

CHECKLIST DIÁRIO

MERENDEIRAS(OS)



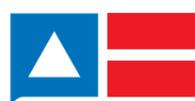
- GARANTIR QUE TODAS AS JANELAS ESTEJAM ABERTAS, QUANDO POSSÍVEL;

- GARANTIR A HIGIENIZAÇÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, QUE DEVE OCORRER ANTES E APÓS A PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS;

- SEMPRE GARANTIR QUE TODOS E TODAS ESTEJAM USANDO TODOS OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI);

- GARANTIR O DISTANCIAMENTO FÍSICO DE, PELO MENOS, 1,5 METRO ENTRE AS PESSOAS;

- HIGIENIZAR FREQUENTEMENTE AS MÃOS COM ÁGUA E SABÃO. (NÃO É RECOMENDADO O USO DE ÁLCOOL EM GEL 70% NA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS, POR SER UM PRODUTO QUÍMICO INFLAMÁVEL. NESSES ESPAÇOS, RECOMENDA-SE O USO DE ÁGUA, SABÃO, DETERGENTE E ÁGUA SANITÁRIA).



GOVERNO
DO ESTADO

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO