



**PLANO DE CONTINGÊNCIA**  
**RETORNO ÀS ESCOLAS**  
**-ABERTURA COM RESTRIÇÕES-**

(Atualizado em 01/06/2021, Elaborado por: Fiscal Sanitário - Maria Cláudia Castelo).

O uso de máscaras é obrigatório por todos.

**Sobre o pátio e demais dependências**

- Instalação de lavatórios para mãos com água corrente e sabonete líquido com pontos estratégicos, possibilitando a utilização por alunos e força de trabalho (todos).
- Providenciar higienização das mãos antes de qualquer procedimento (orientar esta prática).
- Disponibilizar preparação alcóolica para a higiene das mãos dos alunos, funcionários em todos os acessos, nos corredores, entrada principal nos refeitórios e áreas comuns como pátios.
- Providenciar a sanitização dos ambientes preventivamente de 100% das escolas municipais, com Quaternário de Amônia.
- Disponibilizar cartazes e orientações quanto à Pandemia seguindo medidas protetivas.
- Estabelecer a limpeza terminal diária das salas de aula, refeitório e manter ambientes arejados.
- Não é permitido bebedouros a não ser com a utilização de copos descartáveis ou de uso único.
- Manter a higienização de ambientes estabelecendo rotinas de desinfecção de superfície.

**Sobre a portaria**

- Providenciar um responsável pela portaria da ESCOLA realizando a aferição de temperatura e higienização das mãos com álcool a 70% antes de adentrar a escola, e qualquer alteração da temperatura do aluno ou colaborador deverá ser avaliada pelo responsável da instituição e não permitir a entrada quando esta ultrapassar 37,5° (a equipe multidisciplinar que estará



responsável deverá ser discreta na liberação para evitar transtornos).

- Estabelecer um fluxo de entrada para os alunos (verificar a possibilidade de dois acessos, higienização dos pés, fluxo de entrada diferenciada dos demais institucionalizados).
- Promover o escalonamento de entrada e saída dos alunos, de modo a não formar aglomeração, inclusive entre os pais. Não permitir a saída simultânea de várias turmas.

### **Sobre as salas**

- Providenciar o espaçamento, de preferência realizando demarcações no piso nos moldes abaixo:  
Mínimo, 1,50 metro entre as mesas/carteiras escolares em todas as direções, para as classes do primeiro seguimento;  
Mínimo de 1 metro para as turmas de segundo seguimento e outros;  
Mínimo de 1 metro se a sala possuir boa ventilação natural;  
Mínimo de 1,50 metro se a sala não possui boa ventilação.
- Estabelecer a limpeza concorrente diária das salas de aula, sempre após os turnos (ao término dos períodos manhã/noite).
- Manter a higienização de cadeiras e carteiras escolares e demais superfícies (água e são ou álcool a 70%).
- Estabelecer horários diferenciados na hora do recreio de modo a evitar aglomerações.

### **Sobre os professores e profissionais do ambiente escolar (diretor, adjunto, secretário, merendeiras e apoios)**

- Os profissionais como os professores e educadores em geral, deverão orientar quanto a utilização das máscaras (evitar colocar as mãos no rosto para ajustá-la, verificar se a máscara está bem ajustada cobrindo nariz e boca, não realizar a troca com os colegas; sempre são de uso exclusivamente único).



- Recomendamos realizar a testagem para SARS-CoV-2 nos funcionários em geral, quinzenalmente, pois neste caso o risco é minimizado.
- Manter disponível EPIs (equipamentos de proteção individual) na escola para caso de necessidade imediata, conforme atividade do funcionário.
- Restringir o uso de objetos que possam ser compartilhados (livros, colchonetes, materiais de arte).
- Orientar os alunos para não compartilhar objetos pessoais (lápiz, borracha, merenda, águas ou qualquer outro objeto).
- Atividades de Educação Física: evitar o contato físico.

### **Sobre as máscara de proteção individual**

- A recomendação é que o uso de máscara de tecido não ultrapasse três horas ou após a pessoa sentir que ela está úmida, providenciar esta troca imediata.
- As máscaras devem ser higienizadas com água e sabão, se possível, deixar de molho por 60 minutos, segundo o Ministério da Saúde, secar ao sol, se possível.

### **Sobre a notificação de casos sintomáticos e assintomáticos**

- Regramento interno para os sintomáticos (síndrome gripal):  
Afastamento por 14 dias – quarentena-  
Testagem dos contactantes e afastamento dos contatos próximos  
Retornar após exames laboratoriais e alta clinica
- Regramento interno para os e assintomáticos (testagem positiva):  
IGM (infecção ativa);  
Afastamento por 14 dias – quarentena-  
Retornar após exames laboratoriais e alta clinica



## SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Adoção de boas práticas da UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição).

