



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO
DIREÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO
ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA DAS LAJES DO PICO



PLANO DE CONTINGÊNCIA

Coronavírus SARS-cOV-2 (COVID-19)

2021/2022

Lajes do Pico, 26 de janeiro de 2022



Índice

1. Objetivos.....	3
2. Divulgação do plano de contingência	3
3. Formas de transmissão	3
4. Constituição da equipa operativa.....	3
5. Limpeza e higienização dos espaços escolares	4
5.1 Higiene nos Refeitórios Escolares.....	4
5.2 Procedimentos na realização de refeições.....	6
5.3. Preparação e confeção de alimentos	7
5.4. Distribuição de refeições	10
5.4.1. Na preparação dos tabuleiros com a refeição	11
5.4.2. Nas instalações da sala de refeições e linha de self	11
5.4.3. Os utilizadores do refeitório.....	12
5.4.4. Final da refeição	12
6. Procedimentos	13
7. Sintomas – caso suspeito.....	13
8. Definição da cadeia de comando e controlo.....	14
9. Medidas de isolamento	14
10. Área de “isolamento”	15
11. Fluxograma de situação de funcionário/aluno com suspeita de covid-19 ..	15
12. Procedimentos num caso suspeito.....	15
13. Medidas de higiene do ambiente.....	16
14. Medidas Gerais	16
14.1. Horários, constituição de turmas e atividades letivas	18
14.2. Salas de aula.....	19
14.3. Aulas práticas e experimentais.....	19
14.4. Bufete escolar	21
14.5. Transporte escolar	21
14.6. Espaços comuns	21
14.7. Pessoal docente e não docente	22
14.8. Realização de reuniões	23
Anexos	25



1. Objetivos

O presente Plano de Contingência (atualizado) é emitido no âmbito da infeção pelo novo Coronavírus SARS-CoV-22, agente causal da COVID-19, assim como os procedimentos a adotar perante uma pessoa com sintomas desta infeção.

2. Divulgação do plano de contingência

É fundamental dar conhecimento a toda a comunidade educativa da existência do plano de contingência. Os meios preferenciais de comunicação são as circulares internas, placards informativos, website da EBSLP e plataforma moodle.

3. Formas de transmissão

O COVID-19 pode transmitir-se:

- Por gotículas respiratórias (partículas superiores a 5 micra);
- Pelo contacto direto com secreções infecciosas;
- Por aerossóis em procedimentos terapêuticos que os produzem (inferiores a 1 micron).

A transmissão de pessoa para pessoa julga-se que ocorre durante a exposição próxima a pessoa com COVID-19, através da disseminação de gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infetada tosse, espirra ou fala, as quais podem ser inaladas ou pousar na boca, nariz ou olhos de pessoas que estão próximas. O contato das mãos com uma superfície ou objeto com o novo coronavírus e, em seguida, o contato com as mucosas oral, nasal ou ocular, pode conduzir à transmissão da infeção.

4. Constituição da equipa operativa

A equipa operativa é constituída pelos funcionários que constam do plano de trabalho semanal de cada sector da Unidade Orgânica.



5. Limpeza e higienização dos espaços escolares

Para além da necessária limpeza e higienização da escola antes da sua reabertura, é importante garantir diariamente a devida higienização frequente dos seus espaços. Assim, deve ser assegurado o seguinte:

- a. Afixação de informação útil em local visível e acessível aos funcionários e alunos;
- b. Utilização correta dos produtos de limpeza (detergentes e desinfetantes), de acordo com as fichas técnicas do produto;
- c. Desinfecção dos espaços e superfícies, que deve ser efetuada de forma constante;
- d. Higienização de espaços de maior utilização, como, por exemplo, as instalações sanitárias;
- f. Higienização de zonas e objetos de uso comum, como corrimãos, maçanetas das portas, interruptores, zonas de contacto frequente;
- g. Higienização de cada sala de aula no final de cada utilização evitando a utilização da mesma sala por diferentes turmas;
- h. Higienização de espaços de utilização média, como por exemplo as salas de professores, a biblioteca e o bar;

5.1 Higiene nos Refeitórios Escolares

As seguintes orientações devem ser aplicadas aos espaços de confeção e distribuição de refeições.

a) Higiene e segurança pessoal

- Formar os funcionários/manipuladores de alimentos e da afixação de informação,
- Promover a máxima distância possível entre colaboradores/fornecedores e informar para a importância de não existir contacto físico (p.ex. abraços e apertos de mão);



- Estabelecer e afixar em local visível um plano de limpeza e desinfeção reforçado (maior frequência);
- Efetuar formação aos colaboradores sobre os produtos a utilizar, as precauções a ter com o manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfeção.

b) Higiene de instalações e equipamentos

- Reforçar os planos de higiene e limpeza de todas as áreas da unidade de Restauração Coletiva, dando especial atenção às superfícies que são tocadas frequentemente (p.x.: maçanetas, torneiras, mesas, bancas, cadeiras, corrimãos, interruptores);
- Assegurar que é cumprida a seguinte técnica de limpeza:
 - A limpeza deve ser húmida;
 - Deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas: paredes e teto (se aplicável); superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros), equipamentos existentes, instalações sanitárias; o chão deve ser o último a limpar.
- Lavar o chão com água quente e detergente comum, seguido da desinfeção com solução de lixívia diluída em água. A frequência de limpeza deve ser no mínimo duas vezes ao dia;
- Garantir a limpeza e a desinfeção no final de cada utilização, dos equipamentos de higienização para o chão;
- Limpar com mais frequência os puxadores de portas e armários;
- Lavar as instalações sanitárias, preferencialmente, com produto que contenha na composição detergente e desinfetante, por ser de mais fácil aplicação e desinfeção.



