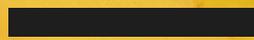


UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL



NDI



**E-BOOK COM ORIENTAÇÕES
DE NUTRIÇÃO E
ALIMENTAÇÃO PARA O
RETORNO PRESENCIAL**

2021

SUMÁRIO

NDI/UFSC

03	Apresentação
04	Créditos
05	Introdução
05	Objetivo
06	Canecas
07	Bebedouros
08	Hora do Lanche
10	Alimentos Externos
10	Eventos Escolares, Comemorações e Outras Atividades Coletivas
11	Espaço Destinado à Amamentação
12	Uso da Sala de Lanches pelos Trabalhadores
13	Sobre Cozinheiras e Procedimentos na Produção da Alimentação Escolar
14	Considerações Finais
15	Referências

APRESENTAÇÃO

O Núcleo de Desenvolvimento Infantil (NDI) é um colégio de aplicação vinculado à Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Este documento foi baseado no Plano de Contingência (PlanCon) do NDI/UFSC e no Plano de Ação para o retorno seguro das atividades presenciais, ambos documentos foram discutidos por todos servidores efetivos do NDI/UFSC. Neste e-book, o Serviço de Nutrição pontua questões referentes à alimentação escolar para crianças, bem como orientações para a alimentação dos profissionais.



CRÉDITOS

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Prof. Ubaldo Cesar Balthazar – Reitor

Prof^a. Catia Regina Silva de Carvalho Pinto – Vice-Reitora

CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO

Prof. Antonio Alberto Brunetta – Diretor

Prof^a. Roseli Zen Cerny – Vice-Diretora

NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL (NDI)/UFSC

Prof^a. Juliane Mendes Rosa La Banca – Diretora

Prof^a. Thaisa Neiverth - Vice-Diretora

AUTORES E MEMBROS DA COMISSÃO RESPONSÁVEL

Alberto Garcia Mendes - Representante das famílias do NDI/UFSC

Ana Paula Minuzzi - Enfermeira do NDI/UFSC

Ane Elisa Paim - Enfermeira do NDI/UFSC

Camila Santos Pires Lima - Enfermeira do NDI/UFSC

Camila da Silva Almeida - Técnica em assuntos educacionais do NDI/UFSC

Camilla de Amorim Ferreira - Psicóloga educacional do NDI/UFSC

Caroline Franz Broering de Menezes - Técnica em nutrição do NDI/UFSC

Débora Cristina de Sampaio Peixe – Docente, coordenadora pedagógica do NDI/UFSC (Presidente da Comissão em 2020)

Francine Schütz - Representante das famílias do NDI/UFSC

Gilberto Lopes Lerina - Assistente em administração do NDI/UFSC

Gustavo de Oliveira Fiedler- Representante dos estagiários não-obrigatórios do NDI/UFSC

Greicy Kelli Spanhol Lenzi - Representante das famílias do NDI/UFSC

Jackeline Nass Machado Melo – Nutricionista do NDI/UFSC

Jucilaine Zucco - Docente do NDI/UFSC

Juliana da Silva Euzébio - Docente do NDI/UFSC

Luana Maria Silva Adão - Docente do NDI/UFSC

Maria Raquel Barreto Pinto - Docente do NDI/UFSC (Presidente da Comissão em 2021)

Maristela Castro Klauberg - Técnica em enfermagem do NDI/UFSC

Moema Helena Koche de Albuquerque- Docente do NDI/UFSC

Rodrigo Antônio Chioda - Docente do NDI/UFSC

Rúbia Vanessa Vicente Demetrio - Docente do NDI/UFSC

Samir Bonho - Representante das famílias do NDI/UFSC

Sílvio Domingos Mendes da Silva - Representante das famílias do NDI/UFSC

Valdete Oliveira Martins - Chefe de Seção de Secretaria do NDI/UFSC



INTRODUÇÃO

- Neste e-book abordaremos questões pertinentes à alimentação escolar, visando sensibilizar os gestores, professores, técnicos em educação, estagiários e trabalhadores terceirizados sobre a relevância da adoção dos cuidados relacionados à COVID-19 para si, para seus pares de trabalho e para as crianças.
- É fundamental que todos estejam orientados quanto à etiqueta respiratória, distanciamento, uso de máscaras e demais protocolos apresentados no Plano de Contingência do NDI.

