

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE CAMPOS DO JORDÃO

Comprovante de Protocolo



Data/Hora: 09/10/2020 13:54

Tipo/Processo : MEMO - 8043/2020 Vol.1
Requerente : SE - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Tel. Contato :
Usuário : Samara Agata Garcia

Assunto: : ENCAMINHA DOCUMENTO

Departamento : SS - SECRETARIA DE SAÚDE

Histórico : MEMORANDO Nº 429/2020 - ENCAMINHA MINUTA DE PROTOCOLO DE REABERTURA DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICIPIO DE CAMPOS DO JORDAO

PREFEITURA MUNICIPAL
CAMPOS DO JORDÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Fls. _____
Rubrica

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE CAMPOS DO JORDÃO

Av. Frei Orestes Girardi, 893 - Vila Abernêsia



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

MEMORANDO

Nº. 429/2020

Data: 06/10/2020

ORIGEM	DESTINO	ASSUNTO
Secretaria de Educação	Secretaria de Saúde	Encaminhamento

Prezado Sr. Dr. Márcio Franchi Stievano,
Secretário de Saúde

A Secretaria de Educação encaminha Minuta de Protocolo de Reabertura das Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Campos do Jordão, após realização das correções indicadas pela Secretaria da Saúde, em reunião com a Sra. Rosani, Coordenadora da Vigilância Sanitária para novo parecer.

Obs.: Esclarecemos que os POPs estão em processo de construção e será encaminhado assim que forem concluídos.

Atenciosamente,

Marta Maria Esteves
Secretaria de Educação



MINUTA

**PROTOCOLO DE REABERTURA DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO
MUNICÍPIO DE CAMPOS DO JORDÃO – SP**

Em observância das normativas do Governo do Estado de São Paulo, da Prefeitura de Campos do Jordão e das manifestações das autoridades de saúde de nosso município, no contexto da Pandemia da Covid-19, descrevemos um protocolo de ações a serem consideradas na ação de retomada das atividades escolares presenciais, ponderando o comportamento e a capacidade transmissão da doença, além de nossos desafios físicos e emocionais, com intuito de encontrar soluções para atender a rede de ensino, que tem buscado zelar pela manutenção do processo de escolarização e atender a comunidade, que necessita reativar sua rotina de atividades econômicas.

Esse documento visa a orientar os gestores das Unidades Escolares como instrumento de apoio nessa retomada, considerando o regramento do Estado e Município, frente aos dados epidemiológicos da doença e orientações das autoridades sanitárias competentes, com vistas e considerações de comissão local.

AÇÕES PRÉVIAS

- Alteração do Decreto Municipal N° 8.105, de 16 de março de 2020, que interrompeu as aulas;
- Tomar ciência do novo calendário escolar, sabendo de que este ainda pode sofrer alterações;
- Capacitar, sob o comando das autoridades de saúde do município, todos os profissionais que estarão, direta ou indiretamente, envolvidos no retorno das atividades escolares presenciais;
- Estreitar laços com os ESF que atende a maior parte da comunidade escolar para definição de fluxo de orientações e encaminhamentos de casos suspeitos de Covid-19;
- Notificar todas as famílias, previamente, sobre o retorno às atividades presenciais e as normas de conduta que serão adotadas para prevenção de contágio pela Covid-19;
- Preparar a unidade para retorno de, no máximo 35% dos alunos, respeitando o distanciamento 1,5m recomendado, indicando esse distanciamento em todos os espaços das unidades escolares;
- Reforçar, se necessário, a busca ativa dos alunos que não se posicionaram ou o fizeram muito pouco, frente a realização de atividades remotas
- Construir uma rotina de uso de espaços escolares, apontando responsável por cada ação, limpeza e fiscalização das normativas de segurança;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE CAMPOS DO JORDÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

Administração 2017/2020

PREFEITURA MUNICIPAL
CAMPOS DO JORDÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Fls. 04
Rubrica [assinatura]

- Repassar aos responsáveis o protocolo interno de como serão desenvolvidos os trabalhos na escola;
- Organizar oferta de ensino híbrido simultaneamente, de atividades presenciais e não presenciais, podendo para tal, realocar docentes por turmas e tarefas;
- Retardar ao máximo o retorno das turmas de Berçário I e II e Maternal I;
- Optar, preferencialmente, pelo retorno dos alunos em série final de seu segmento: 2º Etapa, da Educação Infantil, 5º ano, do Ensino Fundamental I e 9º ano, do Ensino Fundamental II;
- Criar e aplicar, paulatinamente, uma escala para que todas as turmas possam ter atendimento semanal, mesmo que um dia por semana, buscando reativar a rotina escolar, considerando uma combinação de trabalho pedagógico, reduzir casos de evasão, espaço físico disponível, urgência da comunidade, dentro das normativas sanitárias e dos profissionais à disposição;
- Contabilizar, selecionar e ter ciência/autorização dos pais que seu(ua) filho(a) fará retorno presencial às atividades escolares;
- Acatar, por escrito, opções feitas pelas famílias de manutenção dos alunos na realização, exclusiva, de atividades remotas;
- Trabalhar com dados documentais comprovados ou de saúde, das pessoas, professores, funcionários e alunos que não retornarão presencialmente; reforçando que todos, mesmo à distância, estarão integrados às ações em desenvolvimento;
- Considerar que não serão feitas contratações para as ações presenciais, exceto para aquelas que não permitam ser mantidos os procedimentos remotos e que tenham justificativas oficiais, atendendo ao disposto na Lei Complementar 173/2020;
- Organizar as equipes de professores e funcionários, para efetivar atendimento desse contingente de alunos que retornará, de forma escalonada;
- Manter em trabalho remoto, à disposição da escola, todos os professores e quadro de apoio que tenham justificativa para não retorno presencial;
- Organizar rotina de limpeza dos ambientes de trabalho e de equipamentos de uso individual, alterando-as sempre que se verificar necessidade;
- Garantir abastecimento dos EPIs indicados pelas autoridades de saúde;
- Garantir sinalização no piso, com distanciamento 1,5 m, em todos os locais onde habitualmente se formam filas, como banheiro, serviço de merenda, formação das turmas para entrada, etc;
- Optar pelo menor fluxo, com no máximo 35% de passageiros, nos veículos escolares e coordenar junto ao setor de transporte da Secretaria de Educação, os alunos advindos das diferentes rotas que servem sua unidade, escalados para o deslocamento diário.
- Garantir que alunos afetados com temperatura superior à 37,5°, não embarcarão nos veículos escolares. Para os alunos que forem embarcar realizar a higienização das mãos com álcool gel 70%, administrado pelo orientador da rota escolar e todos deverão fazer uso de máscaras.
- Notificar os pais e/ou responsáveis dos alunos que fazem uso da rota escolar de que os alunos que apresentarem temperatura superior a 37,5° não poderão embarcar;



- Todos os veículos coletivos, que transportam alunos sob responsabilidade da rede municipal, deverão regularmente ter suas superfícies desinfetadas, com álcool líquido 70%, e durante seu deslocamento, ter assegurado uma boa ventilação;
- Os horários de entrega de insumos ou qualquer outro material, deverá ser rigorosamente indicado e cumprido pelo setor competente, evitando que aconteça em horários em há muitos indivíduos circulando pela escola;
- Enquanto durarem as normativas de combate e controle da pandemia, ficam suspensos todos os eventos que indiquem aglomerações;
- Evitar uso de áreas comuns, como biblioteca, brinquedoteca e sala de informática, se for utilizar manter distanciamento de 1,5m;
- Evitar entrada de pessoas que não sejam do convívio escolar;
- Evidenciar que o desenvolvimento das atividades presenciais pode ser reduzido ou suspenso, a qualquer momento, ou ainda, os protocolos serem alterados, em decorrência da evolução do surgimento de casos da doença ou de novas normativas das autoridades de saúde;
- Para garantir a realização correta de todos os procedimentos de higiene e limpeza serão construídos POPs, (Procedimentos Operacionais Padrão) para as ações realizadas nas unidades escolares.