5.2 Procedimentos na realização de refeições

a) Recepção e armazenamento de matérias primas

- Elaborar um plano para a receção de produtos alimentares;
- Definir e/ou controlar o horário de receção de produtos alimentares;
- Impedir que o fornecedor entre na unidade;
- Impedir que o fornecedor entre na unidade, deixando todo o material na entrada que será rececionado por um colaborador, preferencialmente sem contacto com o fornecedor;
- Limitar o acesso ao interior das instalações de profissionais externos ao serviço;
- Evitar a receção de faturas e guias em papel e, se possível, optar pelo formato eletrónico;
- Providenciar luvas de nitrilo ou de latex ao colaborador que receciona a mercadoria e manuseia as embalagens, devendo ser descartadas após cada utilização;
- Providenciar batas descartáveis e equipamento de proteção individual (EPI) (farda, touca e máscara) aos colaboradores que rececionam a mercadoria. Estes deverão ser retirados após a realização de cada tarefa;
- Promover a frequente higienização das mãos antes e após da receção das matérias-primas com água quente e detergente desinfetante, durante 20 segundos;
- Promover a higienização frequente dos equipamentos e carros de transporte;
- Assegurar a verificação das características dos produtos alimentares relativamente à sua higiene e salubridade, no momento da receção/aquisição;
- Promover a retirada de todas as caixas e embalagens possíveis na entrada da unidade de restauração coletiva, antes de armazenar os produtos;
- Armazenar os produtos alimentares com a maior brevidade possível, particularmente os produtos que necessitam de refrigeração ou congelação, de modo a não interromper a cadeia de frio;



5.3. Preparação e confeção de alimentos

As seguintes boas práticas de higiene devem ser cumpridas pelos colaboradores com atividades na cozinha:

- Garantir que os colaboradores lavam as mãos frequentemente com água quente e detergente desinfetante durante 20 segundos, atendendo às instruções emanadas pela DRS, e, principalmente:

- antes e depois de manusear alimentos;
- após utilizar as instalações sanitárias;
- após mexer em dinheiro, produtos tóxicos e manusear lixo;
- antes e depois de comer ou fumar.

É sugerido a afixação de cartazes sensibilizadores em espaços estratégicos da cozinha.

- Garantir que, após a lavagem das mãos, os colaboradores têm especial cuidado para não tocar com a mão limpa na torneira, fechando-a com uma toalha de papel;

- Garantir a lavagem frequente dos utensílios, das tábuas de corte e das superfícies da cozinha, com água quente e sabão, antes e depois de preparar cada tipo de alimento;

- Garantir que os colaboradores utilizam EPI exclusivo para o local de trabalho e de utilização única (farda, touca, máscara e calçado adequado, diferente do utilizado no exterior);

- A farda deve ser lavada na própria instituição, quando possível. O programa de lavagem deve integrar pré-lavagem, lavagem a temperatura de 70 a 90°C e, posteriormente, um ciclo de desinfecção química também em máquina. A farda não deve ser levada para lavagem para o domicílio dos colaboradores;

- Garantir que durante a realização das atividades, os colaboradores cumprem a etiqueta respiratória;



- Garantir que durante a realização das atividades, os colaboradores não falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, tosem, comem, ou praticam outros gestos, que possam contaminar os alimentos.

Relativamente ao uso de luvas descartáveis, o colaborador deve saber que:

- O uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente higienização das mãos;

- Os alimentos prontos para comer não devem ser tocados com as próprias mãos e devem ser utilizados utensílios adequados, como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição. As luvas não substituem a lavagem das mãos ou a higiene das mãos;

- Se utilizar luvas, deve mudá-las com frequência e efetuar a higienização das mãos antes da sua colocação e após a sua remoção;

- O mesmo par de luvas pode ser utilizado apenas durante uma tarefa e deve ser substituído se danificado ou se o colaborador interromper a tarefa. Se um colaborador estiver a executar uma mesma tarefa continuamente, as luvas devem ser substituídas a cada quatro horas ou sempre que necessário.

Em termos de segurança alimentar devem ser garantidos o cumprimento dos seguintes procedimentos:

- Garantir que se recorre a utensílios e tábuas de corte diferentes para alimentos crus e alimentos cozinhados;

- Garantir a separação entre os alimentos cozinhados ou prontos a consumir e os alimentos crus, durante a preparação;

- Garantir o armazenamento dos alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para evitar contacto;

- Garantir a lavagem e/ou desinfecção correta dos alimentos. Ter especial atenção às frutas e aos hortícolas (lavagem prolongada com água corrente e abundante; no caso dos hortícolas de folha, a lavagem deve ser efetuada folha a folha), principalmente se se destinarem ao consumo em cru. Sempre que necessário, desinfetar com produtos próprios;



- Promover a preferência de toalhas ou toalhetes de papel que permitam uma única utilização;

Nos processos de higienização das instalações, equipamentos, utensílios, devem seguir as seguintes condutas:

- Garantir que os materiais de limpeza são específicos para estas áreas e seguem as regras definidas pela legislação em vigor;

- Garantir a desinfeção adequada das bancadas de trabalho e das mesas com produtos de limpeza apropriados;

- Garantir a existência de panos de limpeza diferentes para as bancadas e respetivos utensílios. Estes panos podem ser diferenciados por um código de cores, para cada uma das áreas. Deve dar-se atenção à limpeza das mesas, das cadeiras e outro mobiliário, bem como à do material específico para o chão.

