

COMUNICADO EXTERNO CONJUNTO SUBSECRETARIA / CISE 2020 - № 177

São Paulo, 05 de novembro de 2020.

Assunto: Protocolo de Entregas - Diretoria de Ensino com Gestão Centralizada

Prezados (as) Dirigentes,

Em continuidade a distribuição dos kits de alimentação aos alunos, iniciaremos a **terceira** entrega, portanto, as escolas devem se organizar a partir do dia **06/11/2020**. 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 unidades escolares, conforme o número de estudantes interessados.

As escolas poderão organizar retiradas mediante agendamento prévio ou, divulgar até o dia **09/11/2020** uma lista pré definida com horários de retiradas por anos ou turmas. As escolas também deverão organizar ligações, mensagens de WhatsApp e comunicações online através de páginas oficiais ou grupos da escola, a fim de garantir que as informações cheguem às famílias.

É importante que as escolas garantam 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 escolas conseguirão acessar no SED a relação dos alunos que optaram por receber os alimentos e 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.

Para a montagem dos kits de alimentação as Unidades Escolares, se necessário, poderão realizar o remanejamento dos alimentos entre as escolas, para que atenda a composição proposta dos kits.

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.

É fundamental que as escolas observem 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 ultilizando os EPIs (máscara, luva descatável 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 dever ser efetuada antes de iniciar as entregas para que não haja demora e consequentemente 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 adentar a escola e permitir a entrada somente com mascaras, 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 ultilização 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 aproveitamento integral dos alimentos e safra dos alimentos.

Cada kit deve conter a orientação de higienização das embalagens, higienização das mãos, e folheto sobre: Aproveitamento integral dos alimentos e safra dos alimentos.

Para complementação dos kits poderão ser disponibilidados os gêneros alimentícios estocáveis, que possuam a data de validade até o dia **31/01/2021** e que estejam disponiveis nos estoques das unidades escolares. É importante avaliar se a Unidade Escolar terá atividades em novembro e dezembro, pois, caso tenha, não deverão ser disponibilizados todos os gêneros em estoque para COMPLEMENTO DOS KITS.

** 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 nos estoques, 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 (qualquer tipo)
- 2 kg de proteína (carnes congeladas) **
- 1 kg Farinha de mandioca;
- 3 pacotes de Composto lácteo OU 2 pacotes de Composto + 1 pacote de leite em pó
- 2 kg Mistura para bolo E/OU Biscoito doce

Integral

- 5 Kg de arroz
- 2 kg de feijão (qualquer tipo)
- 2 kg de proteína (carnes congeladas) **
- 1 kg de macarrão vegetal parafuso
- 1 kg Farinha de mandioca;
- 3 pacotes de Composto lácteo;
- 1 pacote de leite em pó
- 2 kg Mistura para bolo E/OU Biscoito doce
- 2 kg de flocos de milho
- **Priorizar a distribuição dos congelados.

Indígenas e Quilombolas

5 kg de Arroz parboilizado;

2kg de Feijão tipo 2;

- 2 kg de Atum;
- 1 kg de Leite em pó;
- 5 kg de Macarrão pena/ Parafuso vegetais;
- 1 kg de Leite em pó;

SUBSECRETÁRIA



2kg de Composto café com leite; 3 pacotes de Biscoito de chocolate; 2 kg de Mistura para bolo integral; 2 kg de Flocos de milho.

<u>IMPORTANTE</u> - Para alunos que possuem restrição alimentar, o kit deverá ser modificado para que atenda a dieta do aluno. No anexo I encaminhamos a relação das escolas, alunos, patologia e a composição do kit.

<u>ATENÇÃO</u>: Mantemos a autorização para a **distribuição dos congelados**, mas reforçamos os seguintes passos:

- 1. A Direção da escola deve avaliar se estão preservadas as características dos produtos, se não apresentam amolecimento e deformações, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, estado da embalagem, coloração e cheiro do produto.
- 2. Em caso de dúvidas sobre as condições dos produtos, a Unidade Escolar deverá acionar Diretoria de Ensino que entrará em contato com o DAESC. Caso a DE tenha agente técnica de assistência à saúde nutricionista, ela poderá realizar essa avaliação na Unidade Escolar;
- 3. A Unidade Escolar deve orientar o responsável pela retirada a avaliar o produto conforme informações que constam no termo e esclarecer que está assumindo o compromisso de realizar adequadamente o transporte desse produto da unidade escolar até a sua casa, o armazenamento e o preparo
- 4. Ao ser retirado da escola o congelado deverá ser levado diretamente para a residência. Sendo assim, orientamos que evite paradas durante o trajeto até sua casa, para que os produtos sejam logo acondicionados na geladeira. O produto só poderá ser armazenado no freezer se estiver totalmente congelado. O transporte dos alimentos perecíveis deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos deteriorantes;
- 5. O descongelamento de alimentos congelados deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante (verificar na embalagem). É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento deve ser efetuado sob refrigeração e após ser descongelado, o produto não deve ser recongelado;
- 6. Ao chegar em casa caso o produto esteja com sinais de descongelamento, orientamos reavaliar e se necessário realizar o preparo para o mesmo dia ou para o seguinte.

