

Região Autónoma dos Açores

Secretaria Regional da Educação e Cultura

Direção Regional da Educação

REGRESSO SEGURO ÀS AULAS (2020/2021)

17 DE JULHO DE 2020



Enquadramento

1

A COVID-19 é uma doença causada pela infeção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2). A 11 de março de 2020, esta doença foi considerada uma pandemia pela Organização Mundial de Saúde. Na Região Autónoma dos Açores, as medidas de Saúde Pública Regional têm sido implementadas de acordo com as várias fases de preparação e de resposta a situações epidémicas, por forma a diminuir progressivamente a transmissão do vírus, prestar os cuidados de saúde adequados a todos os doentes e proteger a Saúde Pública Regional.

Com base na evidência científica atual, este vírus transmite-se principalmente através de:

- contacto direto: disseminação de gotículas respiratórias, produzidas quando uma pessoa infetada tosse, espirra ou fala, as quais podem ser inaladas ou pousar na boca, nariz ou olhos de pessoas que estão próximas;
- contacto indireto: contacto das mãos com uma superfície ou objeto contaminado com SARS-CoV-2 e, em seguida, com a boca, nariz ou olhos.

Assim, o sucesso das medidas da Saúde Pública Regional depende principalmente da colaboração de todos os cidadãos, das instituições e das organizações, e da sociedade em geral.

O encerramento das escolas regionais, com suspensão das atividades letivas e não letivas presenciais, foi parte de um conjunto de medidas excecionais e temporárias relativas à situação epidemiológica da COVID-19, aprovadas pelo XXII Governo Constitucional através do Decreto-Lei n.º 10-A/2020, de 13 de março.

Com a evolução epidemiológica na Região Autónoma dos Açores e a necessidade de assegurar a continuidade do ano letivo 2019/2020 e de acordo com a Resolução do Conselho do Governo n.º 123/2020, de 4 de maio, o reinício das atividades letivas presenciais foi gradual e contínuo, nomeadamente:

- Ilhas de Santa Maria, Flores e Corvo: retoma das aulas presenciais dos três ciclos de ensino básico e do ensino secundário, a partir de 11 de maio de 2020;
- Ilhas Terceira, São Jorge, Pico, Faial e Graciosa: retoma das aulas presenciais, nas disciplinas sujeitas a exame nacional, para os 11.º e 12.º anos, e 3.º ano dos cursos de dupla certificação do ensino secundário, nas disciplinas que têm oferta de exame final nacional obrigatório, a partir de 18 de maio de 2020;
- Ilha de S. Miguel: retoma das aulas presenciais, nas disciplinas sujeitas a exame nacional, para os 11.º e 12.º anos, e 3.º ano dos cursos de dupla certificação do ensino secundário, nas disciplinas que têm oferta de exame final nacional obrigatório, a partir de 25 de maio de 2020.

É de salientar que foram realizados testes de despiste ao SARS-CoV-2 a todas as comunidades escolares antes do regresso presencial às atividades letivas, sendo que esta medida só foi suspensa, atendendo à situação epidemiológica da doença na Região Autónoma dos Açores, a partir do dia 15 de junho.

Tendo em conta a presente situação epidemiológica na Região Autónoma dos Açores, a Secretaria Regional da Educação e Cultura (SREC), através da Direção Regional da Educação (DRE), e após parecer da Autoridade de Saúde Regional, prevê iniciar o próximo ano letivo (2020/2021) em regime presencial, destinado a toda a comunidade escolar.

Esta medida prevê uma contínua evolução positiva da situação epidemiológica na Região Autónoma dos Açores, pelo que, numa eventual alteração da conjuntura ou até novas recomendações da Autoridade de Saúde Regional sobre esta matéria, as escolas/unidades orgânicas (UO) deverão estar preparadas para dois cenários possíveis – regime presencial de atividades letivas e não letivas ou regime à distância de atividades letivas, sendo que este último poderá ser aplicado nas escolas/unidades orgânicas de toda a Região Autónoma dos Açores, às de uma ilha, a uma escola/unidade orgânica em particular ou mesmo a uma turma específica (tal como previsto na Circular

Informativa n.º 57, de 03 de junho – Escolas e Creches – Procedimentos a adotar perante a identificação de um caso confirmado de infeção por SARS-CoV-2).

Salienta-se que todo e qualquer encerramento escolar ou evicção escolar deverão ser validados pela Autoridade de Saúde Regional e/ou pelo Delegado de Saúde Concelhio.

3

Assim, o presente documento apresenta orientações de atuação das unidades orgânicas, quanto ao respeito pelas questões pedagógicas e sanitárias específicas de cada um dos cenários possíveis.

Para informações adicionais sobre a evolução da epidemia, dever-se-á consultar o site <https://covid19.azores.gov.pt/>.

REGIME PRESENCIAL

~

ATIVIDADES LETIVAS E NÃO LETIVAS

I. ORIENTAÇÕES PEDAGÓGICAS

1. O regime presencial envolve atividades letivas e não letivas, que decorrerão de acordo com as orientações sanitárias infra-apresentadas.
2. O regresso às aulas presenciais é obrigatório para todos os alunos de todos os anos de escolaridade, de todas as modalidades de ensino, em todas as disciplinas.

5

Reforço das aprendizagens

Durante o 3.º período do ano letivo de 2019/2020, as orientações da Direção Regional da Educação sobre as aprendizagens dos alunos em regime de E@D veiculavam a sua consolidação, mas também o desenvolvimento de aprendizagens estruturantes de entre as Aprendizagens Essenciais de cada disciplina, ou seja, as que são imprescindíveis para o prosseguimento de estudos, aliadas ao desenvolvimento das áreas de competências (transversais) inscritas no Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.

Neste sentido, no ano letivo de 2020/2021, procurando-se que nem docentes nem alunos nem famílias se sintam assoberbados, as escolas/unidades orgânicas devem assegurar-se de que a gestão curricular das aprendizagens a desenvolver durante o próximo ano letivo se cinge às aprendizagens definidas para cada disciplina para cada ano de escolaridade, sem prejuízo de que, pontualmente, e por razões de pré-requisito necessário à prossecução curricular, se recorra à consolidação de aprendizagens anteriores.

Porém, podendo existir casos específicos de alunos que não tenham desenvolvido as aprendizagens estruturantes durante o 3.º período de 2019/2020 (situações a serem diagnosticadas pelas escolas/unidades orgânicas, pelos diretores de turma/titulares de turma e/ou pelos conselhos de turma), poderá ser necessário reforçar/consolidar aprendizagens, de forma flexível e atendendo a situações particulares. Dever-se-á dar particular atenção aos alunos em início de ciclo, uma vez que a passagem de um ciclo

para outro implica várias mudanças. Neste sentido, os docentes devem possuir conhecimento profundo do ponto de partida dos alunos que receberem, por forma a adequar o seu ensino à realidade com que se depararem, o que implicará uma sólida articulação entre ciclos de ensino na definição das aprendizagens que são verdadeiramente estruturantes.

Assim, será fundamental que, antes do início do ano letivo, as escolas/unidades orgânicas (numa ação concertada entre órgãos pedagógicos, docentes e técnicos especializados) reflitam, sobre que medidas deverão selecionar para que o reforço/a consolidação das aprendizagens seja levado(a) a cabo de forma harmoniosa, incluindo nessa reflexão o modo como os projetos que desenvolvem poderão ser uma mais-valia para esse processo.

