



PLANO DE RETOMADA DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA AS AULAS PRESENCIAIS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 EM PALMEIRA DOS ÍNDIOS – AL

Nutricionistas:

Jéssica Karlla Silva Freire CRN6 9863

Mônica Ribeiro Brandão CRN6 1749

• 1. CONTEXTUALIZAÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em Palmeira dos Índios - AL vem sendo executado durante a Pandemia do Covid-19 através do fornecimento de kits de alimentos pautando-se no princípio do Direito Humano a Alimentação Adequada e Saudável e em todas as normas técnicas e legais do Fundo Nacional de Desenvolvimento para Educação (FNDE).

Ao longo dos anos de 2017 a 2020 o município tem conquistado avanços consideráveis na Alimentação Escolar, tais como capacitações dos manipuladores, inserção do tema educação alimentar e nutricional nas atividades pedagógicas, cardápios elaborados contemplando alimentos saudáveis (frutas, legumes, verduras, tubérculos, raízes e carnes) e retirando dos mesmos alimentos como os enlatados, embutidos e sucos engarrafados, participação no 2º Concurso de Merendeiros junto ao SEBRAE e SENAC, sendo classificado em 2º lugar. Além disso, é possível destacar que em 2020, mesmo durante a Pandemia, houve o aumento da aquisição de alimentos oriundos da Agricultura Familiar, atingindo o percentual em torno de 36,7 % em 2020, superando os 30% recomendado pela Lei 11.947/2009 e suas atualizações.

Em 2020 os obstáculos decorrentes da Pandemia do Covid-19 inviabilizaram a oferta de refeições aos alunos, entretanto, à medida que as normativas legais e operacionais foram publicadas, o município de forma planejada e organizada viabilizou a entrega de kits de alimentos. Para isso, contou com a participação de toda a Equipe do Setor de Alimentação Escolar, sobretudo as nutricionistas e seus técnicos, Secretário de Educação, Gestor Municipal, setores envolvidos na aquisição de alimentos, Secretaria de Assistência Social e Conselho de Alimentação Escolar. As entregas iniciaram em abril e finalizaram em dezembro de 2020, com o total de 04 kits de alimentos distribuídos aos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

Por fim, é com o compromisso de continuar a execução do PNAE em Palmeira dos Índios que apresentamos o plano de retomada da alimentação escolar nas aulas presenciais durante a pandemia de Covid-19 para o ano letivo de 2021. Este plano foi elaborado pelas nutricionistas Jéssica Karlla Silva Freire CRN6 9863 e Mônica Ribeiro Brandão CRN6 1749, referenciado

através da cartilha do FNDE sobre a temática, e com adaptações para a realidade da rede municipal de ensino buscando colaborar para segurança e saúde de toda a comunidade escolar.

- **2. PLANO DE RETOMADA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19**

Buscando tornar compreensível, prático e exequível os protocolos das medidas de prevenção para Covid-19 na retomada da Alimentação Escolar nas aulas presenciais, criou-se um ciclo (figura 01) com 05 pontos chaves da prevenção da Covid-19 (SARS-cov-2) no ambiente escolar, detalhados abaixo. Essas estratégias se basearam na cartilha publicada pelo FNDE intitulada “Recomendações para a Execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da covid-19: educação alimentar e nutricional e segurança dos alimentos”.

