

## CIRCULAR INFORMATIVA N.º 01.22/23

**ASSUNTO:** Refeitório Escolar da Escola Secundária de Valongo

Exm.(o/a) Senhor(a)  
Encarregado(a) de Educação

Considerando, por exemplo, o teor do Decreto-Lei n.º 57-A/2022, de 26 de agosto, que “Altera as medidas aplicáveis no âmbito da pandemia da doença COVID-19”, na parte em que é referido:

“Com a evolução da situação epidemiológica e no intuito de dar a melhor resposta possível às necessidades sentidas em cada momento, têm tanto sido aprovadas novas medidas, bem como introduzidos ajustamentos a medidas já aprovadas.

Face ao desenvolvimento da situação epidemiológica num sentido positivo considera-se oportuno avançar na eliminação de mais medidas restritivas, assegurando sempre a proporcionalidade destas às circunstâncias da infeção que se verificam em cada momento e independentemente da necessidade da sua modelação futura, designadamente em função da sazonalidade”.

Nestas circunstâncias atualiza-se o documento elaborado no ano transato sobre o assunto acima mencionado.

A organização e utilização do refeitório escolar deve acautelar o desagravamento das medidas aplicáveis no ano transato.

Na definição de procedimentos para utilização do refeitório deve ter-se em consideração uma especial atenção para a correta higienização das mãos por parte dos utilizadores (antes e depois das refeições escolares), bem como uma limpeza frequente e o respeito estrito das normas de funcionamento abaixo elencadas.

Serão disponibilizados dispensadores de solução à base de álcool localizados perto da entrada do refeitório e noutros locais convenientes que complementam os pontos

de água existentes no espaço e destinados à higienização das mãos, associados a uma informação incentivadora e explicativa.

Os utilizadores do refeitório/cantina terão que marcar previamente a refeição (até às 23:59 horas do dia útil anterior ao dia pretendido para consumo da refeição), utilizando os meios a distância disponíveis no portal do agrupamento:

SIGA (Refeições) – com as credenciais fornecidas e/ou a fornecer pelos competentes serviços da Câmara Municipal de Valongo.

As marcações no próprio dia acarretam o pagamento de uma multa e estarão apenas disponíveis até às 10:00 desse dia.

O serviço prestado será em regime presencial utilizando os lugares disponíveis na sala do refeitório.

A fila de espera no espaço exterior ao estabelecimento deve garantir as condições de distanciamento e segurança, através de sinalética e informação adequada.

Cada utente (discente, assistente operacional/técnico ou docente) que se dirija ao espaço de refeitório, para consumir a refeição, deverá obrigatoriamente respeitar as normas em vigor à data sobre o uso de máscara.

Os talheres e guardanapos serão fornecidos dentro de embalagem própria.

A lavagem de toda a loiça será feita em máquina, incluindo os tabuleiros, após cada utilização dos mesmos.

A higienização dos lugares (mesas e cadeiras) será feita após cada utilização.

Os artigos decorativos do espaço do refeitório em particular das mesas serão retirados.

Será assegurada uma boa ventilação e renovação do ar e para que o respetivo fluxo no interior do espaço se faça com o menor impacto possível para a saúde dos

utilizadores as mesas e os lugares serão colocadas de modo que as costas dos utilizadores estejam viradas para o fluxo de ar que se gera com as máquinas de extração de fumos e vapores da cozinha.

A ementa da refeição, que será disponibilizada com a antecedência, publicitada nos locais de estilo (portal do agrupamento e placard em frente à papelaria escolar) e semanalmente será constituída por pão, sopa, prato de peixe ou de carne, fruta ou doce, atendendo-se, ainda, às intolerâncias registadas (são alvo de procedimento, formulário e documentos próprios, a instruir o respetivo processo a tratar nos serviços administrativos do agrupamento) de alguns dos utilizadores e às suas preferências alimentares, nomeadamente, a oferta de variedade ovo-vegetariana, devendo o utilizador pronunciar-se pela quantidade e variedade dos alimentos que constituirão a sua refeição à entrada da linha do refeitório.

### **Normas de funcionamento**

O acesso ao refeitório será efetuado através da porta lateral à papelaria da escola, onde cada um dos utilizadores deverá passar o seu cartão escolar, devendo aguardar a sua vez de forma ordenada (cada utente será o responsável pelos seus pertences que os deve manter sempre consigo).

O consumo da refeição será na sala do refeitório, sendo de considerar os seguintes períodos de funcionamento:

- Consumo da refeição na sala do refeitório 11:30 – 12:15; 12.30 – 13:15; 13:30 – 14:15, sendo os primeiros trinta minutos para formação de fila e consumo e os restantes minutos para higienização do espaço do refeitório.

A lavagem/desinfecção das mãos antes e após o consumo de qualquer refeição por parte de qualquer utente do refeitório é obrigatória e a utilização de máscara facial será de acordo com as normas vigentes à data.

Dado que não existem carros de recolha de tabuleiros em número suficiente que possa ser colocado, pelo menos, um desses carros, no início da linha de self, com

tabuleiros previamente preparados será seguida a Hipótese B do documento “Orientações para o serviço de refeições em refeitório escolar 2021/2022”, da responsabilidade da Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares.

Neste caso, deverão os assistentes operacionais em serviço na cozinha colocar antes da abertura do refeitório e sempre que necessário, os tabuleiros dispostos no início da linha de self e munidos de um toalhete de papel e o talher previamente ensacado, onde está, também, o guardanapo.

Cada utilizador deverá mexer apenas no tabuleiro que vai usar, sendo-lhe disponibilizado os vários componentes da refeição:

- taça com a sopa;
- prato servido;
- pão previamente embalado e disposto ao longo da linha (não em caixa);
- peças de fruta em taça/prato individual, disponível no mínimo em três variedades, que devem estar expostas;
- salada servida em taça ou prato individual, composta com várias variedades de salada, de acordo com o gosto individual.

Durante a refeição o utilizador deve manter as melhores relações de convivência e respeito por quantos(as) utilizam o espaço não deitando para o chão alimentos, guardanapos ou outros objetos, restringindo-se a utilização dos alimentos e das bebidas (água) às disponibilizadas pelo serviço de cozinha.

Após terminada a refeição os utilizadores deverão transportar o respetivo tabuleiro para o local determinado para esse efeito, certificando-se que o local fica em condições de ser limpo e higienizado.

## **Garantias**

A limpeza e desinfeção das superfícies, será efetuada de acordo com a Orientação nº 014/2020 da DGS “Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares”.

Os protocolos de limpeza e desinfeção serão intensificados, incluindo:

- a) Desinfetar, pelo menos, duas vezes por dia, e com recurso a detergentes adequados, todas as zonas de contato frequente (ex.: zonas de atendimento, balcões, etc.);
- b) Higienizar as mesas com produtos recomendados após cada utilização.

Os profissionais da área de preparação e confeção dos alimentos devem:

- Usar a máscara de acordo com as normas em vigor á data, durante as fases de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;
- Lavar as mãos com água e sabão imediatamente antes e após a manipulação de alimentos crus ou antes e após a utilização da casa de banho;
- Higienizar frequentemente as mãos com água e sabão ou com solução antisséptica de base alcoólica (SABA);
- Cumprir a etiqueta respiratória.

Valongo, 12 de setembro de 2022

O Responsável

José Peres