Relembrem-se várias medidas de que as escolas/unidades orgânicas dos Açores dispõem para reforço/consolidação das aprendizagens:

- a. Atividades de Apoio à Aprendizagem (AAA), no 1.º e 2.º anos, de 2 a 4 tempos semanais. Estas AAA existem também nos 2.º e 3.º ciclos, no máximo, durante 2 horas semanais.
- b. Estudo Integrado, nos 1.º e 2.º anos.
- c. No 1.º ciclo, gestão do currículo pelo docente titular de turma, por forma a reforçar as componentes curriculares cujas aprendizagens possam estar menos sólidas.
- d. No 1.º ciclo, parceria entre os docentes titulares de turma e os Prof DA de Matemática e os Especialistas de Leitura, assim como outros docentes de apoio, por forma a, em trabalho colaborativo, encontrarem as soluções mais eficazes para cada aluno.

- e. Nos 1.º e 2.º ciclos, o Atelier do Código como espaço por excelência de convergência de reforço de aprendizagens transversais.
- f. Nos 7.º e 8.º anos, a existência de mais tempo semanal do que na matriz curricular nacional a Português, Matemática, História e Geografia, tempo que poderá servir de reforço às aprendizagens menos consolidadas.
- g. No âmbito da gestão das matrizes curriculares, afetação pelas escolas/unidades orgânicas de mais tempo letivo àquelas disciplinas que considerem ter tido aprendizagens menos consolidadas, segundo o definido legalmente.
- h. Implementação de desdobramentos de turmas, conforme solicitação das escolas, para além do legislado, em que se refere apenas as disciplinas práticas e experimentais.
- i. No 9.º ano, existência do crédito letivo a Português e a Matemática, e do programa Fénix (nas modalidades de ninho, turnos e ABC) a Português, Matemática e a Inglês. Algumas unidades orgânicas oferecem o projeto GPS.
- j. Articulação interciclos que potencie o diagnóstico sobre o ponto de partida dos alunos em início de ciclo.
- k. Semestralização da avaliação poderá ser uma mais-valia no potenciar da avaliação pedagógica, valorizando-se mais as aprendizagens, por forma a que se tornem melhores, mais fortes.
- l. Recurso a tutorias e mentorias. Os tutores devem diagnosticar e atuar no imediato, caso haja problemas de desenvolvimento das aprendizagens; os mentores são alunos que não apresentam dificuldades e que auxiliam outros alunos que precisam de apoio.

- m. Potenciação do papel do psicólogo escolar e de outros técnicos, que poderão ter uma ação eficaz no desbloqueio de dificuldades pontuais de aprendizagem.
- n. Estreita colaboração e parcerias entre a DRE e os Centros de Desenvolvimento e Inclusão Juvenil (CDIJ) e entre as UO e os CDIJ.
- o. Criação de planos de trabalho individuais, concertados com os alunos e com as famílias, que os assumem como um compromisso, para se desenvolverem e/ou consolidarem as aprendizagens menos sólidas.
- p. Outras medidas de apoio educativo sugeridas na Portaria n.º 75/2014, de 18 de novembro – Regulamento de Gestão Administrativa e Pedagógica de Alunos (RGAPA).
- r. A nível digital, e aproveitando-se a experiência do E@D para potenciar novas práticas pedagógicas dentro e fora de sala de aula, pode continuar-se a trabalhar com os alunos em sessões assíncronas, reforçando a literacia digital. É possível, por exemplo, a criação de espaços digitais para consolidação das aprendizagens, com supervisão dos docentes do conselho de turma, em todas as disciplinas, por forma a potenciar um trabalho colaborativo coeso; um espaço para os alunos tirarem dúvidas entre si e junto dos docentes, onde poderão realizar tarefas de consolidação em diferentes formatos, sempre com supervisão (orientações, esclarecimentos) e *feedback* dos docentes.

NOTA: Os emails dos alunos têm de estar operacionais e o acesso ao SGE tem de ser possibilitado aos alunos por essa via. Para tal, deve-se proceder à entrega dos dados de acesso ao SGE e formação aos alunos, por cada diretor de turma (DT)/docente titular de turma, para esse efeito. Os alunos e os docentes têm disponíveis uma série de ferramentas de trabalho do Office 365, a que podem aceder através do computador, tablet e/ou *smartphone*.

Considerações pedagógicas na Educação Pré-escolar

9

1. A situação em que se vive atualmente e a especificidade de cada contexto implicam flexibilidade e adequação na organização das rotinas, dos espaços, dos materiais e das atividades.
2. Essa nova rotina pedagógica deve estar de acordo com os fundamentos e os princípios da pedagogia para a infância definidos nas Orientações Curriculares para a Educação Pré-Escolar (OCEPE).
3. Ainda que sejam conhecidas as recomendações para o distanciamento físico, é de não perder de vista a importância das aprendizagens e do desenvolvimento das crianças e a garantia do seu direito de brincar.
4. É fundamental valorizar o bem-estar das crianças e responder às suas necessidades emocionais, físicas e cognitivas, uma vez que o desenvolvimento e a aprendizagem são indissociáveis.
5. É também essencial considerar que as interações e as relações que as crianças estabelecem com os adultos e com as outras crianças são a base para a sua aprendizagem e o seu desenvolvimento.
6. Deve-se dar a conhecer às crianças as novas regras de convivência social, levando-as a compreender a importância das novas formas de interação entre pares e com os adultos. É imprescindível prestar atenção às suas dúvidas e angústias, tranquilizando-as e ajudando-as a compreender a importância do cumprimento destas novas regras, para a segurança e bem-estar de todos. É, pois, necessário criar espaços e tarefas de sensibilização, para que as crianças compreendam, sem dramas, a situação sanitária atual. Por exemplo, depois de auscultadas as suas opiniões e sugestões, pode-se envolver as crianças em tarefas/atividades/projetos para registo das novas regras de segurança e para elaboração de cartazes, panfletos, etc., afixando-os em local visível do

jardim de infância e/ou da sua sala, ou através de outras dinâmicas lúdico-pedagógicas em que interiorizem as noções de um modo mais descontraído.

7. Deve-se privilegiar a utilização das tecnologias de modo diversificado com diferentes funções, como recolha de informação, registo, comunicação, etc., com recurso à projeção, por exemplo, de visitas virtuais a museus, parques, palácios, audição de concertos de música, visualização de peças de teatro e documentários sobre assuntos que lhes interessem.

8. Procure-se desenvolver as atividades em pequenos grupos, preferencialmente, ou individualmente, quando possível.

9. Sempre que possível, privilegie-se atividades em espaços abertos (pátios, logradouros, jardins), preferencialmente evitando grandes concentrações.

10. É também pertinente promover atividades como a leitura de histórias em círculo alargado.

Considerações pedagógicas genéricas

Os órgãos executivos e pedagógicos das UO são, no âmbito das suas competências, motores de adesão às orientações da tutela e devem criar as condições necessárias para que essa intervenção seja feita com a qualidade necessária.

