



# **28. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES ESCOLARES: CRECHES E ESCOLAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL**





## 28.1 Orientações Gerais

1. Permitir o retorno gradual às aulas presenciais mantendo, sempre que possível, atividades remotas, de forma a controlar o número de alunos no ambiente escolar.
2. Manter as atividades remotas para os alunos e professores que se enquadrem nos grupos de risco da Covid-19 e para os alunos/responsáveis que não se sintam seguros em retornar às aulas presenciais.
3. Evitar atividades educacionais presenciais em espaços pequenos utilizando, sempre que possível, locais abertos.
4. Restringir o uso de objetos que possam ser compartilhados pelos alunos, como brinquedos, materiais educativos, materiais de artes, livros e colchonetes.
5. Desenvolver atividades que possam ser realizadas por meio digital (sessões de vídeo, livros digitais, dentre outros).



6. Incentivar a lavagem das mãos de alunos, professores e colaboradores logo ao ingressar no ambiente escolar.

7. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% em gel nos espaços físicos do estabelecimento educacional, especialmente, em salas de aula, banheiros, refeitório e cantina. É importante observar a altura adequada (1,30 a 1,40m) no momento da instalação do dispensador para evitar acidentes com crianças (observar as Notas Técnicas 11 e 12/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

8. Recomendar que cada criança possua mais de uma muda de roupa, inclusive, toalhas para troca, sempre que necessário. As roupas deverão vir protegidas e as mudas usadas deverão ser mantidas devidamente embaladas, até o momento da lavagem.

9. Nos horários de descanso das crianças, é recomendado que os berços e colchonetes sejam mantidos afastados, obedecendo ao distanciamento previsto nas Regras de Ouro. As crianças poderão ser posicionadas



de forma alternada, invertendo o direcionamento de pés e cabeça.

10. Vedada a utilização de bebedouros de uso direto. Devem ser disponibilizados copos descartáveis.

## **28.2 Limpeza e Desinfecção**

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, salas de aula, refeitórios e demais áreas de alimentação. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente\* no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal\* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata\*.

2. No caso das salas de aula e de atividades, a limpeza concorrente deverá ser realizada sem a presença das crianças, utilizando álcool 70% na higienização de superfícies, mobiliários, brinquedos e materiais em geral.



3. Higienizar as dependências da unidade educacional diariamente com água sanitária diluída (uma parte de água sanitária em nove partes de água potável), aplicando em todos os ambientes e deixando agir por dez minutos antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais.

4. Programar a rotina de desinfecção com álcool 70% de superfícies, carteiras, mesas, cadeiras, teclados, maçanetas e corrimão, e até itens compartilhados, como canetas, pranchetas e telefones.

5. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.

6. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados.

7. Nas trocas de fraldas, observar a adequada higienização da superfície dos trocadores, realizando a limpeza concorrente com



álcool 70% após cada utilização e providenciar o descarte correto das fraldas e outros materiais usados.

8. Fazer a limpeza concorrente dos colchonetes e demais itens após cada utilização nos períodos de descanso das crianças.

9. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pelo então Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonose e Inspeção Agropecuária (I-VISARIO) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

### **28.3 Acesso ao Ambiente Escolar**

1. Promover o escalonamento de entrada e saída dos alunos, de modo a não formar aglomeração, inclusive entre os pais.

2. Não permitir a saída simultânea de diferentes turmas. Caso o responsável não esteja no horário determinado, o aluno deve ser direcionado imediatamente a um ambiente



de espera, organizado de forma a manter o distanciamento social mínimo.

3. Restringir o acesso dos pais ou responsáveis às dependências internas da escola, salvo em agendamentos prévios com a Secretaria.

4. É obrigatório o uso de máscara de tecido por todas as pessoas, incluindo alunos, professores colaboradores, responsáveis e visitantes. Não permitir o acesso de pessoas sem máscara às dependências da escola.

5. As crianças menores de 2 anos não deverão utilizar máscaras.

6. Alunos, professores e colaboradores devem ter máscaras em número suficiente para que seja realizada a troca a cada três horas ou sempre que ficarem sujas ou úmidas.

7. Seguir as orientações preconizadas quanto ao uso, higienização, troca e descarte das máscaras no Anexo III do Decreto Rio 47.282/2020.