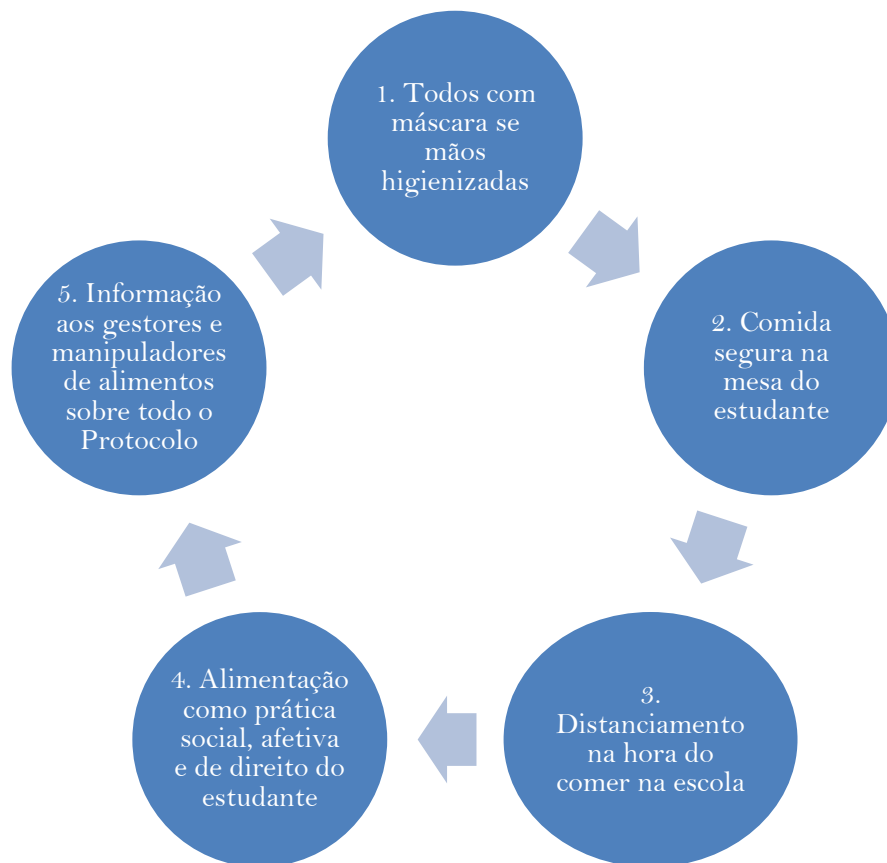


Figura 01 – Ciclo didático das medidas para Alimentação Escolar segura para a Covid-19 (SARS-cov-2) em Palmeira dos Índios – AL.



Eixo 01: Todos com máscaras cobrindo boca e nariz, e mãos regularmente higienizadas

- Usar obrigatoriamente máscaras (artesanais ou de produção industrial) cobrindo boca e nariz durante todo o tempo de permanência na escola. As máscaras devem ser trocadas quando sujas ou molhadas;
- Quando nas refeições: orientar os alunos para que retirem a máscara com cuidado ao se alimentarem, tocando apenas nos elásticos, e evitando colocar a máscara diretamente sobre a mesa. Higienizar as mãos com água e sabão líquido e/ou álcool em gel a 70% após a manipulação das mesmas;
- Higienizar as mãos com água e sabão líquido e/ou álcool em gel a 70%: ao chegar à escola, antes e após as refeições e sempre que necessário (Figura 02 e 04);

Eixo 02: Comida segura na mesa do estudante

- Os alimentos até o presente momento não são veículos de transmissão da Covid-19 conforme menciona a cartilha do FNDE, no entanto, todas as práticas de produção e contato com superfícies podem levar a contaminação cruzada pelo SARS-cov-2;
- A produção de refeições terá que seguir protocolos (Figura 03) que deverão ser introduzido nas rotinas de trabalhos dos manipuladores de alimentos para prevenção da contaminação cruzada do novo coronavírus e deverá ser supervisionadas pelo nutricionista, responsáveis das unidades e gestores escolares;
- Os cardápios da Alimentação Escolar deverão ser seguidos, conforme elaboração das nutricionistas, buscando garantia a ofertar de uma alimentação escolar nutricionalmente equilibrada, segura do ponto de vista higiênico e sanitário, e que contribua para assegurar a segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Caso persista a situação de pandemia, os kits serão entregues, e caso haja a oferta de refeição nas escolas todas as normas operacionais e legais do PNAE continuam sendo cumpridas;
- A equipe de Alimentação Escolar deverá ter cuidados redobrados com todos os processos que envolvam pessoas, considerando o risco de transmissão da covid-19, isto é, desde a recepção dos alimentos nas embalagens (caixas, fardos, pacotes), no armazenamento desses alimentos e no uso deles para produzir as refeições;
- Caso as matérias-primas e ingredientes apresentem apenas a embalagem primária, deve-se realizar a higienização das embalagens com álcool líquido a 70% e pano descartável, antes de adentrar no estoque da escola. Retirar as embalagens secundárias e terciárias dos insumos e realizar o descarte adequado antes de armazená-los;
- As frutas, legumes e verduras devem ser higienizadas com hipoclorito de sódio em imersão por 15 minutos, sendo a diluição explicada em protocolo específico e capacitação do nutricionista;



- O estudante deverá higienizar as mãos com água e sabão líquido ou álcool em gel a 70% antes e após as refeições. Sugere-se para otimizar o tempo o uso do dispositivo de dispenser de álcool em gel com acionamento por pedal ou a disponibilidade de frascos de álcool em gel 70% para os alunos utilizarem, evitando as saídas da sala. A direção deve buscar organizar-se quanto à logística mais viável para cada escola;
- A direção escolar deverá, conforme modelo escolhido, planejar a logística de entrega das refeições prontas e recolhimento dos utensílios sujos, devendo recrutar equipe da alimentação escolar, auxiliares de serviços gerais e outros profissionais para auxiliar e otimizar essa etapa.
- A escola deverá higienizar com álcool a 70% todas as carteiras, mesas a cada novo turno de alunos, assim como das maçanetas e outras superfícies de contato.