Assim, os Conselhos Executivos e/ou os Conselhos Pedagógicos, de acordo com as suas funções, devem potenciar as seguintes ações:

11

§ Promover e valorizar a Autonomia e Flexibilidade Curricular, quer no ensino básico quer no secundário, dando também relevo à importância da Estratégia Nacional de Educação para a Cidadania (aí incluída a disciplina de Cidadania e Desenvolvimento) na formação pessoal e social dos alunos;

§ Atender, nas decisões tomadas na gestão do currículo e na avaliação, ao facto de que a escolaridade obrigatória inclui o ensino secundário, que este nível de ensino é destinado a todos os alunos (independentemente da modalidade por que venham a optar), pelo que há que mudar as metodologias na sala de aula, a fim de se desenvolverem mais e melhores aprendizagens;

§ Promover a diversificação de dinâmicas em sala de aula, promovendo práticas de diferenciação pedagógica, que passam não por propor tarefas/atividades individualizadamente, mas por variar as tarefas apresentadas aos alunos, para que eles tenham a oportunidade de adequar o desenvolvimento das suas aprendizagens às diferentes situações que lhes são propostas, de forma a serem mais eficazes naquelas para as quais têm mais apetência; assim, o professor conhecerá com maior rigor as aprendizagens já desenvolvidas pelos alunos e aquelas que ainda precisam de ser desenvolvidas, adequando o modo como poderá fazê-lo mais eficazmente;

§ Promover a inclusão, nas práticas letivas, de dinâmicas de metodologia de trabalho de projeto, de valorização do trabalho prático e experimental, e ainda da

oralidade, e a inclusão, também, de tarefas inter ou multidisciplinares que desenvolvam competências transversais (por exemplo, através de DAC – Domínios de Autonomia Curricular), incrementando o papel do docente como mediador das aprendizagens e não de mero transmissor de conhecimentos, valorizando-se, assim, o papel ativo do aluno como construtor das suas aprendizagens;

§ Reforçar junto de todos os docentes a importância da avaliação pedagógica (formativa e sumativa, com maior incidência na primeira como meio de atuação imediata e preventiva, no processo de aprendizagem), que procura a melhoria das aprendizagens e a melhoria do ensino, através de técnicas variadas de recolha de informação sobre as aprendizagens dos alunos (diversificando as tipologias de instrumentos de avaliação, por exemplo), valorizando todos os dados observados, dando *feedback* de qualidade aos alunos quanto ao que já aprenderam, ao que devem ainda aprender e ao modo como devem desenvolver essas aprendizagens ainda não desenvolvidas, com o propósito de se levar a cabo uma cultura séria de trabalho e de exigência, adequados às diferentes faixas etárias;

§ Definir critérios de avaliação, operacionalizáveis quer em regime de ensino presencial quer em regime de ensino à distância. Nessa definição, é necessário aplicar o veiculado pelo Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória (PASEO) e pelos princípios da avaliação pedagógica, pelo que, por exemplo, é necessário começar a equacionar a pertinência das ponderações de cada período letivo, repensar a sobrevalorização de determinados instrumentos de avaliação em detrimento de outros, valorizar mais a oralidade (trabalhada com intencionalidade), trabalhar as áreas de competências do PASEO (já incluídas nas Aprendizagens Essenciais), sendo que, como tal, conhecimentos, capacidades e atitudes estão interligados, quanto ao que se entende por competências;

§ Propor aos alunos tarefas de natureza diversa, que sejam avaliadas através de rubricas de avaliação ou outros registos que especifiquem os critérios de avaliação e potenciem um *feedback* claro e atempado aos alunos sobre a qualidade do seu

trabalho, sendo que esta dinâmica deve estar enraizada no trabalho realizado em sala de aula e deve permitir recolher a informação prevista nos perfis de aprendizagens específicas, ancorando a avaliação dos alunos na descrição de desempenhos observáveis e conhecidos de todos;

§ Até ao início do ano letivo, elaborar e aprovar perfis de aprendizagens específicas para todas as disciplinas, nos 1.º, 2.º, 5.º, 6.º, 7.º, 8.º anos, ou para cada ciclo de ensino, e para todos os anos de escolaridade do secundário, de acordo com o definido no ponto 3 do Artigo 5.º da Portaria n.º 59/2019, de 28 de agosto, e no ponto 2 do Artigo 20.º da Portaria n.º 226-A/2018, de 7 de agosto.

Os perfis de aprendizagens específicas têm por base os documentos curriculares em vigor, a saber:

- Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória;
- Aprendizagens Essenciais;
- Orientações Curriculares de Inglês para os 1.º e 2.º ciclos (nova versão a ser publicada em breve);
- Orientações Curriculares de História, Geografia e Cultura dos Açores para os 2.º e 3.º ciclos (nova versão a ser publicada em breve);

§ Utilizar os REPA e os RIPA como instrumentos de avaliação imprescindíveis para o repensar das opções da escola, por forma a ter impacto na avaliação formativa dos alunos;

§ Incentivar o trabalho colaborativo como forma de agilização de processos e de melhoria das práticas pedagógicas, nomeadamente reforçando o papel imprescindível do DT como coordenador do conselho de turma e do processo educativo de cada um e de todos os alunos da turma que dirige;

§ Reforçar a importância das Equipas Pedagógicas da DRE, cujo trabalho desenvolvido e a desenvolver junto e com as escolas visa ajudá-las a relevar os

desafios que se lhe colocam na formação dos alunos e na consequente gestão do currículo;

§ Incentivar os docentes da escola/UO à participar em formações que atualizem a sua prática letiva, pois, em linha com o previsto no Eixo II do Programa ProSucesso, a formação contínua deve ser vista como uma oportunidade de desenvolvimento profissional e de apoio aos docentes, que se confrontam com uma diversidade crescente de perfis de aprendizagem e de motivação dos alunos. Têm sido disponibilizados por várias instituições eventos formativos *online* muito relevantes e assentes nos atuais desafios da escola, incluindo no contexto pandémico, os quais podem contribuir para melhorar a prática letiva e reflexiva dos docentes, bem como podem auxiliar alunos e famílias. Na página de ensino à distância do Portal da Educação, por exemplo, há um grande número de propostas de *webinars* para este efeito¹;

§ Atribuir a lecionação da disciplina de Cidadania e Desenvolvimento a um docente que obedeça de forma clara ao perfil desenhado na Estratégia Nacional da Educação para a Cidadania²;

§ Organizar e gerir os horários das turmas, conciliando as circunstâncias que se apresentem, com uma atenção e intenção pedagógica redobradas;

§ Dar a conhecer à DRE projetos pedagógicos com impacto na comunidade educativa, para divulgação pública.

¹ Vide https://edu.azores.gov.pt/ensino_a_distancia/

² Vide https://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Projetos_Curriculares/Aprendizagens_Essenciais/estrategia_cidadania.pdf

II. ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS

A. Plano de Contingência

Todas as escolas têm de estar devidamente preparadas para aplicar medidas de diminuição de transmissão do SRAS-CoV-2, bem como para a abordagem necessária em casos suspeitos de COVID-19.

Cada unidade orgânica deve atualizar o seu Plano de Contingência, em articulação com a sua Equipa de Saúde Escolar, tendo em conta as seguintes circulares:

- Circular Informativa n.º 11, de 4 de março de 2020 – Orientação para a elaboração do Plano de Contingência – Creches, Jardins de Infância, Escolas e outros Estabelecimentos de Ensino (com as devidas atualizações), da Direção Regional de Saúde (DRS);
- Circular Informativa n.º 20, de 23 de março de 2020 – Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares – Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19), da DRS;
- Circular Informativa n.º 57, de 3 de junho de 2020 – Escolas e Creches – Procedimentos a adotar perante a identificação de um caso confirmado de infeção por SARS-CoV-2, da DRS;
- Outras informações da Autoridade de Saúde Regional que possam vir a ser publicadas na sequência da evolução epidemiológica da Pandemia COVID-19.

