PROTOCOLO DE INÍCIO DAS AULAS
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E ASSISTÊNCIA AO ESCOLAR – DAAE

1) ESPAÇO FÍSICO

- **AMBIENTE DA COZINHA**

✓ As bancadas de manipulação dos alimentos devem ser higienizadas a cada preparo das refeições. A higienização deverá ser feita com detergente neutro e álcool 70%.

✓ O chão deverá ser lavado a cada final de período – manhã e tarde, também com o uso de detergente neutro e álcool 70%.

✓ Os utensílios deverão ser higienizados e esterilizados a cada uso.

✓ Os pratos e talheres, caso forem utilizados, deverão ser higienizados a cada uso com água corrente e sabão neutro e em seguida serem desinfetados com álcool 70% (líquido ou gel) e guardados em recipientes limpos próprios para talheres.

✓ Permitir a ventilação natural no ambiente da cozinha, mantendo as portas e janelas abertas porém com o uso das telas milimétricas de proteção

✓ Higienização e armazenamento dos alimentos perecíveis (frutas, verduras e legumes) utilizados nas preparações do cardápio: O armazenamento dos hortifrútis deverá ser feito em sacos plásticos não reciclados e limpos no ato do recebimento para posterior higienização. As partes deterioradas dos alimentos deverão ser selecionadas e retiradas. Deverão ser lavados em água corrente (fruta por fruta, folha por folha e legume por legume). A desinfecção deverá ser realizada com saneante próprio adequado para a finalidade. Os alimentos deverão ser imergidos na solução e deixados por 15 minutos. Deverão ser enxaguados em água corrente e só depois consumidos.

✓ Armazenamento dos alimentos na despensa: A despensa deverá estar sempre organizada e limpa para o recebimento de ingredientes, matérias primas e outros produtos para o uso na alimentação escolar. As prateleiras deverão ser higienizadas com pano multiuso úmido e posteriormente com álcool 70%. As embalagens dos alimentos não perecíveis estocáveis, a cada recebimento, deverão ser higienizadas antes de colocadas nas prateleiras. As caixas de papelão utilizadas no armazenamento desses produtos deverão ser descartadas. As caixas plásticas também deverão ser higienizadas antes de acondicionar qualquer tipo de alimento.

✓ No geral, deverá ser reforçada a higienização das prateleiras, geladeiras, congeladores e mobiliários onde serão armazenados os alimentos.

✓ Ao final do período o lixo, orgânico e reciclável, deverão ser descartados em locais específicos para seu armazenamento.

✓ A lixeira de uso da cozinha deverá ser higienizada diariamente.

- **REFEITÓRIO - INTERVALO**

✓ Deverá haver uma organização dos alunos em turmas e flexibilização dos horários das refeições, de forma a manter o distanciamento no refeitório.
✓ Em cada conjunto de 1 mesas e 2 bancos, deverão permanecer, no máximo, 3 alunos em cada banco, de forma intercalada nas mesas. O distanciamento de mesas e bancos deverá respeitar o distanciamento mínimo preconizado, disponibilizando orientações e marcações visíveis aos alunos.
✓ Deverá permanecer no refeitório, preferencialmente, os alunos de uma única sala de aula por vez.
✓ Antes de adentrar ao refeitório, o aluno deverá higienizar as mãos com água corrente e sabonete neutro em lavatórios ou pias destinadas para o devido fim.
✓ Antes das refeições, deverão fazer a assepsia das mãos com álcool gel 70%. Para isso, deverá ser disponibilizado em cada refeitório totens de álcool gel.
✓ No momento da refeição, deverão estar no refeitório somente os alunos e um único funcionário, professor ou monitor.
✓ O refeitório deverá conter cartazes com informações e orientações sobre a higienização e demais informações sobre o COVID-19.
✓ No chão deverá conter marcações indicando o distanciamento seguro entre os alunos no momento da fila para a retirada da sua refeição.
✓ A alimentação disponibilizada ao aluno deverá ser colocada já pronta, individualmente, nas janelas de comunicação entre o refeitório e a cozinha. Sendo assim, cada aluno, fazendo o uso de máscara, passa por essa janela e retira sua refeição. Preferencialmente, as janelas de comunicação, deverão ser equipadas com uma barreira física acrílica que impede o contato dos funcionários e alunos, evitando a contaminação dos alimentos e utensílios por gotículas de saliva.
✓ No dia de refeição empratada, os talheres já deverão estar apoiados sobre os alimentos nos pratos.
✓ As bebidas (sucos e leite) serão oferecidos em copos descartáveis, que ficarão porcionados e disponíveis aos alunos.
✓ As frutas deverão ser servidas por um dos Agentes de Serviço de Alimentação diretamente para cada criança.
✓ Com tais adaptações, o autosserviço, não será utilizado.
✓ Os alunos deverão ser orientados a permanecerem com a máscara até o horário de iniciar a refeição, retirando-a com cuidado, para se alimentarem, evitando de deixar a mesma sobre a mesa.
✓ Ao finalizarem a refeição, os pratos e talheres deverão ser devolvidos nas janelas dos refeitórios pelos alunos.
✓ Ao finalizar a refeição, as mesas e bancos deverão ser higienizados para a próxima turma.

2) AGENTES DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

- ✓ Os agentes de serviço de alimentação deverão estar equipados com todos os EPI's necessários que compreendem máscara protetora, touca descartável, luvas de proteção descartáveis, camisetas ou jalecos, sapatos fechados antiderrapantes, protetor facial face-shield
- ✓ No ambiente da cozinha manter-se, no mínimo, a um metro de distância dos demais funcionários, usar a máscara no rosto corretamente e a mesma deverá ser trocada a cada 3 horas.
- ✓ Deverão manter o ambiente de trabalho, bem como os EPI's sempre limpos e higienizados e higienizar as mãos com frequência, sempre com sabonete líquido neutro e, em seguida, utilizar álcool em gel 70%.
- ✓ Deverão ter o mínimo de contato com outras pessoas fora do ambiente da cozinha.
- ✓ Atentar-se ao uso dos objetos de uso comum. Se utilizado, higienizar, logo em seguida, com álcool em gel.
- ✓ Servir os alimentos aos alunos com uso de luvas descartáveis e máscara.
- ✓ Os EPI's deverão ser utilizados, exclusivamente, dentro do ambiente da escola.

3) CARDÁPIO

- ✓ As preparações deverão ser adequadas de acordo com o cardápio, adaptando algumas destas, porém, sem deixar de lado o contexto da alimentação saudável.
- ✓ As adaptações poderão ser feitas simplificando o cardápio, através de merenda seca, intercaladas na semana com as preparações já existentes.
- ✓ Os alimentos preparados são para consumo do dia. Deverão ser mantidos em temperaturas adequadas até o momento de servir.

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E ASSISTÊNCIA AO ESCOLAR