OBJETIVO

Preparar a comunidade escolar do NDI para o retorno das atividades semipresenciais e presenciais, com critérios e estratégias para a retomada de forma segura a todos os envolvidos.



CANECAS

As crianças utilizarão as canecas azuis padrão do NDI.

As canecas devem ser identificadas pela turma, utilizando-se porta-copos, bandejas ou outro recurso que não inviabilize a higienização e organização das mesmas na cozinha.

A identificação deve ser periodicamente reforçada pelo grupo sempre que esta estiver se perdendo pelo uso.

Sugestão: uso de caneta permanente para escrita e de fita adesiva ou papel *contact* sobre a identificação para permitir a higienização com álcool.



BEBEDOUROS

Os bebedouros no NDI serão desativados, com exceção do bebedouro localizado na sala de lanches do Módulo 2 que será de uso exclusivo dos servidores.

Haverá cartaz afixado ao lado deste bebedouro com orientações sobre o uso correto de modo a evitar contaminação, assim como a disponibilidade de álcool 70% para higiene das mãos.

A recomendação das diretrizes é de utilizar equipamento que possibilitem a retirada de água apenas em copos descartáveis ou recipientes de uso individual.

Não vamos mais dispor canecas nos bebedouros. Profissionais, famílias e outros usuários deverão trazer suas próprias garrafas e canecas.

Os servidores e estagiários que forem usar o bebedouro da sala de lanche deverão higienizar as mãos com álcool 70% antes e após abrir e fechar o registro.

Quando utilizar o parque o grupo deverá levar sua bandeja de canecas e a jarra de reposição, sendo que esta deve ser realizada na cozinha, pelas cozinheiras.

Em sala, serão utilizadas as canecas do NDI com porta-copos personalizados/identificados para cada criança.



HORA DO LANCHE

A alimentação pode ser oferecida dentro da própria sala ou nos ambientes externos pré-determinados.

A distribuição dos lanches pelas cozinheiras poderá ocorrer nos espaços externos desde que estes sejam fixos e organizados junto ao setor de Nutrição e CP, de forma a organizar a entrega e retirada da bandeja, permitir o controle da qualidade do alimento e prevenir a aglomeração entre os grupos.

Deverá ser organizado espaço com mesas e cadeiras também nos espaços externos, evitando a realização de piqueniques. Deverá ser realizada a higienização adequada das mesas, cadeiras, bancos e similares, a cada uso com álcool 70%. Não é permitido o uso de toalhas de tecido ou outro material e deverá ser evitado o uso de objetos de decoração nas mesas.

Organizar a disposição das mesas e cadeiras de modo a assegurar que a sua utilização proporcione o distanciamento social recomendado.



HORA DO LANCHE



Disponibilizar um ou dois profissionais específicos para servir todos os pratos e entregar os utensílios. Estes devem seguir as orientações das diretrizes sanitárias, inclusive os cabelos devem estar presos se forem longos. Alunos e trabalhadores não devem partilhar alimentos e nem utilizar os mesmos utensílios, como copos, talheres, pratos entre outros.

Orientar as crianças para que mantenham o uso de máscaras até o horário de iniciar a refeição e retirar a máscara com cuidado ao se alimentarem, tocando apenas nos elásticos, e colocarem em um saco plástico pessoal destinado exclusivamente a isso. Evitar colocar a máscara diretamente sobre a mesa.