AÇÕES DIÁRIAS

- Proceder, seja qual for à estrutura selecionada, que o retorno se dê gradualmente, ampliando aos poucos o número de alunos atendidos, garantindo o cumprimento das orientações da Saúde.
- Uso obrigatório de máscara para todos que ingressam na unidade escolar, fazendo sua substituição quando ficar úmida ou suja, sendo essa orientação válida para todas as faixas etárias que nos propomos a atender;
- Não permitir acesso à unidade escolar de outros indivíduos sem máscara, fazendo as devidas substituições destas a cada 4h, conforme as normas sanitárias; fornecendo tal EPI quando necessário;
- Disponibilização de álcool gel 70% na entrada de todas as unidades escolares;
- Adotar horários diferenciados para entrada, saída e recreio das turmas;
- Aferir temperatura na entrada da escola, caso algum aluno apresente temperatura superior a 37,5°, este não deverá entrar na escola e ser encaminhado ao ESF da região;
- Aferir temperatura diariamente dos profissionais que atuarão na escola. Não deverá entrar ou permanecer na escola ninguém com temperatura superior a 37,5°;
- Orientar que as crianças não devem levar brinquedos de casa para escola;
- Impedir o uso de brinquedos que não possam ser higienizados;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE CAMPOS DO JORDÃO
ESTADO DE SÃO PAULO
Administração 2017/2020

PREFEITURA MUNICIPAL
CAMPOS DO JORDÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Fls. _____
Rubrica _____

- Manter portas e janelas abertas para ventilação do ambiente;
- Divulgar e acompanhar as normativas de prevenção e risco à Covid-19;
- Manter o uso da tecnologia para a realização de reuniões com a equipe e se necessário com a comunidade escolar;
- Atividades impressas, quando devolvidas por aqueles que se manterão realizando atividades remotas, deverão ser acomodadas em local separado e manuseadas somente após uma semana; sendo higienizadas, se for possível;
- Promover, prioritariamente, ações de acolhimento emocional aos estudantes, professores e quadro de apoio;
- Usar máscaras e higienizar com álcool em gel 70% as mãos, antes de ingressar no transporte escolar;
- Manter banheiros abastecidos de papel toalha e sabonete líquido;
- Orientar lavagem das mãos com água e sabão / higienização com álcool 70%;
- Abolir apertos de mão, beijos e abraços;
- Respeitar distanciamento de pelo menos 1,5m entre todas as pessoas na unidade escolar;
- Proibir a realização de atividades que gerem aglomerações;
- Considerar com rigor esse distanciamento de 1,5m nas aulas de Educação Física e Arte, preferencialmente ao ar livre, sem manuseio de materiais coletivos ou toques;
- Orientar para manutenção de cabelo preso e evitar uso de acessórios;
- Não haver compartilhamento de objetos como copos, talheres, materiais de escritório e escolares, livros e afins;
- Proceder a recorrente limpeza e desinfecção dos ambientes, com álcool líquido 70%, nas áreas de maior trânsito de pessoas, com ênfase em banheiros e salas de aula. Proceder a limpeza/desinfecção após os intervalos de lanche manhã e tarde, na troca de período e no final do dia.
- Proibir o uso de bebedouros, orientando para que todos possuam reservatórios pessoais de água potável;
- Oferecer merenda empratada ou gêneros alimentícios embalados individualmente, nunca autosserviço;
- Proibir o comércio das cantinas;
- Escalonar acesso e uso do refeitório e pátio escolar, um grupo de alunos por vez, de forma a não formar aglomerações;
- Reconhecer e estabelecer quais dessas normativas são aplicadas para os alunos da Educação Especial, requer uma consideração individual minuciosa e ponderada junto com especialistas e as famílias, para se tomar a decisão do seu retorno. Em caso de risco para criança não retornar;



- Manter rotina de busca ativa dos alunos, diante da detecção precoce do desengajamento dos com maior risco de evasão;
- O motorista e orientador responsáveis pela rota deverão passar pela aferição de temperatura e não deverão realizar a rota com temperatura superior a 37,5°. Obrigatoriamente usar máscara.
- ATENÇÃO – caso alguém apresente sintomas como tosse, febre, coriza, dor de garganta, dificuldade para respirar, fadiga, tremores e calafrios, dor muscular, diarreia, dor de cabeça, perda recente do olfato ou paladar, a pessoa deve comunicar a direção da unidade e esta, imediatamente, o ESF, do bairro, que procederá avaliação e acompanhamento. O aluno deverá ser tirado imediatamente do contato com os demais alunos.

AÇÕES POSTERIORES

- Em caso de surgimento de casos de suspeita ou de contaminação confirmada, a Secretaria de Saúde será consultada para nortear procedimentos;
- Reorganizar os objetivos de aprendizagem não contemplados em 2020, preparando um relatório norteador do que se ficou perceptível nesse período de realização de atividades remotas; que será confrontado com as avaliações presenciais, ocorram estas quando for possível, permitindo a construção mais fundamentada de um novo planejamento;
- Planejar, com afinco, atividades para fortalecer a retomada de conteúdos de recuperação a de atendimento aos alunos com maiores dificuldades;

Campos do Jordão, 06 de outubro de 2020.

Secretaria Municipal de Saúde

PREFEITURA MUNICIPAL
CAMPOS DO JORDÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Fis. _____
Rubrica _____

MEMORANDO INTERNO
Nº: 10/2021
DATA: 08/01/2021

ORIGEM: Secretaria de Saúde	DESTINO: Secretaria de Educação	ASSUNTO: Reabertura Escola
---------------------------------------	---	-----------------------------------

Ilustríssima Senhora
Marta Maria Esteves
Secretária de Educação
Nesta

Servimo-nos do presente para informar a V. Sa., que conforme Memorando Nº 114/2020 da Vigilância Sanitária, segue cópia acostado ao presente, o protocolo para reabertura das Escolas da Rede Municipal de Ensino de Campos do Jordão, atende ao protocolo de segurança conforme o plano São Paulo. Assim, ficamos no aguardo dos POP'S para parecer final.

