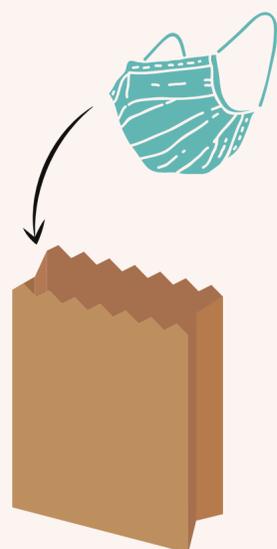


Recomendações para alimentação nas escolas

Disponibilizar lavatório de mãos com água corrente, sabonete líquido neutro, papel toalha descartável e álcool gel 70% para que alunos e funcionários higienizem as mãos antes das refeições.



Os alunos devem ser orientados a manter a máscara até o momento de iniciar a refeição. Quando retirarem a máscara, devem fazer tocando apenas nos elásticos e guardando-a em um um saco plástico ou de papel de uso pessoal destinado exclusivamente a isso.



Orientar e garantir que os alunos não coloquem a máscara diretamente sobre a mesa e que após as refeições coloquem uma máscara limpa.



Vedar o uso de bebedouros, estando a sua utilização liberada, excepcionalmente, apenas para a reposição de água potável em garrafas e/ou copos de uso individual, desde que mantidos devidamente higienizados e com filtros válidos



Os talheres devem estar protegidos ou serem entregues diretamente nas mãos dos alunos ou já apoiados sobre os alimentos no prato.



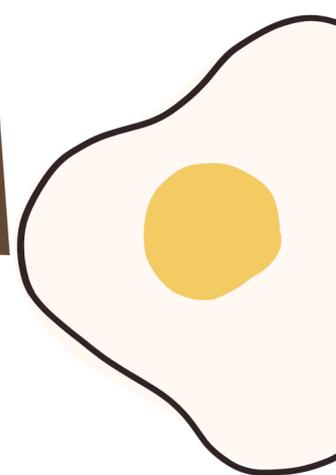


Recomendações para alimentação nas escolas

Salas de aula e áreas externas podem ser utilizadas como espaços para refeições desde que adotada a higienização de mesas e cadeiras a cada turno, com o uso de álcool 70%;



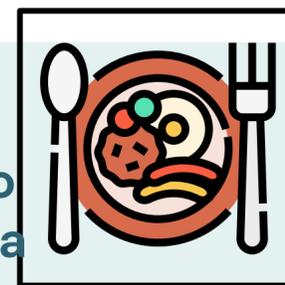
Recomenda-se dar preferência a locais abertos e bem ventilados durante festas, comemorações e outras atividades coletivas,



Estabelecer horários alternados de distribuição de alimentos, com o objetivo de evitar aglomerações



Organizar o fluxo do refeitório para que a comida pronta não cruze com os pratos usados e a retirada do lixo;



Buscar estratégias para manutenção do distanciamento físico entre as pessoas no refeitório ou locais em que sejam realizadas alimentações.



Retirar o lixo da cozinha logo após o término da distribuição e consumo;

