

Protocolo de Entregas do Kit Alimentação para Diretorias de Ensino com Alimentação Escolar Descentralizadas

Em continuidade a distribuição dos kits de alimentação aos alunos, iniciaremos a **segunda entrega**, portanto, as escolas devem se organizar a partir do dia 24/09/2020 para recebimento dos gêneros alimentícios pois o abastecimento iniciará nesta data.

Os produtos serão entregues em escolas “Polos” descentralizadas, assim a DE deverá organizar o remanejamento para os demais municípios e/ou escolas, as quais possuem os alunos cadastrados para recebimento dos Kits. Poderá ser remanejado o kit pronto ou mesmo os produtos para que o kit seja montado na escola (descentralizada) ficando esta responsável pela entrega aos alunos.

As unidades podem organizar por ordem alfabética, em turmas, em horários pré determinados, de forma a evitar aglomerações na unidade escolar. A quantidade de turmas variará entre as escolas, conforme o número de estudantes interessados.

As escolas poderão organizar retiradas mediante agendamento prévio **finalizando as entregas para os alunos até o dia 23 /10 /2020** com horários de retiradas pré-estabelecidos para famílias.

Para a logística das entregas, as Diretorias Regionais de Ensino devem orientar suas escolas para prepararem toda a estrutura da unidade para organizar os alimentos que serão distribuídos aos alunos. A equipe gestora deverá garantir sua presença e da equipe da unidade escolar.

As unidades escolares devem garantir que as bases cadastrais das famílias de sua unidade estejam devidamente atualizadas para que seja possível comunicar as mesmas acerca do cronograma de entregas e realizar agendamentos, caso necessário.

As Diretorias deverão disponibilizar às escolas a relação dos alunos que optaram por receber os alimentos e estas deverão organizar as listas de alunos por ordem alfabética e respectivas turmas, com base na Secretaria Digital, para fins de controle da retirada dos mesmos. **As famílias deverão ser comunicadas do calendário de entregas das escolas.**

O “kit alimentação” poderá ser retirado pelos próprios alunos ou responsáveis. Nos casos de responsáveis idosos ou classificados no grupo de risco, poderá ser emitida uma autorização por escrito a um terceiro, que deverá portar documento de identificação no momento da retirada. É obrigatório o uso de máscara no momento do atendimento, inclusive para entrada na unidade escolar.

As escolas também deverão organizar preferencialmente ligações a fim de garantir que as informações cheguem às famílias. Também poderão ser enviadas mensagens de texto ou via WhatsApp. As escolas não devem publicar nas redes sociais da escola, sinalizar na porta da escola os dias das entregas ou qualquer outro tipo de publicização de larga escala. Essa medida visa evitar aglomerações nos dias de entregas, especialmente nos casos dos estudantes e responsáveis que não preencheram a pesquisa de interesse e portanto não terão direito aos kits.

Além do recebimento dos alimentos por parte das Diretorias Regionais de Ensino, é de fundamental importância que, a partir de 24/09/2020, as escolas comecem a organizar a sua estrutura física para montagem e distribuição do kit alimentação. Deve-se observar as **regras de distanciamento social exigidos nos protocolos da Secretaria de Saúde do Estado e do Comitê Extraordinário COVID19**, garantindo que:

1. A equipe da unidade escolar realize a montagem do kit alimentação conforme os itens descritos abaixo utilizando os EPIs (máscara, luva descartável e touca descartável) de forma adequada e com distanciamento de, no mínimo, um metro e meio.

Importante:

- Reforçar a higiene pessoal e cuidados ao tossir, espirrar ou manipular o rosto;
- Antes e durante o manuseio dos produtos, higienizar constantemente as mãos com álcool em gel e, em pias, com água e sabão apropriado;
- Atentar-se para as constantes orientações e informações divulgadas pelos órgãos de saúde;
- Monitorar possíveis intercorrências e sintomas tais como: febre, tosse, dor de cabeça, sintomas respiratórios e afastar os funcionários sintomáticos das atividades imediatamente.

