



**INSTITUTO FEDERAL**  
Pernambuco

# **DIRETRIZES**

# **PARA OS REFEITÓRIOS**

**Protocolo nº 15**

(29.06.2020 / Rev.00)

Responsável pela elaboração:

***Aglailson G. C. Oliveira***



## 15 | DIRETRIZES PARA OS REFEITÓRIOS

<b>Âmbito de aplicação:</b>	Interno (Refeitórios dos campi do IFPE)
<b>Beneficiários:</b>	Toda a comunidade dos campi IFPE que possuem refeitório
<b>Referências técnico - científica (Citar documento base / órgão de origem):</b>	PLANO DE RETORNO ÀS AULAS NA PERSPECTIVA DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE DO IFFLUMINENSE / GT CAMPI AGRÍCOLA IFPE
<b>Objetivos / Propósitos do Protocolo:</b>	Instituir e promover ações para prevenção de contágio do COVID-19 nos refeitórios do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco, através de medidas não farmacológicas.
<b>Responsáveis pela elaboração / revisão (Nome / Siape):</b>	Aglailson G. C. Oliveira/1819231
<b>Local de aplicação/ Responsável pela Aplicação:</b>	Refeitórios / Coordenação Geral de Assistência ao Estudante

### *Descrição das Ações e Tarefas (passo a passo para aplicação)*

- **Passo 1** Processo de conscientização da comunidade escolar antes do retorno das atividades presenciais.  
  
Manter o distanciamento social. Na fila, todos os estudantes devem permanecer de máscaras e com distância mínima de 1,5m entre si. Demarcações no piso, para mostrar a distância segura, devem ser adotadas, ou outra medida eficiente de distanciamento entre estudantes. Deve-se reorganizar a disposição das mesas e cadeiras, permitindo distância de 1,5m entre as mesmas. As mesas compartilhadas devem estar com distância de segurança adequada, bem como possuir barreiras físicas de proteção (acrílico ou vidro) ou utilizar os espaços das cadeiras de forma alternada.
- **Passo 2**
- **Passo 3** Estruturar um local coberto com cadeiras para os estudantes aguardarem o acesso ao refeitório, respeitando o afastamento de 1,5m; controlar o acesso ao refeitório até 50% de sua capacidade máxima; estabelecer os assentos a serem utilizados pelos estudantes no refeitório, mantendo o afastamento mínimo de 1,5 m. Deve-se estabelecer horários alternados entre as turmas, visando respeitar o quantitativo máximo permitido de pessoas dentro do refeitório.
- **Passo 4** Ampliar os pontos de lavagem das mãos e de álcool em gel. A higienização das mãos deve ser obrigatória antes de adentrar no refeitório e ao sair do local.
- **Passo 5** Desligar o ar condicionado. As portas e janelas devem permanecer

abertas para facilitar a circulação do ar.

- **Passo 6** Determinar que as máscaras só devem ser retiradas quando o estudante for se alimentar e ao fim da refeição devem ser recolocadas imediatamente.
- **Passo 7** Os estudantes devem ser incentivados a retirar-se do refeitório tão breve quanto possível, após término da refeição, evitando aglomeração.  
  
Deve-se redobrar os cuidados, por parte dos servidores, quanto à higienização das bandejas, pratos e talheres utilizados para a refeição - utilizando-se produtos com eficiência comprovada pela ANVISA na prevenção da COVID-19; As cadeiras e mesas deverão ser limpas com solução de hipoclorito de sódio ou com álcool 70%, regularmente - cada mesa deve possuir seu kit limpeza, para que os estudantes possam higienizar o equipamento sempre que utilizar.
- **Passo 8**
- **Passo 9** Os servidores do setor devem evitar o manuseio livre dos alimentos, das bandejas e talheres de servir, protegendo-os da forma adequada.

