

CIRCULAR INFORMATIVA N.º 02.20/21

ASSUNTO: Refeitório Escolar da Escola Secundária de Valongo

Exmº Senhor

Encarregado de Educação

A organização e utilização do refeitório escolar deve acautelar o respeito pelas regras de distanciamento físico entre todos os utilizadores, evitando grandes concentrações de utentes.

Tendo em conta as dimensões do espaço disponível na sala do refeitório para a colocação das mesas e cadeiras segundo um reticulado hexagonal, vulgo tabuleiro de xadrez com ocupação ou das casa brancas ou das casas pretas o que a legislação prevê será à volta de cada utilizador considerar uma circunferência de raio 2 metros o que equivale a cerca de 13 metros quadrados de área reservada e o que se oferece é uma caixa quadrada a cada utilizador com 4 metros de lado o que corresponde a uma área reservada de 16 metros quadrados, daí que a lotação máxima do mesmo será de 30 lugares para cada período de utilização correspondendo a uma redução de 68,75%.

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 16:00 horas do dia útil anterior ao dia pretendido para consumo da refeição), utilizando os meios a distância disponíveis no portal do agrupamento (PORTAL DO ALUNO – SAE, **Utilizador:** N^o de processo interno do agrupamento que consta da listagem de cada turma; **Palavra Passe:** número de identificação civil sem os dígitos e os caracteres alfa numéricos de controlo), não sendo aceites marcações no próprio dia.

O serviço prestado será em regime de “take-away” (GO 06/2020 – Alimentação escolar em tempos de COVID-19, Ordem dos Nutricionistas, Versão 01, agosto de 2020, pg.22), sendo que excecionalmente e em casos devidamente fundamentados o consumo da refeição poderá ser realizado utilizando os lugares disponíveis na sala do refeitório, sujeito aos condicionalismos que resultam da reorganização do espaço e ao cumprimento estrito dos preceitos definidos no plano de contingência do agrupamento e em linha com as normas e orientações da Direção Geral da Saúde (DGS). Para tal o(a) Senhor(a) Encarregado(a) de Educação ou o discente quando maior deverá enviar uma mensagem de correio eletrónico para o endereço ase.aev@esvalongo.org até às 16:00 horas do dia útil anterior ao dia pretendido para consumo da refeição, a expor a situação devendo indicar qual o período de consumo solicitado. Os serviços perante as marcações prévias para cada período de utilização responderão em conformidade – confirmando a marcação ou indicando o período mais próximo para a concretização da marcação.

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

Os talheres e guardanapos serão fornecidos dentro de embalagem própria.

Os cuidados excecionais na disponibilização dos alimentos, terão em consideração: embalagem obrigatória da fruta ou sobremesa e a salada devidamente protegida.

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 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 e seguindo os códigos de conduta definidos pelas autoridades sanitárias e vertidos no plano de contingência do agrupamento (cada utilizador será o responsável pelos seus pertences que os deve manter sempre consigo).

O consumo da refeição pode ser na sala do refeitório ou em regime de “take-away”, 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;
- Consumo da refeição em regime de “take-away” 11:45 – 12:25; 12:45 – 13:25; 13:45 – 14:25, considerando-se a formação de fila e a disponibilização da refeição.

A lavagem/desinfecção das mãos antes e após o consumo de qualquer refeição por parte de qualquer utente do refeitório, bem como utilização obrigatória de máscara por parte dos assistentes operacionais escalados para o serviço (os utentes apenas retiram a máscara para a ingestão da refeição colocando-a imediatamente após).

Nas refeições a consumir na sala do refeitório a preparação do tabuleiro faz-se ao longo da linha do refeitório devendo o utente indicar o que pretende e a entrega será feita no final dessa linha.

Durante a refeição o utilizador deve manter as melhores relações de convivência e respeito por quantos 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 sempre máscara, 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, 16 de setembro de 2020

A Diretora
Paula Sinde