Adoção das boas práticas nas UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição):

- Higienizar frequentemente as mãos em lavatório com água corrente, esfregando com sabonete líquido todos os dedos, as unhas, as palmas, os dorsos e até os punhos por pelo menos, 20 segundos. Em seguida, secar com papel-toalha descartável (não reciclado e nem de tecido) a ser depositado em lixeira com tampa adicionada por pedal para evitar o uso das mãos;
- Proibir o uso de brincos, anéis, pulseiras e demais adornos para manipuladores de alimentos, pois esses acessórios dificultam a higienização das mãos;
- Lavar as mãos com água e sabonete líquido após ações como:
  - ✓ Tocar em maçanetas
  - ✓ Usar o banheiro
  - ✓ Tocar em alimentos crus
  - ✓ Mudar de atividade
  - ✓ Descartar resíduos ou realizar quaisquer operações contaminadas
  - ✓ Abrir geladeiras e porta das câmaras
- Usar uniforme completo sempre limpo e de cor clara, com calçados fechados, touca ou gorro para proteção dos cabelos;
- As máscaras são de uso obrigatório para todos os manipuladores e copeiras;
- Utilizar luvas somente para operações específicas. Nesses casos, elas devem ser descartáveis, substituídas regularmente e em curtos intervalos de tempo, sendo obrigatória a troca sempre que houver mudança de operação e após o toque em superfícies ou materiais contaminantes;
- Reforçar a sensibilização dos funcionários em relação à etiqueta respiratória para tosse ou espirro, que é a de proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o



rosto. Os profissionais devem estar atentos e evitar levar as mãos à boca, assim como coçar o rosto, nariz e olhos, mantendo sempre as unhas limpas e aparadas;

### **Higiene dos ambientes de alimentação**

- Expor em local visível, cartazes com o procedimento padronizado da correta higienização das mãos, além de aviso

com orientações sobre a importância da limpeza das mãos com a prevenção de doenças.

- Higienizar utensílios com detergentes apropriados e mantê-los protegidos.
- Eliminar o uso de itens compartilhados, dando preferência aos descartáveis.
- Todos os utensílios utilizados na etapa de distribuição dos alimentos ao consumo devem ser descartáveis, para prevenir o risco de disseminação do COVID-19.
- Manter os ambientes limpos e arejados, com janelas abertas.
- Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, balcões, vitrines, pisos, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabonete líquido, corrimões, móveis entre outros. O recomendado é fazer a limpeza com a solução de detergente e desinfecção com hipoclorito de sódio (água sanitária), diluindo uma parte de hipoclorito em dez partes de água.
- Intensificar a higienização dos sanitários, com o funcionário responsável pelo serviço, utilizando luvas de borracha, avental, calça comprida e calçado fechado.
- Proibir a varredura de superfícies a seco para não suspender a poeira e favorecer a contaminação por microorganismos. Utilizar a varredura úmida com mops, rodos e panos de limpeza úmidos.
- Os produtos saneantes (desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente certificados.



- Proibir a realização de procedimentos de limpeza e preparo de alimentos por um mesmo profissional simultaneamente.

### **Cuidados na recepção e manipulação**

- Durante a recepção deve-se verificar a procedência do alimento (rótulo), prazo de validade, integridade e conservação das embalagens; temperatura de conservação do produto; no caso de produtos de origem animal os mesmos devem ter registro em um órgão da Agricultura (ter SIF; SIE-RJ; SISBI ou SELO ARTE).

- Ao receber qualquer alimento, fazer a higienização antes do seu armazenamento. No caso de não perecíveis (tetrapacks, latas, garrafas, etc.), as embalagens devem ser lavadas com sabão neutro e secas antes de serem armazenadas. Em caso de embalagens mais sensíveis, como a de arroz, feijão, pães, bolachas, as mesmas devem ser higienizadas com solução de álcool 70% antes de serem armazenadas. As sacolas da entrega devem ser descartadas para prevenir o risco de contaminação, ou quando reutilizáveis, devem ser sanitizadas com álcool 70%.

- Folhosos e vegetais devem ser armazenados e embalados em sacos transparentes de primeiro uso e ser higienizados no momento do consumo.

- Efetuar higienização e desinfecção dos folhosos e frutas, seguindo fluxo básico:

- a) Selecionar e lavar cuidadosamente em água corrente;
- b) Preparar solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água) e manter todos os alimentos em imersão por 20 minutos ou conforme orientação constante do rótulo do produto;
- c) Enxaguar em água corrente;
- d) Manter em refrigeração até o momento do consumo.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA DE SÃO GONÇALO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E DEFESA CIVIL**  
**DEPARTAMENTO DE CONTROLE DE ZOOSE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

---

- Não manipular alimentos crus e preparados simultaneamente, a fim de evitar a contaminação cruzada.
- Manter abastecidas as saboneteiras e papeleiras em todos os pontos de lavagem de mãos, que também devem estar equipadas com lixeira dotada de tampa acionada por pedal.
- Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados, pois é lixo infectante, manter lixeira específica para este fim, com acionamento a pedal com tampa.

### **Merenda**

Não é permitido compartilhar merenda.  
Manter higienização das mãos antes de merendar.

Alertar para troca de lanches com amigos.  
Manter embalagens fechadas para facilitar a higienização.

### **Refeitórios**

- Limpeza concorrente diária logo após o uso (álcool 70%, água e sabão ou saneante com registro na Anvisa).
- Manter lavatórios abastecidos com água e sabão, papel toalha e lixeira com acionamento a pedal, com tampa.
- Manter o distanciamento entre os alunos mínimo de 1,5 cm.
- Manter o quantitativo mínimo de pessoas no refeitório, alternar os horários (evitar aglomerações).

***EM CASO DE SURTO DEVERÁ SER REALIZADA SANITIZAÇÃO NOS AMBIENTES COLETIVOS***



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA DE SÃO GONÇALO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E DEFESA CIVIL**  
**DEPARTAMENTO DE CONTROLE DE ZOOSE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

---

***Maria Cláudia Castelo***

Enfermeira – fiscal sanitário  
Chefe do setor de Saúde VISA  
Matricula nº.13759

***Marcelo Sá Lima***

Diretor DZVSA  
Matrícula 124698