O Plano de Contingência deve ser remetido, até ao dia de 14 de agosto, a esta Direção Regional, que posteriormente o remeterá à Direção Regional da Prevenção e Combate às Dependências (drpcd-sres@azores.gov.pt), para parecer.

Será a Direção Regional da Prevenção e Combate às Dependências, após parecer, a remeter à Autoridade de Saúde Regional, para validação.

B. Medidas Gerais

Não obstante o Plano de Contingência, é importante salvaguardar, em particular, as boas práticas de higienização das mãos e de etiqueta respiratória, bem como as medidas gerais que promovam o distanciamento físico.

Essas medidas são as seguintes:

1. É obrigatório o uso correto de máscara por toda a comunidade escolar com idade igual ou superior a 10 anos, bem como por qualquer pessoa externa à escola. O seu uso deve ser respeitado desde o percurso casa-escola-casa (quando utilizados os transportes públicos), à entrada no recinto e em todos os contextos que o seja permitido, dentro e fora da sala de aula, conforme:
 - Circular informativa n.º 38, de 4 de maio de 2020 – Utilização de Máscaras – Pandemia COVID-19, da DRS;
 - Circular Informativa n.º 61, de 22 de junho de 2020 – Obrigatoriedade do Uso de Máscara – Transportes Públicos, nas escolas, Creches, amas e ATL – Menores de 10 anos, da DRS;
2. A escola deve promover a divulgação, o ensino e o treino por toda a comunidade escolar das medidas de higienização das mãos, de etiqueta respiratória, dos procedimentos para uso, colocação e remoção de máscara, bem como de estratégias que promovam o distanciamento físico. Como tal, propõe-se a consulta e a disseminação dos seguintes documentos digitais:
 - COVID-19 – Informações à Comunidade Escolar:
https://covid19.azores.gov.pt/wp-content/uploads/2020/06/DRS_Informa%C3%A7%C3%A3o-%C3%A0-comunidade-escolar.pdf
 - COVID-19 – Recomendações para a Comunidade Escolar:
https://covid19.azores.gov.pt/wp-content/uploads/2020/06/DRS_Folheto-estabelecimento-ensino.pdf

- Lavagem de mãos – COVID-19:
http://www.azores.gov.pt/NR/rdonlyres/B17987C0-5701-4155-BBA8-6C9CACA8B9A4/1122542/DRS_Lavar_maos.pdf
 - Lavagem de mãos (com uma solução á base de álcool) – COVID-19:
http://www.azores.gov.pt/NR/rdonlyres/B17987C0-5701-4155-BBA8-6C9CACA8B9A4/1122543/DRS_maos_alcool.pdf
 - COVID-19 – Recomendações para crianças e encarregados de educação:
https://covid19.azores.gov.pt/wp-content/uploads/2020/06/DRS_Folheto-crian%C3%A7as-e-encarregados-de-educa%C3%A7%C3%A3o.pdf
 - Filme educativo sobre o uso da máscara comunitária:
<https://youtu.be/o29FRnBps6c>;
3. Qualquer elemento da comunidade escolar – alunos, docentes e não docentes – que manifeste sintomas de infeção respiratória (tosse, febre ou dificuldade respiratória) não deve comparecer no estabelecimento de ensino nem deve dirigir-se diretamente à unidade de saúde ou hospital. Deve ficar em contexto domiciliário e ligar para a **Linha de Saúde Açores (808 24 60 24)**, seguindo as recomendações fornecidas;
 4. Devem ser instalados dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica (SABA), para uma correta desinfeção das mãos, em locais estratégicos e apenas onde não seja possível lavar as mãos com água e sabão (p. ex., entrada e saída das escolas, nos corredores e/ou na sala de isolamento);
 5. Devem ser definidos circuitos e procedimentos no interior da escola que promovam o distanciamento físico adequado e que previnam, tanto quanto possível, o cruzamento entre alunos, nomeadamente no percurso desde a entrada da escola até à sala de aula, nos acessos ao refeitório escolar/zona de refeições, bufete escolar, às entradas de pavilhões e às instalações sanitárias;

6. Deve-se privilegiar a via digital para todos os procedimentos administrativos. Se for necessária a realização de eventos presenciais, estes devem ser agendados previamente, e garantindo-se que são adotados todos os comportamentos de proteção;
7. Os encarregados de educação devem evitar deslocar-se com os alunos ao interior da escola. Caso seja necessário, para acompanhar os alunos da educação pré-escolar e do 1.º ciclo ou com necessidades de saúde especiais, estes devem ser acompanhados apenas por uma só pessoa, preferencialmente sempre a mesma;
8. Como reforço de todas as medidas anteriormente apresentadas, a escola/unidade orgânica deve manter a ligação com as entidades de saúde regionais, nomeadamente através da Equipa de Saúde Escolar da Unidade de Saúde Local, incluindo igualmente alunos e encarregados de educação, garantindo que todos estão informados sobre as medidas implementadas.

C. Horários, constituição de turmas e atividades letivas

1. A constituição de turmas deve ser efetuada ao abrigo do previsto na Portaria n.º 75/2014, de 18 de novembro, que aprova o Regulamento de Gestão Administrativa e Pedagógica de Alunos, não havendo previsão de redução do número de alunos, ajustando-se, sempre que possível, o tamanho das turmas à dimensão de cada sala, de acordo com o indicado no ponto 1 da secção “D. Salas de Aula”, destas orientações;
2. O regime de funcionamento e respetivo horário das turmas, deve, igualmente, ser elaborado ao abrigo do previsto na Portaria n.º 75/2014, que aprova o Regulamento de Gestão Administrativa e Pedagógica de Alunos. Nestes, apenas se deve evitar o aglomerado de pessoas no mesmo local, propondo-se, tanto

quanto possível, horários desfasados de entrada e saída, bem como de interrupção destinada ao almoço;

3. Sempre que necessário, as escolas/unidades orgânicas podem promover a reorganização dos horários escolares, designadamente o funcionamento das turmas em turnos de meio dia;
4. Os horários podem ser alargados, caso haja necessidade de criar espaços temporais que evitem o aglomerado de muitos alunos, prevendo-se os possíveis ajustes em termos de transportes públicos;
5. Excetuam-se os horários dos alunos da educação pré-escolar e do 1.º ciclo, em que, na medida do possível, se deve promover os intervalos e a interrupção para almoço desfasados entre os diferentes anos de escolaridade, de modo a evitar um elevado aglomerado de pessoas no mesmo local;
6. A realização de todas as atividades curriculares, quer letivas quer não letivas, deve ser planeada atempadamente, sendo que a sua organização deve atender às regras previstas pela Resolução de Governo em vigor à data da sua realização.

D. Salas de aula

1. Manter as turmas o mais possível na mesma sala de aula, para se evitar desinfecções inerentes à mudança de alunos;
2. Prever espaços flexíveis, para práticas letivas e não letivas que exijam maior interação entre alunos;
3. Privilegiar a utilização de salas amplas que garantam o distanciamento físico adequado, sem comprometer o normal funcionamento das atividades letivas;

4. Dispor as mesas de acordo com as dinâmicas pedagógicas em execução, salvaguardando-se, o mais possível, o definido no ponto anterior;
5. Promover o arejamento regular da sala de aula e, tanto quanto possível, manter as portas abertas e janelas (evitando o toque frequente em superfícies);
6. Desaconselhar a partilha de material escolar.