Sendo o que se apresentava para o momento, aproveitamos a oportunidade para renovar nossos protestos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente,


Dr. Marcus Vinicius Maia de Rezende
Secretário de Saúde



MEMORANDO INTERNO
Nº. 114/2020
DATA: 16/10/2020

ORIGEM: Vigilância Sanitária.	DESTINO: Secretaria de Saúde	ASSUNTO: Protocolo reabertura Escolas Municipais
---	--	--

Sr. Dr.
Márcio Franchi Stievano
Secretário Municipal de Saúde
Nesta.

PREFEITURA MUNICIPAL
CAMPOS DO JORDÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Fls. 09
Rubrica: 

Em resposta ao documento nº 8043/2020, para reabertura das Escolas da rede municipal de ensino de Campos do Jordão, informamos que o protocolo apresentado pela escola está de acordo com os Protocolos Sanitários – Educação Etapa 1 do Plano São Paulo. Ficamos no aguardo dos POP's para parecer final.

Sem mais, ficamos a disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,


Rosani Nicolau Roscia
Coord da Vigilância Sanitária

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Procedimento Operacional Padrão –POP

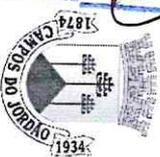
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO: Processos padronizados para limpeza e desinfecção dos ambientes escolares.

- 1) Todos os agentes de limpeza deverão fazer uso equipamentos de prevenção e proteção para realização de suas atividades (luvas, máscaras e face shield);

Princípios gerais:

- Não comer ou fumar enquanto executar as tarefas de limpeza;
- Não utilizar jóias durante a execução do trabalho;
- Utilizar uniforme durante o trabalho;
- Utilizar EPI's de acordo com orientação recebida;
- Planejar o trabalho;
- Separar todo material necessário para execução das tarefas;
- Não agitar peças de roupas, sacos de lixo, ou qualquer outro material;
- Não espanar e não realizar varredura a seca das áreas internas da unidade;
- Iniciar a limpeza das áreas menos críticas para as mais críticas;
- Começar a limpeza sempre do fundo dos recintos e prosseguir em direção a saída;
- Fixação de cartazes com orientações sobre a prevenção à COVID-19 em locais visíveis;
- Manutenção de todas as áreas ventiladas, inclusive refeitórios e salas de aulas;
- Disponibilização de local acessível para a higienização das mãos com água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável e não reciclado, coletor de resíduo (lixeira) dotado de tampa e acionado sem contato manual; e fornecer, como alternativa complementar, solução para higienização de mãos à base de álcool em gel 70%;
- Orientação sobre o correto uso das máscaras;
- Organização da entrada dos alunos para que não haja aglomeração, mantendo a distância preconizada pelos órgãos reguladores em todos os ambientes, internos e externos. Atentar para alunos que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais;
- Aumento da frequência de higienização das áreas comuns e das superfícies de grande contato, por exemplo: corrimãos, sanitários, mesas, maçanetas, entre outros. Recomenda-se a frequência mínima de uma vez ao dia ou na troca de turnos escolares;
- Verificação do estoque de produtos vencidos ou com alteração nas suas características e realização do descarte, se necessário;
- Organização do estoque no sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) para otimização de uso dos itens próximos da validade;
- Verificação da disponibilidade de sabonete, álcool em gel 70% e papel toalha descartável e não reciclado em quantidade suficiente para adequada higienização das mãos com abastecimento dos dispensers;

- Verificação da quantidade de utensílios para atender à alimentação nos turnos de distribuição, de forma a garantir que a higienização seja realizada adequadamente;
- Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido;
- Para aumentar a segurança da comunidade escolar, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser frequentemente higienizados antes e após o início das atividades.
- Em relação ao álcool como saneante, pode ser encontrado nas formas em gel ou líquido, sendo etílico ou isopropílico a 70%. Sua finalidade é a desinfecção de objetos e superfícies potencialmente contaminados pelo vírus (maçanetas, corrimãos, mesas, telefones, botões de elevadores, teclados, mouses, etc.).



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO: Nº 01
LOCAL: Ambientes diversos		DATA EXECUÇÃO:
TAREFA: Higienização de utensílios, equipamentos e superfícies SEM contato com alimentos		RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:
RESPONSÁVEL: Funcionárias da Limpeza		DATA REVISÃO:
MATERIAL NECESSÁRIO		
Detergente neutro	Pano	
Espanja	Hipoclorito de Sódio ou água sanitária	
Água	Alcool 70%	
PROCEDIMENTO		
01- Higienizar as mãos;		
02- Verificar se o equipamento está desligado da corrente elétrica antes de iniciar a higienização;		
03- Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula ou pano seco e logo após, esfregar com uma esponja, água e detergente neutro;		
04- Enxaguar ou retirar o detergente neutro com pano úmido;		
05- Passar um pano limpo para secar;		
06- Fazer a solução clorada: 2 1/2 colheres de sopa de água sanitária diluídas em 1 litro de água;		
07- Aplicar a solução clorada ou hipoclorito de sódio ou álcool líquido 70% nas superfícies, equipamentos e utensílios;		
08- Deixar secar naturalmente ou, após aplicar o saneante, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os utensílios, equipamentos e superfícies.		
OBSERVAÇÕES		
Todos os produtos destinados para a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Anvisa e ser usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade.		
FREQUÊNCIA: Uma vez ao dia ou mais vezes, caso seja necessário.		
REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.		
Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane D. Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T		

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

LOCAL: Cozinha

PADRÃO: Nº 02

TAREFA: Higienização de utensílios e equipamentos com contato com alimentos.

DATA EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionárias da cozinha

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Detergente neutro
Espania
Água

Pano

Hipoclorito de Sódio ou água sanitária

Alcool 70%

PROCEDIMENTO

- 01- Higienizar as mãos;
- 02- Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
- 03- Estregar com esponja (fibrado ou escova própria para esse fim), água e detergente neutro;
- 04- Imergir por 15 minutos em solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);
- 05- Em casos de substituição, pode borrrifar a solução clorada ou álcool líquido 70% diretamente nos utensílios;
- 06- Deixar secar naturalmente ou, após borrrifar, aguardar 15 minutos pelo menos para utilizar os utensílios;
- 07- Em caso de equipamentos: Antes de realizar os procedimentos acima, desligar o equipamento da tomada;
- 08- Sempre que possível, desmontar o equipamento para higienização completa.

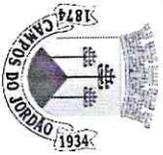
OBSERVAÇÕES

Todos os produtos destinados à higienização de utensílios, equipamentos e superfícies com contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Anvisa e ser usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, cumprindo o prazo de validade.

FREQUÊNCIA: Uma vez ao dia ou mais vezes, caso seja necessário.