Eixo 03: Distanciamento na hora do comer na escola

- Os alunos do fundamental II e EJA poderão realizar as refeições ao ar livre, conforme estrutura da escola e equipe de supervisão, seguindo o distanciamento entre os pares e a higienização das mãos antes e depois das refeições. As escolas devem buscar decidir sobre o mais viável para cada situação, estrutura, modalidade de ensino, perfil dos estudantes;
- Os estudantes devem manter uma distância mínima de 01 metro entre os pares. Caso seja feita na sala de aula será facilitado pelas carteiras estarem dispostas já com esse distanciamento. Caso haja refeitório improvisado pela escola esta deve seguir esse distanciamento.

Eixo 04 – Alimentação escolar como prática social, afetiva e direito do estudante

- A escola deve fortalecer a comida como cultura e prática afetiva, retomando discussões sobre preparações que fazem parte da cultura local (ex.: festas juninas), da cultura familiar (ex.: cuscuz, arroz doce) e de recordações afetivas através de alimentos/preparações (ex.: manga que lembra as férias de janeiro).
- Os professores devem ser incentivados a criar estratégias de comunicação e entretenimento dentro da sala de aula, usando máscara e seguindo o distanciamento, buscando utilizar vídeos, jogos educativos ou outros modelos lúdicos que evitem o contato próximo ou o descumprimento das orientações das autoridades sanitárias durante a pandemia;
- As escolas deverão permanecer em inclusão da educação alimentar e nutricional mesmo diante das aulas remotas ou retorno das aulas presenciais, inserindo temas atuais como segurança dos alimentos, hidratação, alimentos e imunidade e outros temas que devem ter o auxílio do profissional de nutrição para coordenação das ações;

