

PROTOCOLO SANITÁRIO DE RETORNO ÀS ATIVIDADES ESCOLARES PRESENCIAIS NO CONTEXTO DA PANDEMIA DA COVID-19

AUXILIAR DE SERVIÇOS DE EDUCAÇÃO BÁSICA - ASB



CARTILHA - ASB

Em primeiro lugar, desejamos que todos estejam bem e com saúde. No início deste ano, começamos a vivenciar uma pandemia de COVID-19 que obrigou a mudança de rotina em todo o mundo, afetando nossas vidas pessoais e de trabalho, assim também como a rotina de nossas escolas.

Pensamos em todos os detalhes para que a nossa retomada seja segura e todos os procedimentos adotados sejam seguidos.

Estamos planejando a reabertura gradual das aulas presenciais, para isso encaminhamos orientações importantes para o seu cuidado e o cuidado com toda comunidade escolar.

- Preparação para a reabertura;
- Orientações quanto ao uso de EPIs;
- Orientações de higienização e desinfecção de áreas, bancadas e pisos;
- Orientações de higienização e desinfecção de banheiros;
- Manuseio e preparação de alimentos.

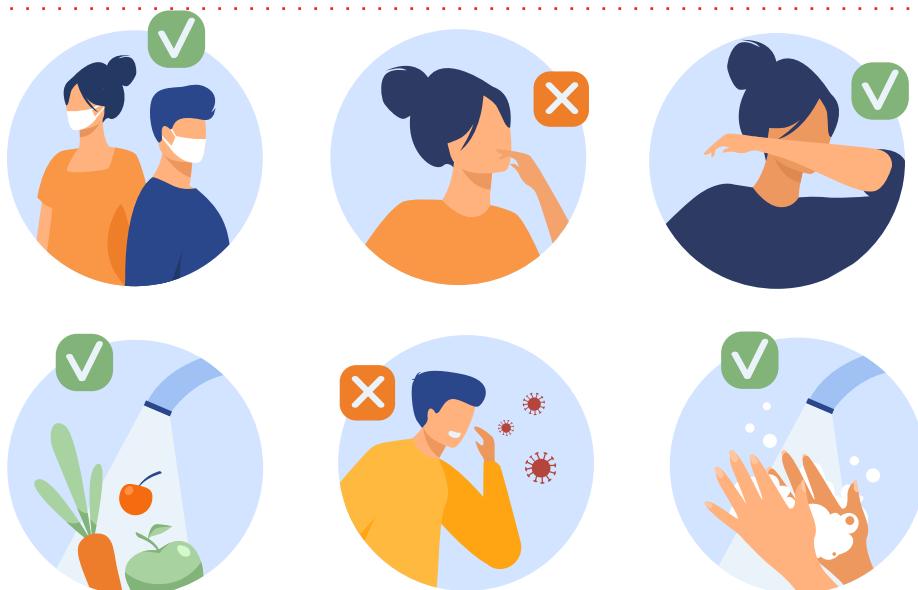
Iremos neste momento adotar medidas adicionais de limpeza e desinfecção para a manutenção do ambiente higienizado, empregando técnicas corretas, produtos e equipamentos adequados. Para isso vamos definir o que é limpeza e o que é desinfecção:

Limpeza:

Remoção de microrganismos, sujeiras e impurezas das superfícies, com a remoção de sujidade através do uso de produtos detergentes ou multiuso. É recomendado utilizar água, sabão e detergente (na diluição recomendada pelo fabricante).

Desinfecção:

Uso de produtos químicos para a eliminação de microrganismos, com a utilização de produtos desinfetantes de uso geral, respeitando a diluição e tempo de contato, informados no rótulo pelo fabricante. O tempo de exposição de um minuto reduz significativamente a potencialidade de transmissão do coronavírus nas superfícies. É recomendado utilizar álcool etílico 70% e hipoclorito de sódio a 0,1% (concentração recomendada pela OMS).



