grupos	sem custo
Troca de fraldas	U.E	diariamente	Profissionais de sala	Higienizar o trocador de fralda antes e após o uso com álcool	mantenedora

				70%	
Higiene Bucal	Banheiro NEIM	Após as refeições	Profissionais do NEIM	As profissionais de sala auxiliarão a escovação de dentes das crianças menores organizando um rodízio, para evitar que mais de duas crianças utilizem o banheiro ao mesmo tempo	sem custo
Inserção	U.E	Quando retornarmos ao atendimento presencial	Profissionais do NEIM Irmã Scheilla	Aguardar o documento orientador vindo da DEI	Sem custo
Despedida	U.E	Diariamente	Profissionais e famílias	Apenas um familiar adentrará na U.E para buscar a criança, o mesmo terá a temperatura aferida na entrada e	Termômetro infravermelho e álcool em gel fornecidos pela mantenedora. Demais ações sem custo

				suas mãos higienizadas com álcool em gel 70% . Uma profissional entregará a criança para o responsável	
Propostas pedagógicas	U.E	Sempre que possível	Profissionais de sala	Os planejamentos serão de acordo com as possibilidades existentes no momento.	Sem custo

Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas

Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrQ5GNENoilK4kSd1Gt/view?usp=sharing

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Acesso a unidade educativa e cozinha	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega e visitas técnicas	Visitantes Entregadores Nutricionistas Supervisor Cozinheiras	<p>Na entrada da unidade educativa, haverá controle de temperatura de todos e álcool 70% para higienização das mãos.</p> <p>-Uso obrigatório de máscaras, aventais, toucas descartáveis de proteção para os cabelos e tapete higienizador nas dependências da cozinha.</p> <p>-Os itens de proteção individual, serão descartados em locais pré-determinados pela nutricionista.</p>	Necessário adquirir máscaras, toucas e aventais descartáveis e tapete higienizador
Recebimento de itens mais perecíveis	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<p>- Sempre higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa;</p> <p>-Utilizar máscara descartável;</p> <p>-Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros;</p> <p>-Borrifar álcool 70% no carrinho de entrega;</p> <p>-Higienizar cestos expositores com água e detergente e borrifar álcool 70%deixar secar naturalmente;</p>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso

				<ul style="list-style-type: none"> -Transferir os hortifrúti da caixa do fornecedor para os cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%; -Armazenar adequadamente os alimentos recebidos; -Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso limpo antes do armazenamento. -Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%; -Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto; 	
Recebimento de itens menos perecíveis	Cozinha/dispensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> -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; -Borrifar álcool 70% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha/dispensa. -Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou 	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

				<p>armazenar os alimentos diretamente sobre o chão</p> <p>-Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado;</p> <p>Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%;</p> <p>-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;</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>	
--	--	--	--	---	--

PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES

Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de	Unidade escolar	Se apresentarem sintomas	- Manipuladores de alimentos (Cozinheiras	- As cozinheiras devem comunicar imediatamente as nutricionistas, supervisores e direção da unidade escolar, sobre a ocorrência de	
--	-----------------	--------------------------	---	--	--

sintomas de COVID-19.			<p>efetivas e terceirizadas), , nutricionistas, , supervisores, fornecedores, , demais profissionais da unidade escolar</p>	<p>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	<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</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)

				<p>de segurança (bota de PVC de cano curto) na cor branca.</p> <p>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>	
Uniformes e EPIs (nutricionistas)	Unidade escolar	Diariamente	Nutricionistas e supervisores	- Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, touca, máscara e avental descartáveis	Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável
Uniformes e EPIs (visitantes)	Unidade escolar	Diariamente	Fornecedores e demais funcionários da unidade escolar	- 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; - Caso seja necessária a entrada na cozinha, devem estar devidamente paramentados com avental, máscara, touca descartável	Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - 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.	
Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> - Os manipuladores de alimentos devem retirar os adornos (aliança, relógio, brincos, pulseiras, correntes, gargantilhas, piercing, etc.); - Utilizar os cabelos presos e protegidos touca descartável; - Conservar as unhas curtas, limpas, sem esmaltes; - Usar uniformes limpos e passados, que devem ser trocados diariamente; - Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção; - Utilizar a máscara durante toda a permanência no ambiente; - 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 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos) - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Álcool 70%