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020./ GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

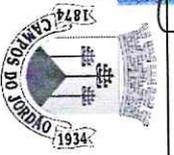
Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T



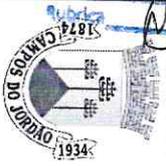
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO: Nº 03
LOCAL: Cozinha		DATA EXECUÇÃO:
TAREFA: Higienização de partes móveis, partes fixas e superfícies.		RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:
RESPONSÁVEL: Funcionárias da cozinha		DATA EXECUÇÃO:
MATERIAL NECESSÁRIO		
Detergente neutro		Pano
Esponha		Hipoclorito de Sódio ou água sanitária
Água		Álcool 70%
PROCEDIMENTO		
01- Higienizar as mãos;		
02- PARTES MÓVEIS: Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;		
03- Remover e colocar em imersão em água e detergente neutro;		
04- Esfregar com escova ou esponja (conforme o tipo de equipamento) e enxaguar com água;		
05- Imergir por 15 minutos em solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);		
06- Em casos de substituição, pode borrifar a solução clorada ou álcool líquido 70% diretamente nos utensílios;		
07- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar 15 minutos pelo menos para utilizar os utensílios;		
08- PARTES FIXAS: Realizar todos os procedimentos acima, porém ao invés do item 4, 5 e 6, deve esfregar com esponja, água, detergente neutro e logo após, retirar a espuma com um pano descartável úmido, para secar em seguida com um pano limpo.		
09- SUPERFÍCIES: Realizar todos os procedimentos acima, porém ao invés do item 4, 5 e 6, deve esfregar com esponja, água, detergente neutro e logo após, enxaguar com água, para secar em seguida com um pano limpo.		
OBSERVAÇÕES		
Todos os produtos destinados à higienização de utensílios, equipamentos e superfícies com contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Anvisa e ser usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, cumprindo o prazo de validade.		
FREQUÊNCIA: Uma vez ao dia ou mais vezes, caso seja necessário. Em superfícies, com no máximo um intervalo de 3 horas.		
REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020./ GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.		

Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T

SETOR DE NUTRIÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO: Nº 04
LOCAL: Cozinha/Lactário		DATA EXECUÇÃO:
TAREFA: Higienização de mamadeiras, copos de transição e chupetas.		RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:
RESPONSÁVEL: Funcionárias da cozinha/lactário		DATA REVISÃO:
MATERIAL NECESSÁRIO		
Escova com cerdas escuras		Recipientes de armazenamento
Detergente neutro		Água sanitária
Água		Álcool 70%
PROCEDIMENTO		
01 - Higienizar as mãos;		
02 - Descartar os resíduos e enxaguar;		
03 - Deixar em imersão em água morna (mínimo 42°C) com detergente neutro por 15 minutos;		
04 - Lavar com escova com cerdas escuras exclusiva para esses utensílios, um a um, inclusive os bicos;		
05 - Enxaguar em água;		
06 - Escorrer e levar para fervura por pelo menos 5 minutos ou deixar em imersão por 15 minutos em solução clorada;		
07 - Solução clorada: 1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água;		
08 - Retirar e deixar secar naturalmente;		
09 - Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.		
OBSERVAÇÕES		
FREQUÊNCIA: Todas as vezes após o uso.		
REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.		
Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T		



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO: Nº 05

LOCAL: Cozinha/Lactário

DATA EXECUÇÃO:

TAREFA: Higienização de latas e recipientes de leite.

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionárias da cozinha/lactário

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Álcool 70%

Pano Descartável

PROCEDIMENTO

01- Higienizar as mãos;

02- Borrifar álcool 70% em toda extensão da lata (inclusive entre a tampa e o lacre interno da embalagem) ou do recipiente de leite;

03- Passar pano descartável e deixar secar naturalmente;

04- Identificar a lata/recipiente com o nome da criança e/ou aluno, sala, data de abertura e data de validade.

OBSERVAÇÕES

FREQUÊNCIA: na primeira vez de uso da lata e antes das preparações seguir procedimento do 1 ao 3.

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO: Nº 06
LOCAL: Área externa ou interna		DATA EXECUÇÃO:
TAREFA: Higienização de bebedouros de águas industriais e de acionamento manual.		RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:
RESPONSÁVEL: Funcionárias da limpeza		DATA REVISÃO:
MATERIAL NECESSÁRIO		
Detergente neutro		Álcool 70%
Espunja		
Água		
PROCEDIMENTO		
01 - Higienizar as mãos;		
02 - Desligar o equipamento da tomada;		
03 - Umedecer uma esponja (de uso exclusivo) com água e detergente neutro;		
04 - Esfregar todas as superfícies do bebedouro (inclusive torneiras e botão de acionamento);		
05 - Enxaguar com água e secar;		
06 - Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro;		
07 - Deixar secar naturalmente.		
OBSERVAÇÕES		
Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.		
FREQUÊNCIA: Diária.		
REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020 / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.		
Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T		

SECRETARIA DE NUTRIÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO: Nº 07

LOCAL: Área externa ou interna

DATA EXECUÇÃO:

TAREFA: Higienização de bebedouros de água domésticos, suportes e bomba para galão.

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionárias da limpeza

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Detergente neutro	Álcool 70%
Espanja	
Água	

PROCEDIMENTO

- 01- Higienizar as mãos;
- 02- Desligar o equipamento da tomada;
- 03- Umedecer o pano descartável com água e detergente neutro;
- 04- Esfregar todas as superfícies externas do bebedouro (inclusive o galão e botão de acionamento);
- 05- Enxaguar com água e secar;
- 06- Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro e galão;
- 07- Deixar secar naturalmente.

OBSERVAÇÕES

Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.

FREQUÊNCIA: Diária.

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020 / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 **Revisado por:** Tatiane Possidônio CRN 35617 **Colaboração:** Walter Heyden CRN 115784/T

SECRETARIA DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO: Nº 08

LOCAL: Área externa ou interna

DATA EXECUÇÃO:

TAREFA: Higienização de galão de água.

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionárias da limpeza

DATA EXECUÇÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Detergente neutro	Álcool 70%
Pano descartável	
Água	

PROCEDIMENTO

- 01- Higienizar as mãos;
- 02- Fazer o recebimento em local apropriado;
- 03- Verificar a validade dos galões;
- 04- Limpar o galão com pano descartável umedecido e detergente neutro;
07- Antes de utilizar: limpar com pano descartável umedecido e detergente neutro e secar o galão com pano descartável seco. Borrifar álcool 70% em toda superfície, não esquecer de retirar a vedação do gargalo do galão com utensílio higienizado e acoplar ao bebedouro.
- 06- Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro e galão;
- 07- Antes de utilizar: Limpar com pano descartável umedecido e detergente neutro e secar o galão com pano descartável seco. Borrifar álcool 70% em toda superfície; não esquecer de retirar a vedação do gargalo do galão com utensílio higienizado e acoplar ao bebedouro higienizado.

OBSERVAÇÕES

FREQUÊNCIA: a cada troca de galão.

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO: Nº 09

LOCAL: Área exclusivamente doméstica

DATA EXECUÇÃO:

TAREFA: Higienização doméstica dos uniformes.

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionários em gerais

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Sabão em pó ou líquido

Água

PROCEDIMENTO

01 - Higienizar as mãos;

02 - Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido);

03 - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;

04 - Torcer;

05 - Secar naturalmente.

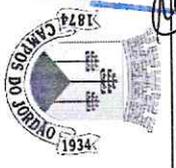
OBSERVAÇÕES

Cuidado com a utilização de produtos saneantes caseiros, que não estejam regularizados na Anvisa. Além de não haver comprovação de eficácia, podem apresentar risco de queimaduras, intoxicação e irritações.