2. Essa montagem deve ser efetuada antes de iniciar as entregas para que não haja demora e conseqüentemente aglomeração na escola.

3. Os “kits alimentação” já montados devem estar disponíveis em pelo menos uma sala (limpa e organizada) onde serão designados no máximo duas pessoas para sua distribuição. Estas pessoas devem estar dentro da sala e fazer o controle em lista das retiradas e a distribuição dos itens na porta de cada sala, vedando a entrada de outras pessoas. Deverá ser disponibilizado álcool em gel na entrada da escola e no local de retirada dos kits. Orientar a aferição da temperatura dos responsáveis pela retirada antes de adentrar a escola e permitir a entrada somente com máscaras, caso necessário a escola poderá fornecer.

4. A escola deve organizar para que as salas em que estiverem ocorrendo distribuição simultânea não tenham grande proximidade, especialmente pensando no distanciamento social necessário para a formação de filas. Recomenda-se que as escolas utilizem mais de um pavimento como estratégia para o distanciamento.

5. A escola deve demarcar nos corredores ou áreas de acesso às salas de distribuição, marcas no chão com medida de pelo menos 1,5m, garantindo que os responsáveis ou alunos, obedeçam a sinalização.

6. Deve estar sinalizado de forma ampla e clara na entrada das unidades escolares e nas áreas comuns, onde estão ocorrendo as entregas de cada ano.

7. As escolas devem garantir a presença de funcionários que orientem a circulação de pessoas e realizem entregas pontuais aos responsáveis por alunos de diferentes anos.

As unidades escolares devem assegurar que os Equipamentos de Proteção Individuais e **sacos plásticos transparentes (armazenamento dos alimentos)** estejam disponíveis para os funcionários que realizarão a montagem e entregas, abaixo segue informações sobre os sacos que podem ser utilizados:



Saco plástico transparente para alimentos, comercializado em diversos tamanhos.

Estes insumos podem ser adquiridos por meio do PDDE Paulista nas próprias escolas ou pelas próprias Diretorias, nos casos em que a escola não tenha recebido o recurso ou esteja com limitações por conta da regularização da APM. **É expressamente proibida a utilização de sacos de lixos para fazer a montagem dos kits.**

No caso de unidades escolares cedidas ou em obras, a Diretoria Regional de Ensino deverá comunicar às famílias onde serão entregues os kits daquela unidade, podendo ser na própria Diretoria ou em outra unidade escolar próxima.

Todas as Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino deverão ser orientadas desde a separação dos alimentos, higienização, montagem e entrega, preservando sempre pela vida do próximo e evitando – de todas as formas – aglomerações no ambiente escolar.

Na distribuição dos kits, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE recomenda que sejam incluídas orientações às famílias dos estudantes para que limpem as embalagens dos produtos e as embalagens entregues com álcool em gel ou lavem com água e sabão, de preferência, antes destes adentrarem na moradia.

Além disso, estamos disponibilizando um passo a passo da lavagem das mãos e folheto de Educação Alimentar e Nutricional sobre alimentos in natura vs. ultraprocessados.

Cada kit deve conter a orientação de higienização das embalagens, higienização das mãos, e folheto sobre alimentos in natura vs. ultraprocessados constantes nesse documento.

Deverá ser registrado no sistema SED as baixas dos kits e suas retiradas sendo que os termos de recebimentos devem ser anexos via upload, conforme manuais explicativos, em anexo. As Diretorias de Ensino devem acompanhar todas as ações de suas unidades escolares via sistema.

****IMPORTANTE VERIFICAR A DATA DE VALIDADE DE TODOS OS PRODUTOS.****

Sobre o “kit alimentação”

É importante informar que os kits foram elaborados exclusivamente para os alunos e os itens são suficientes para o atendimento no período de até 60 dias.