				<p>tocar materiais contaminados, antes e após usar sanitários e sempre que necessário;</p> <ul style="list-style-type: none">- Higienização dos sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores- Não tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção e distribuição dos alimentos;- Não cumprimentar com as mãos os funcionários da unidade educativa, alunos e fornecedores;- Não partilhar alimentos e utilizar os mesmos utensílios como copos, talheres, pratos, entre outros;- Não falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;- Não colocar o dedo no nariz, boca ou ouvido e depois tocar nos alimentos;- Não enxugar o suor com as mãos, panos de limpeza, guardanapos ou qualquer outra peça de sua vestimenta;- Não utilizar aparelho celular na área de manipulação de alimentos. <p>Higienização do celular (caso a cozinheira precise falar</p>	
--	--	--	--	---	--

				com a nutricionista, supervisor)	
Higienização de uniformes e sapatos	Residência do manipulador	Após o uso do uniforme	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido); - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto; - Torcer; - Secar naturalmente. <p>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes; - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto; - Borrifar solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo) ou álcool líquido 70%; - Secar naturalmente. 	Higienização de uniformes e sapatos

				OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.	
Procedimento para uso de máscara	Unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar o turno; - Sempre que a máscara estiver suja ou úmida; - Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas 	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> - As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas; - As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras terceirizadas, nutricionistas e supervisores; - Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador; - 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; - O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese; - As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça; 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável

				<p>- Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos; ● Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, evitando tocar o tecido na parte frontal; ● Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara; <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>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</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</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Alcool 70%

				<p>são compartilhadas por muitas pessoas. Assim que possível higienizar as mãos;</p> <ul style="list-style-type: none">- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, seguindo as orientações do próximo tópico.- 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%;- 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;- Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente;- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador por máscaras descartáveis;- Após o uso, guardar os uniformes sujos em embalagens fechadas para que seja feita higienização	
--	--	--	--	---	--

				<p>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">- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%;- 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%;- Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;- Lavar novamente as mãos e colocar o avental descartável para uso dentro da área de produção;- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;- Higienizar os sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores	
--	--	--	--	---	--

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

		<p>alimentos crus e cozidos;</p> <p>-Antes de manipular alimentos;</p> <p>-Antes de iniciar um novo serviço;</p> <p>-Antes de tocar em utensílios higienizados ;</p> <p>-Antes de tocar em alimentos já preparados;</p> <p>-Antes e após o uso de luvas;</p> <p>-Toda vez que mudar de atividade;</p> <p>-Toda vez que as mãos estiverem sujas.</p>			
Boas práticas na produção de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	- Seguir as orientações descritas no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e nos Procedimentos Operacionais padrão (POPs)	-Boas Práticas na produção de alimentos -POPs

				<ul style="list-style-type: none"> - Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção; - Seguir as orientações do plano de contingência para COVID detalhadas neste documento. 	-Plano de contingência para COVID
Higienização de utensílios	Cozinha	Após o uso	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ul style="list-style-type: none"> -Retirar sujidades e lavar em água corrente; -Ensaboar os utensílios um a um utilizando esponja com solução detergente; -Enxaguar em água corrente, preferencialmente quente: se ainda houver gordura, repetir a operação anterior; -Escaldar com água fervente; -Borrifar com álcool 70% Deixar secar naturalmente ou com pano multiuso descartável; -Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados). 	Álcool 70% Pano multiuso
Manejo dos resíduos	Cozinha	<ul style="list-style-type: none"> - No final de cada turno; - Sempre que necessário 	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> - Ao final de cada turno, vestir avental descartável, retirar o saco com lixo de dentro da lixeira, levar para a área externa da cozinha; - Logo após a retirada do lixo da área de produção, os recipientes e outros equipamentos que entraram em contato com o lixo 	-Avental descartável

				<p>devem ser higienizados incluindo o piso e a área de coleta;</p> <ul style="list-style-type: none"> - No caso dos EPIs descartáveis, o descarte deverá feito em lixeira determinada pela nutricionista. -Retirar o avental e descartá-lo; -Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%. 	
--	--	--	--	--	--

DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Organização do espaço do Salas de atendimento	Salas de atendimento	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar um quadro com os horários e os grupos que irão nas salas, para cada refeição, respeitando a capacidade de 30% de cada nas salas de atendimento. - Deverá ter marcação nas mesas, na área de descarte de lixo e dos utensílios. Respeitando um distanciamento de 1,5 metros em cada marcação. - Deve conter um tapete de higienização para os pés na entrada do Salas de atendimento. - Todos os buffets deverão ser desativados - Os pratos devem ser porcionados e servidos individualmente pelas cozinheiras 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fitas coloridas; - Tapete de higienização para os pés; -Carrinho para transporte de alimentos/utensílios
---	----------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> - O espaço deverá ser arejado, organizado, higienizado e com todas as janelas e portas abertas. - Todos os bebedouros deverão ser desativados - Para os grupos da Educação da Infantil, a alimentação deve ser oferecida dentro da própria sala, sendo sempre evitado a troca dos espaços; 	
Higienização do Salas de atendimento	Salas de atendimento	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar a distribuição das refeições; - Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos. 	Responsável pela limpeza	<ul style="list-style-type: none"> - Deverá ser utilizada solução clorada com pano multiuso para higienização do piso e álcool 70% para as mesas; - Todos os panos utilizados para a higienização do Salas de atendimento deverão ser descartados após o uso. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Pano Multiuso; - Álcool 70%;
Equipamentos de Proteção Individuais	Salas de atendimento	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica	<ul style="list-style-type: none"> - Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Touca descartável; - Máscaras descartável; - Luvas descartáveis;

			Profissionais da limpeza Estudantes	<p>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 Salas de atendimento somente será permitido a retirada ao se alimentar;</p> <p>– Para os profissionais que atendem no Salas de atendimento deve ser obrigatório à utilização de touca além da máscara na organização da distribuição.</p>	- Avental descartáveis;
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<p>- 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;</p> <p>– Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro;</p> <p>- As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos.</p> <p>- Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <p>- Prato de vidro, aço ou inox;</p> <p>- Copos descartáveis ou caneca de aço em inox;</p>

				- Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.	
Procediment o 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.
DEMAIS AÇÕES					
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procediment os 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 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 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

Porquê (domínios): TRANSPORTE ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1f_KWOhot0A263pxiacSmpvm_BgexkGC/view?usp=sharing

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 (Responsáveis legais).

Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS

Diretrizes: Link de Acesso:

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

Nesta tabela é preciso preencher como irá se organizar com relação a gestão de pessoas. Pensar como a unidade irá se organizar, elencar quais as ações necessárias e preencher conforme a sua realidade.

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais e ao longo do ano	Direção e SME	Portaria própria da SME	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre o plano de contingência	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre a	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento	Equipe Diretiva	On-line	Sem custo

organização pedagógica) presenciais			
Higienização das mãos	Entrada de ambientes	Diariamente	Comissão Escolar	Álcool gel 70%	Recebido da PMF
Organização do grupo de profissionais e de crianças quanto ao trabalho remoto e trabalho presencial	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Acompanhamento do planejamento e continuidade das ações comunicativas	Sem custo
Ventilação	U.E	Diariamente	Equipe diretiva	Os profissionais serão orientados para manterem os ambientes bem arejados	sem custo
Triagem dos sintomáticos	U.E	Sempre que houver necessidade	Equipe diretiva	Os sintomáticos serão orientados a procurar a equipe diretiva sempre que apresentarem sintomas gripais. Os mesmo serão indicados a procurarem o sistema de saúde para possível afastamento	sem custo

Distanciamento social	U.E	Período de pandemia	Equipe diretiva	Os profissionais serão lembrados sempre que houver necessidade da importância do não relaxamento das medidas de distanciamento social	sem custo

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 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.

Porquê (domínios): TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/16Sc5vBvDFNbAEcttXhrhDuDPA0CPsy-K/view>

Nesta tabela é preciso preencher como irá se organizar com relação ao treinamento e capacitação da equipe. Pensar como a unidade irá se organizar, elencar quais as ações necessárias e preencher conforme as suas especificidades.

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 (atendimento) 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 (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	On-line	Sem custo
Simulação de riscos de contaminação	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento)	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo

		ento) presenciais			
Formação sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) 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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Divulgação do Plano de Contingência	Mídias Sociais	Permanente	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Contato individual com crianças e responsáveis	Mídias Sociais	Permanente	Equipe Diretiva e profissionais	Telefone e WhatsApp e facebook da unidade	Sem custo
Informações gerais	Mídias Sociais	Permanente	Comissão Escolar	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 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.