E. Aulas práticas e experimentais

Para a realização de aulas em que se manipule material comunitário ou em que a aproximação física possa ser potenciada, a sua organização, incluindo a utilização de balneários, deve ser reforçada ao nível das regras sanitárias e toda a comunidade educativa deve estar sensibilizada para o correto cumprimento das regras de etiqueta respiratória, a correta higienização das mãos, bem como de outras medidas de higienização e controlo ambiental.

Considerando a Circular Informativa n.º 60, de 16 de junho de 2020 – COVID-19 – Atividade Física e Desporto, Espaços de Prática de Exercício Físico e Desporto, Competições Desportivas de Modalidades Individuais sem Contacto e ao Ar Livre, da DRS, e adaptando-a ao contexto escolar, ao nível da realização das aulas de educação física e ao uso dos balneários, as escolas/unidades orgânicas devem, adaptando a cada contexto, cumprir com o seguinte:

1. Sempre que possível, devem ser promovidas aulas de educação física em contexto de ar livre;
2. As infraestruturas onde são realizadas as aulas de educação física devem ser integradas no Plano de Contingência de cada escola/unidade orgânica e garantir que todos os seus utilizadores têm conhecimento das medidas nele descritas;

3. Ao nível da realização da aula prática em espaço fechado, recomenda-se a promoção de atividades que garantam um distanciamento físico adequado;
4. O uso de máscara deve ser obrigatório em todos os contextos (p. ex. entrada e saída das instalações, pelo docente e restantes funcionários). Excetua-se a sua obrigatoriedade durante a realização da prática desportiva;
5. Os equipamentos ou zonas com elevado contacto de mãos devem ser higienizados/desinfetados após o seu uso. Deve igualmente ser evitado o uso de equipamentos com superfícies porosas (p. ex. colchões);
6. Promover o arejamento e ventilação dos espaços fechados;
7. O uso de piscinas será definido pela Autoridade de Saúde Regional aquando do início do próximo ano letivo;
8. A utilização dos balneários deve respeitar as condições de distanciamento físico, higienização, limpeza e desinfeção preconizadas na Circular Informativa n.º 20, de 23 de março de 2020 – Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares – Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19), da DRS.

Por serem espaços de uso comum e com superfícies de contacto frequente, devem ser sujeitos a um aumento da frequência de limpeza e higienização, sendo também recomendada a limpeza, higienização e desinfeção dos cacifos, cabides, chuveiros/cabines de duche e instalações sanitárias, após cada utilização.

Não devem ser disponibilizados bebedouros nem aparelhos de secagem de mãos e não deve ser permitido o uso de secadores de cabelo.

De modo a garantir um maior distanciamento físico nos balneários e um menor número de utilizadores, propõe-se o desfasamento de horários de educação física entre diferentes turmas.

F. Bufete escolar

1. Quanto ao bufete escolar, de modo a que sejam cumpridas todas as orientações higiénicas e sanitárias ao nível da manipulação e de disponibilização de alimentos, bem como da frequência de utilizadores deste espaço, devem ser cumpridas as recomendações da Circular Informativa n.º 43, de 6 de maio de 2020 – Reabertura de espaços e empresas de restauração – Pandemia COVID – 19.
2. Não obstante o definido no ponto anterior, as seguintes normas devem ser reforçadas:
 - a. Higienização das mãos à entrada e à saída do espaço;
 - b. Utilização obrigatória de máscara, exceto no período de refeição;
 - c. Distanciamento físico;
 - d. Definir lotação máxima, de acordo com as características do espaço, evitando concentrações;
 - e. Assegurar uma boa ventilação e renovação do ar.

G. Refeitório escolar/zonas de refeições

Ao nível do refeitório escolar e/ou de zonas de refeições, e considerando que estes espaços são locais de uso comum e de permanência por grande parte da comunidade escolar e que têm especificidades relacionadas com a manipulação de alimentos, acrescem os cuidados de higienização e de comportamento, de forma a minimizar a propagação do SAR-CoV-2.

Assim, não obstante o documento orientador para os refeitórios escolares – **ANEXO – Orientações para Refeitórios Escolares em tempos de pandemia COVID-19 ano letivo 2020/2021**, devem ser reforçadas as seguintes medidas:

1. Obrigatoriedade de lavagem e de desinfeção das mãos, antes e após o consumo de qualquer refeição, por parte de todos os utentes do refeitório, pelo que devem ser asseguradas todas as condições necessárias e os recursos materiais operacionais à higienização das mãos (lavatórios, sabão e dispensadores de toalhetes de papel ou solução antisséptica de base alcoólica) à entrada e saída desse espaço;
2. Desfasamento dos períodos de refeição, de forma a respeitar as regras de distanciamento e evitando a concentração de muitos alunos nesse espaço, e sempre que possível, organizar a ocupação de lugares de modo alternado (respeitar dois terços da sua lotação máxima);
3. Uso obrigatório de máscara por todos os funcionários do refeitório escolar e cumprimento rigoroso das medidas de etiqueta respiratória;
4. Uso obrigatório de máscara pelos utentes do refeitório, salvo no momento de ingestão da refeição;
5. Interdição da partilha de comida, bem como dos utensílios.

H. Transporte escolar

Quanto aos transportes, deverá haver uma articulação com as entidades parceiras, por forma a evitar-se o contágio, conforme o plasmado nos planos de contingência de cada unidade orgânica e de cada entidade responsável pelo transporte de crianças/jovens.

I. Espaços comuns

1. Deve-se evitar a concentração de todos os alunos nos espaços comuns da escola, incluindo os locais exteriores;
2. Deve-se evitar a concentração de alunos em espaços comuns, mas necessários às atividades letivas, como bibliotecas e salas de informática. Devem ser respeitadas as regras de distanciamento físico, tal como nas salas de aula, e a sua lotação deve ser adaptada consoante as dimensões dos espaços, que devem ser higienizados e desinfetados após cada utilização;
3. Devem ser criadas regras de utilização das salas comuns utilizadas pelo pessoal docente e não docente, de modo a promover o distanciamento físico;
4. Deve-se manter abertas, sempre que possível, as portas dos vários recintos, e eventualmente as janelas, para evitar todos os toques desnecessários em superfícies, e, igualmente, manter os espaços arejados;
5. Deve-se reavaliar/reforçar o número de contentores de resíduos indiferenciados para descarte de máscaras e de lenços de papel, com especial atenção à entrada e saída da escola.