8. Aferir a temperatura dos alunos e funcionários no acesso ao ambiente educacional. Pessoas que apresentarem temperatura superior a 37,5°C não poderão ter acesso à escola.

9. Se algum professor, colaborador ou aluno apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção deve ser imediatamente informada para que sejam encaminhados à assistência médica.

## **28.4 Dimensionamento dos Ambientes**

1. As salas de aula devem ser redimensionadas, de forma a se respeitar o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro em todas as atividades educacionais presenciais.

2. Reorganizar as turmas, reduzindo o número de alunos, dando preferência àqueles cujos pais comprovem necessidade de trabalho.



3. O distanciamento deve ser respeitado inclusive nas atividades realizadas fora das salas de aula.

4. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento entre os espaços físicos da unidade escolar de forma a reforçar o distanciamento social mínimo.

5. Limitar o acesso dos alunos somente aos espaços destinados aos seus respectivos segmentos, restringindo ao máximo o trânsito interno nas dependências da escola, a fim de evitar cruzamento de fluxos que possam representar riscos de contaminação.

6. Garantir que os ambientes dentro do estabelecimento de ensino, especialmente as salas de aula, estejam arejados. Sempre que possível, manter portas e janelas abertas.

## **28.5 Atividades Educativas**

1. Trabalhar junto aos alunos a correta forma de higienização das mãos e sua importância.



2. Desenvolver rotina de treinamento intenso e contínuo para professores e colaboradores sobre as medidas de prevenção à Covid-19.
3. Promover orientação aos pais e responsáveis sobre a importância de sua colaboração para o sucesso na adoção das medidas de prevenção à Covid-19, bem como da necessidade de comunicação à instituição de ensino, caso algum aluno ou contactante apresente sintomas da Covid-19.
4. Manter o calendário de vacinação dos alunos, professores e colaboradores devidamente atualizado.

## **28.6 Atividades Esportivas e Culturais**

1. Só serão permitidas as atividades que não demandem interação física e ocorram sem o contato entre os alunos e sem compartilhamento de materiais.
2. Durante a realização das atividades, deverá ser respeitado o distanciamento mínimo



previsto nas Regras de Ouro entre os participantes.

## **28.7 Áreas de Lazer e Salas Compartilhadas**

1. O uso das piscinas deve seguir o protocolo específico desta atividade.

2 O uso das áreas de lazer e salas compartilhadas está permitido desde que seja atendida as Regras de Ouro e os Protocolos Específicos.

3. As salas interativas e de computação poderão ser utilizadas desde que tenha supervisão para controle do número de alunos, manutenção do distanciamento social e que seja intensificada a rotina de higienização.

## **28.8 Serviços de Alimentação (Cozinhas, Refeitórios)**

1. Reforçar orientações do Manual de Boas Práticas de Inspeção Sanitária e Fiscalização em Estabelecimentos de Ensino.



2. Retirar objetos em desuso ou que não pertençam a atividade de produção de refeições.

### **28.8.1 Transporte de alimentos**

1. Orientar os fornecedores a higienizar adequadamente as mãos com água e sabão e usar álcool 70% em gel nas mãos antes da entrega e lembrar que a utilização de máscara por todos os envolvidos no processo é obrigatória.

### **28.8.2 Recepção de alimentos**

1. O prestador de serviço fora ou dentro da operação deverá manter o distanciamento previsto nas Regras de Ouro.

2. Utilização de máscaras e adoção dos protocolos de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.

3. Lavagem e higienização das embalagens recebidas de acordo com suas características:

a) Embalagens de não perecíveis (tetra pack, latas, garrafas, plásticos rígidos): lavagem



com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);

b) Embalagens mais sensíveis (tetra pack, arroz, feijão, biscoitos): higienização com álcool 70%.

4. Armazenar descartáveis a serem utilizados (pratos, formas, caixas) de maneira adequada em local limpo e seco.

5. Intensificar a higienização de balanças, caixas vazadas ou monoblocos utilizados na recepção de alimentos.

### **28.8.3 Pré-preparo/Preparo dos alimentos**

1. Higienizar as superfícies adequadamente antes do início do processo de trabalho.

2. Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto, com frequência adequada, que pode ser sinalizada através de alarmes temporários ou outra forma adotada pelos responsáveis do estabelecimento.