FREQUÊNCIA: Diária

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020 / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 **Revisado por:** Tatiane Possidônio CRN 35617 **Colaboração:** Walter Heyden CRN 115784/T



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO: Nº 11

LOCAL: Áreas com lavatórios exclusivos para higienização das mãos

DATA EXECUÇÃO:

TAREFA: Higienização das mãos

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO

RESPONSÁVEL: Funcionárias da cozinha e limpeza

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Sabonete Líquido

Papel-toalha descartável

Água

PROCEDIMENTO

- 01- Abra torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia;
- 02- Aplique na palma da mão uma quantidade suficiente de sabonete líquido, ensaboando as palmas das mãos friccionando-as entre si;
- 03- Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos;
- 04- Entrelace os dedos e fricione os espaços interdigitais;
- 05- Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos com movimento de vai-e-vem;
- 06- Esfregue o polegar direito com o auxílio da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular;
- 07- Fricione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa);
- 08- Por último, esfregue os punhos com movimento circular e logo em seguida, exangue as mãos retirando os resíduos de sabonete;
- 09- Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelo punhos.

OBSERVAÇÕES

Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e regularizados pela Anvisa. Certifique-se que os produtos estão dentro da data de validade.

FREQUÊNCIA: Após trocar de tarefa, encostar em superfícies não higienizadas, utilizar sanitários, tocar na máscara ou quando achar necessário, com intervalos de no máximo 1 hora.

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO: Nº 12
LOCAL: Área exclusivamente doméstica		DATA EXECUÇÃO:
TAREFA: Higienização das máscara de proteção facial (face shield)	RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:	
RESPONSÁVEL: Funcionários em gerais	DATA REVISÃO:	
MATERIAL NECESSÁRIO		
Água sanitária	PROCEDIMENTO	Álcool 70%
01- Higienizar as mãos;		
02- Borrifar nas superfícies interna e externa da máscara com solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) ou com álcool 70%;		
03- Secar naturalmente.		
OBSERVAÇÕES		
<p>Cuidado com a utilização de produtos saneantes caseiros, que não estejam regularizados na Anvisa. Além de não haver comprovação de eficácia, podem apresentar risco de queimaduras, intoxicação e irritações.</p> <p>FREQUÊNCIA: a cada 60 minutos.</p>		
<p>REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020 / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.</p>		
<p>Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T</p>		

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO: Nº 13

LOCAL: Área exclusivamente doméstica

DATA EXECUÇÃO:

TAREFA: Higienização das máscara de uso não profissional e reutilizável

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionários em gerais

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Água sanitária

Água

PROCEDIMENTO

01- Higienizar as mãos;

02- Deixar a máscara de molho por pelo menos 20 minutos em solução clorada (2 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água);

03- Enxaguar a máscara para retirar o excesso do saneante;

04- Lavar a máscara em água corrente e sabão neutro;

05- Secar naturalmente;

06- Passar com o ferro quente.

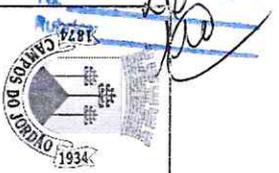
OBSERVAÇÕES

Cuidado com a utilização de produtos saneantes caseiros, que não estejam regularizados na Anvisa. Além de não haver comprovação de eficácia, podem apresentar risco de queimaduras, intoxicação e irritações.

FREQUÊNCIA: Diário ou quando em contato com alimento, a cada 2-3 horas.

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR. SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 **Revisado por:** Tatiane Possidônio CRN 35617 **Colaboração:** Walter Heyden CRN 115784/T



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO: Nº 14
LOCAL:	Cozinha	DATA EXECUÇÃO:
TAREFA:	Higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais.	RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:
RESPONSÁVEL:	Funcionárias da cozinha	DATA REVISÃO:
MATERIAL NECESSÁRIO		
Água sanitária		Água
PROCEDIMENTO		
01- Higienizar as mãos;		
02- Selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las;		
03- Selecionar as unidades brotadas, com sujidades, pragas e vetores e retirá-las;		
04- Lavar cuidadosamente em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;		
05- Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Utilizar produto adequado para esta finalidade. No caso da água sanitária, utilizar na diluição (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);		
06- Imergir todos os alimentos ao mesmo tempo. Confirmar se todos alimentos estão completamente imersos;		
07- Deixar os alimentos imersos por 15 minutos ou conforme orientação do fabricante;		
08- Enxaguar cuidadosamente em água corrente e potável, ou conforme a recomendação do fabricante.		
OBSERVAÇÕES		
Os produtos usados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar na rotulagem indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Anvisa e dentro do prazo de validade.		
FREQUÊNCIA: Sempre que manipular.		
REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.		
Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T		

Para limpeza do Jordão, após lavar as mãos, utilizar água sanitária diluída em um litro de água. Para a limpeza do Jordão, após lavar as mãos, utilizar água sanitária diluída em um litro de água. Para a limpeza do Jordão, após lavar as mãos, utilizar água sanitária diluída em um litro de água.



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO: Nº 10

LOCAL: Área exclusivamente doméstica

DATA EXECUÇÃO

TAREFA: Higienização doméstica dos sapatos.

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionários em gerais

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Detergente

Água sanitária

Água

Álcool 70%

PROCEDIMENTO

01- Higienizar as mãos;

02- Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes;

03- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;

04- Borrifar solução clorada (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água) ou álcool líquido 70%;

05- Secar naturalmente.

OBSERVAÇÕES

Cuidado com a utilização de produtos saneantes caseiros, que não estejam regularizados na Anvisa. Além de não haver comprovação de eficácia, podem apresentar risco de queimaduras, intoxicação e irritações.

FREQUÊNCIA: Diária

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T

SECRETARIA DE NUTRIÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

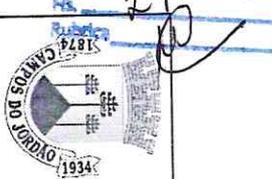


PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO: Nº 15
LOCAL: Cozinha		DATA EXECUÇÃO:
TAREFA: Higienização de Refrigeradores (parcial e completa)		RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:
RESPONSÁVEL: Funcionárias da Cozinha		DATA REVISÃO:
MATERIAL NECESSÁRIO		
Solução diluída com detergente neutro (água + detergente)	Pano Descartável	
Água	Álcool 70%	
Espunja	Água sanitária	
PROCEDIMENTO		
01- Higienizar as mãos;		
02- Higienização parcial (sem degelo): Com um pano úmido com água, passar sobre as superfícies onde há resíduos. Caso haja derramamento de resíduos, umedecer um pano em solução de detergente, aplicar e remover o detergente, com auxílio de outro pano úmido com água.		
03- Higienização completa (com degelo): Desligar o equipamento, retirar os alimentos, transferindo-os para outro equipamento ou caixa isotérmica, e aguardar total degelo; caso não haja outro local isotérmico, os alimentos não devem permanecer à temperatura ambiente por mais de 30 minutos;		
04- Retirar as partes móveis (divisórias e prateleiras) e lavar separadamente, lembrando de não forçar o degelo com facas ou objetos pontiagudos;		
05- Lavar interna externamente com esponja e solução detergente, removendo todos os resíduos;		
06- Retirar o detergente com pano embebido em água limpa ou água corrente		
07- Aplicar a solução clorada (1 colher de sopa para 1 litro de água) ou álcool líquido 70%, deixando agir por 15 minutos e retirando com enxágue apenas se for utilizado a solução clorada;		
08- Montar as partes móveis e religar o equipamento, verificando o funcionamento adequado do mesmo.		
OBSERVAÇÕES		
Faça o uso de EPI'S adequados para determinada atividade. Os produtos utilizados devem estar em regularização com a Anvisa.		
FREQUÊNCIA: Limpeza parcial: conforme necessidade. Limpeza completa: semanal.		
REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.		
Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T		