J. Pessoal docente e não docente

Não obstante as orientações definidas anteriormente no que diz respeito a gestão dos recursos humanos das escolas/unidades orgânicas, no âmbito da sua autonomia, os estabelecimentos de ensino devem adotar todas as estratégias que entendam ser necessárias e mais adequadas, garantindo a maior eficácia das medidas de contenção de novos surtos da COVID-19. Contudo, devem ser salvaguardados os seguintes pontos:

1. Assegurar a presença de todos os recursos humanos necessários ao funcionamento das atividades letivas presenciais (pessoal docente e pessoal não docente);
2. Aquando da nomeação das equipas de saúde escolar, prepará-las para, em estreita colaboração com as equipas de saúde escolar dos Centros de Saúde/Unidades de Saúde de Ilha, assegurar a implementação do plano de contingência, bem como as respetivas atividades de saúde escolar necessárias (campanhas de promoção de hábitos de higiene e cumprimento de regras sanitárias; cumprimento do Plano Regional de Vacinação e realização do Exame Global de Saúde; campanhas internas quanto às regras do distanciamento social, que podem ser trabalhadas com os alunos no âmbito da Estratégia de Educação para a Cidadania de Escola (EECE), incluindo na disciplina de Cidadania e Desenvolvimento, e/ou outras);
3. Todo o pessoal docente e não docente deve estar informado sobre o Plano de Contingência interno em vigor, bem como sobre a sua revisão e/ou atualização, e sobre os procedimentos perante a identificação de um caso suspeito de COVID-19;
4. Todo o pessoal docente e não docente deve promover o distanciamento físico entre si, com exceção da proximidade necessária para as atividades inerentes às suas funções com os alunos;
5. Não obstante o que já foi anteriormente referido, cada unidade orgânica deve definir um plano de higienização (limpeza e desinfeção) das instalações, que deve estar incluído no Plano de Contingência, e assegurar que todos os funcionários estão devidamente sensibilizados para a importância crucial do cumprimento das medidas de higienização e controlo ambiental. Deve igualmente ser assegurada a disponibilização do equipamento de proteção

individual necessário aos procedimentos de higienização por parte dos funcionários, bem como garantir a sua adequada utilização.

K. Realização de reuniões

1. Considerando o modo eficiente como foram agilizadas as reuniões à distância durante o anterior período de pandemia COVID-19, julga-se que se deve promover a sua continuidade. Contudo, mediante a pertinência pedagógica, pode ser equacionada a realização de reuniões presenciais, desde que sejam cumpridas, tanto quanto possível, as regras sanitárias em vigor à data da realização das mesmas;
2. Quanto às reuniões com encarregados de educação, deve igualmente ser promovida a sua realização à distância. A ser necessária a realização presencial, deve-se respeitar as regras sanitárias em vigor à data da sua realização;
3. No âmbito da realização destas reuniões presenciais, e não obstante o que já foi anteriormente definido, é importante reforçar que, durante o tempo em que decorrem, devem ser cumpridos os seguintes pontos:
 - Uso obrigatório de máscara social;
 - Cumprimento de regras de etiqueta respiratória;
 - Lavagem ou desinfeção de mãos antes e após o término da reunião;
 - Não partilha de material de trabalho como, por exemplo, canetas, lápis, cadernos, entre outros;
 - Em caso de sintomas de doença respiratória (febre, tosse e/ou dificuldade respiratória), impossibilidade da participação do(s) interveniente(s).

REGIME À DISTÂNCIA

~

ATIVIDADES LETIVAS

Em caso de necessidade, a Direção Regional da Educação tem previsto, como já anteriormente referido, aquilo a que usualmente se designa por Plano B, que consistirá num regime de ensino à distância.

Esta alternativa está intimamente ligada às orientações já emanadas aquando do início do 3.º período de 2019/2020, sendo que sofrerá atualizações pontuais, mas não significativas. Essas atualizações serão dadas a conhecer em breve aos estabelecimentos de ensino, ainda antes do arranque do próximo ano letivo.

De momento, as escolas/unidades orgânicas devem atualizar os seus Planos de E@D até ao início do próximo ano letivo, mediante os resultados da monitorização e avaliação que levaram a cabo das práticas da sua comunidade educativa, durante o 3.º período de 2019/2020, para que sejam aplicados no imediato, caso seja necessário.

Para uma preparação atempada deste regime de E@D:

- A Direção Regional da Educação vai dotar as unidades orgânicas com mais 500 computadores, que serão distribuídos conforme as necessidades apresentadas pelas UO aquando do levantamento feito em abril de 2020;
- É fundamental que as escolas/unidades orgânicas atentem no facto de que a dispersão de plataformas de gestão das aprendizagens dentro da mesma escola não é benéfica nem para docentes nem para alunos nem para as famílias. Cada escola/unidade orgânica deve assegurar-se de que será definida uma plataforma comum a todos, situação para a qual será muito importante o papel dos Conselhos Executivos/Direções e dos diretores de turma/docentes titulares de turma;
- Continuará disponível a área E@D no Portal da Educação;
- Outras informações serão enviadas às UO atempadamente, sempre que existirem novos desenvolvimentos.

NOTA FINAL

Tal como anteriormente referido, a publicação destas orientações foi definida considerando a presente situação epidemiológica na Região Autónoma dos Açores.

Estas orientações foram delineadas considerando as condições e as regras sanitárias em vigor à presente data e de modo a alcançar todas as comunidades escolares do sistema educativo regional.

Cada escola/unidade orgânica, no âmbito da sua autonomia, e cumprindo com as regras implementadas pela Autoridade de Saúde Regional, poderá adotar outras estratégias adequadas às suas especificidades.

Independentemente das medidas adotadas, é importante que sejam sempre salvaguardados o bem-estar e a segurança de toda a comunidade escolar, sem nunca comprometer os objetivos pedagógicos, sociais e emocionais que as atividades em contexto escolar devem proporcionar a todos os alunos.

O esforço de todos será o sucesso de todos.

O Diretor Regional da Educação

ANEXO

Orientações para Refeitórios Escolares durante a pandemia COVID-19

ANO LETIVO 2020/2021

30

1. Higiene e segurança alimentar

As orientações apresentadas são aplicáveis aos espaços de confeção e distribuição de refeições em Unidades de Restauração Coletiva. Apesar de algumas destas orientações serem específicas para a empresa adjudicada, devem ser devidamente analisadas e implementadas pela escola, que, também, deve assegurar o seu cumprimento.

1.1. Higiene pessoal

- Reforçar, através de formação aos funcionários/manipuladores de alimentos e da afixação de informação, as boas práticas de higiene das mãos, de etiqueta respiratória e de procedimentos de colocação de máscara cirúrgica;
- Promover, em função das condições existentes, a máxima distância possível entre colaboradores/fornecedores e informar para a importância de não existir contacto físico (p. ex. abraços e apertos de mão);
- Estabelecer e afixar em local visível um plano de limpeza e desinfeção reforçado (maior frequência);
- Efetuar formação aos colaboradores sobre os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), as precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfeção.

1.2. Higiene de instalações e equipamentos

- Reforçar os planos de higiene e limpeza de todas as áreas da Unidade de Restauração Coletiva, de acordo com as orientações da Direção Geral da Saúde (DGS), nomeadamente as referentes à limpeza e desinfeção de superfícies (Orientação n.º 014/2020), dando especial atenção às superfícies que são tocadas frequentemente (p. ex.: maçanetas, torneiras, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, interruptores);
- Assegurar que é cumprida a seguinte técnica de limpeza:

- A limpeza deve ser sempre húmida;
- Deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas: paredes e teto (se aplicável); superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros); equipamentos existentes; instalações sanitárias; o chão deve ser o último a limpar.
- Lavar o chão com água quente e detergente comum, seguido da desinfecção com solução de lixívia diluída em água. A frequência de limpeza deve ser, no mínimo, 2 vezes ao dia;
- Garantir a limpeza e a desinfecção, no final de cada utilização, dos equipamentos de higienização para o chão (por ex.: balde e esfregona), que são habitualmente reutilizáveis. Estes equipamentos devem ser diferentes, para as diferentes áreas;
- Limpar com mais frequência os puxadores de portas e armários (cerca de 1 vez por hora);
- Lavar as instalações sanitárias, preferencialmente, com produto que contenha na composição detergente e desinfetante por ser de mais fácil aplicação e desinfecção. A frequência de limpeza do chão deve ser, no mínimo, 3 vezes ao dia.