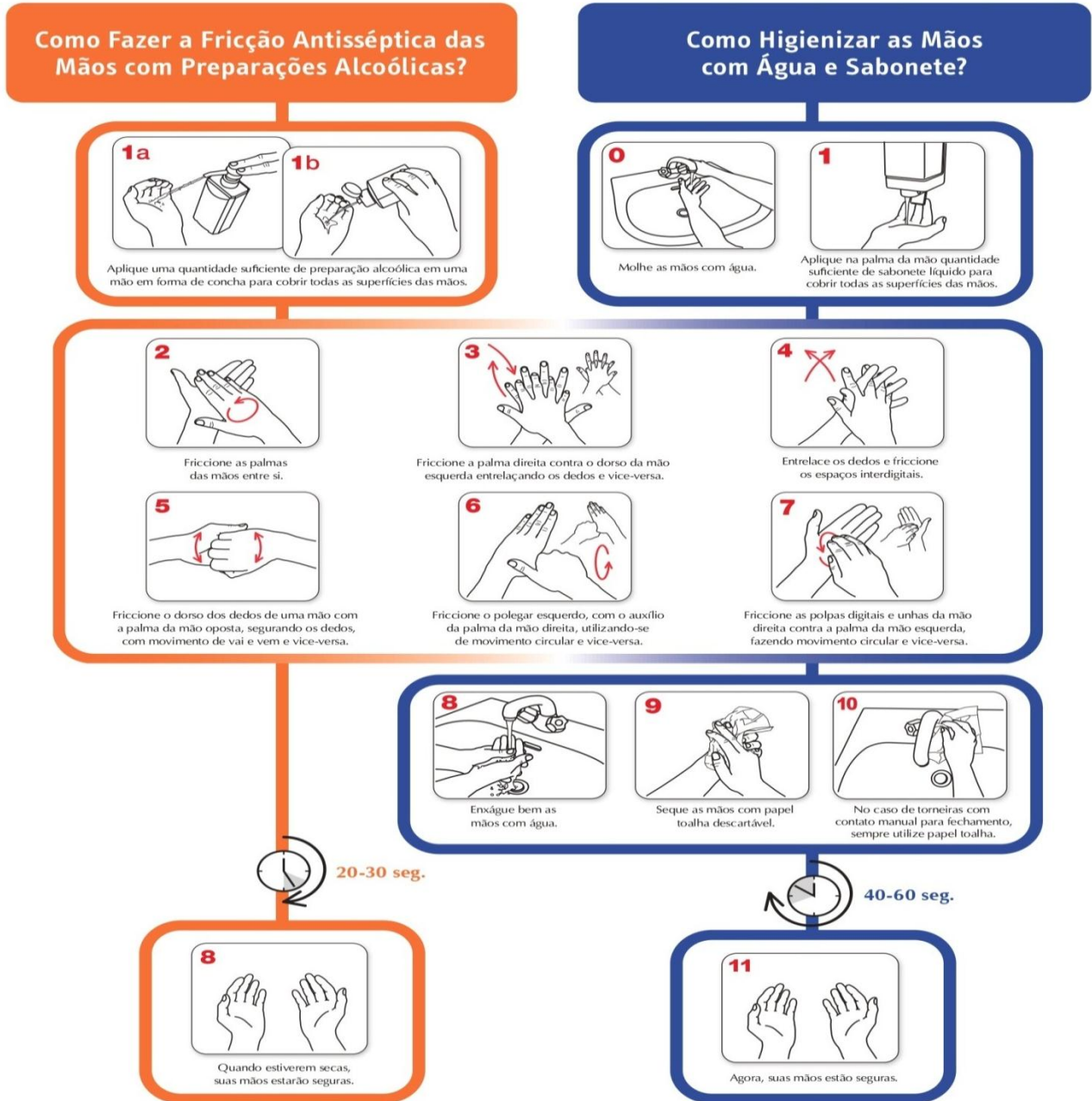


- As escolas deverão continuar incentivando o consumo da alimentação escolar, reconhecendo o potencial desta para a promoção de alimentação saudável, rendimento escolar, crescimento e desenvolvimento adequados dos alunos.

Eixo 05 – Informação aos gestores e manipuladores de alimentos sobre todo o Protocolo

- A transmissão de informação tem o objetivo de sensibilizar os gestores e manipuladores de alimentos sobre a relevância da adoção dos cuidados relacionados à COVID-19 para si, para seus pares de trabalho e para os estudantes, e deverá ser transmitida antes da abertura das unidades escolares, e diariamente recomenda-se reunir a equipe da unidade de alimentação e nutrição escolar para explicar as medidas de segurança a serem adotadas.
- A partir da sensibilização é recomendável uma abordagem que inclua desde os cuidados de saúde até os procedimentos que, em função da pandemia, foram atualizados ou ainda que precisem ser reforçados.
- Algumas sugestões sobre os temas a serem abordados através das informações:
 - Distanciamento e espaço físico entre colaboradores;
 - Etiqueta respiratória;
 - Uso de máscaras;
 - Higiene e saúde pessoal;
 - Higiene das mãos;
 - Frequência e higienização de superfícies;
 - Recebimento de alimentos;
 - Distribuição das preparações de alimentos.

Figura 02: Etapas de higienização das mãos através da fricção antisséptica das mãos, e com o uso de água e sabão





3. PROTOCOLOS PROPOSTOS PELO FNDE PARA RETOMADA DA ALIMENTAÇÃO NAS AULAS PRESENCIAIS DURANTE A PANDEMIA DO COVID19 NO ANO LETIVO 2021

A produção de refeições terá que seguir protocolos que deverão ser introduzidos nas rotinas de trabalhos dos manipuladores de alimentos, conforme a figura 03, que resume os principais protocolos para prevenção da contaminação cruzada do novo coronavírus e deverá ser supervisionados pelo nutricionista, responsáveis das unidades e gestores escolares;

Figura 3: Protocolos propostos pelo FNDE para retomada da alimentação nas aulas presenciais durante a Pandemia do Covid19 no ano letivo 2021

Protocolo 1

- **Edificação, instalações, equipamentos e utensílios**
- Ter especial atenção às instalações sanitárias para os manipuladores de alimentos que devem possuir lavatórios e estar supridos de produtos destinados à higienização das mãos, tais como: sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. As lixeiras devem ser dotadas de tampa e acionadas sem contato manual.