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO: Nº 16
LOCAL: Cozinha		DATA EXECUÇÃO:
TAREFA: Higienização de Freezers (parcial e completa)		RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:
RESPONSÁVEL: Funcionárias da Cozinha		DATA REVISÃO:
MATERIAL NECESSÁRIO		
Solução diluída com detergente neutro (água + detergente)		
Água		Pano Descartável
Espanja		Alcool 70%
		Água sanitária
PROCEDIMENTO		
01- Higienizar as mãos;		
02- Higienização parcial (sem degelo): Com um pano úmido com água, passar sobre as superfícies onde há resíduos. Caso haja derramamento de resíduos, umedecer um pano em solução de detergente, aplicar e remover o detergente, com auxílio de outro pano úmido com água.		
03- Higienização completa (com degelo): Desligar o equipamento, retirar os alimentos, transferindo-os para outro equipamento ou caixa isotérmica, e aguardar total degelo; caso não haja outro local isotérmico, os alimentos não devem permanecer à temperatura ambiente por mais de 30 minutos;		
04- Retirar as partes móveis (divisórias e prateleiras) e lavar separadamente, lembrando de não forçar o degelo com facas ou objetos pontiagudos;		
05- Lavar interna externamente com esponja e solução detergente, removendo todos os resíduos;		
06- Retirar o detergente com pano embebido em água limpa ou água corrente		
07- Aplicar a solução clorada (1 colher de sopa para 1 litro de água) ou álcool líquido 70%, deixando agir por 15 minutos e retirando com enxágue apenas se for utilizado a solução clorada;		
08- Montar as partes móveis e religar o equipamento, verificando o funcionamento adequado do mesmo.		
OBSERVAÇÕES		
Faça o uso de EPI'S adequados para determinada atividade. Os produtos utilizados devem estar em regularização com a Anvisa.		
FREQUÊNCIA: Limpeza parcial: conforme necessidade. Limpeza completa: semanal.		
REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020 / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS: SEDUCE-GO, 2016.		
Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T		

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CAMPOS DO JORDÃO



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO: Nº 17

LOCAL: Cozinha

DATA EXECUÇÃO:

TAREFA: Higienização de Batedeiras

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionárias da Cozinha

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Detergente neutro

Pano Descartável

Água

Álcool 70%

Espunja

Água sanitária

PROCEDIMENTO

- 01- Higienizar as mãos;
- 02- Desligar o equipamento;
- 03- Retirar as partes móveis (pás, cubas, copo) e lavar com esponja e detergente, removendo todos os resíduos e logo após, enxaguar com água corrente;
- 04- Borrifar álcool 70% ou solução clorada (10ml para 1l de água) e deixar agir em imersão por 15 minutos;
- 05- Enxaguar, se utilizada solução clorada;
- 06- As partes fixas deverão ser limpas aplicando-se pano embebido em solução detergente, atentando para não molhar partes elétricas e o motor;
- 07- Passar pano úmido em água limpa, para retirar o detergente;
- 08- Deixar secar.

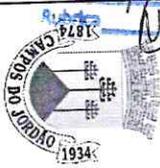
OBSERVAÇÕES

Faça o uso de EPI'S adequados para determinada atividade. Os produtos utilizados devem estar em regularização com a Anvisa.

FREQUÊNCIA: Após o uso.

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

Elaborado em janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO: Nº 18
LOCAL: Cozinha		DATA EXECUÇÃO:
TAREFA: Higienização de fogão industrial		RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:
RESPONSÁVEL: Funcionárias da Cozinha		DATA REVISÃO:
MATERIAL NECESSÁRIO		
Detergente neutro/desincrustante		Pano Descartável
Água		Álcool 70%
Esponha dupla face ou de fibra natural		
PROCEDIMENTO		
01- Desligar a alimentação de gás e aguardar o resfriamento do fogão;		
02- Retirar o excesso de sujidades. Manter os queimadores cobertos, quando as peças não puderem ser removidas;		
03- Onde aplicável, raspar as incrustações e aplicar a solução detergente/ desincrustante (ex.: chapas e partes internas);		
04- Retirar as partes móveis, sem apoiá-las no piso, e lavar com a solução de detergente diluído corretamente, removendo todos os resíduos. Enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente ou com panos limpos e descartáveis;		
05- A parte fixa deverá ser lavada com solução de detergente e ação mecânica, com esponja, para limpeza pesada nos locais onde o acúmulo de resíduos é maior;		
06- Para chapa do fogão, após raspar as incrustações e aplicar o desincrustante, aquecer o equipamento a 40 °C, por 15 min, aguardar esfriar e esfregar o equipamento com esponja;		
07- Remover o excesso de produto químico, com auxílio de pano úmido.		
08- Montar as partes móveis e religar a alimentação de gás e verificar o seu funcionamento, bem como a ausência de vazamentos.		
OBSERVAÇÕES		
Faça o uso de EPI'S adequados para determinada atividade. Os produtos utilizados devem estar em regularização com a Anvisa.		
FREQUÊNCIA: Ao final de cada turno.		
REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020 / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.		
Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T		



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO: Nº 19

LOCAL: Cozinha

DATA EXECUÇÃO:

TAREFA: Higienização de forno industrial elétrico

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionárias da Cozinha

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Detergente neutro/desincrustante

Pano Descartável

Água

Espunja dupla face ou de fibra natural

PROCEDIMENTO

01-Desligar a parte elétrica;

02-Retirar as partes móveis (grelhas);

03-Retirar os resíduos, com auxílio de esponja e descartar no lixo;

04- Borrifar solução detergente neutro/desincrustante em toda parte interna do forno, inclusive porta interna, e deixar agir por 15 minutos;

05- Retirar o excesso de produto químico com água limpa. Secar com auxílio de pano limpo, se necessário;

06-Grelhas: lavar com solução detergente e esponja. Se necessário, imergir em solução desincrustante. Cuidado ao manusear peças quentes;

07-Enxaguar e deixar secar;

08- Relligar a fonte de alimentação.

OBSERVAÇÕES

Faça o uso de EPI'S adequados para determinada atividade. Os produtos utilizados devem estar em regularização com a Anvisa.

FREQUÊNCIA: Semanalmente ou quando necessário.