2. Procedimentos na produção de refeições

2.1. Receção e armazenamento de matérias-primas

- Elaborar um plano para a receção de produtos alimentares;
- Definir e/ou controlar o horário de receção dos produtos alimentares de modo a que o horário da receção não coincida com períodos de maior volume de trabalho e a evitar que se verifique a receção de produtos alimentares de diferentes fornecedores em simultâneo;
- Impedir que o fornecedor entre na unidade, deixando todo o material na entrada que será rececionado por um colaborador, preferencialmente sem contacto com o fornecedor;
- Limitar o acesso ao interior das instalações de profissionais externos ao serviço;
- Evitar a receção de faturas e guias em papel e, se possível, optar pelo formato eletrónico;
- Providenciar luvas de nitrilo ou de latex ao colaborador que receciona a mercadoria e manuseia as embalagens, devendo ser descartadas após cada utilização;
- Providenciar batas descartáveis e equipamento de proteção individual (EPI) (farda, touca e máscara) aos colaboradores que rececionam a mercadoria. Estes deverão ser retirados após a realização de cada tarefa;

- Reforçar todos os cuidados de higiene, de acordo com as recomendações da DGS, aos colaboradores responsáveis pela receção dos produtos alimentares;
- Promover a frequente higienização das mãos antes e após da receção das matérias-primas com água quente e detergente desinfetante, durante 20 segundos;
- Promover a higienização frequente dos equipamentos e carros de transporte;
- Assegurar a verificação das características dos produtos alimentares relativamente à sua higiene e salubridade, no momento da receção/aquisição;
- Promover a retirada de todas as caixas e embalagens possíveis na entrada da unidade de restauração coletiva, antes de armazenar os produtos;
- Prever medidas de desinfeção e zonas de “quarentena” para os produtos alimentares rececionados;
- Armazenar os produtos alimentares com a maior brevidade possível, particularmente os produtos que necessitam de refrigeração ou congelação, de modo a não interromper a cadeia de frio;
- Prever áreas alternativas para o armazenamento dos produtos alimentares durante o período da pandemia, garantindo, além da existência de quantidades suficientes, as adequadas condições de conservação, higiene e segurança alimentar, bem como a sua correta rotação (FIFO/FEFO).

2.2. Preparação e confeção de alimentos

As seguintes boas práticas de higiene devem ser cumpridas pelos colaboradores com atividades na cozinha:

- Garantir que os colaboradores lavam as mãos frequentemente com água quente e detergente desinfetante durante 20 segundos, atendendo às instruções emanadas pela DGS, e, principalmente:
 - antes e depois de manusear alimentos;
 - após utilizar as instalações sanitárias;
 - após mexer em dinheiro, produtos tóxicos e manusear lixo;
 - antes e depois de comer ou fumar.É sugerido a afixação de cartazes sensibilizadores em espaços estratégicos da cozinha.
- Garantir que, após a lavagem das mãos, os colaboradores têm especial cuidado para não tocar com a mão limpa na torneira, fechando-a com uma toalha de papel;

- Garantir a lavagem frequente dos utensílios, das tábuas de corte e das superfícies da cozinha, com água quente e sabão, antes e depois de preparar cada tipo de alimento;
- Garantir que os colaboradores utilizam EPI exclusivo para o local de trabalho e de utilização única (farda, touca, máscara e calçado adequado, diferente do utilizado no exterior);
- A farda deve ser lavada na própria instituição, quando possível. O programa de lavagem deve integrar pré-lavagem, lavagem a temperatura de 70 a 90°C e, posteriormente, um ciclo de desinfecção química também em máquina. A farda não deve ser levada para lavagem para o domicílio dos colaboradores;
- Garantir que durante a realização das atividades, os colaboradores cumprem a etiqueta respiratória;
- Garantir que durante a realização das atividades, os colaboradores não falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, tosse, comem, ou praticam outros gestos, que possam contaminar os alimentos.

Relativamente ao uso de luvas descartáveis, o colaborador deve saber que:

- O uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente higienização das mãos;
- 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;
- Se utilizar luvas, deve mudá-las com frequência e efetuar a higienização das mãos antes da sua colocação e após a sua remoção;
- O mesmo par de luvas pode ser utilizado apenas durante uma tarefa e deve ser substituído se danificado ou se o colaborador interromper a tarefa. Se um colaborador estiver a executar uma mesma tarefa continuamente, as luvas devem ser substituídas a cada quatro horas ou sempre que necessário.

Em termos de segurança alimentar devem ser garantidos o cumprimento dos seguintes procedimentos:

- Garantir que se recorre a utensílios e tábuas de corte diferentes para alimentos crus e alimentos cozinhados;
- Garantir a separação entre os alimentos cozinhados ou prontos a consumir e os alimentos crus, durante a preparação;

- Garantir o armazenamento dos alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para evitar contacto;
- Garantir a lavagem e/ou desinfecção correta dos alimentos. Ter especial atenção às frutas e aos hortícolas (lavagem prolongada com água corrente e abundante; no caso dos hortícolas de folha, a lavagem deve ser efetuada folha a folha), principalmente se se destinarem ao consumo em cru. Sempre que necessário, desinfetar com produtos próprios;
- Promover a preferência de toalhas ou toalhetes de papel que permitam uma única utilização;

Nos processos de higienização das instalações, equipamentos, utensílios, devem seguir as seguintes condutas:

- Garantir que os materiais de limpeza são específicos para estas áreas e seguem as regras definidas pela legislação em vigor;
- Garantir a desinfecção adequada das bancadas de trabalho e das mesas com produtos de limpeza apropriados;
- Garantir a existência de panos de limpeza diferentes para as bancadas e respetivos utensílios. Estes panos podem ser diferenciados por um código de cores, para cada uma das áreas. Deve dar-se atenção à limpeza das mesas, das cadeiras e outro mobiliário, bem como à do material específico para o chão.
- Garantir que a louça é lavada a temperaturas elevadas, idealmente a 80-90°C;
- Garantir que os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes) não contaminam, eventualmente os alimentos, bem como a sua correta utilização;

Ao nível dos géneros alimentícios, estes devem ser manuseados e armazenados de forma adequada, tendo em conta as seguintes diretrizes:

- Não devem ser descongelados à temperatura ambiente, mas sim no frigorífico;
- Quando retirados do frio devem ser preparados o mais rapidamente possível:
 - Confeccionados acima dos 75°C;
 - Depois de cozinhados devem ser mantidos quentes (acima de 60°C) até serem servidos e não devem ser mantidos à temperatura ambiente mais de 2 horas;
- Os alimentos cozinhados e/ou mais perecíveis devem ser refrigerados rapidamente (preferencialmente abaixo de 5°C);
- Garantir o empratamento das refeições a temperaturas adequadas;

- Aumentar a monitorização dos procedimentos de controlo da qualidade dos alimentos, nomeadamente o controlo da temperatura.