Protocolo 2

- **Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios**
- Para aumentar a segurança da comunidade escolar, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser frequentemente higienizados antes e após o início das atividades. Os produtos químicos utilizados na higienização devem ser obrigatoriamente registrados ou notificados na Anvisa e conter as instruções no rótulo, forma de utilização. Em relação ao álcool como saneante, pode ser encontrado nas formas em gel ou líquido, sendo etílico;
- Procedimento para higienização de utensílios, equipamentos, superfícies SEM contato com alimentos (Figura 04).
- Procedimento para higienização de utensílios, equipamentos, superfícies COM contato com alimentos (Figura 05).

Protocolo 3

- **Higienização das mamadeiras, copos de transição, chupetas, latas e recipientes de leite**
- Ver figura 06.



Continuação

Protocolo 4

•Abastecimento de água

- Realizar higienização dos reservatórios antes da utilização da água.
- Os bebedouros com jato para boca não devem ser utilizados, e sim purificadores e bebedouros que permitam o uso de copos ou garrafas individuais (Figura 07)

Protocolo 5

•Manejo dos resíduos

- A lixeira deve ter tampa e acionamento por pedal para evitar o toque com as mãos;
- A retirada dos resíduos deve ser realizada na ausência dos alunos e diariamente;
- O funcionário responsável pela coleta e manuseio deve usar luvas de borracha de cano longo e avental plástico (exclusivos para manuseio de resíduo), uniforme de cor diferenciada dos demais, máscaras, se possível máscara tipo N95/PFF2 (máscara profissional), e uso de escudo facial ou óculos de proteção.

Protocolo 6

•Manipuladores

- Os manipuladores de alimentos devem redobrar os cuidados com a sua higiene pessoal, com a higiene do local de trabalho, e com a higiene dos alimentos;
- Manter distanciamento mínimo de 1 m de outros funcionários;
- Higienizar as mãos (Protocolo 09).
- Usar máscara (Protocolo 10);



Protocolo 7

•Saúde e higiene dos manipuladores

- O trabalhador infectado ou com suspeita de COVID- 19 deverá comunicar à direção ou aos seus superiores, e será afastado do trabalho até o término dos sintomas (recomenda-se mínimo de 14 dias). Além disso, é importante assegurar as medidas de desinfecção do ambiente, equipamentos e superfícies do local de trabalho do manipulador de alimentos com diagnóstico ou suspeita da COVID-19. Alerta-se que os demais trabalhadores que mantiveram contato próximo ao funcionário doente durante esse período devem ser considerados suspeitos de também estarem contaminados. Portanto, merecem receber atenção nos dias seguintes (observar e acompanhar os sinais e sintomas). E para aqueles que souberem ter entrado em contato com portadores sintomáticos ou assintomáticos devem comunicar de imediato ao responsável que adotará medidas de segurança.
- Uma medida importante é aplicar **diariamente** o check-list de saúde dos manipuladores de alimentos como forma de monitoramento e rastreamento (Figura 08).

Protocolo 8

•Conduta e etiqueta respiratória dos manipuladores dos alimentos

- Durante a manipulação de alimentos os funcionários não devem:
 - 1.Experimentar alimentos diretamente das mãos, em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
 - 2.Manipular aparelhos eletrônicos e outros materiais não pertencentes à área de manipulação, como aparelhos celulares pessoais, entre outros.

Protocolo 9

•Higienização das mãos

- Ver figura 02.
- O funcionário deve higienizar as mãos em todas as situações orientadas nas Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, e antes e após trocar a máscara e ao tocar na mesma.



Protocolo 10

- **Uso de luvas e máscaras de proteção respiratória**
- A higienização das mãos, respeitando a técnica e frequência adequadas, ainda é a melhor estratégia para evitar a contaminação e transmissão de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e da COVID-19. O uso de luvas pode ser realizado, desde que seja feito de forma consciente e vinculada à prática de higienização das mãos.
- É obrigatório o uso de máscaras enquanto durarem as medidas de enfrentamento da COVID-19. Cabe destacar que o uso incorreto da máscara pode aumentar o risco da COVID-19 e de DTA.

Protocolo 11

- **Cuidado no recebimento e armazenamento de matérias-primas, ingredientes e embalagens**
- Ver figura 09

Protocolo 12

- **Preparação dos alimentos**
- Após a higienização das mãos, selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las; lavar em água corrente e realizar desinfecção (ver figura 05)

Protocolo 13

- **Exposição ao consumo, distribuição e consumo do alimento preparado.**
- Verificar a possibilidade de entregar os pratos na mesa aos alunos;
- Orientar os alunos para que mantenham o uso de máscaras até o horário de iniciar a refeição e retirem a máscara com cuidado ao se alimentarem, tocando apenas nos elásticos, e coloquem em um saco plástico pessoal destinado exclusivamente a isso. Evitar colocar a máscara diretamente sobre a mesa. Orientar os alunos que após a refeição colocar uma máscara limpa, garantindo a troca. Ressalta-se, nesta orientação, que o uso de máscara pelos escolares, segundo a idade, deve seguir as orientações das autoridades de saúde dos governos municipais, estaduais, do Distrito Federal e federal;
- Ver figura 10

Figura 04: Procedimento para higienização de utensílios, equipamentos, superfícies SEM contato com alimentos.