- Garantir que a louça é lavada a temperaturas elevadas, idealmente a 80-90°C;

- Garantir que os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes) não contaminam, eventualmente os alimentos, bem como a sua correta utilização;

Ao nível dos géneros alimentícios, estes devem ser manuseados e armazenados de forma adequada, tendo em conta as seguintes diretrizes:

- Não devem ser descongelados à temperatura ambiente, mas sim no frigorífico;

- Quando retirados do frio devem ser preparados o mais rapidamente possível:

- Confeccionados acima dos 75°C;

- Depois de cozinhados devem ser mantidos quentes (acima de 60°C) até serem servidos e não devem ser mantidos à temperatura ambiente mais de 2 horas;

- Os alimentos cozinhados e/ou mais perecíveis devem ser refrigerados rapidamente (preferencialmente abaixo de 5°C);

- Garantir o empratamento das refeições a temperaturas adequadas;



- Aumentar a monitorização dos procedimentos de controlo da qualidade dos alimentos, nomeadamente o controlo da temperatura.

5.4. Distribuição de refeições

No refeitório, de forma a assegurar o distanciamento entre todos os utilizadores do refeitório, devem ser tomadas as seguintes medidas nas instalações:

- Garantir que o refeitório comporte apenas 2/3 da sua capacidade normal;
- Definir, sempre que possível, circuitos de entrada e de saída distintos para a utilização dos refeitórios;
- Ponderar a definição de turnos de funcionamento distintos, de modo a possibilitar o desfasamento entre turmas, evitando-se, assim, a concentração de alunos;
- Diminuir o número de mesas e aumentar o espaço entre as mesas e as cadeiras;
- Permitir uma distância de segurança de pelo menos 1 metro entre os utilizadores do refeitório ou permitir a ocupação de lugares de um modo alternado;
- Assegurar que os utilizadores do refeitório não ficam sentados em lugares frente a frente;
- Garantir que o atendimento em balcão/linhas de self se faz com a distância apropriada (pelo menos 1 metro, idealmente 2 metros) garantindo sinalização devida, nomeadamente através de marcas e sinalética no chão e barreiras físicas que limitem a proximidade entre os colaboradores e os utilizadores de refeitórios (p. ex.: colocação de barreira de acrílico que limite a exposição);
- Providenciar a possibilidade de serviço takeaway para os utilizadores (reduzindo assim os utilizadores do espaço de refeições).

Os colaboradores responsáveis pelo empratamento e distribuição da refeição devem:



- Lavar adequadamente as mãos, com água e sabão, durante 20 segundos, antes do início do serviço;
- Utilizar EPI (farda, touca, máscara e calçado adequado, diferente do utilizado no exterior);
- Cumprir, durante a realização das atividades, a etiqueta respiratória e evitar falar desnecessariamente, ou praticar outros gestos, que possam contaminar os alimentos (p. ex.: tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos).

5.4.1. Na preparação dos tabuleiros com a refeição

- Evitar, no limite das possibilidades, o contacto direto entre o colaborador e o aluno ou com quaisquer objetos pessoais do mesmo, no caso de ser necessário proceder à entrega direta de materiais ou produtos;
- A entrega do tabuleiro a cada aluno deve ser feita por um funcionário;
- Os talheres e guardanapos devem ser fornecidos dentro de embalagem de papel individual, por um funcionário, assim como a fruta, sobremesa e salada, devidamente acondicionada, embalada e protegidas.

5.4.2. Nas instalações da sala de refeições e linha de self

- Garantir que o local é ventilado.
- Abrir as janelas várias vezes ao dia. Não utilizar aparelhos que efetuam recirculações de ar, porque constituem risco de contaminação por via aérea;
- Assegurar a desinfeção a todas as horas, e com recurso a agentes adequados, dos equipamentos críticos (p. ex.: dispensadores de senhas, terminais de pagamento automático);
- Prever que um colaborador possa ser responsável por monitorizar o cumprimento da rotina de higienização das mãos pelos utilizadores do refeitório quando entram e saem do espaço;
- Prever a preferência por métodos de pagamento que não impliquem contacto do colaborador com dinheiro;
- Promover a retirada das mesas dos objetos decorativos e dos porta-guardanapos;



- Promover a eliminação de cestos do pão e de jarros com água, devendo ser fornecida água já nos copos;
- Promover a eliminação de recipientes para tempero (p. ex.: garrafa de azeite, vinagre), fornecendo em alternativa doses individuais ou ser disponibilizado pelo colaborador;
- Promover que seja evitada a exposição das colheres de café e pacotes de açúcar;
- Promover a eliminação de toalhas de mesa, se for prática do local, ou substituir por toalhas de utilização única.

5.4.3. Os utilizadores do refeitório

- Obrigatoriedade de lavagem e desinfeção das mãos, antes e após o consumo de qualquer refeição;
- É sugerido, a afixação informação emanada pela DRS no espaço do refeitório alertando para as boas práticas de higiene, de lavagem das mãos e fornecer orientações para a utilização de soluções à base de álcool (colocar no início da linha de self/à entrada do refeitório);
- Assegurar a utilização de máscara facial pelos alunos até à entrada no refeitório, sendo que esta deverá ser retirada apenas no interior, no momento de ingestão da refeição;
- Garantir a utilização obrigatória de máscara facial por parte dos funcionários e o cumprimento estrito das mediada de etiqueta respiratória;
- Entrega do tabuleiro a cada aluno realizada por funcionário, à entrada da linha do refeitório;
- Proibir a partilha de comida.

5.4.4. Final da refeição

- Lavagem de toda a loiça, incluindo os tabuleiros, em máquina, após cada utilização;
- Garantir que a limpeza das mesas seja feita entre os utilizadores de refeitórios;



- Higienizar sempre o espaço, antes e depois de cada refeição, incluindo entre turnos.

As medidas apresentadas neste documento devem ser cumpridas, dentro do possível, pela escola e pela empresa de restauração coletiva adjudicada.