Atenção alguns congelados já estão prontos para o consumo, portanto após descongelado, retirar o produto da embalagem, aquecer e servir.

Em caso de recusa do congelado, o responsável poderá optar pelo recebimento de atum/sardinha.

Diante da distribuição dos kits de alimentação aos alunos, informamos que a partir da semana que vem todas as escolas que tem kits receberão produtos cárneos congelados para a composição dos mesmos.



As Diretorias Regionais de Ensino deverão orientar suas escolas para a preparação de toda a estrutura de cada unidade tanto para o recebimento dos produtos, como também para sua distribuição onde toda equipe escolar deverá estar presente.



Higienização das embalagens

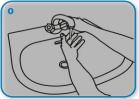
É recomendado realizar a higienização das embalagens dos produtos adquiridos para evitar a contaminação do COVID-19. Para isso deve ser utilizado água e sabão ou álcool 70%.

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.



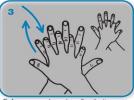
Molhe as mão com água.



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.



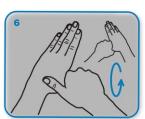
Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.



Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento



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



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



Enxágüe 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.



APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

O aproveitamento integral dos alimentos é uma alternativa ecologicamente sustentável, pois utiliza recursos naturais, o que reduz o custo e o desperdício de alimentos, e além dos problemas nutricionais, pode inovar em novos preparos como sucos, geleias, doces e farinha. Alimentos como frutas e vegetais são elementos essenciais para o desenvolvimento humano e a saúde física, devendo ser dada prioridade às dietas humanas, pois são ricas em minerais.

Alimentos que podem ser aproveitados integralmente:

- Folhas de: cenoura, beterraba, batata doce, nabo, couve-flor, abóbora, mostarda, hortelã e rabanete;
- Cascas de: batata inglesa, banana, tangerina, laranja, mamão, pepino, maçã, abacaxi, berinjela, beterraba, melão, maracujá, goiaba, manga, abóbora;
- Talos de: couve-flor, brócolis, beterraba;
- Entrecascas de melancia, maracujá;
- Sementes de: abóbora, melão, jaca;
- Nata;
- Pão amanhecido;
- Pés e pescoço de galinha;
- Tutano de boi.

Empadão de vegetais



Ingredientes

1/2 xícara (chá) de arroz cozido ¼ xícara de talos

¼ xícara (chá) de cenoura cozida

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 gema

Modo de Preparo

Misturar o óleo, a farinha e a gema. Acrescentar o arroz e os vegetais cozidos. Distribuir em forma e colocar em uma forma grande com água. Deixá-la no forno até dourar.

Farofa de folhas e talos



Ingredientes

2 colheres (sopa) de margarina ou óleo

2 colheres (sopa) de cebola ralada

2 xícaras (chá) de farinha de mandioca torrada ou farinha de milho

sal a gosto

folhas ou talos bem lavados, picados e refogados

Modo de Preparo:

Derreter a margarina ou o óleo e refogar a cebola até dourar.
Juntar as folhas ou talos.
Acrescentar, aos poucos, a farinha de mandioca ou milho e o sal. Mexer bem. Servir em seguida. Podem ser usados folhas de beterraba, rabanete, nabo, couve-flor, brócolis ou mesmo seus talos.

Geleia do bagaço de abacaxi



Ingredientes

Bagaço de um abacaxi já liquidificado 3 colheres de sopa de açúcar 4 cravos

Modo de preparo

Em uma panela junte o bagaço do abacaxi, o açúcar e os cravos e leve ao fogo para reduzir o líquido e desgrudar do fundo da panela.



Fonte: SESC/DN, 2003

Safra de alimentos

O período de SAFRA indica a melhor época de disponibilidade de determinado produto no mercado. A primeira vantagem de consumir o alimento na época ideal pode ser percebida no momento da aquisição dos produtos, ou seja, quando estão na safra, as frutas, verduras e legumes são mais barato.

O consumidor ganha no preço e na qualidade do que está consumindo, mas também em outros dois aspectos:

- Menos quantidades de agrotóxicos. Pois, fora da época para o bom desenvolvimento do alimento é necessário usá-los com maior frequência;
- Sabor mais intensificado, os alimentos são mais saborosos.