Salientamos que, para confecção dos kits foi empregado como critério principal, seguindo as recomendações dadas pelo FNDE em sua cartilha de orientações, a utilização dos itens disponíveis em Nosso Centro de Distribuição, priorizando as datas de validade para que não houvesse desperdício de alimentos, portanto, houve variação de produtos nos kits, para que assim conseguíssemos atender todos os interessados.

A composição do kit alimentação será da seguinte forma:

“kit alimentação”

Regular

- 5 Kg de arroz
- 2 kg de feijão ou 1kg de lentilha + 1kg de feijão
- 2 kg de atum
- 1 kg de farinha de mandioca
- 2 pacotes de biscoito sabor chocolate
- 1 pacote de biscoito sequilhos

Integral

- 5 Kg de arroz
- 2 kg de feijão ou 1kg de lentilha + 1kg de feijão
- 2 kg de atum
- 1 kg de farinha de mandioca
- 2 kg de composto lácteo sabor chocolate
- 3 pacotes de biscoito sabor chocolate
- 2 pacotes de biscoito sequilhos
- 2 kg de mistura para bolo sabor chocolate ou integral

Considerando o kit alimentação proposto, em caso de sobras dos gêneros as escolas deverão utilizar na totalidade os produtos com vencimento até 31 de dezembro de 2020, os demais poderão permanecer em estoque para ser utilizado na próxima distribuição dos kits.

Higienização das embalagens

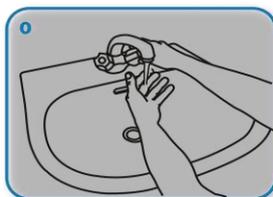
É recomendado realizar a higienização das embalagens dos produtos adquiridos para evitar a contaminação do COVID-19. Para isso deve ser utilizado água e sabão ou álcool 70%.

Antes de armazenar o alimento, use água e sabão para limpar as embalagens, ou ainda pode-se utilizar álcool 70% fazendo movimento de fricção nos produtos (necessário para ação do álcool).

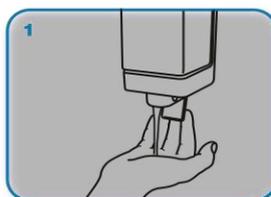
Higienização das mãos com água e sabonete



Duração de todo o procedimento: 40-60 seg.



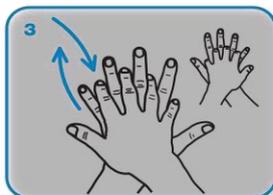
Molhe as mãos com água.



Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos.



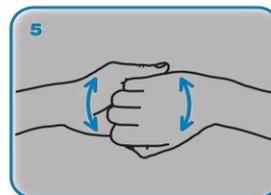
Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



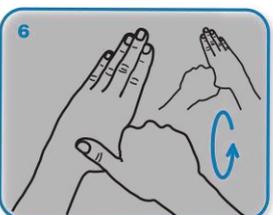
Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



Entrelace os dedos e fricção os espaços interdigitais.



Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa.



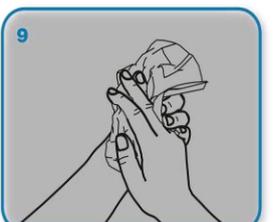
Esfregue o polegar esquerdo com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



Fricção as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



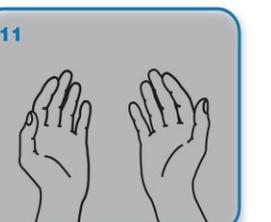
Enxágue bem as mãos com água.



Seque as mãos com papel toalha descartável.



No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.



Agora, suas mãos estão seguras.

ALIMENTOS *IN NATURA* vs. ULTRAPROCESSADOS

A grande maioria dos alimentos que consumimos passa por algum tipo de processamento - a definição de processamento é dada pelo conjunto de métodos que tornem os alimentos comestíveis, garantam a segurança alimentar e conservem os alimentos por um determinado período. Muitas vezes o processamento de um determinado alimento é indispensável para a garantia de que não haverá intoxicação alimentar ao consumi-lo.