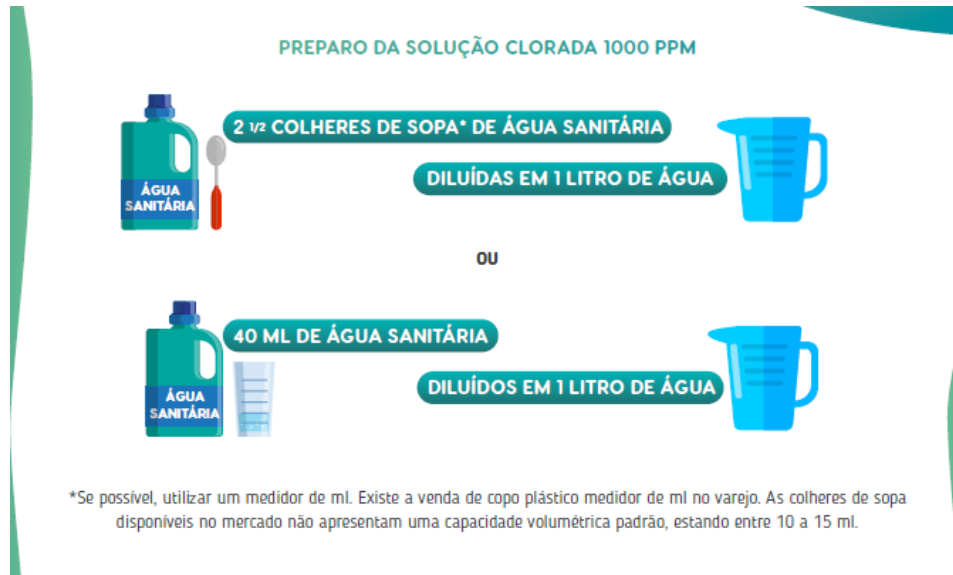


Figura 05: Procedimento para higienização de utensílios, equipamentos, superfícies COM contato com alimentos, bem como dos próprios alimentos.

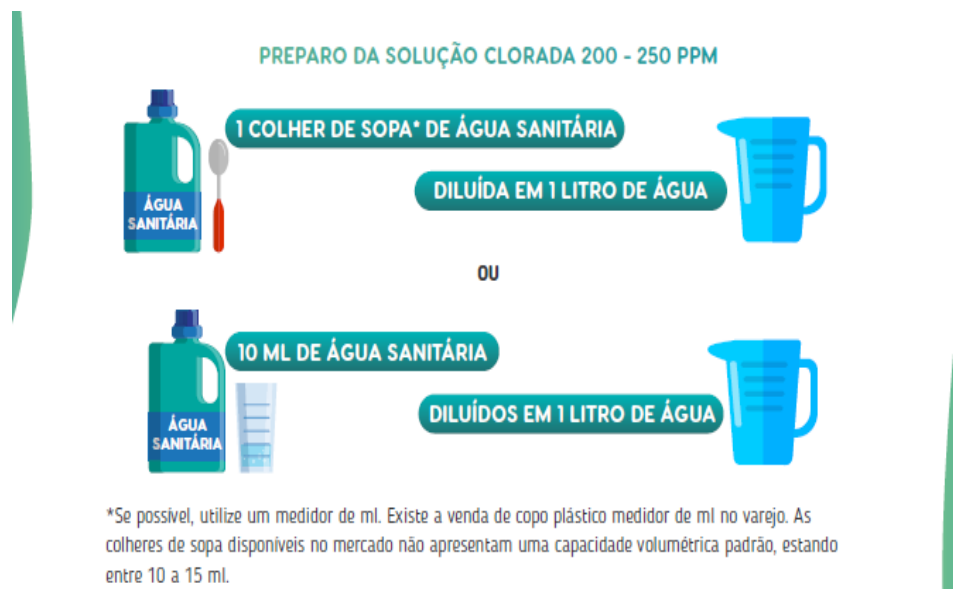


Figura 06: Procedimentos para higienização de mamadeiras, chupetas, latas e recipientes de leite

