

# ORIENTAÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO ESCOLAR 2020 / 2021



# ORIENTAÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO ESCOLAR

## ORIENTAÇÕES PARA SERVIÇOS DE REFEIÇÃO ESCOLAR

*(Orientação n.º 032/2020 de 14/06/2020 5/11; Orientação n.º 025/2020 de 13/05/2020 e Orientações Ano letivo 2020/2021 – DGEstE, DGE e DGS; Guia Orientador da Ordem dos Nutricionistas – Alimentação escolar em tempos de COVID 19)*

## Organização do Refeitório Escolar

- **Desfasar** o intervalo de almoço entre grupos de crianças/alunos ou turmas, de forma a evitar o cruzamento e permanência do menor número de pessoas possível no mesmo espaço.
- **Analisar** a necessidade de aumentar o horário de almoço com o intuito de implementar períodos de higienização entre turnos.
- **Prever** a possibilidade da realização de refeições noutros espaços definidos pela escola (espaços interiores ou exteriores), quando não for possível garantir o cumprimento das regras de distanciamento físico entre os utilizadores no refeitório escolar ou em situações excecionais especificamente solicitadas.
- **Reduzir** a capacidade máxima do refeitório, por forma a assegurar o distanciamento físico recomendado (pelo menos 1 metro) entre os utilizadores.

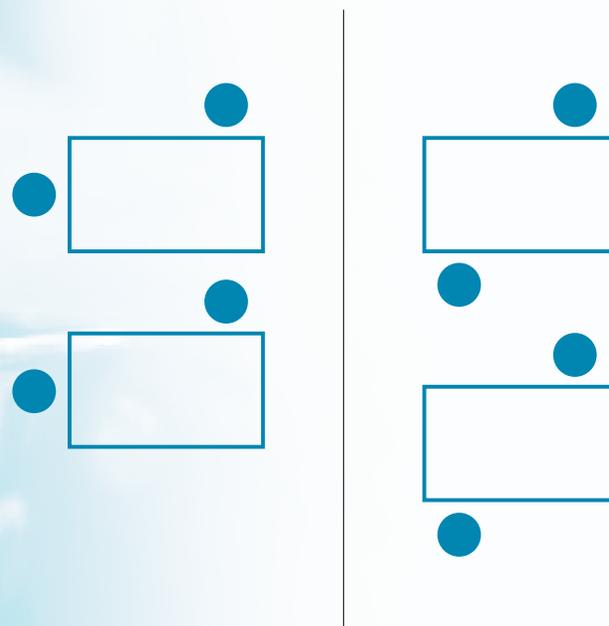
Considerar, no caso dos estabelecimentos de educação pré-escolar, a hipótese de marcação de lugares.





- **Afixar** a capacidade máxima de pessoas ou a organização dos turnos de almoço.
- **Planificar** a disposição das cadeiras e mesas garantindo o distanciamento físico. A disposição dos lugares em diagonal pode facilitar a manutenção da distância de segurança.
- **Elaborar** circuitos específicos para o refeitório com definição de fluxos de entrada e saída da área e respetiva sinalética.
- **Assegurar** a ventilação adequada e renovação frequente do ar, através da abertura de portas e janelas. A utilização de ar condicionado deve ser realizada de acordo com a Orientação n.º 033/2020 da DGS. Considerar a possibilidade de deixar a(s) porta(s) de acesso aberta(s), evitando o seu manuseamento frequente por diferentes pessoas.
- **Colocar** cartazes visíveis no espaço do refeitório escolar a promover a higienização das mãos e o distanciamento social.

- **Garantir** a disponibilização de dispensadores de solução à base de álcool localizados perto da entrada, saída e outros locais convenientes e incentivar a sua utilização.



**Fig. 1** Esquemas de distribuição de lugares no refeitório



## Funcionamento do Refeitório Escolar

- **Assegurar** que na fila de espera, os utilizadores são incentivados a manter a distância de segurança podendo ser conseguido através da sinalização do local.
- **Assegurar** a disponibilização dos tabuleiros e copos de modo a evitar o manuseamento pelos utilizadores ou definir um colaborador para a preparação e entrega do tabuleiro.
- **Promover** a disponibilização de talheres e guardanapos de papel em saquetas individuais.
- **Promover** a retirada dos elementos decorativos das mesas de refeição.
- **Promover** a eliminação dos jarros com água e dos cestos do pão nas mesas de refeição.
- **Empratar** a fruta individualmente ou definir um colaborador para a sua entrega.



- **Promover** a eliminação de recipientes para tempero (p. ex.: garrafa de azeite), fornecendo em alternativa doses individuais ou produtos já temperados.
- **Prever** um procedimento de recolha dos tabuleiros que evite o contacto dos utilizadores com os tabuleiros dos restantes utilizadores e evite aglomeração de pessoas (p. ex.: realizar a recolha apenas no final do turno).



## Procedimentos para **funcionários** do Refeitório Escolar *(pessoal docente e não docente envolvido na dinâmica das refeições escolares)*

- **Nomear** colaboradores específicos para acompanhar as refeições de determinados grupos, atribuindo preferencialmente a cada colaborador o mesmo grupo de alunos.
- **Rever** os protocolos de limpeza e intensificar as rotinas de higienização, incluindo a desinfeção, com recurso a agentes adequados, de todas as zonas.
- **Assegurar** o pleno conhecimento do plano de higienização e dos respetivos produtos (detergentes e desinfetantes) por parte dos profissionais de limpeza – manuseamento e precauções.
- **Garantir** a desinfeção adequada de todas as zonas de contacto frequente (p. ex.: maçanetas de portas, torneiras de lavatórios, bancadas, corrimãos), pelo menos duas vezes por dia.
- **Garantir** a higienização das mesas, cadeiras (assentos e encostos) e tabuleiros com produtos recomendados após cada turno.



- **Prever** que um colaborador possa ser responsável por controlar o cumprimento da higienização das mãos.
- **Realçar** a importância da utilização de utensílios próprios, como espátulas e pinças, de forma a não tocar com as mãos nos alimentos prontos a comer, assim como evitar que os mesmos sejam utilizados por diferentes manipuladores.



- Relativamente ao uso de luvas descartáveis, o profissional deve **saber que:**
  - a) O uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente higienização das mãos;
  - b) Os alimentos prontos para comer não devem ser tocados com as próprias mãos e devem ser utilizados utensílios adequados, como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição. As luvas não substituem a lavagem das mãos ou a higiene das mãos;
  - c) Se utilizar luvas, deve mudá-las com frequência e efetuar a higienização das mãos antes da sua colocação e após a sua remoção;
  - d) O mesmo par de luvas pode ser utilizado apenas durante uma tarefa e deve ser substituído se danificado ou se o profissional interromper a tarefa. Se um profissional estiver a executar uma mesma tarefa continuamente, as luvas devem ser substituídas a cada quatro horas ou sempre que necessário.



## Procedimentos para **utilizadores** do Refeitório Escolar

- **Garantir** a higienização das mãos dos utilizadores com água e sabão ou solução à base de álcool à entrada, saída e outros momentos necessários.
- **Promover** a aplicação de medidas de etiqueta respiratória.
- **Desincentivar** a partilha de alimentos e utensílios/equipamentos entre utilizadores.