6. Procedimentos

Existe um conjunto de procedimentos que serão colocados em prática com o objetivo de evitar o surgimento de novos surtos de COVID-19:

a. Utilizar máscara no interior do recinto escolar (dentro e fora da sala de aula, exceto nas situações em que a especificidade da função não o permita) e no percurso casa-escola-casa (especialmente se utilizado transporte público ou transporte particular partilhado com outras pessoas que não as do agregado familiar);

b. Promover o correto uso da máscara: respeitar os cuidados antes e após a sua utilização, evitando inclusive tocar na parte da frente da máscara;

c. Ao entrar no edifício escolar, desinfetar as mãos com uma solução antisséptica de base alcoólica (SABA);

d. Medição de temperatura, sempre que possível a alunos e pessoal docente e não docente;

e. Cumprimento das regras de distanciamento social com o distanciamento físico de 1,5 a 2 metros que, deve ser mantido dentro e fora das aulas, com secretárias dispostas o mais possível junto das paredes e janelas, evitando que os alunos fiquem de frente uns para os outros.

7. Sintomas – caso suspeito

Critérios clínicos		Critérios epidemiológicos
Infeção respiratória aguda (febre ou tosse ou dificuldade respiratória) requerendo ou não hospitalização	E	História de viagem para áreas com transmissão comunitária ativa* nos 14 dias antes do início de sintomas OU Contacto com caso confirmado ou provável de infeção por SARS-CoV-2/COVID-19, nos 14 dias antes do início dos sintomas OU Profissional de saúde ou pessoa que tenha estado numa instituição de saúde onde são tratados doentes com COVID-19



*As áreas com transmissão ativa estão em constante alteração pelo que o PC tem que ser regularmente avaliado.

8. Definição da cadeia de comando e controlo

É fundamental reunir com a equipa operativa para defenir a cadeia de comando e controlo assim como, realçar métodos fundamentais de prevenção e informação sobre a doença.

Se existir um caso suspeito de contaminação de COVID-19 deve ser contactado o coordenador do PC. O coordenador por sua vez contacta com o membro da equipa operativa que será responsável pela realização da triagem.

9. Medidas de isolamento

Se for detetado algum funcionário ou aluno com sinais e sintomas de COVID-19 deve-se informar o coordenador da equipa operativa para este acionar o membro da equipa que encaminhará o funcionário/aluno para a área de isolamento.

Devem ser seguidos os planos de evacuação (anexos III, IV e V) para que o doente contate com o menor número possível de cidadãos.

O membro da equipa operativa deverá colocar máscara e luvas e fornecer ao funcionário/aluno com suspeita máscara de proteção.

Após colocar o funcionário/aluno na área de isolamento deve ser contactada a **Linha de Saúde Açores – 808 24 60 24** e seguir os procedimentos indicados pelos profissionais.

No caso de se tratar de um aluno o encarregado de educação deverá ser imediatamente informado.

QUESTÕES PARA DESPISTE Coronavírus SARS-CoV-22 (COVID 19)

Questões	Sim	Não
Tem febre?		
Tem tosse?		
Tem dificuldade respiratória?		
Viajou para áreas de transmissão nos 14 dias antes dos sintomas?		
Contactou com alguém confirmado com Coronavírus SARS-CoV-22?		

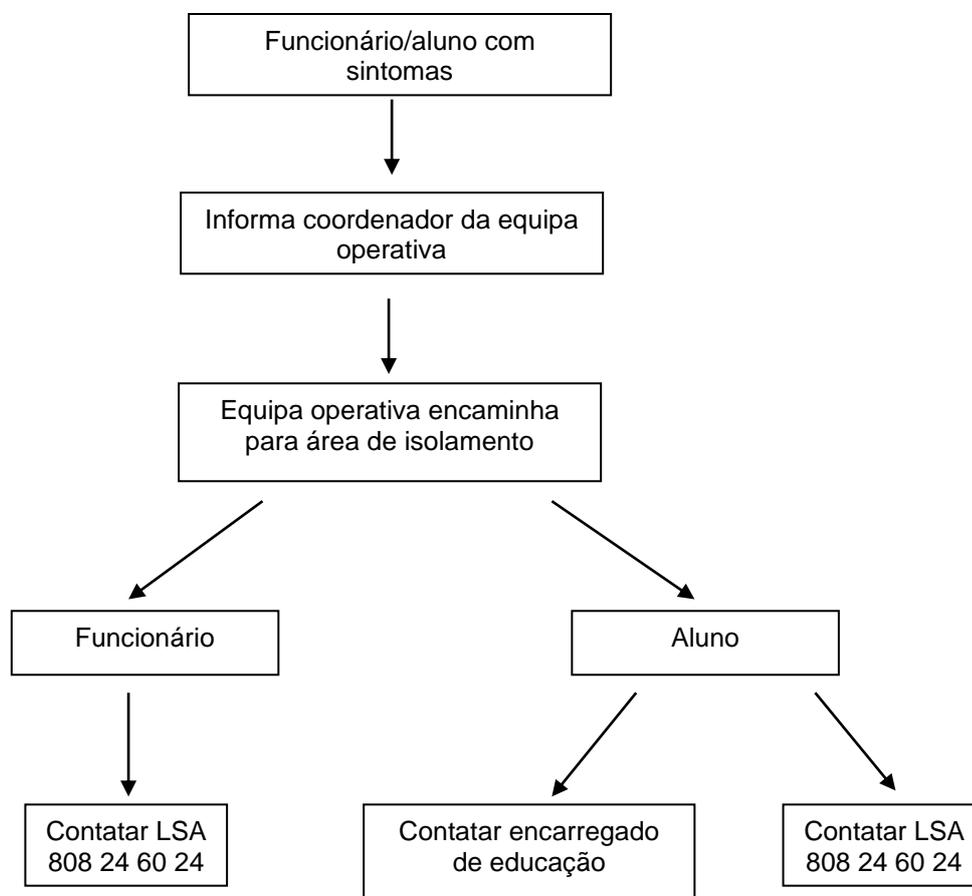
10. Área de “isolamento”

A área de isolamento deve ter ventilação natural e estar equipada com: telefone; cadeira ou marquesa; solução antisséptica de base alcoólica; toalhetes de papel; máscaras cirúrgicas; luvas descartáveis; termómetro; contentor de resíduos (com abertura não manual e saco plástico); kit de água.