Procedimento para higienização de mamadeiras, copos de transição e chupetas

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Descartar os resíduos e enxaguar;
- Deixar em imersão em água morna com detergente neutro por 15 minutos;
- Lavar com escova com cerdas escuras exclusiva para esses utensílios, um a um, inclusive os bicos e enxaguar em água;
- Escorrer e levar para fervura por pelo menos 5 minutos;
- Retirar e deixar secar naturalmente;
- Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Descartar os resíduos e enxaguar;
- Deixar em imersão em água morna com detergente neutro por 15 minutos;
- Lavar com escova exclusiva para esses utensílios, um a um, inclusive os bicos e enxaguar em água;
- Deixar em imersão, por 15 minutos, em solução clorada 200 - 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) e enxaguar em água;
- Retirar e deixar secar naturalmente;
- Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.

Procedimento para higienização de latas e recipientes de leite

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
- Borrifar álcool 70% em toda extensão da lata (inclusive entre a tampa e o lacre interno da embalagem) ou do recipiente de leite;
- Passar pano descartável e deixar secar naturalmente;
- Identificar a lata/recipiente com o nome do aluno, sala, data de abertura e data de validade.



Figura 07: Procedimentos para higienização de bebedouros de águas industriais, de acionamento manual, e de bebedouros de água domésticos e purificadores de água, suportes e bombas para galão

Procedimento para higienização de bebedouros de águas industriais e de acionamento manual

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
 - Desligar o equipamento da tomada;
 - Umedecer com esponja (de uso exclusivo) com água e detergente neutro;
 - Esfregar todas as superfícies do bebedouro (inclusive torneiras e botão de acionamento) e enxaguar com água e secar;
 - Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro e deixar secar naturalmente.
- Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.

Procedimento para higienização de bebedouros de água domésticos e purificadores de água, suportes e bombas para galão

- Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
 - Desligar o equipamento da tomada;
 - Umedecer o pano descartável com água e detergente neutro;
 - Esfregar todas as superfícies externas do bebedouro (inclusive o galão e botão de acionamento);
 - Enxaguar com água e secar;
 - Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro e galão;
 - Deixar secar naturalmente.
- Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.

Figura 08: Modelo de *check-list* de saúde dos manipuladores de alimentos.

CHECK-LIST - SAÚDE DOS COLABORADORES														
NOME DO COLABORADOR:							PERÍODO:							
FUNÇÃO:							DATA:							
COLABORADOR APRESENTA ALGUM DOS SINTOMAS ABAIXO:	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		SÁBADO		DOMINGO	
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
Febre acima de 37,5°C (se possível, registre o valor aferido na chegada)														
Dores no corpo e/ou mal estar?														
Sintomas de gripe ou resfriado (tosse, coriza, espirros)?														
Falta de ar ou dificuldade para respirar?														
Contato com alguma pessoa confirmada ou com suspeita de COVID-19?														
Alguém da sua residência esteve em contato com alguma pessoa suspeita ou confirmada com COVID-19?														
<i>*Fique atento aos sintomas apresentados pelos colaboradores e afaste-os de imediato, orientando que procurem atendimento médico, caso haja sintomas de gripe, sinal de febre, contato com pessoas suspeitas ou confirmadas com COVID-19, ou duas respostas afirmativas.</i>														
ASSINATURA DO COLABORADOR:														



Figura 09: Recebimento e armazenamento de matérias-primas, ingredientes e embalagens