SAFRA DE ALIMENTOS							
Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	200	
Batata	Figo	Caqui	Chuchu	Batata doce	Mandioca	Salsão	
Chicória	Limão	Pepino	Jaca	Kiwi	Tangerina	Sulsus	
Milho verde	Acerola	Maçã	Pêra	Cará	Abóbora moranga		
Beterraba	Goiaba	Agrião	Escarola	Ervilha	Rúcula		
Tomate	Mostarda	Berinjela	Abacate	Mandioquinha	Rabanete	Cará	
Uva Rubi	Pimentão		Repolho	Mamão formosa		Curu	
Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro		
Laranja	Acelga	Abóbora	Agrião	Abobrinha	Ameixa		
Inhame	Mandioquinha	Couve flor	Cenoura	Almeirão	Melancia	Beterraba	
Ervilha	Morango	Escarola	Mamão	Beterraba	Salsão	611	
Carambola	Espinafre	Maça fuji	Repolho	Manga	Melão		
Tangerina	Brócolis	Pêssego	Banana	Vagem	Uva Itália		
Couve				Abacaxi		Abóbora moranga	
Bróc	colis Pêssego	Milho verde	Acerola	Rabanete	Uva Rubi	Melanc	

Fonte: CEAGESP



Termo de recebimento do 'kit Alimentação"

	Identificação da escola								
	Termo de recebimento do "kit alimentação"								
Dados do aluno solicitante									
Nome:			RΔ·						
Ano/Série:	R.A: Período:								
Endereço:									
Telefone para contato:									
Nesta data, eu				aluno ou					
Nesta data, eu responsável), portador do R0	3, de	claro que recebi o	"Kit Alimentação"	contendo os seguini					
produtos:									
Produto	Embalagem	Marca	Lote	Validade					
Arroz	5kg	XXX	XXX	//					
Feijão	2kg	XXX	XXX	//					
Atum em pouch	2kg	XXX	XXX	//					
Incluir demais produtos									
Os produtos se encontram c	om as embalagens ír	ntegras e na valida	ide declarada acim	าล.					
Avaliei o produto congelado									
amolecimento, deformaçõe									
característicos do produto.	,		3	,					
·									
Nome do responsável pela r	etirada:								
RG:									
Assinatura:									



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

Orientações para registro de baixa dos produtos inerentes à composição do "kit alimentação"





MANUAL SED - BAIXAS DE KITS - CENTRALIZADAS



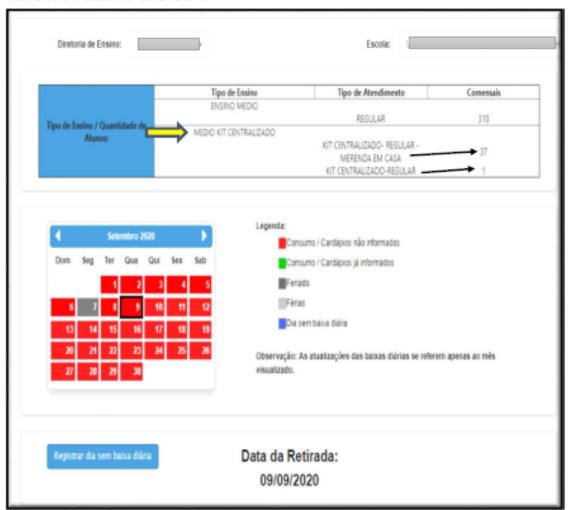
ESCOLA — Perfis (Diretor escola, Vice Diretor, Agente organização Escolar e Gerente de Organização Escolar)

Diretoria de Ensino - Perfil - Alimentação escolar

Acesso: Menu - Serviços Escolares > Alimentação Escolar > Operações de Alimentação > Baixa Diária

No visor de cadastro de alunos a escola visualiza os quantitativos de alunos a receber kit (cadastro merenda em casa e pesquisa)

Selecione a data no calendário







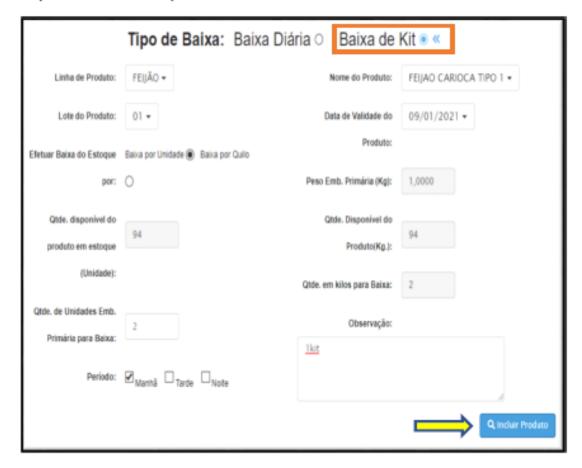
MANUAL SED - BAIXAS DE KITS - CENTRALIZADAS



Selecione o tipo de Baixa > clique no botão Baixa de Kit

Selecione o produto para compor o Kit, lote, data de validade, quantidade total, pelo menos um período e na observação poderá registrar o quantitativo total de Kits que está registrando a baixa.

Clique no botão incluir produto



Para incluir mais produtos, volte e repita as instruções para cada produto a ser dado baixa (sempre confirme se o botão Baixa de Kit foi selecionado)





MANUAL SED - BAIXAS DE KITS - CENTRALIZADAS





Após todos os produtos inseridos, Clicar no botão FINALIZAR CONSUMO Aparece tela de confirmação — clique em SIM



