

Porto Alegre, 25 de setembro de 2020

MANIFESTO DOS TÉCNICOS EM NUTRIÇÃO DA SMED/PMPA EM RELAÇÃO À VOLTA AS AULAS

Nós, técnicas em nutrição, servidoras públicas da prefeitura de Porto Alegre, desempenhamos nosso trabalho nas escolas da RME, junto aos educadores; trabalhamos por uma escola igualitária, com qualidade, segurança e saúde. Possuímos conhecimento técnico, experiência e vivência na diversidade social dentro das comunidades onde nossas escolas estão inseridas. Somos os únicos profissionais da área da saúde nas unidades escolares.

Buscar o bem-estar do indivíduo e da coletividade é o princípio básico da nossa atuação, empenhando-nos para a promoção da saúde, cumprindo e fazendo cumprir a legislação, normas e preceitos referentes à saúde da comunidade escolar. Dessa forma, acreditamos em um retorno às aulas em que a convivência seja segura. Por essa razão, manifestamo-nos em relação aos possíveis riscos que envolvem as aulas presenciais, no momento de calamidade sanitária, em que o município de Porto Alegre se encontra.

Para que o retorno das aulas presenciais ocorra da melhor forma, é de suma importância a existência de protocolos que minimizem os riscos de contágio. Entretanto, é salutar que existam condições para que eles sejam implementados. Assim, pontuamos, neste documento, alguns itens do protocolo do serviço de nutrição da SMED, os quais colocam em risco a vida de alunos, familiares, professores e funcionários, e os relacionamos com sua possível não aplicabilidade em várias unidades escolares, devido a problemas físico-estruturais, de RH das cozinhas, da compra de insumos, dentre outros.

De acordo com art. 2 do Protocolo da Capacitação dos recursos humanos, todos os funcionários devem passar por treinamento online de biossegurança de retorno às aulas. Todavia, não houve tempo hábil para o treinamento; além disso, as equipes de trabalho das cozinhas estão, na grande maioria, incompletas.

Já o art. 5, inciso IV, refere que o corpo funcional da cozinha deve usar, obrigatoriamente, uniforme completo, porém a empresa terceirizada responsável não forneceu integralmente a quantidade necessária para a troca diária.

Além dos artigos supracitados do referido Protocolo, outros merecem atenção:

- Conforme art. 2, inciso VIII, será necessário afixar cartazes de orientações em locais visíveis, no entanto, devido a urgência do início das aulas, ainda não foram providenciados;
- Conforme orientação do art. 6º, inciso VI, o número de mesas no refeitório deverá ser reduzido a fim de assegurar o distanciamento interpessoal, e, após cada grupo de aluno se retirar, deve ser realizada a higienização de mesas e bancos. Diante deste binômio, tempo versus número limitado de alunos, calcula-se, de maneira superficial, que, em algumas unidades de ensino, serão necessárias muitas horas para oferecer apenas uma refeição aos estudantes. Conforme a resolução 216/2004, item 4.8.15, o tempo máximo de exposição de alimentos preparados é de 6H, em temperatura superior a de 60°C (sessenta graus Celsius), a fim de garantir a segurança alimentar. A grande maioria das cozinhas não possui condições técnicas para manter essa temperatura segura e garantir a palatabilidade e segurança dos alimentos por tanto tempo.
- De acordo com a resolução 216/2004, item 4.4.4, é necessário limpeza semestral das caixas d'água da escola, bem como no item 4.3.2 desta mesma RDC, que determina a desinsetização semestral. No entanto, muitas escolas não realizaram esses procedimentos durante o período em que estiveram fechadas.

Além das questões destacadas no Protocolo, alguns problemas podem afetar a operacionalidade do nosso trabalho, por exemplo:

- Grande parte das escolas não recebeu, da empresa terceirizada, o número de funcionários que compõem o quadro integral das cozinhas. Esses trabalhadores são imprescindíveis para a realização da limpeza dos locais que, durante a interrupção das aulas presenciais, ficaram

negligenciados, devido à suspensão dos contratos de trabalho. Também é necessário que estejam em número completo para garantir a retomada da oferta alimentar, dentro das exigências sanitárias;

- Muitas escolas possuem cozinhas com dimensionamento pequeno e não comportam o distanciamento exigido entre os funcionários. Nesses locais, será necessário o revezamento dos trabalhadores para a realização das tarefas, estratégia que irá dificultar e atrasar a rotina de trabalho;
- Apontamos uma defasagem entre o número de técnicas em nutrição e o número de escolas da RME. As técnicas, com carga horária integral (quarenta horas semanais), devem dividir estas horas entre duas escolas, fato que, neste momento, requer maior atenção e poderá prejudicar a observância das medidas sanitárias a serem aplicadas e monitoradas. Outro ponto preocupante são as escolas da RME que estão sem cobertura de supervisão técnica direta. Nesses locais, não há técnicas em nutrição, tampouco estagiárias para executar a função.

Uma das primeiras ações do setor de nutrição para retomada das atividades foi a entrega dos gêneros alimentícios nas escolas, a partir do dia 21/09/2020, segunda-feira. No dia 23/09/2020, quarta-feira, foi divulgada a notícia de que um trabalhador do setor de distribuição de ranchos testou positivo para a Covid-19. Ainda não houve divulgação acerca de contaminação de outros trabalhadores do setor. O fato colocou em risco muitos trabalhadores da empresa terceirizada, responsáveis por receber o rancho, visto que muitos não receberam todos itens de segurança a fim de exercerem suas atividades.

Portanto, destacamos que se faz necessário, antes do retorno às atividades, a criação dos Centros de Operações de Emergência (COE), para elaborar o plano de contingência e controle da Covid-19, em todo o ambiente escolar, como rotas de fluxo, espaçamentos de sala de aula, corredores, áreas comuns, banheiros, pátio, cozinhas e refeitórios.

Reivindicamos, para maior segurança de toda a comunidade escolar, uma visita técnica do setor de nutrição (SMED) em cada unidade escolar, aplicando um *checklist* do protocolo, ou se assim entenderem, uma visita da vigilância sanitária municipal, para avaliação das condições higiênico-sanitárias atuais.

Acompanhamos a posição dos diretores e conselhos escolares em relação ao retorno às aulas presenciais. Acreditamos que o regresso deve ser seguro, garantindo a preservação da vida de todos envolvidos. Apoiamos a garantia dos direitos de alimentação escolar a todos os alunos e, em caráter excepcional, devido à suspensão das aulas presenciais, a distribuição de gêneros alimentícios às famílias dos alunos.

Diante do exposto, apoiamos o retorno às atividades presenciais somente com o total cumprimento das exigências de segurança e saúde, apontadas no protocolo de alimentação escolar da RME.

Cordialmente,

Equipe de técnicos em nutrição e dietética/SMED