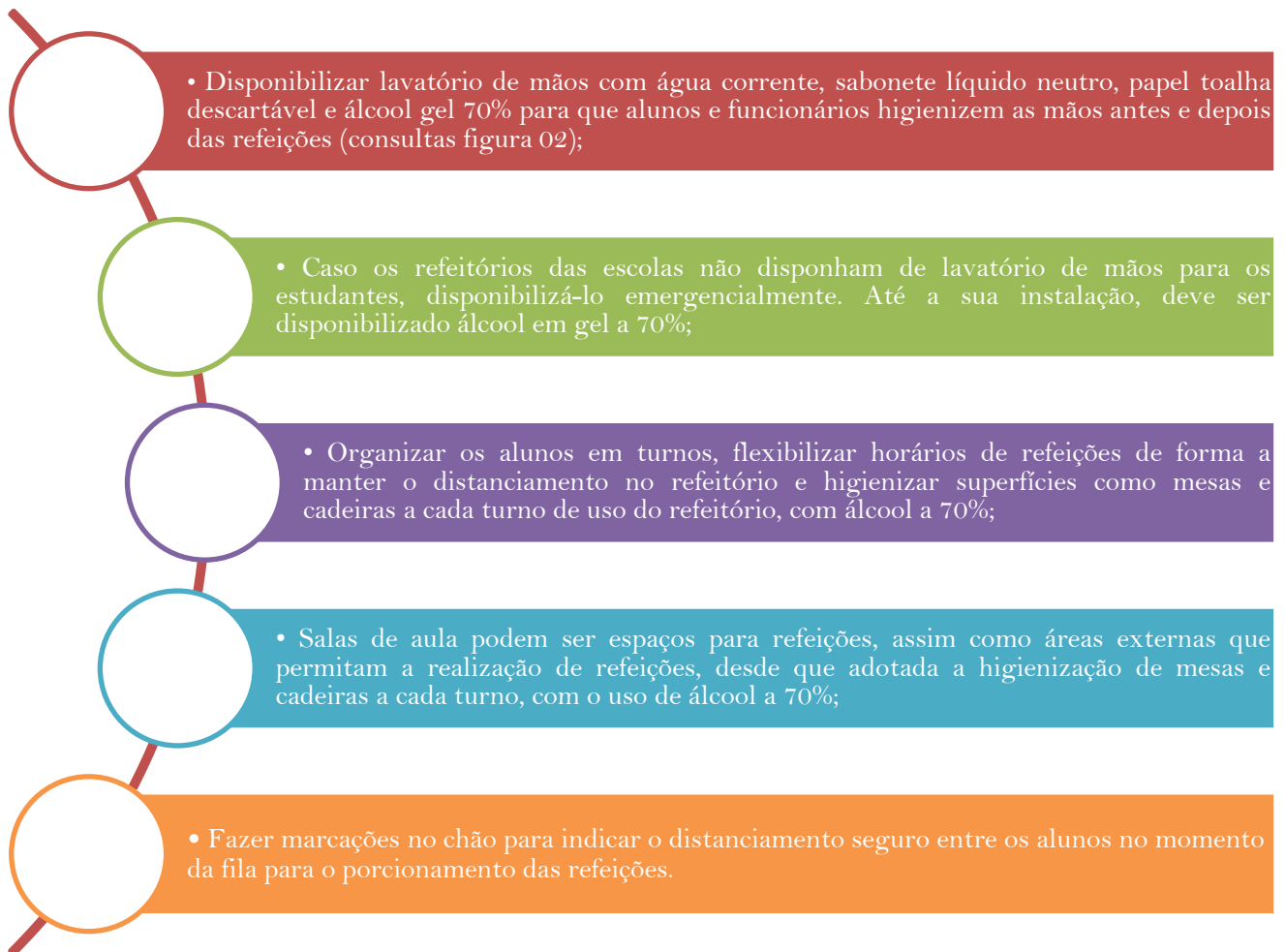
Recebimento

- Acordar com os diretores, dentro da possibilidade, os horários em que as entregas devam acontecer e verificar a possibilidade também do apoio de outros funcionários da escola para o momento de recebimento;
- As matérias-primas, ingredientes e embalagens não devem ser dispostos diretamente sobre o piso;
- Evitar colocar as matérias-primas, ingredientes e embalagens na bancada de preparo ou, caso utilizar a bancada, fazer posteriormente a sua higienização.

Armazenamento

- Colocar a data do recebimento para identificar o tempo correto da quarentena das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Reforçar a higienização das prateleiras, geladeiras e mobiliários onde serão armazenados os alimentos (periodicamente e conforme o cronograma de entrega de matérias-primas, ingredientes e embalagens).

- Figura 10: Exposição ao consumo, distribuição e consumo do alimento preparado



REFERÊNCIAS: BRASIL.

- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Recomendações para a Execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Retorno Presencial às Aulas durante a Pandemia da Covid-19: Educação Alimentar e Nutricional e Segurança Dos Alimentos. Brasília, 2020. BRASIL.
- Resolução nº 02 de 09 de Abril de 2020. Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo decreto legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus – covid-19. Brasília, 2020.



- BRASIL. Lei nº 13.987 de 07 de abril de 2020. Altera a lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para autorizar, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE) aos pais ou responsáveis dos estudantes de escolas públicas da educação básica. Brasília, 2020.
- BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, 2020. BRASIL. Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 – Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola para alunos da educação básica. Brasília, 2009.