Chegamos a um patamar em que as tecnologias utilizadas pelas indústrias alimentícias vão muito além da conservação - hoje temos alimentos disponíveis que agregam praticidade e satisfação, mas não necessariamente a função de suprir as necessidades nutricionais humanas.

A alimentação saudável é fundamental para o bom funcionamento do organismo e para uma qualidade de vida melhor. O Guia Alimentar para a População Brasileira traz uma série de recomendações. Entre elas estão os alimentos *in natura* x ultraprocessados e ressalta a diferença entre eles.

- **ALIMENTOS *IN NATURA***

Alimentos *in natura* são aqueles que vem direto de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.



Exemplos: Peixes frescos, legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos *in natura*.

- **ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS**

Alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que passaram por alguém processo de limpeza, secagem, moagem, fracionamento ou outros similares e não tiveram adição de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

Exemplo: Carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados; Arroz polido, parboilizado; feijão de todos as cores.

- **ALIMENTOS PROCESSADOS**

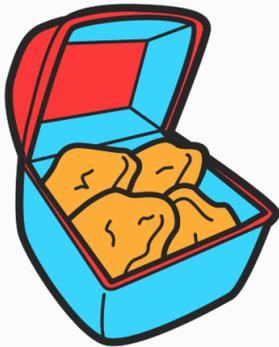
Alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar.



Exemplos: Conservas enlatadas (Sardinha, ervilha, milho, palmito, atum, cebola, entre outros.); extrato ou concentrados de tomate; frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; queijos.

- **ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS**

Alimentos ultraprocessados, são produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente indústria e que seus nomes quase nunca já ouvimos falar.



Exemplos: Vários tipos de biscoitos (principalmente recheados), sorvetes, balas e salgadinhos em geral, cereais açucarados, bolos, sucos em pó, refrigerantes, *nuggets*, entre outros.

POR QUE EVITAR OS ULTRAPROCESSADOS?

O Ministério da Saúde recomenda evitar o consumo de ultraprocessados, pois são considerados de baixo teor nutricional e proporcionam uma falsa sensação de saciedade, por isso tendem a ser consumidos em excesso.

O alto consumo desses produtos pode causar doenças como obesidade, diabetes e doenças cardíacas. Esses alimentos são considerados perigosos não apenas as pessoas mais também ameaçam a sustentabilidade do planeta.

Então segue a **regra de ouro**: Para uma melhor qualidade de vida, prefira sempre alimentos **in natura** ou **minimamente processados** ao invés de alimentos ultraprocessados .

Identificação da escola

Termo de recebimento do "kit alimentação"

Termo de recebimento do "kit alimentação"

Dados do aluno solicitante

Nome: _____ Período: _____

Ano/Série: _____ R.A: _____

Endereço: _____

Telefone para contato: _____

Nesta data, eu _____ (aluno ou responsável), portador do RG _____, declaro que recebi o "Kit Alimentação" contendo os seguintes produtos:

Produto	Embalagem	Marca	Lote	Validade
Arroz	5kg	xxx	xxx	__/__/__
Feijão	1kg	xxx	xxx	__/__/__
Lentilha	1kg	xxx	xxx	__/__/__
Atum em pouch	2kg	xxx	xxx	__/__/__
Incluir demais produtos				

Os produtos se encontram com as embalagens íntegras e na validade declarada acima.

Nome do responsável pela retirada:

RG:

Assinatura:

Data:

Obs: O termo de recebimento deve ser elaborado em duas vias, sendo uma para o aluno e/ou responsável e outra para a unidade escola

IMPORTANTE: Os Kits não devem ser entregues sem o devido registro e assinatura no Termo de Recebimento.