“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 1,5 m 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.”

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)

O NEIM Irmã Scheilla adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.

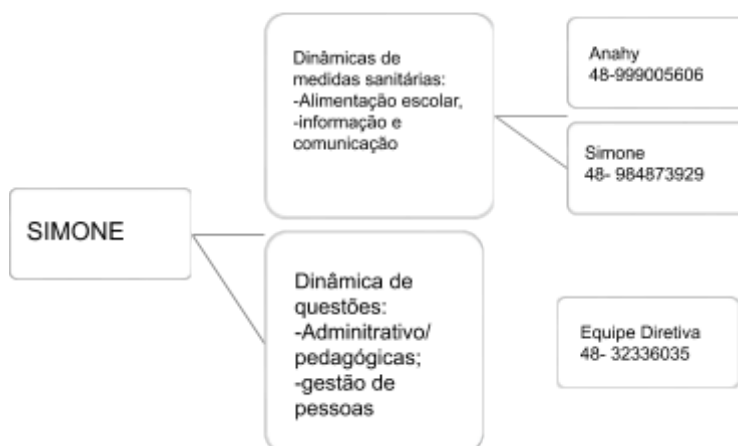


Figura 2: Organograma de um Sistema de Comando Operacional (SCO)

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.

Nome	Função	Contato
Simone	orientar e supervisionar os segmentos da unidade	48 98487 3929
A contratar pela mantenedora	Sistema de observações e controle de evidências	Fone/Whats
A contratar pela mantenedora	Relatórios diários de responsáveis da	Fone/Whats

	Unidade de Gestão Operacional	
--	----------------------------------	--

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.

Considerações finais

A PMF se comprometerá em realizar inicialmente um projeto piloto contemplando 1 Unidade Educativa por região da Cidade, com a finalidade de executar o cumprimento rigoroso de ambas as partes (Unidade e mantenedora) do Plancon e avaliar detalhadamente os seus desdobramentos (sociais, de saúde pública, disseminação do vírus, educacionais, etc.). Após esse período de 30 dias de avaliação dos NEIMs em projeto piloto, ao verificar que todos os desdobramentos foram favoráveis, inicia-se então efetivamente o Calendário Escolar contemplando o Plancon nas demais Unidades Educativas da cidade. Sugere-se como critério para o projeto piloto, por ordem: 1- Unidades com maior índice de vulnerabilidade; 2- Unidades com estruturas mais adequadas ao plano; 3- Sorteio.

A Comissão Escolar declara que o cumprimento deste protocolo está atrelado ao recebimento, por parte da mantenedora, dos recursos humanos e materiais necessários para sua ampla execução.

Este plano poderá (e deverá) ser alterado pela comissão escolar sempre que houver necessidade, com aviso prévio à mantenedora (PMF).

A mantenedora deverá assegurar e se responsabilizar pela compra e distribuição de todos os EPIs listados neste Plano de Contingência, bem como assegurar que os quadros de profissionais e colaboradores estejam completos, ou tenhamos profissionais volantes para ter assegurado uma substituição imediata em caso de afastamentos devido ao COVID ou qualquer outra enfermidade, do contrário, a Unidade Educativa não poderá cumprir com este Plano de Contingência, e dessa forma, suspenderá o atendimento presencial até que haja a devida regularização.

Caso o Projeto Piloto (acima sugerido) não seja executado, a Unidade deverá dispor de um prazo de 15 dias, contemplado no calendário escolar de 2021, para retornar o atendimento presencial de modo a possibilitar o tempo de organização da Unidade, assim como a ampla comunicação com a comunidade escolar e Secretaria Municipal de Educação.

Importante destacar que o protocolo não garante a especificidade das ações da ed. Infantil conforme os documentos norteadores.

Os professores se eximem das responsabilidades e das legalidades que envolvam consequências, assim como os professores não garantirão ações de higiene, monitoramento... que caracterizem desvio de função.

Com todo o exposto, a PMF deve se responsabilizar por consequências ao que diz respeito ao retorno diante do quadro de risco para todos.

