



PREFEITURA DE  
**VALINHOS**

OF. Nº 887/2021-DTL/SAJ/P

Valinhos, em 11 de junho de 2021.

**Referente:** Resposta ao Requerimento nº 909/21-CMV  
**Vereador André Melchert**  
Processo administrativo nº 7332/2021-PMV

Excelentíssimo Senhor Presidente,

Com nossos cordiais cumprimentos, e em resposta ao Requerimento em epígrafe, seguem anexadas, as informações disponibilizadas pelas áreas competentes da Municipalidade, solicitando sejam encaminhadas ao autor da propositura.

Sem mais para o momento, registramos protestos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente,

**LUCIMARA GODOY VILAS BOAS**  
Prefeita Municipal

**Anexo: 04 folhas.**

Ao

Excelentíssimo Senhor,

**FRANKLIN DUARTE DE LIMA**

Presidente da Egrégia Câmara Municipal de Valinhos

PMB/pmb



PREFEITURA DE  
**VALINHOS**

C.I. nº 585/2021 – S.E./racr

Valinhos, 10 de junho de 2021.

**DE: Secretaria da Educação**

**PARA: Departamento Técnico Legislativo**

**Assunto: CI nº 1085A/2021-DTL/SAJI e**

**Requerimento nº 909/2021 – Vereador André Melchert**

Em resposta à solicitação em epígrafe, informamos:

- 1. Que a Comissão de Gerenciamento da Pandemia da COVID-19, no âmbito Municipal, apresente as diretrizes orientativas elaborada para o serviço de alimentação com o retorno presencial das atividades escolares?**

R: Seguem em anexo as Diretrizes orientativas com os protocolos para a alimentação escolar, elaboradas pela Comissão de Gerenciamento da Pandemia da COVID-19.

Atenciosamente

  
**Claudineia V. Serafim**  
Secretaria da Educação

## **6. Protocolos para alimentação escolar**

- 6.1. Definir horários separados para refeições nos turnos, de modo a evitar aglomeração de estudantes;
- 6.2. Caso não seja possível estabelecer o distanciamento mínimo de 1,5m entre os alunos nos refeitórios, o lanche pode ser feito na sala de aula sob a supervisão de um adulto, de acordo com as regras de higiene;
- 6.3. Organizar a lavagem das mãos dos alunos com água e sabão antes e após cada refeição;
- 6.4. Ao ajudar os estudantes a fazer refeições, garantir que a equipe use touca, máscara, luvas e higienize as mãos entre cada contato;
- 6.5. Limpar as mesas e cadeiras com álcool 70% antes e entre cada uma das refeições;
- 6.6. Disponibilizar álcool 70% em gel para higienização das mãos e copos descartáveis para o consumo de água junto aos bebedouros;
- 6.7. Adaptar a distribuição de refeições e utensílios (pratos, copos, talheres) para limitar o contato (se possível, utilizar embalagens descartáveis e de uso individual, como marmitas, para as refeições);
- 6.8. Higienizar bem os alimentos e embalagens (caixinhas de suco, bolinhos, biscoitos, etc.) antes de distribuí-los aos alunos;
- 6.9. Utilizar preferencialmente pratos, copos e talheres descartáveis;
- 6.10. Ventilar a área do refeitório antes e depois, abrindo as janelas, por exemplo, ou assegurar uma ventilação adequada;
- 6.11. Colocar os resíduos em latas de lixo equipadas com sacos. Esvaziar as latas de lixo diariamente;
- 6.12. Orientar sempre, por meio de cartazes e verbalmente, os gestos de barreira (tossir e espirrar nos cotovelos; retirar a máscara somente para tomar o alimento e/ou beber água, guardar a máscara em um saco plástico descartável durante a refeição, recolocar a máscara logo em seguida no rosto, descartando o saco plástico);
- 6.13. Orientar o distanciamento de 1,5m para os estudantes no início de cada refeição e monitorar o distanciamento durante todo o intervalo;
- 6.14. Proibir o compartilhamento de doces, alimentos, bebidas, talheres e demais utensílios de uso individual;
- 6.15. Escolas que utilizem serviço de self-service deverão suspender o procedimento no período de pandemia;