A área de isolamentos do edifícios é o **posto primeiros socorros**.

É fundamental realçar os procedimentos de fricção anti-séptica das mãos e os procedimentos para colocação e remoção de máscara (anexo I e II).

11. Fluxograma de situação de funcionário/aluno com suspeita de covid-19



12. Procedimentos num caso suspeito

Se se tratar de caso suspeito de COVID-19 a Linha de Saúde Açores reporta ao médico regulador que contacta a Linha de Apoio ao Médico (LAM),



da Direção-Geral da Saúde, para validação da suspeição. Desta validação o resultado poderá ser:

– **Caso Suspeito Não Validado**, este fica encerrado para COVID-19. A Linha de Saúde Açores define os procedimentos habituais e adequados à situação clínica do funcionário/aluno.

– **Caso Suspeito Validado**, o médico regulador ativa o transporte pré-hospitalar, e Autoridade de Saúde Regional, que informa a Coordenação Regional de Saúde Pública, a qual ativa o Delegado de Saúde Concelhio para se iniciar a investigação epidemiológica e a gestão de contactos. O membro da equipa operativa que está a acompanhar o funcionário/aluno deve informar o coordenador da equipa da existência de um caso validado na escola.

O acesso dos outros funcionários ou alunos à área de “isolamento” fica interdito, exceto aos membros da equipa operativa designados para prestar assistência ou em caso de alunos em isolamento ao respetivo encarregado de educação.

13. Medidas de higiene do ambiente

Se o Plano de Contingência for ativado é necessário proceder à limpeza e desinfeção (descontaminação) da área de “isolamento”; – reforçar a limpeza e desinfeção, principalmente nas superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas pelo doente confirmado, com maior probabilidade de estarem contaminadas. Dar especial atenção à limpeza e desinfeção dos espaços onde circulou o doente confirmado.

Armazenar os resíduos do Caso Confirmado em saco de plástico (com espessura de 50 ou 70 micron) que, após ser fechado (ex. com abraçadeira), deve ser segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.

14. Medidas Gerais

Não obstante o Plano de Contingência, é importante salvaguardar, em particular, as boas práticas de higienização das mãos e de etiqueta respiratória, bem como as medidas gerais que promovam o distanciamento físico.



Essas medidas são as seguintes:

a). É obrigatório o uso correto de máscara por toda a comunidade escolar a partir do 2.º ciclo, bem como por qualquer pessoa externa à escola. O seu uso deve ser respeitado desde o percurso casa-escola-casa (quando utilizados os transportes públicos), à entrada no recinto e em todos os contextos que o seja permitido, dentro e fora da sala de aula.

b) A escola deve promover a divulgação, o ensino e o treino por toda a comunidade escolar das medidas de higienização das mãos, de etiqueta respiratória, dos procedimentos para uso, colocação e remoção de máscara, bem como de estratégias que promovam o distanciamento físico.

c) Qualquer elemento da comunidade escolar – alunos, docentes e não docentes – que manifeste sintomas de infeção respiratória (tosse, febre ou dificuldade respiratória) não deve comparecer no estabelecimento de ensino nem deve dirigir-se diretamente à unidade de saúde ou hospital. Deve ficar em contexto domiciliário e ligar para a Linha de Saúde Açores (808 24 60 24), seguindo as recomendações fornecidas;

d) Devem ser instalados dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica (SABA), para uma correta desinfeção das mãos, em locais estratégicos e apenas onde não seja possível lavar as mãos com água e sabão (p. ex., entrada e saída das escolas, nos corredores e/ou na sala de isolamento);

e) Devem ser definidos circuitos e procedimentos no interior da escola que promovam o distanciamento físico adequado e que previnam, tanto quanto possível, o cruzamento entre alunos, nomeadamente no percurso desde a entrada da escola até à sala de aula, nos acessos ao refeitório escolar/zona de refeições, bufete escolar, às entradas de pavilhões e às instalações sanitárias;

f) Deve-se privilegiar a via digital para todos os procedimentos administrativos. Se for necessária a realização de eventos presenciais, estes devem ser agendados previamente, e garantindo-se que são adotados todos os comportamentos de proteção;



g) Os encarregados de educação devem evitar deslocar-se com os alunos ao interior da escola. Caso seja necessário, para acompanhar os alunos da educação pré-escolar e do 1.º ciclo ou com necessidades de saúde especiais, estes devem ser acompanhados apenas por uma só pessoa, preferencialmente sempre a mesma;

h) Como reforço de todas as medidas anteriormente apresentadas, a escola/unidade orgânica deve manter a ligação com as entidades de saúde regionais, nomeadamente através da Equipa de Saúde Escolar da Unidade de Saúde Local, incluindo igualmente alunos e encarregados de educação, garantindo que todos estão informados sobre as medidas implementadas.