2.3. Distribuição de refeições

No refeitório, de forma a assegurar o distanciamento entre todos os utilizadores do refeitório, devem ser tomadas as seguintes medidas nas instalações:

- Garantir que o refeitório comporte apenas 2/3 da sua capacidade normal;
- Definir, sempre que possível, circuitos de entrada e de saída distintos para a utilização dos refeitórios;
- Ponderar a definição de turnos de funcionamento distintos, de modo a possibilitar o desfazamento entre turmas, evitando-se, assim, a concentração de alunos;
- Diminuir o número de mesas e aumentar o espaço entre as mesas e as cadeiras;
- Permitir uma distância de segurança de pelo menos 1 metro entre os utilizadores do refeitório ou permitir a ocupação de lugares de um modo alternado;
- Assegurar que os utilizadores do refeitório não ficam sentados em lugares frente a frente;
- Garantir que o atendimento em balcão/linhas de *self* se faz com a distância apropriada (pelo menos 1 metro, idealmente 2 metros) garantindo sinalização devida, nomeadamente através de marcas e sinalética no chão e barreiras físicas que limitem a proximidade entre os colaboradores e os utilizadores de refeitórios (p. ex.: colocação de barreira de acrílico que limite a exposição);
- Providenciar a possibilidade de serviço *takeaway* para os utilizadores (reduzindo assim os utilizadores do espaço de refeições).

Os colaboradores responsáveis pelo empratamento e distribuição da refeição devem:

- Lavar adequadamente as mãos, com água e sabão, durante 20 segundos, antes do início do serviço;
- Utilizar EPI (farda, touca, máscara e calçado adequado, diferente do utilizado no exterior);
- Cumprir, durante a realização das atividades, a etiqueta respiratória e evitar falar desnecessariamente, ou praticar outros gestos, que possam contaminar os alimentos (p. ex.: tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos).

2.3.1. Na preparação dos tabuleiros com a refeição

- Evitar, no limite das possibilidades, o contacto direto entre o colaborador e o aluno ou com quaisquer objetos pessoais do mesmo, no caso de ser necessário proceder à entrega direta de materiais ou produtos;
- A entrega do tabuleiro a cada aluno deve ser feita por um funcionário;
- Os talheres e guardanapos devem ser fornecidos dentro de embalagem de papel individual, por um funcionário, assim como a fruta, sobremesa e salada, devidamente acondicionada, embalada e protegidas.

2.3.2. Nas instalações da sala de refeições e linha de *self*

- Garantir que o local é ventilado (com boa circulação e renovação de ar). O ar deve ser renovado frequentemente. Nos locais sem sistemas de ar condicionado/ventilação, abrir as janelas várias vezes ao dia. Não utilizar aparelhos que efetuam recirculações de ar, porque constituem risco de contaminação por via aérea;
- Rever os protocolos de limpeza e intensificar as rotinas de higienização, incluindo a desinfecção, com recurso a agentes adequados, de todas as zonas (p. ex.: zonas de atendimento, balcões, áreas de espera, teclados/monitores do computador, telefones, corrimãos, puxadores, mesas, cadeiras);
- Assegurar a desinfecção a todas as horas, e com recurso a agentes adequados, dos equipamentos críticos (p. ex.: dispensadores de senhas, terminais de pagamento automático);
- Assegurar as condições necessárias e os recursos materiais operacionais à higienização das mãos (lavatórios, sabão e dispensadores de toalhetes de papel ou solução antisséptica de base alcoólica) à entrada e saída do refeitório;
- Assegurar a colocação de solução antisséptica de base alcoólica em locais como os dispensadores de senhas (se aplicável), balcão e incentivar o seu uso;
- Prever que um colaborador possa ser responsável por monitorizar o cumprimento da rotina de higienização das mãos pelos utilizadores do refeitório quando entram e saem do espaço;
- Prever a preferência por métodos de pagamento que não impliquem contacto do colaborador com dinheiro;
- Promover a retirada das mesas dos objetos decorativos e dos porta-guardanapos;
- Promover a eliminação de cestos do pão e de jarros com água, devendo ser fornecida água já nos copos;

- Promover a eliminação de recipientes para tempero (p. ex.: garrafa de azeite, vinagre), fornecendo em alternativa doses individuais ou ser disponibilizado pelo colaborador;
- Promover que seja evitada a exposição das colheres de café e pacotes de açúcar;
- Promover a eliminação de toalhas de mesa, se for prática do local, ou substituir por toalhas de utilização única.

2.3.3. Os utilizadores do refeitório

- Obrigatoriedade de lavagem e desinfeção das mãos, antes e após o consumo de qualquer refeição;
 - É sugerido, a afixação informação emanada pela DGS/DRS no espaço do refeitório alertando para as boas práticas de higiene, de lavagem das mãos e fornecer orientações para a utilização de soluções à base de álcool (colocar no início da linha de *self*/à entrada do refeitório);
- Assegurar a utilização de máscara facial pelos alunos até à entrada no refeitório, sendo que esta deverá ser retirada apenas no interior, no momento de ingestão da refeição;
- Garantir a utilização obrigatória de máscara facial por parte dos funcionários e o cumprimento estrito das mediada de etiqueta respiratória;
- Entrega do tabuleiro a cada aluno realizada por funcionário, à entrada da linha do refeitório;
- Proibir a partilha de comida.

2.3.4. Final da refeição

- Lavagem de toda a loiça, incluindo os tabuleiros, em máquina, após cada utilização;
- Garantir que a limpeza das mesas seja feita entre os utilizadores de refeitórios;
- Higienizar sempre o espaço, antes e depois de cada refeição, incluindo entre turnos.

As medidas apresentadas neste documento devem ser cumpridas, dentro do possível, pela escola e pela empresa de restauração coletiva adjudicada.

Adaptado do Guia Orientador “BOAS PRÁTICAS PARA O NUTRICIONISTA DURANTE A PANDEMIA COVID-19”, GO 02/2020. Versão 02

A - GRELHA DE AVALIAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS RECOMENDAÇÕES PARA OS REFEITÓRIOS ESCOLARES

38

ESPAÇO DE REFEIÇÕES	SIM	NÃO
Garantir o distanciamento entre os utilizadores de refeitórios (lotação máxima de 2/3; ocupação dos lugares de forma alternada; presença de turnos; garantir o distanciamento entre 1 a 2 m)		
Garantir a ventilação do local (com boa circulação e renovação de ar)?		
Cumprir o afastamento entre a linha de <i>self</i> e o utilizador do refeitório (utilização de barreiras, funcionários disponibilizam o tabuleiro, eliminação de cestos do pão e de jarros com água, de recipientes para tempero, disponibilização de talheres e guardanapos de papel em saquetas individuais)		
Eliminar todo o tipo de objetos decorativos, menus e porta-guardanapos nas mesas		
Garantir a desinfeção frequente e adequada do espaço, objetos e equipamentos presentes na sala refeições, com recurso a agentes adequados.		
Assegurar a colocação de solução antisséptica de base alcoólica em locais como no início da linha de <i>self</i>/à entrada do refeitório		
Disponibilizar informação sensibilizadora para a importância das boas práticas de higiene, de lavagem das mãos e fornecer orientações para a utilização de soluções à base de álcool		
Assegurar o cumprimento das boas práticas de proteção individual (uso de máscaras, lavagem correta das mãos)		