

RETORNO AS AULAS PRESENCIAIS 2020

Art. 1º

Fica instituído o Protocolo de Boas Práticas para Prevenção do novo Coronavírus (COVID-19) a ser cumprido pelos estabelecimentos com serviço de alimentação com consumo nas dependências do estabelecimento:

Na prática:

Anexo. I. ao III.

Disponibilizaremos álcool gel 70% para o atendimento e clientes;
Aplicar instruções do manual de Boas Práticas na manipulação de alimentos para os colaboradores.

Anexo. IV. e V.

Cada colaborador deve possuir seu EPI incluindo máscara caseira e está sendo orientado a trocar a mesma de 2 em 2 horas, conforme normas e recomendações do Ministério da Saúde e da SES-RS

Anexo. VI.

Os funcionários recebem a orientação de fazer a troca do uniforme ao retornar para casa

Anexo. VII. ao XI.

Manteremos todos os registros de atualização de funcionários, através de ficha registro, caso ocorra sintomas de contágio por Covid-19.

Anexo. XII. ao XVI.

Todos os produtos são oferecidos em embalagens individuais, sem degustações. Controlar o acesso dos

clientes através de marcação no chão, respeitando o distanciamento de 2m.

Anexo. XVII.

Manter o distanciamento do balcão de pedidos e pagamentos com placas de acrílico.

Anexo. XVIII. Ao XX.

Disponibilizaremos o álcool gel 70% sobre bancadas de atendimento e portas de entrada e distanciamento das mesas através de placas de acrílico e marcação sobre as mesas

Anexo. XXI. ao XXVII.

Higienizaremos conforme orientação do SES-RS e manter o ambiente de rotatividade do cliente com ventilação natural

Art. 2

Manter a forma de atendimento por funcionário devidamente equipados de EPIs, garantindo a distância de 1m entre balcão expositor e cliente.

Horário de atendimento será das 8h às 17h