14.1. Horários, constituição de turmas e atividades letivas

a) A constituição de turmas deve ser efetuada ao abrigo do previsto na Portaria n.º 75/2014, de 18 de novembro, que aprova o Regulamento de Gestão Administrativa e Pedagógica de Alunos, não havendo previsão de redução do número de alunos, ajustando-se, sempre que possível, o tamanho das turmas à dimensão de cada sala, de acordo com o indicado no ponto 1 da secção “D. Salas de Aula”, destas orientações;

b) O regime de funcionamento e respetivo horário das turmas, deve, igualmente, ser elaborado ao abrigo do previsto na Portaria n.º 75/2014, que aprova o Regulamento de Gestão Administrativa e Pedagógica de Alunos. Nestes, apenas se deve evitar o aglomerado de pessoas no mesmo local, propondo-se, tanto quanto possível, horários desfasados de entrada e saída, bem como de interrupção destinada ao almoço;

c) Sempre que necessário, as escolas/unidades orgânicas podem promover a reorganização dos horários escolares, designadamente o funcionamento das turmas em turnos de meio dia;

d) Os horários podem ser alargados, caso haja necessidade de criar espaços temporais que evitem o aglomerado de muitos alunos, prevendo-se os possíveis ajustes em termos de transportes públicos;



e) Excetuam-se os horários dos alunos da educação pré-escolar e do 1.º ciclo, em que, na medida do possível, se deve promover os intervalos e a interrupção para almoço desfasados entre os diferentes anos de escolaridade, de modo a evitar um elevado aglomerado de pessoas no mesmo local;

f) A realização de todas as atividades curriculares, quer letivas quer não letivas, deve ser planeada atempadamente, sendo que a sua organização deve atender às regras previstas pela Resolução de Governo em vigor à data da sua realização.

14.2. Salas de aula

a) Manter as turmas o mais possível na mesma sala de aula, para se evitar desinfecções inerentes à mudança de alunos;

b) Prever espaços flexíveis, para práticas letivas e não letivas que exijam maior interação entre alunos;

c) Privilegiar a utilização de salas amplas que garantam o distanciamento físico adequado, sem comprometer o normal funcionamento das atividades letivas;

d) Dispor as mesas de acordo com as dinâmicas pedagógicas em execução, salvaguardando-se, o mais possível, o definido no ponto anterior;

e) Promover o arejamento regular da sala de aula e, tanto quanto possível, manter as portas abertas e janelas (evitando o toque frequente em superfícies);

f) Desaconselhar a partilha de material escolar.

14.3. Aulas práticas e experimentais

Para a realização de aulas em que se manipule material comunitário ou em que a aproximação física possa ser potenciada, a sua organização, incluindo a utilização de balneários, deve ser reforçada ao nível das regras sanitárias e toda a comunidade educativa deve estar sensibilizada para o correto cumprimento das regras de etiqueta respiratória, a correta higienização das mãos, bem como de outras medidas de higienização e controlo ambiental.



Considerando a Circular Informativa n.º 60, de 16 de junho de 2020 – COVID-19 – Atividade Física e Desporto, Espaços de Prática de Exercício Físico e Desporto, Competições Desportivas de Modalidades Individuais sem Contacto e ao Ar Livre, da DRS, e adaptando-a ao contexto escolar, ao nível da realização das aulas de educação física e ao uso dos balneários, as escolas/unidades orgânicas devem, adaptando a cada contexto, cumprir com o seguinte:

a). Sempre que possível, devem ser promovidas aulas de educação física em contexto de ar livre;

b) As infraestruturas onde são realizadas as aulas de educação física devem ser integradas no Plano de Contingência de cada escola/unidade orgânica e garantir que todos os seus utilizadores têm conhecimento das medidas nele descritas;

c) Ao nível da realização da aula prática em espaço fechado, recomenda-se a promoção de atividades que garantam um distanciamento físico adequado;

d) O uso de máscara deve ser obrigatório em todos os contextos (p. ex. entrada e saída das instalações, pelo docente e restantes funcionários). Excetua-se a sua obrigatoriedade durante a realização da prática desportiva;

e) Os equipamentos ou zonas com elevado contacto de mãos devem ser higienizados/desinfetados após o seu uso. Deve igualmente ser evitado o uso de equipamentos com superfícies porosas (p. ex. colchões);

f) Promover o arejamento e ventilação dos espaços fechados.

Por serem espaços de uso comum e com superfícies de contacto frequente, devem ser sujeitos a um aumento da frequência de limpeza e higienização, sendo também recomendada a limpeza, higienização e desinfeção dos cacifos, cabides, chuveiros/cabines de duche e instalações sanitárias, após cada utilização.

Não devem ser disponibilizados bebedouros nem aparelhos de secagem de mãos e não deve ser permitido o uso de secadores de cabelo.



De modo a garantir um maior distanciamento físico nos balneários e um menor número de utilizadores, propõe-se o desfasamento de horários de educação física entre diferentes turmas.

14.4. Bufete escolar

a) Quanto ao bufete escolar, de modo a que sejam cumpridas todas as orientações higiénicas e sanitárias ao nível da manipulação e de disponibilização de alimentos, bem como da frequência de utilizadores deste espaço;

b) Não obstante o definido no ponto anterior, as seguintes normas devem ser reforçadas:

- Higienização das mãos à entrada e à saída do espaço;
- Utilização obrigatória de máscara, exceto no período de refeição;
- Distanciamento físico;
- Definir lotação máxima, de acordo com as características do espaço, evitando concentrações;
- Assegurar uma boa ventilação e renovação do ar.

14.5. Transporte escolar

Quanto aos transportes, deverá haver uma articulação com as entidades parceiras, por forma a evitar-se o contágio, conforme o plasmado nos planos de contingência de cada unidade orgânica e de cada entidade responsável pelo transporte de crianças/jovens.

14.6. Espaços comuns

a) Deve-se evitar a concentração de todos os alunos nos espaços comuns da escola, incluindo os locais exteriores;

b) Deve-se evitar a concentração de alunos em espaços comuns, mas necessários às atividades letivas, como bibliotecas e salas de informática. Devem ser respeitadas as regras de distanciamento físico, tal como nas salas de aula, e a sua lotação deve ser adaptada consoante as dimensões dos espaços, que devem ser higienizados e desinfetados após cada utilização;



c). Devem ser criadas regras de utilização das salas comuns utilizadas pelo pessoal docente e não docente, de modo a promover o distanciamento físico;

d) Deve-se manter abertas, sempre que possível, as portas dos vários recintos, e eventualmente as janelas, para evitar todos os toques desnecessários em superfícies, e, igualmente, manter os espaços arejados;

e) Deve-se reavaliar/reforçar o número de contentores de resíduos indiferenciados para descarte de máscaras e de lenços de papel, com especial atenção à entrada e saída da escola.