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO: Nº 20
LOCAL: Cozinha/refeitório/sala de professores		DATA EXECUÇÃO:
TAREFA: Higienização de forno industrial elétrico		RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:
RESPONSÁVEL: Funcionárias da Cozinha/ Funcionária da faxina		DATA REVISÃO:
MATERIAL NECESSÁRIO		
Detergente neutro		Pano Descartável
Água		
Espunja dupla face ou de fibra natural		
PROCEDIMENTO		
01-Desligar a fonte elétrica;		
02-Retirar as partes móveis e lavá-las com esponja e solução de detergente, diluído corretamente, removendo todos os resíduos. Após, enxaguar com água corrente e secar, com auxílio de pano descartável;		
03-As partes interna, externa e a porta: lavar com esponja e solução de detergente, diluído corretamente, removendo todos os resíduos; enxaguar com um pano úmido e secar, com um pano seco. Nunca jogar água;		
04- Montar as partes móveis;		
05-Religar a alimentação (eletricidade) e verificar o seu funcionamento.		
OBSERVAÇÕES		
Limpar imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do forno, para evitar manchas. Para remover resíduos mais difíceis, aquecer um copo de água de 2 a 4 minutos (dependendo do aparelho). O vapor de água ajuda a amolecer a sujeira.		
Faça o uso de EPI'S adequados para determinada atividade. Os produtos utilizados devem estar em regularização com a Anvisa.		
FREQUÊNCIA: Semanalmente ou quando necessário.		
REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.		
Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T		

Obs: Para a montagem das partes móveis, utilizar água quente para remover resíduos mais difíceis, aquecer um copo de água de 2 a 4 minutos (dependendo do aparelho). O vapor de água ajuda a amolecer a sujeira.



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO: Nº 21

LOCAL: Cozinha/Refeitório

DATA EXECUÇÃO:

TAREFA: Higienização de pisos, ralos, paredes e prateleiras

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionárias da Cozinha/Funcionárias da Limpeza

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Solução de detergente neutro (água + detergente)

Pano descartável, vassoura e rodo

Água

Espanja

Água sanitária

PROCEDIMENTO

01- Higienizar as mãos;

02- **LIMPEZA PARCIAL – SEMIÚMIDA – DURANTE O PROCESSO:** Piso- limpar com rodo com pano, recolher os resíduos com a pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco. Ralos- retirar as grades de proteção, recolher os resíduos e esfregar com solução de detergente neutro e em seguida, desinfetar com solução clorada (10ml para 1l de água);

03- Caso o piso estiver enegorurado, passar pano embebido com detergente;

04- **HIGIENIZAÇÃO COMPLETA – ÚMIDA – FORA DO HORÁRIO DE PROCESSO:** Paredes e Prateleiras- esfregar as paredes de cima para baixo, com esponja própria e detergente neutro, e enxaguar com água limpa. Após este processo, desinfetar com solução clorada e deixar secar;

05- **Piso:** limpar todo o piso (rodo com pano), recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco. Umedecer o local com a solução detergente neutro e esfregar com uma Vassoura todo o piso, incluindo áreas sob equipamentos, laterais e afastando equipamentos e móveis. Se necessário, utilizar produtos específicos para sujidades mais difíceis;

06- **Piso:** Após esses processos citados acima, enxaguar e eliminar o excesso de água com um rodo e eliminar resíduos dos ralos. Aplicar a solução clorada, deixando agir por 15 minutos e em seguida, remover com auxílio de um rodo e deixar secar.

OBSERVAÇÕES

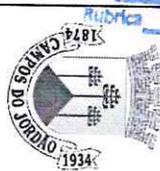
Realizar a higienização completa, ou seja, com água corrente, somente nos horários em que os profissionais não estiverem manipulando os alimentos. Durante o pré-preparo e processamento, realizar a limpeza com pano limpo e úmido.

FREQUÊNCIA: Pisos e ralos- diariamente, a cada turno (higienização completa – úmida) ou sempre que necessário (higienização parcial – semiúmida). Paredes e prateleiras- higienização completa – úmida realizada semanalmente.

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

34
Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T

Setor Nutrição- Alimentação Escolar



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

LOCAL: Cozinha/Refeitório

PADRÃO: Nº 22

TAREFA: Higienização de portas, janelas, vidros e telas milimetradas

DATA EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL: Funcionárias da Cozinha/Funcionárias da Limpeza

RESPONSÁVEL EXECUÇÃO:

DATA REVISÃO:

MATERIAL NECESSÁRIO

Solução de detergente neutro (água + detergente)

Limpa vidros

Água

Álcool 70%

Espunja

PROCEDIMENTO

01- Higienizar as mãos;

02- **PORTAS:** Lavar com esponja e solução detergente neutro já diluído, retirando o excesso com pano úmido e logo após, deixar secar.

03- **JANELAS E VIDROS:** Lavar com solução de detergente, se atentando para esfregar removendo todas as sujidades aparentes. Em seguida, enxaguar e finalizar com limpa vidros ou álcool 70%.

04- **TELAS MILIMETRADAS:** Remover e limpar com solução detergente, se atentando em realizar uma leve força para remover todas as sujidades aparentes. Em seguida, preferencialmente, retirar com jatos de água.

OBSERVAÇÕES

Utilize todos os EPI'S necessários para a execução de determinada atividade, sem comprometer a saúde do executor.

FREQUÊNCIA: Portas: Semanalmente. Janelas/Vidros/Telas Milimétricas: Mensalmente ou quando necessário.

REFERÊNCIAS: RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. FNDE, Setembro de 2020. / GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR: SEGURANÇA DE ALIMENTOS. SEDUCE-GO, 2016.

Elaborado em Janeiro/2021 por: Raquel Cabral CRN T-119288 Revisado por: Tatiane Possidônio CRN 35617 Colaboração: Walter Heyden CRN 115784/T

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		PADRÃO Nº23
LOCAL: Sala de aula		DATA DA EXECUÇÃO:
<p>TAREFA: Limpar mesas, cadeiras, mobílias, lousa, apagadores, janelas, batente das janelas, persianas, espelhos das tomadas, aparelhos retroprojetores, tirar manchas das paredes, limpar rodapés do piso, porta de acesso. E caso seja as salas de aulas do infantil, incluir a limpeza dos banheiros, como: Vaso sanitário, pias, bancadas, espelhos, interruptores/espelhos, retirar lixo, lavar as lixeiras e fazer troca dos sacos se necessário.</p>		RESPONSÁVEL:
RESPONSÁVEL: Faxineiras		DATA REVISÃO:
MATERIAL NECESSÁRIO		
01 baldes mop com a mistura de água sanitária,	1 saco de lixo de 100 litros,	
1 borrifador com 450 ml de detergente diluído	1 panos de microfibrã,	
1 borrifador de álcool a 70%,	1 máscara, 1 par de luva, 1 touca de cabelo,	
1 vassoura mágica;		
PROCEDIMENTO		
1 - Recolhimento do lixo: Recolher o lixo, e colocar no carro funcional, (somente fazer a substituição do saco existente caso o mesmo esteja rasgado, furado e com sujeira grudada);		
2 - Limpeza das mesas e cadeiras: Borrifar a solução no pano microfibrã e iniciar a higienização das mesas e cadeiras;		
3 -Iniciar a higienização das mobílias, persianas, espelhos dos interruptores (verificar a sujidade do pano e lavá-lo com água limpa reservada no balde;		
4 - Após a finalização do item 3, limpar à porta de entrada, tirar as manchas das paredes, limpar os rodapés;		
5 – Passar MOP em todo o piso, iniciando sempre do ponto mais distante, sentido a porta de entrada, juntando a sujeira próximo a porta, recolher com a pá e descartá-lo no lixo do carro funcional;		
6 – Passar o mop com água e desinfetante. Sempre iniciar do ponto mais distante para a porta;		
7 – Para finalizar higienizar todas as superfícies com álcool 70%.		