### **Observações:**

- A limpeza rigorosa das mesas e cadeiras deve ser feitas diariamente. Utensílios como pratos, copos não descartáveis e talheres devem ser bem limpos após o uso de cada aluno, e os responsáveis por orientar os estudantes devem ficar atentos ao não compartilhamento desses objetos entre aqueles que estiverem no local;
- Cartazes orientadores deverão ser utilizados no ambiente, lembrando o respeito ao distanciamento, a necessidade da breve permanência no local, o não compartilhamento dos utensílios e demais orientações pertinentes;
- Os equipamentos eletrônicos não devem ser manuseados no ambiente;
- A Brigada Estudantil e os Representantes de turma deverão auxiliar no cumprimento deste protocolo;
- Os Visitantes devem obedecer aos mesmos protocolos aplicados para os estudantes;

Os servidores devem usar obrigatoriamente a máscara, que só deverá ser retirada quando for se alimentar e guardada de forma adequada (segundo orientação do Protocolo 02 - Confecção, uso e higienização de máscaras de tecido). Ao final da refeição, a máscara deve ser, se possível, trocada por uma nova e colocada imediatamente.

**Normas de Segurança e EPCS / EPIs Obrigatórios:**

- **Além das máscaras, os servidores que forem servir as refeições devem usar a máscara de proteção face shield.**
- **Utilizar máscaras, bem como luvas, óculos e avental de proteção durante a lavagem e higienização dos alimentos, copos, talheres, bandejas, pratos, panelas etc.**

---

**Provisão de Materiais e Equipamentos e Mão de obra necessários para aplicação (Especificação completa / Quantidades / Duração de aplicação). Preencher ANEXO, em caso de compras e/ou contratação):**

Solução desinfetante, álcool 70%, borrifadores, máscaras reutilizáveis, máscaras face shield, sacos plásticos, luvas de proteção, óculos de proteção, avental de proteção. A quantidade dos materiais será definida em função da quantidade de servidores envolvidos na rotina dos refeitórios.

---


<b>Periodicidade de aplicação</b>	<b>Início:</b>	<b>Término:</b>
<b>das ações do protocolo</b>	Retorno das atividades acadêmicas	Indeterminado
<b>Aspectos relevantes na aplicação</b>	Todos os servidores e equipe de limpeza devem ser adequadamente treinados, com registro em ata de treinamento, quanto à aplicação deste Protocolo.	

---

(\*) As Ações previstas neste protocolo foram baseadas em bases científicas para prevenção e controle ao Corona Vírus e Seus efeitos, possuindo caráter preventivo e mitigatório visando minimizar os Riscos de Contaminação pelo agente e seus efeitos.

**ANEXO I**

**FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE COMPRAS DE NECESSIDADES PREVISTAS  
NO PROTOCOLO**

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> Pernambuco	<b>Solicitação de Compra / Contratação de Serviços para atendimento a Protocolo</b>	<b>Data da Requisição: / /</b>	
<b>Título do Protocolo / Finalidade / Local e Prazo de duração do item solicitado:</b>  Diretrizes para os Refeitórios / Prevenção de contágio do COVID-19 / Campi do IFPE / Indeterminado		<b>Elaborador do Protocolo/Nº SIAPE:</b>  Aglailson G. C. Oliveira/ 1819231	
<b>Aprovador responsável / Nº SIAPE:</b>			
<b>Item</b>	<b>Nomenclatura do material ou serviço</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>
01	Solução desinfetante		Litro
02	Álcool 70%		Litro
03	Borrifadores		Unidade
04	Máscaras reutilizáveis		Unidade
05	Máscaras face shield		Unidade
06	Sacos plásticos		Unidade
07	Luvas de proteção		Pares
08	Óculos de proteção		Unidades
09	Avental de proteção		Unidade
<b>Responsável pela solicitação de compra:</b>          <b>Nº SIAPE</b>          <b>DATA: / /</b>		<b>Responsável pela aprovação para compra:</b>          <b>Nº SIAPE</b>          <b>DATA: / /</b>	