3. Higienizar frutas, verduras e legumes utilizando hipoclorito (1 colher de sopa para 1 litro de água durante 20 minutos) ou produto saneante aprovado, respeitando as recomendações do fabricante.

### **28.8.4 Distribuição ao consumo**

1. Disponibilizar lavatórios para que todos os alunos higienizem suas mãos. Colocar o adesivo orientando quanto à correta maneira de lavar as mãos.

2. Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos alunos durante permanência na área de alimentação em altura de 1,30 a 1,40 do chão.

3. Caso a creche/escola forneça todas as refeições, solicitar aos responsáveis para não enviar gêneros alimentícios para unidade de ensino. Quando a unidade não fornecer as refeições, todas as embalagens que acondicionam os alimentos trazidos pelas crianças deverão ser higienizadas. 4. Nos serviços de buffet o manuseio da refeição deve ser feito, preferencialmente por um funcionário,



utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários (gorro ou touca e máscara). O autosserviço (sistema self-service) está permitido desde que seja fornecido álcool 70% e que os utensílios sejam substituídos a cada 20 minutos com registro de troca. É obrigatório o uso de máscaras durante o serviço. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.

5. Providenciar proteção adequada do equipamento de buffet (mesas, balcões, pistas e outros equipamentos e móveis onde os alimentos são oferecidos aos alunos e/ou funcionários, providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos).

6. Os talheres devem ser embalados individualmente.

7. As mamadeiras, bicos, copos dosadores e chupetas devem ser identificados por crianças e higienizados corretamente com detergente neutro e produto saneante específico.



8. Retirar todo material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, como objetos de decoração, para não se tornarem fontes de contaminação e facilitar a higienização.

9. Os usuários deverão ser orientados a circularem sempre utilizando máscara e retirá-las somente na mesa para a refeição, NUNCA as colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos de papel ou plástico, mantendo-as guardadas na bolsa ou bolso. Recomenda-se que a máscara seja substituída ao término da refeição.

10. As pequenas refeições, como desjejum e lanche, poderão ser fornecidas, opcionalmente, na sala de aula.

11. Para as crianças que não utilizam o refeitório, mas dependem do cuidador para se alimentar: a oferta da refeição deverá ocorrer a cada 1 criança por cuidador.

12. A higienização das mãos deverá ser realizada pelo cuidador antes da oferta de alimentação para a outra criança.



13. O mobiliário utilizado para a oferta de alimentação à criança deverá ser higienizado antes de ser utilizado por outra criança.

14. Armazenar os utensílios, preferencialmente, de maneira individual para cada criança.

15. O porcionamento da refeição (almoço e jantar) deverá ser realizado na presença do aluno no refeitório.

## **28.9 Refeitórios**

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os usuários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.

2. O distanciamento mínimo também deve ser respeitado durante as refeições, quando estiverem acomodados nas mesas.

3. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.



4. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de higienização dos usuários, como pias, banheiros, etc.

5. Utilizar cartazes informativos “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “Use sempre a máscara”.

6. Disponibilizar lavatórios para higienização das mãos dotados de sabão líquido, papel toalha não reciclado e coletor de resíduos com tampa de acionamento não manual.

## **28.10 Força de Trabalho**

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras e demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É PROIBIDO o uso de adornos nos ambientes de trabalho. Caso o manipulador use óculos, proceder a sua correta higienização.

2. É recomendado o distanciamento mínimo, previsto nas Regras de Ouro, entre os colaboradores, inclusive no ambiente de traba-



lho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).

3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho. É obrigatória a troca diária do uniforme.

4. O descarte das máscaras ou outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020.

5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis.

6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.



7. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É PROIBIDO o uso de celulares no ambiente de trabalho.

8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

## **28.11 Transporte Escolar**

1. O transporte escolar deve seguir o protocolo destinado a transportes coletivos. As janelas devem ser mantidas preferencialmente abertas e todos os ocupantes devem utilizar máscara.

2. Os veículos próprios ou terceirizados destinados ao transporte escolar deverão ser higienizados conforme o Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Veículos, disponível no site da IVISA-RIO



## **28.12 Manutenção e Documentação**

### **1. Medidas a serem adotadas:**

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- b) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação ( $27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$ ).

### **2. O que deve ser apresentado:**

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).



d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).





**RIO**   
**PREFEITURA**

---

SAÚDE