14.7. Pessoal docente e não docente

Não obstante as orientações definidas anteriormente no que diz respeito a gestão dos recursos humanos das escolas/unidades orgânicas, no âmbito da sua autonomia, os estabelecimentos de ensino devem adotar todas as estratégias que entendam ser necessárias e mais adequadas, garantindo a maior eficácia das medidas de contenção de novos surtos da COVID-19. Contudo, devem ser salvaguardados os seguintes pontos:

a) Assegurar a presença de todos os recursos humanos necessários ao funcionamento das atividades letivas presenciais (pessoal docente e pessoal não docente);

b) Aquando da nomeação das equipas de saúde escolar, prepará-las para, em estreita colaboração com as equipas de saúde escolar dos Centros de Saúde/Unidades de Saúde de Ilha, assegurar a implementação do plano de contingência, bem como as respetivas atividades de saúde escolar necessárias (campanhas de promoção de hábitos de higiene e cumprimento de regras sanitárias; cumprimento do Plano Regional de Vacinação e realização do Exame Global de Saúde; campanhas internas quanto às regras do distanciamento social, que podem ser trabalhadas com os alunos no âmbito da Estratégia de Educação para a Cidadania de Escola (EECE), incluindo na disciplina de Cidadania e Desenvolvimento, e/ou outras);

c) Todo o pessoal docente e não docente deve estar informado sobre o Plano de Contingência interno em vigor, bem como sobre a sua revisão e/ou



atualização, e sobre os procedimentos perante a identificação de um caso suspeito de COVID-19;

d) Todo o pessoal docente e não docente deve promover o distanciamento físico entre si, com exceção da proximidade necessária para as atividades inerentes às suas funções com os alunos;

e) Não obstante o que já foi anteriormente referido, cada unidade orgânica deve definir um plano de higienização (limpeza e desinfeção) das instalações, que deve estar incluído no Plano de Contingência, e assegurar que todos os funcionários estão devidamente sensibilizados para a importância crucial do cumprimento das medidas de higienização e controlo ambiental.

Deve igualmente ser assegurada a disponibilização do equipamento de proteção individual necessário aos procedimentos de higienização por parte dos funcionários, bem como garantir a sua adequada utilização.

14.8. Realização de reuniões

a) Considerando o modo eficiente como foram agilizadas as reuniões à distância durante o anterior período de pandemia COVID-19, julga-se que se deve promover a sua continuidade. Contudo, mediante a pertinência pedagógica, pode ser equacionada a realização de reuniões presenciais, desde que sejam cumpridas, tanto quanto possível, as regras sanitárias em vigor à data da realização das mesmas;

b) Quanto às reuniões com encarregados de educação, deve igualmente ser promovida a sua realização à distância. A ser necessária a realização presencial, deve-se respeitar as regras sanitárias em vigor à data da sua realização;

c) No âmbito da realização destas reuniões presenciais, e não obstante o que já foi anteriormente definido, é importante reforçar que, durante o tempo em que decorrem, devem ser cumpridos os seguintes pontos:

- Uso obrigatório de máscara;
- Cumprimento de regras de etiqueta respiratória;
- Lavagem ou desinfeção de mãos antes e após o término da reunião;



- Não partilha de material de trabalho como, por exemplo, canetas, lápis, cadernos, entre outros;
- Em caso de sintomas de doença respiratória (febre, tosse e/ou dificuldade respiratória), impossibilidade da participação do(s) interveniente(s).



Anexos

ANEXO I

Fricção Anti-séptica das mãos



Duração total do procedimento: 20-30 seg.

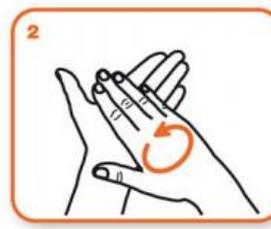


1a



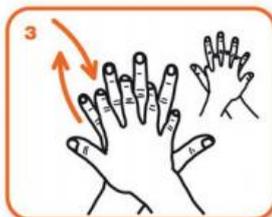
1b

Aplique o produto numa mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies



2

Esfregue as palmas das mãos, uma na outra



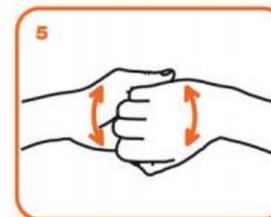
3

Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa



4

As palmas das mãos com dedos entrelaçados



5

Parte de trás dos dedos nas palmas opostas com dedos entrelaçados



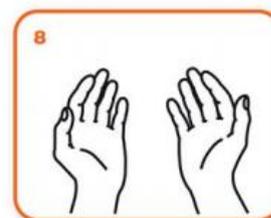
6

Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa



7

Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa



8

Uma vez secas, as suas mãos estão seguras.