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

1) LOCAL: Limpeza dos banheiros:

TAREFA: Limpar paredes, espelhos, pia, torneiras, divisórias, lixeiras, tampas de lixeiras, interruptores, vaso sanitário e mictórios, portas maçanetas, piso.

RESPONSÁVEL: Faxineiras

PADRÃO Nº24

DATA DA EXECUÇÃO:

RESPONSÁVEL:

DATA REVISÃO:

FREQUÊNCIA: duas vezes por dia

MATERIAL NECESSÁRIO

01 carro funcional,	suporte LT,	Borrifador álcool 70%
sacos de lixo,	detergente clorado,	mop, rodo, luva, botas e máscara,
balde,	panos de limpeza (cores diferentes)	fibra branca,

PROCEDIMENTO

- 1 - Retirar todos os sacos de lixo, fazendo o descarte no carro funcional;
- 2 - Com a solução de detergente neutro embebercer um pano com detergente neutro, executar a limpeza dos espelhos, na sequência passar um pano seco.
- 3 - Colocar no borrifador 450 ml de detergente neutro, borrifar sobre a pia e torneiras, após lavar a pia e a torneira com a fibra branca, divisória e fazer o enxague.
- 4 - Com a fibra branca, iniciar a lavação das paredes, portas e lixeiras, fazer o enxague; Obs: Não enxaguar as portas com água, para não danificar a madeira, retirar o excesso do sabão com pano, lavando sempre esse pano.
- 5 - Com outra fibra, iniciar a lavação dos vasos sanitários e mictórios; esborrifando a solução nas tampas e dentro do vaso, esfregar dentro do vaso com a vassoura própria de higienização de vasos sanitário. Fazer o enxague, retirando todo o produto;
- 6 - Esborrifar a solução do detergente neutro no piso, esfregar com LT colocando outra fibra, reserve esta fibra e faça o enxague.
- 7 - Secar todos os itens (pias, torneiras, divisórias, portas, paredes) utilizando um pano limpo e desinfetante reserve esse pano, separando-o dos demais.
- 8 - Com outro pano embebecido com desinfetante secar os vasos e mictórios, reservar o pano no saquinho separando-o dos demais.
- 9 - Para finalizar higienizar todas as superfícies com álcool 70%, usando panos distintos para não haver contaminação cruzada.

OBSERVAÇÕES

- Nunca utilizar aqueles produtos que caíram no chão, que foram de enxagues dos vasos sanitários, pois ali podem conter contaminação. Descartar todos restos de produtos dos enxagues que sejam das (paredes, divisórias e pias) para o ralo;
- Disponibilizar lavatórios e pias adequadamente abastecidos com sabonete líquido, papel toalha, lixeira com tampa de acionamento por pedal e álcool gel 70%.
- Realizar a desinfecção da porta, maçaneta, torneira, pia, válvula de descarga e assento do vaso, friccionando com lenço descartável ou pano embebido em álcool 70%, no mínimo duas vezes por período, ou sempre que necessário.
- Intensificar a limpeza do piso, vaso sanitário e assento do vaso sanitário com água e sabão, solução de hipoclorito ou produto próprio para limpeza com ação desinfetante, germicida ou sanitizante, três vezes ao dia.
- Os ambientes devem estar extremamente ventilados, mantendo as janelas e as portas abertas. Atenção redobrada às janelas para evitar quedas e acidentes. ○ Instalar ou fazer a manutenção de grades ou redes de proteção será uma necessidade.

Subsídios
Rubrica



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

PADRÃO Nº 25

2) LOCAL: corrimãos, pisos e paredes:

DATA DA EXECUÇÃO:

TAREFA: Limpeza de corrimãos, pisos e paredes:

RESPONSÁVEL:

RESPONSÁVEL: Faxineiras

DATA REVISÃO:

FREQUÊNCIA: Corrimãos: várias vezes ao dia/ Pisos e paredes: diariamente ou sempre que necessário

MATERIAL NECESSÁRIO

- 01 baldes mop com a mistura de água sanitária,
- 1 panos de microfibrã,
- 1 borrifador de álcool a 70%,
- 1 máscara, 1 par de luva

PROCEDIMENTO

- Higienização constante dos corrimões de escadas e anteparos de paredes.
- Aspergir nas paredes, até 1,80 m, solução de água com água sanitária.
- Limpar e desinfetar frequentemente o piso com desinfetante ou solução de água com água sanitária. Para a limpeza de pisos devem ser seguidas as técnicas de varredura úmida, ensaboar, enxaguar e secar.
- Higienizar frequentemente pisos de EVA com água e detergente ou desinfetante.
- Nunca varrer superfícies a seco, pois isso favorece a dispersão de microrganismos que são veiculados pelas partículas de pó. Se for necessário, deve ser utilizada a técnica de varredura úmida.
- Recomenda-se que os panos sejam exclusivos para uso em cada ambiente. Ou seja, panos usados na limpeza de banheiros não devem ser usados na limpeza de salas de aula, por exemplo. Da mesma forma, recomenda-se trocar a solução de limpeza dos baldes a cada ambiente e superfície.
- Higienizar os corrimãos com álcool 70%;



Prefeitura da Estância Turística de Campos do Jordão

Folha de informação e despacho

Processo/Protocolo nº: 8043 / 2020

Folha nº: 39

Rubrica: MSB

A Secretaria

Saúde

A/C: Vigilância em Saúde

Para verificação e avaliação
dos Procedimentos Operacionais
Padrão

Hilda Maria Degli Esposti da S. Silveira

Hilda Maria Degli
Esposti da S. Silveira
Secretaria de Educação
Adjunta

20.01.2021



MEMORANDO INTERNO

Nº. 012/2021

DATA: 05/02/2021

ORIGEM: Vigilância Sanitária.	DESTINO: Secretaria de Educação	ASSUNTO: Protocolo reabertura
---	--	---

Sra.
Marta Maria Esteves
Secretária Municipal de Educação
Nesta.

Em atenção ao memorando 8043/2020, referente ao protocolo de reabertura das escolas da rede municipal de ensino com os Pops, vimos informar que os mesmos foram avaliados e aprovados por esta Vigilância Sanitária.

Salientamos ainda, a necessidade da observação e cumprimento dos mesmos para que a reabertura possa acontecer.

Sem mais, ficamos a disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,


Rosani Nicolau Roscia
Coordenadora da Vigilância Sanitária