



Centro de Educação Infantil Irmão José Grosso
FRATERNIDADE ESPÍRITA IRMÃO GLACUS
FUNDAÇÃO ESPÍRITA IRMÃO GLACUS

PROTOCOLO DE BIOSSEGURANÇA

RETOMADA DAS AULAS PRESENCIAS

2021





CUIDADOS RELACIONADOS AO AMBIENTE

1. Estacionamento

- O porteiro da instituição indicará o espaço demarcado, para os responsáveis estacionarem aguardando a entrada das crianças;
- Na entrada da instituição um funcionário devidamente paramentado fará aferição da temperatura, orientando o uso do tapete sanitizante e do álcool em gel 70%;
- A rampa de acesso terá demarcações, orientando entrada e saída e respeitando o distanciamento;
- Haverá placas com medidas de prevenção.

2. Secretaria

- No ambiente administrativo o atendimento ao público será com horário agendado;
- Haverá dispensador de álcool em gel.

3. Salas de aula

- Manter porta e janelas abertas durante todo o período das aulas, para melhor ventilação. Não ligar ventiladores (proibido pela Organização Mundial da Saúde).
- As carteiras serão demarcadas, promovendo-se o distanciamento das crianças.
- As crianças deverão ter lugares fixos para participarem das aulas.
- A saída da sala de aula deverá ser feita em horário escalonado.
- Haverá dispensadores de álcool em gel de fácil acesso para as crianças.
- Manter distanciamento de segurança de no mínimo 2 metros.
- Nas portas das salas constará a quantidade máxima de pessoas no ambiente.



4. Refeitório

- Os alunos maiores farão as refeições em sala de aula, e os menores farão uso do refeitório, mantendo a distância mínima;
- As funcionárias, devidamente equipadas com máscara, luvas e toucas plásticas, entregarão as refeições individualizadas para cada criança, respeitando a capacidade do refeitório;
- O recebimento e a manipulação dos alimentos serão feitos no 2º andar, em ambiente apropriado.

5. Sanitário

- Funcionárias irão auxiliar as crianças ao usarem o banheiro;
- Haverá sabonete líquido e papel toalha na altura das crianças;
- O uso do banheiro será escalonado por turma;
- Haverá lixeiras com pedal.

6. Ambiente comum

- Horário escalonados;
- Tapetes sanitizantes;
- Dispensador de álcool gel;

Após a saída dos alunos, pulverizar com sanitizante: pisos, corredores, rampas e paredes das rampas (onde há toque de mãos);

- Limpar salas de aula, borrifando sanitizante nas mesas e cadeiras, secando com pano multiuso. Higienizar maçanetas e acendedores de luz;
- Pulverizar sanitizante em toda a área externa do colégio, incluindo as portarias.



7. Bebedouro

- Apenas a torneira do bebedouro poderá ser utilizada, o jato será vedado;
- O uso do bebedouro será somente com copo ou garrafinha.

8. Sala de reunião

- Preferencialmente, as reuniões serão on-line. Quando necessário presencialmente, serão previamente agendadas, e os participantes deverão usar máscara e respeitar o distanciamento;
- Antes e após as reuniões presenciais, será feita a higienização do ambiente;
- Haverá dispensador de álcool gel.

9. Almojarifado

- Lista de materiais será passada para funcionária com os pedidos, e os materiais serão entregues em sala de aula, individualmente, em sacolas plásticas; (conferir)
- O recebimento dos materiais será feito do lado de fora do almojarifado. Eles serão higienizados e logo após serão guardados.

10. Cozinha

Os profissionais que atuam na cozinha deverão:

- Reforçar as boas práticas na cozinha (PNAE) e reservar espaço para higienização adequada e prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras;
- Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos, sendo proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como comer, fumar, coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou praticar outros hábitos inseguros;
- Manter a distância de 2 metros entre si e evitar conversas desnecessárias:



- Fazer a desinfecção das bancadas e outras superfícies com soluções antes do início do trabalho,
- Lavar as mãos com água e sabão antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos,
- Será vedada a utilização de adornos pessoais, como anéis, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares e brincos grandes, pelos profissionais que manipulam alimentos.

Contagem, ____ de _____ de 2021.

Responsável pela Instituição de Ensino