ANEXO II

Como colocar equipamento de Protecção Individual



Bata (1)

- Seleccionar a bata apropriada
- Abra pela parte posterior
- Vista apertando os atilhos atrás

Se a bata for demasiado pequena pode vestir duas:

- 1ª bata aberta à frente
- 2ª bata aberta atrás



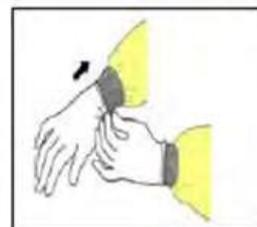
Máscara (2)

- Colocar a máscara sobre o nariz, boca e queixo
- Ajuste a parte superior ao nariz
- Segura à cabeça com os atilhos ou elásticos
- Ajuste-a



Protecção ocular/facial (3)

- Posicionar os óculos sobre os olhos e segurá-los nas orelhas ou usar atilhos
- Posicione a protecção facial sobre a face e segure-a com os atilhos
- Ajuste até que se sinta confortável



Luvas (4)

- Calçar as luvas no final
- Selecciono o tipo e tamanho de luvas adequado
- Insira as mãos nas luvas
- Puxe as luvas até prender o punho da bata

Fonte: Who Interim Infection Control Guidelines for health Care Facilities; 10 March, 2004



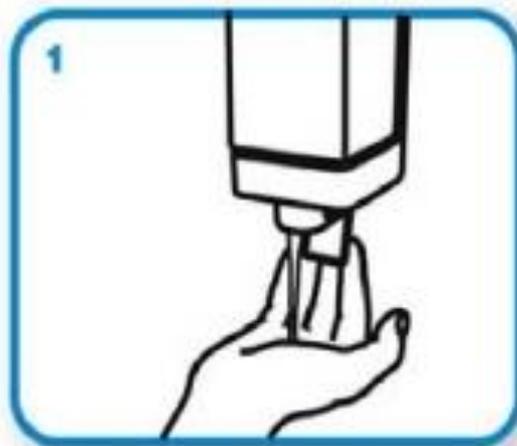
ANEXO III



**Utilização
obrigatória
de máscara**



ANEXO IV



Desinfeção obrigatória das mãos



ANEXO V

COVID-19

NOVO CORONAVÍRUS

LAVE AS MÃOS FREQUENTEMENTE

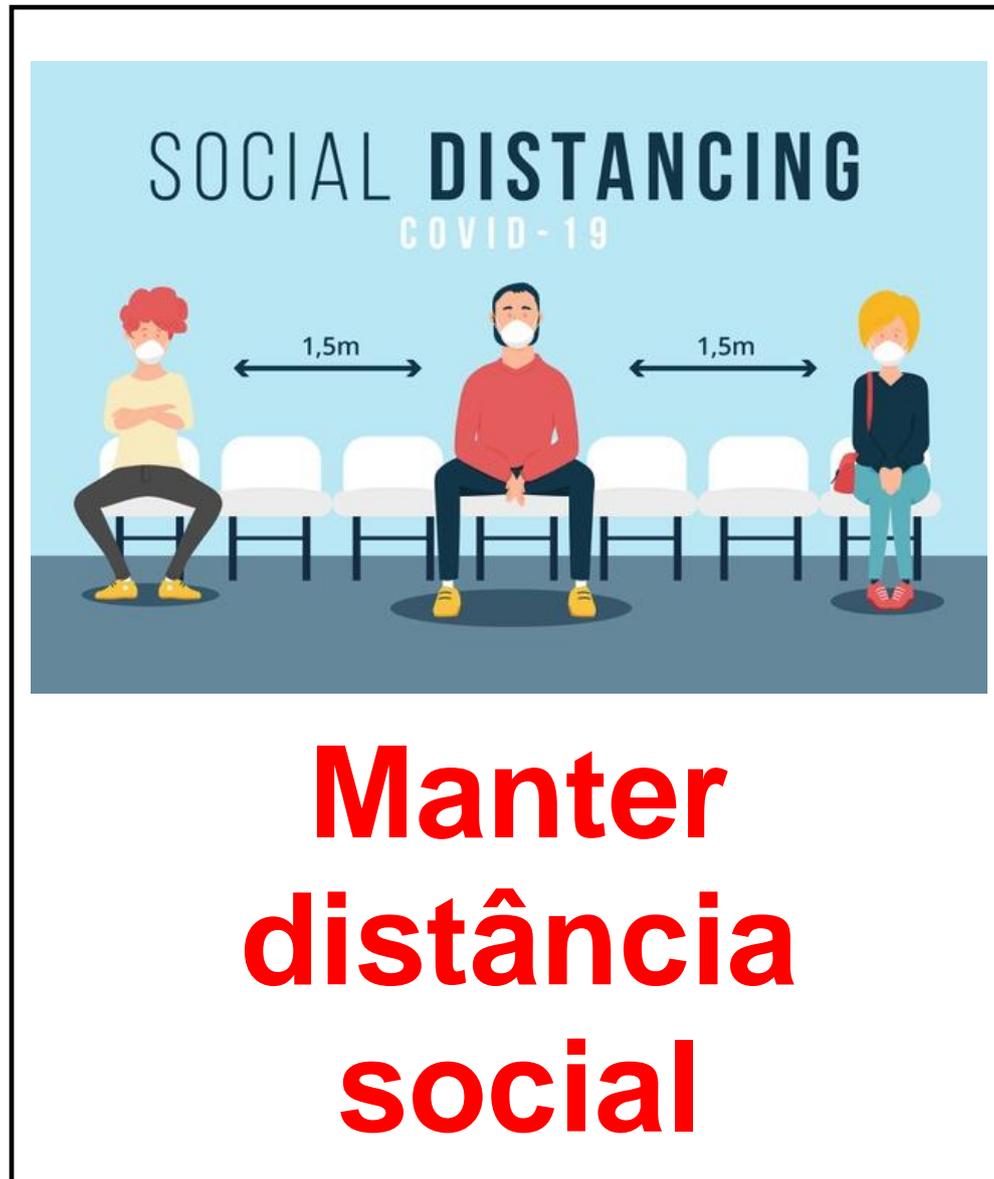
LAVE AS MÃOS COM FREQUÊNCIA COM ÁGUA E SABÃO OU COM UM
DESINFETANTE À BASE DE ÁLCOOL.

A LAVAGEM AJUDA A ELIMINAR OS VÍRUS QUE ESTIVEREM NAS SUAS MÃOS.





ANEXO VI





ANEXO VII

EBSLP



Legenda:

Área de isolamento assinalada a vermelho.

Setas indicam percurso de todas as salas até à área de isolamento.