Orientar as crianças que após a refeição, deve colocar uma máscara limpa, garantindo a troca. Ressalta-se, nesta orientação, que o uso de máscara pelos escolares, segundo a idade, deve seguir as orientações das autoridades de saúde dos governos municipais, estaduais, do Distrito Federal e federal.

É importante realizar o lanche no horário programado para que os alimentos não fiquem expostos à riscos de contaminação.

ALIMENTOS EXTERNOS

Nenhum alimento externo destinado ao consumo das crianças (seja no ambiente escolar ou doméstico) deve entrar no NDI sem a permissão do setor de Nutrição.

Quando permitidos pela nutricionista, diante de extrema necessidade para a criança, os alimentos devem vir identificados com nome da criança e grupo, e devem ser entregues diretamente na cozinha.

Neste momento a recomendação se torna ainda mais importante para garantir a alimentação saudável e a segurança alimentar.

EVENTOS ESCOLARES, COMEMORAÇÕES E OUTRAS ATIVIDADES COLETIVAS

Atividades que envolvam a coletividade devem permanecer **suspensas**, com o intuito de mitigar a transmissão do SARS-Cov-2 no ambiente escolar.

Incluem-se as atividades de educação nutricional no formato de culinárias.



ESPAÇO DESTINADO À AMAMENTAÇÃO

Poderá ser organizado no auditório e disponibilizado a partir da demanda.

Este deve ser mantido ventilado, com assentos adequados, mantendo o distanciamento recomendado e disponibilidade de álcool 70% ou preparações antissépticas de efeito similar para higienização das mãos e do local, antes e após o uso.



USO DA SALA DE LANCHES PELOS TRABALHADORES



Cada um deve trazer seu próprio lanche e evitar fazer refeições mais longas, como almoço, no NDI. Numa eventualidade em que for necessário realizar o almoço no NDI, use espaços externos, mantendo o distanciamento dos outros profissionais.

Utilizar a cozinha somente para guardar, esquentar ou refrigerar alimentos e higienizar utensílios. Os alimentos devem vir de casa já higienizados e embalados conforme recomendações sanitárias. Utilizar a máscara durante toda a permanência no ambiente, retirar somente no momento de consumo do alimento. Não partilhar alimentos e utensílios.

Para refeições durante o atendimento das crianças: pode-se utilizar a mesa de plástico do hall entre a cozinha principal e a cozinha de trás, o quiosque ou espaços fora do NDI.

Para refeições fora do horário de atendimento das crianças: pode-se utilizar a mesa de plástico do hall entre a cozinha principal e a cozinha de trás, cozinha experimental (1 pessoa por vez), a varanda, a mesa de concreto e outros espaços externos, respeitando os protocolos de higienização, distanciamento e cuidados necessários.

As refeições devem ser realizadas longe do olhar das crianças.

SOBRE AS COZINHEIRAS E PROCEDIMENTOS NA PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A equipe de cozinheiras terceirizadas receberá treinamento adequado para a manipulação de alimentos, disponibilizado pela empresa contratada.

Além deste, a equipe receberá treinamento específico sobre as condutas adequadas de cuidados pessoais e com a alimentação escolar, durante o cenário da pandemia, pelos Serviços de Enfermagem e Nutrição.

Cabe ressaltar que a equipe de cozinheiras é acompanhada e treinada de forma contínua pelo serviço de Nutrição, sendo orientadas conforme o Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos da instituição.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pensar no retorno presencial de profissionais e crianças pequenas em meio a uma pandemia é complexo e envolve desde o planejamento de ações para reduzir o risco de transmissão da doença, tais como insumos e materiais necessários, diversos cuidados com o ambiente e espaço educacional, recomendações a toda comunidade escolar e protocolos de saúde, até estratégias de acolhimento e ações pedagógicas que possibilitem lidar com esse “novo momento” com mais tranquilidade e segurança.