Orientações para Controle de “kit alimentação” para as Diretorias Descentralizadas



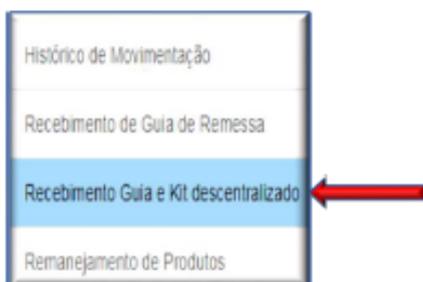
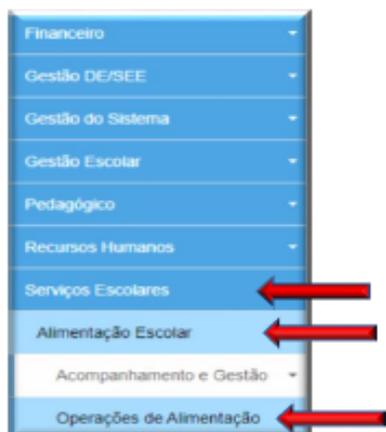
> Perfis com acesso liberado - (escola: Diretor, Vice-diretor e GOE – Diretoria de Ensino: Alimentação Escolar -Diretor CAF e NON e Agente téc.de Assistência à Saúde).

As Diretorias de Ensino e suas escolas que tiverem alunos cadastrados para retirada de Kit Alimentação e que sejam todas da rede **Descentralizada** devem acessar a plataforma digital –Secretaria escolar Digital- SED e seguir as orientações abaixo:

- **Acessar o Menu recebimento Guia Descentralizada** - Todas as escolas que receberam GUIA com gêneros alimentícios devem receber a guia via Sistema, e Todas as escolas, sem exceção, devem sinalizar no sistema a retirada ou não retirada do Kit Alimentação pelo aluno, e inserir no sistema o Termo de Recebimento no momento do registro “retirado” fazer o Uploud do documento.

1- Acessar o Menu conforme instruções:

- Início > Serviços escolares > Alimentação Escolar> Operações de Alimentação> Recebimento Guia Descentralizada



Ano e Número da GUIA de Remessa que recebeu – Clicar em Pesquisar – A guia solicitada abre na tela-conferir – Clicar no botão Receber Guia de Remessa.

Receber Guia

Diretoria de Ensino: ERACANCA PAULISTA -
 Escola: EDINALDO APARECIDO SALLES ESTUDANTE -
 Ano: 2020 -
 N. Guia de Remessa: 536039 -
 Código de Barras:

Dados da Escola:

Escola: EDINALDO APARECIDO SALLES ESTUDANTE OE: 49448
 Endereço: CEP: 12942-490
 RUA DOUTOR EURICO DE SOUZA PEREIRA, 871RUA - ALVINOPOLIS Telefone: 11 44126755
 Município: ATIBAIA RA: 5
 Diretoria: ERACANCA PAULISTA Agrupamento: 03

Dados da Guia de Remessa:

Número da Guia: 536039 Gênero: Produto Seco Período de Entrega:

Produto	Qtd.(ca) a Receber	Peso/Un KG	PesoTotal KG	PesoBruto KG
ARROZ PARBOILIZADO 2 TIPO 1, LONGO FINO	25	30,0000	750,0000	755,0000
ATUM RALDO EM AGUA POUCH	49	6,0000	294,0000	323,4000
BISCOITO CREAM CRACKER SABOR MANTEIGA	41	7,2000	295,2000	319,6000
BISCOITO DOCE MARIA	41	7,2000	295,2000	319,6000
BOLO DE CHOCOLATE E I	33	3,6000	118,8000	141,9000
FEIJAO CARIOCA TIPO 1	29	10,0000	290,0000	292,4650
Totais:				
Itens: 6	Peso Líquido / Total:	2 043,200	Peso Bruto / Total:	2 152,365

Surge em tela, solicitação de confirmação - clicar em SIM



Após a Confirmação, aparece AVISO – Nº da guia recebida – data e Nome do Usuário que efetuou o recebimento. Clique em fechar – Finalizada a baixa da guia no sistema!