PREPARAÇÃO PARA A REABERTURA

Antes do retorno das aulas presenciais, é muito importante realizar a limpeza e desinfecção geral de todos os ambientes das escolas como: salas de aula, salas dos professores, sala dos diretores e supervisores, biblioteca, cantina, banheiros etc.

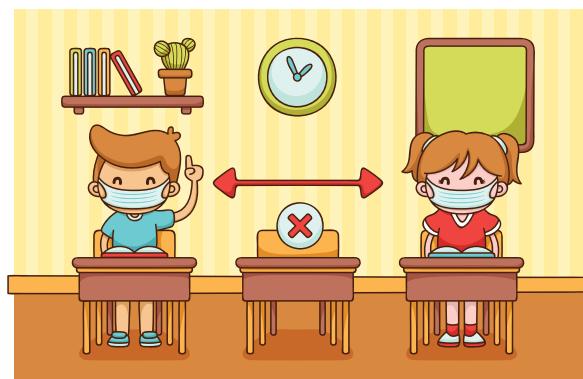
No retorno das aulas presenciais oriente os estudantes sobre a importância do distanciamento social, evitando que ocorra aglomeração na entrada, na saída e nas áreas dependências da escola (corredores, quadras, banheiros, cantina).

Auxilie quando possível os estudantes a manterem as regras de distanciamento social, a correta higiene das mãos , assim como o uso permanente da máscara.



Auxiliar na orientação quanto a ventilação natural em todos os ambientes escolares, mantendo portas e janelas abertas sempre que possível.

IMPORTANTE



Auxiliar na demarcação da distância de 1,50 nos espaços coletivos: portão de entrada da escola, quadra, bancadas da cantina, bebedouro, banheiro, sala de aula (disposição das carteira mantendo 1,50 de uma carteira para outra).

ORIENTAÇÃO QUANTO AO USO DE EPI

Ao chegar em seu ambiente de trabalho siga as orientações antes de iniciar suas atividades.

- 1- Ao chegar na unidade, e antes de iniciar suas atividades, lave bem as mãos (dedos, unhas, punho, palma e dorso) com água e sabonete líquido, e utilizar toalhas de papel para secá-las; Não utilizar toalhas de tecido.
- 2- Realize a higienização das mãos ao chegar no local de trabalho antes de trocar sua vestimenta e colocar os EPIs.
- 3- Realizar a higienização das mãos novamente, após a colocação dos EPIs,
- 4- É obrigatório o uso de EPIs no recebimento de produtos (material de higiene, escritório) e na produção dos alimentos. Estes devem ser touca, máscara, avental, luvas, óculos ou protetor facial
- 5- É obrigatório o uso de EPI para a higienização de banheiros e outros espaços. Touca, máscara, avental, botas, luvas, óculos ou protetor facial.
- 6- OBS: Não utilizar armários de uso coletivo para guardar seus objetos pessoais. Não guardar nenhum pertence pessoal nos ambientes destinados a alimentação escolar.



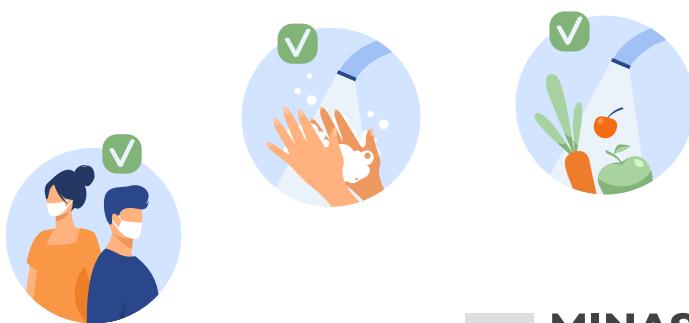
ORIENTAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE PRODUTOS E ALIMENTOS ENTREGUES NA ESCOLA

A entrega de mantimentos, material de higiene e escritório, dentre outros, deve ser realizada na entrada de serviço. Caso a instituição não possua entrada de serviço, deve ser definido horário para receber as mercadorias, que não coincida com o horário de fluxo de pessoas. Siga as orientações para a correta higienização e desinfecção:

- 1- Reservar uma área para recebimento dos alimentos e outros materiais para que não contamine ambientes já higienizados e desinfectados;
- 2- Realizar a limpeza dos produtos e alimentos com solução desinfetante, utilizando-se produtos à base de cloro, como o hipoclorito de sódio a 1%, álcool líquido a 70% ou outro desinfetante de uso geral, desde que seja regularizado junto à ANVISA;

Água sanitária: diluir 2 ½ colheres de sopa de água sanitária / 1L água.
Alvejante comum: 2 colheres de sopa de alvejante / 1L água.

- 3- Após a higienização e desinfecção acondicionar os produtos e alimentos em outro local já higienizado e desinfectado; Esperar que eles sequem antes de armazenar em seu local definitivo.;
- 4- Realizar a limpeza e desinfecção da primeira área, onde foi recebimento os produtos,
- 5- Guarde todos os produtos e alimentos em seu local de armazenamento definido pelo diretor(a).



ORIENTAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE ÁREAS, BANCADAS E PISOS

A higienização e desinfecção de áreas, bancada e pisos deve proceder da seguinte forma:

- 1- Realizar a limpeza de todos os ambientes (áreas comuns, refeitórios, salas e outros) com solução desinfetante regularmente, utilizando-se produtos à base de cloro, como o hipoclorito de sódio a 1%, álcool líquido a 70% ou outro desinfetante de uso geral, desde que seja regularizado junto à ANVISA;

Água sanitária: diluir 2 ½ colheres de sopa de água sanitária / 1L água;
Alvejante comum: 2 colheres de sopa de alvejante / 1L água;

- 2 - Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, copiadoras, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com solução alcoólica líquida a 70%;
- 3- Higienizar celulares, tablets e equipamentos eletrônicos com álcool Isopropílico;
- 4- O dispositivo dispensador de água dos bebedouros que exigem aproximação da boca deve ser lacrado, permitindo-se apenas o dispensador para copos e garrafas de uso individual, evitando que estes entrem em contato direto com o dispositivo. E estes devem ser higienizados e desinfectados constantemente.;
- 5- Auxiliar em informar aos estudantes que estes devem trazer seu copo ou garrafa de casa. Evitar aglomeração próximo ao bebedouro, mantendo a distância de 1,5m entre os estudantes. E antes de se dirigir ao mesmo, orientar o estudante que deve higienizar suas mãos com álcool a 70%.

ORIENTAÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE BANHEIROS

- 1- Higienizar e desinfectar os banheiros, lavatórios e vestiários antes da abertura da escola, após o fechamento e, no mínimo, a cada três horas.
- 2- As pias e vasos sanitários devem ser lavados periodicamente, no início e nos intervalos, no mínimo. Utilizar sabão e água sanitária diluída conforme orientação.
- 3- Esvaziar as lixeiras sempre que estiverem cheias e ou no mínimo três vezes ao dia;
- 4- Verificar e repor os dispensadores de sabonete líquido, porta papel toalha sempre que necessário
- 1- É obrigatório o uso de EPI para a higienização de banheiros e outros espaços.
Touca, máscara, avental, botas, luvas, óculos ou protetor facial



MANUSEIO E PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Segue orientações específicas para o manuseio de utensílios de cozinha, assim como a rotina de limpeza e desinfecção.

- 1- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos.
- 2- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, professores, alunos e colegas de trabalho, no local de manipulação dos alimentos;
- 3- A rotina de limpeza e desinfecção definida deve ser seguida rigorosamente, lembrando que as superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento devem ser higienizados.
- 4- Os utensílios como pratos e talheres em que serão fornecidos a refeição aos estudantes deverão ser lavados com água e sabão e, posteriormente, fazer a imersão em água fervente ou solução clorada.
- 5- Se a refeição for oferecida na própria cantina, orientar os estudantes quanto ao distanciamento social, e executar a limpeza e desinfecção das bancadas a cada troca de turma.