Este documento apresentou orientações importantes referentes à alimentação, constando também na versão simplificada do Plano de Contingência do NDI/UFSC para o retorno das atividades presenciais. A versão completa do Plano pode ser acessada [aqui](#).



REFERÊNCIAS

BRASIL. ANVISA. . NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao covid-19.. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19.. 2020. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e#:~:text=garante%20prote%C3%A7%C3%A3o%20contra%20o%20COVID%2D19&text=Via%20de%20regra%2C%20as%20autoridades,substitui%C3%A7%C3%A3o%20a%20utens%C3%ADlios%2C%20como%20pegadores.. Acesso em: 27 set. 2020.

BRASIL. ANVISA. . NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA: recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de covid-19. Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID-19. 2020. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Nota+T%C3%A9cnica+47.pdf/242a3365-2dbb-4b58-bfa8-64b4c9e5d863>. Acesso em: 27 set. 2020.

BRASIL. ANVISA. NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de covid-19. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. 2020. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48__Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437. Acesso em: 27 set. 2020

BRASIL. ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html >. Acesso em 26 abr 2021

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. Guia de orientações para manipuladores de alimentos da Fiocruz. Disponível em: https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/guia_manipuladores_de_alimento_novaversao0506_final.pdf. Acesso em: 15 jun. 2020b

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. Contribuições para o retorno escolar. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/sites> . Acesso em 25 set .2020.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ MANUAL abertura. Disponível em: http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/manual_reabertura.pdf . Acesso em 23 set. 2020.

REFERÊNCIAS

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. PNAE. Recomendações para a Execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno Presencial às Aulas Durante a Pandemia da Covid-19: Educação Alimentar e Nutricional e Segurança dos Alimentos. 2020. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda%C3%A7%C3%B5es-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-programa-nacional-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-no-retorno-presencial-%C3%A0s-aulas-durante-a-pandemia-da-covid-19-educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-e-nutricional-e-seguran%C3%A7a-dos-alimentos>. Acesso em: 15 out. 2020.

NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL (NDI). Plano de Contingência do Núcleo de Desenvolvimento Infantil/UFSC para o retorno das atividades presenciais. 2020. Disponível em: <https://ndi.ufsc.br/plano-de-contingencia/>

SANTA CATARINA. COMITÊ ESTRATÉGICO DE RETORNO ÀS AULAS DO GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA. (org.). Diretrizes para o Retorno às Aulas: Diretrizes Sanitárias para Alimentação Escolar. 2020. Disponível em: http://www.sed.sc.gov.br/images/Caderno_diretrizes_retorno/2-Diretrizes_Sanit%C3%A1rias_para_a_Alimenta%C3%A7%C3%A3o_Escolar.pdf. Acesso em: 27 set. 2020.

SANTA CATARINA. COMITÊ ESTRATÉGICO DE RETORNO ÀS AULAS DO GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA. (org.). Diretrizes para o Retorno às Aulas: Diretrizes Sanitárias. 2020. Disponível em: http://www.sed.sc.gov.br/images/Caderno_diretrizes_retorno/1-Diretrizes_Sanit%C3%A1rias_para_o_Retorno_das_Aulas.pdf. Acesso em: 27 Set. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (Relatório inicial dos trabalhos dos subcomitês Científico, Acadêmico, de Assistência Estudantil, de Comunicação e de Infraestrutura e Administração e do Comitê Assessor 2020. Disponível em: <https://noticias.paginas.ufsc.br/files/2020/06/RelatorioCovid19-comit%C3%AA-assessor-UFSC-atualizado.pdf> Acesso em 15 jul 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (Guia de biossegurança para o retorno das atividades presenciais na UFSC Fase 1. 2020. Disponível em: <https://noticias.paginas.ufsc.br/files/2020/11/Guia-de-biosseguran%C3%A7a-para-o-retorno-das-atividades-presenciais-na-UFSC.pdf>. Acesso em 10 nov 2020.