- 6.16. Nas creches, os profissionais que alimentam as crianças deverão utilizar tocas, máscaras, face shield, luvas e manter o distanciamento entre 1,5m e 2m entre as cadeiras de alimentação, para evitar contaminação;
- 6.17. Garantir o descarte de latas de lixo sempre que necessário e pelo menos uma vez a cada turno de funcionamento da escola;
- 6.18. A vestimenta dos funcionários deve estar sempre limpa, ser trocada diariamente e restringir o uso ao ambiente de trabalho, não sendo permitida a circulação de funcionários uniformizados fora do local de trabalho;
- 6.19. Na área de manipulação de alimentos, não devem ser utilizados celulares, anéis, pulseiras, relógios, assim como não são permitidos outros atos que possam originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assobiar ou outras práticas anti-higiênicas;
- 6.20. Utilizar rede de proteção nos cabelos e usar máscaras descartáveis ou de tecido durante todo período de permanência na cozinha.
- 6.21. As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça, etc.
- 6.22. Comunicar a Direção da escola e ao Departamento de Merenda Escolar a ocorrência de sintomas, prioritariamente antes de ingressar no ambiente de trabalho.
- 6.23. Em caso de quaisquer sintomas suspeitos de COVID-19, o trabalhador deve ser afastado de suas atividades, além de seguir as orientações e recomendações das autoridades de saúde;
- 6.24. Os trabalhadores devem informar à Direção da escola e ao Departamento de Merenda Escolar eventual confirmação da doença e seguir a quarentena indicada, bem como comunicar eventual confirmação da doença de pessoas de seu convívio diário, como familiares ou pessoas com quem compartilhem domicílio;
- 6.25. A troca e a higiene dos equipamentos de proteção reutilizáveis, como aventais, protetores faciais, luvas, botas, devem ser feitos em local apropriado e seguro, evitando a contaminação do ambiente, de si e de outras pessoas;
- 6.26. As máscaras usadas devem ser descartadas em lixeira apropriada com pedal, fora da cozinha;
- 6.27. As luvas descartáveis devem ser utilizadas, com o objetivo de evitar contato direto das mãos com o alimentos prontos para o consumo.
- 6.28. As luvas de borracha devem ser utilizadas para higienização de equipamentos, paredes e pisos.
- 6.29. As superfícies de contato direto com o alimento, como bancadas e tábuas de corte, devem ser lavadas com água e detergente, enxaguadas e desinfetadas com solução clorada. Enxaguar novamente e deixar secar naturalmente.

6.30. Os pratos e talheres ~~utilizados~~ no consumo da refeição devem ser limpos, lavados com água e detergente, enxaguados e desinfetados com solução clorada. Enxaguar novamente e deixar secar naturalmente.

6.31. Aperfeiçoar e reforçar os processos de limpeza e higienização de todos os ambientes, equipamentos e utensílios, incluindo pisos, paredes, cadeiras, mesas, bancadas, geladeiras, freezers, tábuas de corte e outros, ao início e término de cada dia.

6.32. A rotina de conferência e recebimento de suprimentos será acrescida do processo de desinfecção desses produtos. Os suprimentos recebidos deverão ser armazenados somente após sua desinfecção com o uso de solução clorada borrifada e pano descartável. As embalagens como caixas de papelão deverão ser descartadas e as embalagens primárias desinfetadas e armazenadas adequadamente;

6.33. As merendeiras farão os pratos para os alunos, ficando suspensa a distribuição utilizando o sistema self-service e evitando o compartilhamento de utensílios entre os estudantes;

6.34. As merendeiras deverão estar utilizando os protetores faciais adequados (face shield), como barreira adicional ao uso de máscaras o tempo todo da distribuição;

6.35. O protetor facial deve ser higienizado antes e após a distribuição da refeição aos alunos, lavados com água e detergente, enxaguados e desinfetados com solução clorada. Enxaguar novamente e deixar secar naturalmente.

## **7. Protocolos para os profissionais da Educação**

7.1. Retomar as aulas presenciais somente em situação de plena segurança sanitária para os profissionais da educação;

7.2. Organizar do trabalho dos/as profissionais da educação, observados os critérios de segurança sanitária e de novas rotinas escolares;

7.3. Observar medidas de segurança no trabalho para os/as profissionais da educação que integram os grupos de risco da COVID-19, com dispensa dos profissionais que sejam do grupo de risco (maiores de 60 anos, com comorbidades, grávidas, etc), sem prejuízo dos seus vencimentos, com a ~~necessidade de~~ contratação de pessoal para suprir essas ausências;

7.4. Realizar testes de detecção do Coronavírus adequados para todos os Profissionais;

7.5. Fornecer equipamentos de proteção individual para todos os Profissionais da Educação, garantidos pelo poder público;