

Recomendações para alimentação nas escolas

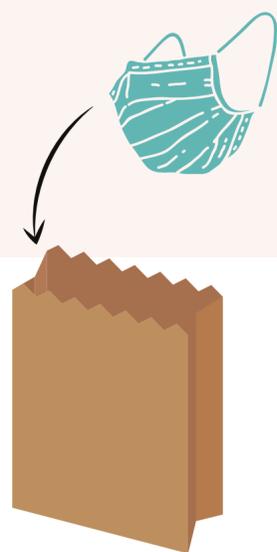
Disponibilizar lavatório de mãos com água corrente, sabonete líquido neutro, papel toalha descartável e álcool gel 70% para que alunos e funcionários higienizem as mãos antes das refeições.



Evitar o uso de autosserviço (sistema self-service). Preferencialmente estabelecer um funcionário específico para servir os alunos.



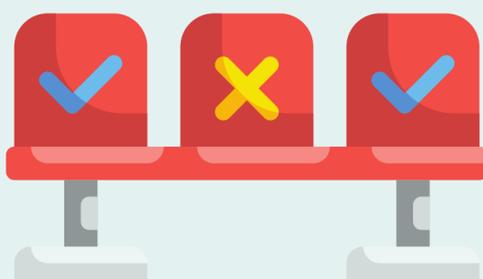
Os alunos devem ser orientados a manter a máscara até o momento de iniciar a refeição. Quando retirarem a máscara, devem fazer tocando apenas nos elásticos e guardando-a em um um saco plástico ou de papel de uso pessoal destinado exclusivamente a isso.



Orientar e garantir que os alunos não coloquem a máscara diretamente sobre a mesa e que após as refeições coloquem uma máscara limpa.



Mesas e cadeiras devem estar dispostas de forma a garantir o distanciamento mínimo, reduzindo o número de pessoas por mesa. Deve-se colocar marcações visíveis de forma que esteja uma cadeira ocupada e uma vazia.



Os talheres devem estar protegidos ou serem entregues diretamente nas mãos dos alunos ou já apoiados sobre os alimentos no prato.



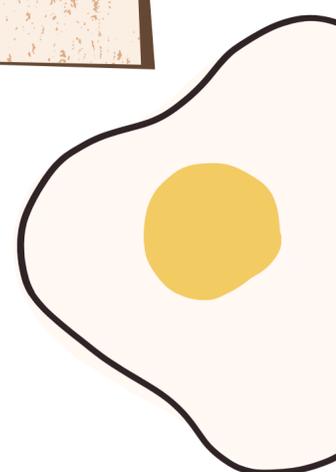


Recomendações para alimentação nas escolas

Salas de aula e áreas externas podem ser utilizadas como espaços para refeições desde que adotada a higienização de mesas e cadeiras a cada turno, com o uso de álcool 70%;



Festas, comemorações e outras atividades coletivas devem ser evitadas.



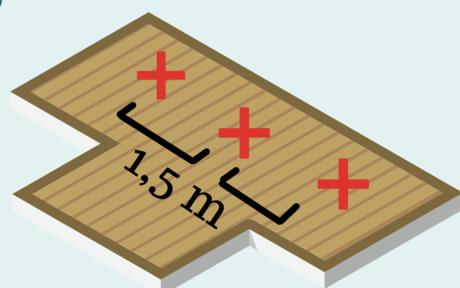
No transporte dos alimentos e utensílios até a sala ou área externa, é necessário garantir que as refeições estejam devidamente protegidas;



Organizar o fluxo do refeitório para que a comida pronta não cruze com os pratos usados e a retirada do lixo;



Fazer marcações no chão para indicar o distanciamento seguro entre os alunos no momento da fila para o porcionamento das refeições;



Retirar o lixo da cozinha logo após o término da distribuição e consumo;

