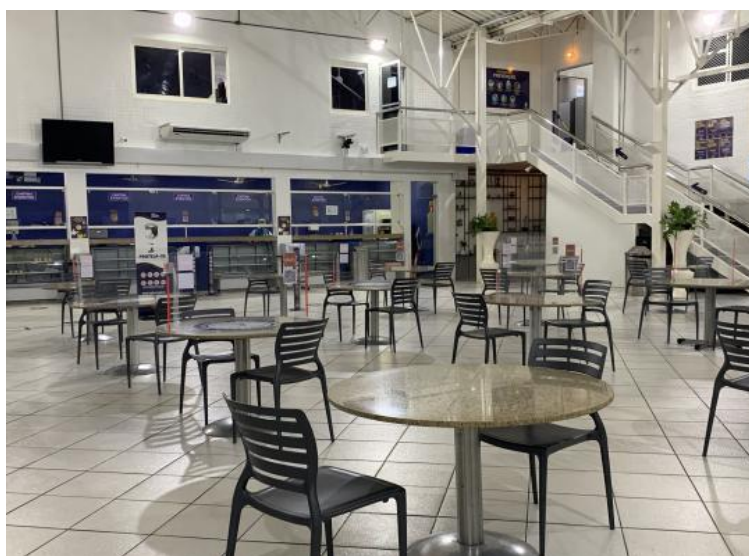




Como a cantina do IDB se adaptou à pandemia?

A necessidade do distanciamento social para controle do vírus e como isso afeta a rotina das cantinas escolares e ordena a ter medidas preventivas importantes



Visão ampla da Cantina do IDB na pandemia

Nas escolas, a cantina é uma das melhores alternativas para quem não pode ou não gosta de trazer lanche de casa. Afinal, lá se pode comprar uma grande quantidade de opções de comidas populares e muito gostosas, por um valor acessível aos estudantes e funcionários. Mas como as cantinas se adaptaram às adversidades da pandemia da Covid-19 e continuaram funcionando com as várias medidas de segurança sendo implementadas?

Não é novidade que os estabelecimentos comerciais precisaram se reinventar para se manter em pleno funcionamento, observando a necessidade de implementar medidas de distanciamento social e novas práticas de higienização, capazes de minimizar a propagação do vírus. No ambiente escolar, essa questão mereceu ainda maiores cuidados, considerando a grande circulação de crianças e jovens, até o momento não contemplados pela Campanha Nacional de Vacinação contra a Covid-19. Com as cantinas, não foi diferente. O Instituto Dom Barreto, demonstrando sua preocupação com a saúde de todos, demarcou toda a praça de alimentação, indicando os locais adequados para a



realização dos lanches e, ainda, instituiu “delivery” da cantina para as salas de aula. Apesar das dificuldades, os funcionários responsáveis pela preparação dos lanches vem conseguindo prestar seus serviços com a qualidade de sempre.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO:

Ensinar os métodos de prevenção e manter o ambiente limpo são medidas importantes e habituais que devem ser adotadas pelas escolas. Diante disso, o Instituto Dom Barreto tem redobrado a sua atenção em relação às Boas Práticas para que não haja contaminação e propagação do vírus nos serviços de alimentação escolar.

Segundo a OMS é importante que todos conheçam as formas de prevenção do coronavírus. As escolas devem adotar os mesmos métodos de higienização das superfícies como móveis, corrimão e objetos compartilhados, como teclados e materiais escolares, também na preparação de alimentos.

De acordo com a colaboradora da cantina do IDB, Vanusa, “a escola toma todas as medidas de prevenção e proteção para garantir que as crianças venham a consumir lanches de forma segura. Desde a produção até o recebimento dos lanches são utilizados protocolos e Boas Práticas como: distanciamento entre os colaboradores, utilização de equipamentos de proteção individual (fardamento, máscaras, luvas, toucas e botas) e higienização do ambiente”.

Além disso, outra funcionária, Eunice, reforça as medidas protetivas com relação aos lanches enviados para as salas de aula, “os quais sempre são higienizados e embalados para fornecer uma alimentação de qualidade e segura”.



Funcionária da cantina seguindo os protocolos, higienizando o local.

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

No Instituto Dom Barreto, as funcionárias têm que chegar às 6h30 para preparar os alimentos, mesmo assim, elas ainda têm que fazer de forma rápida, pois é muito lanche em pouco tempo. Elas adotam variadas medidas de prevenção quando vão preparar os alimentos e fazem tudo usando luvas, álcool em gel, toucas e máscaras, embalam os lanches e, além disso, fazem os testes da Covid-19 toda semana.

Além disso, Eunice afirmou que o motivo da redução dos lanches foi causado pelo sistema híbrido, pois enquanto certos alunos estão em casa, outros estão na escola. As funcionárias também afirmaram que quando sobra lanche a direção os doa ou então dão aos porteiros ou funcionários.

O que acontece com os lanches que sobram?



R: De acordo com Vanusa e Eunice: “Os lanches que sobram são enviados para a direção que os doa, ou então são entregues para os funcionários da limpeza e os porteiros.”

Vocês possuem algum fornecedor ou vocês mesmo compram os ingredientes?

R.: De acordo com Vanusa e Eunice: “Nós compramos os ingredientes para produzir os salgados, mas para a produção dos sucos, tem fornecedor.”

O que você acha que poderia ser diferente na cantina?

R.: Vanusa: “Aumentar o número de atendentes, os alunos terem acesso à cantina para que pudessem escolher seus próprios lanches, pois hoje os lanches são entregues na sala e os alunos não têm acesso ao cardápio.”



Área de Produção / Vista interna da Cantina

FUNCIONÁRIOS:



As ou funcionárias da cantina, também chamadas de "tias da cantina", possuem uma rotina intensa i no colégio. Para começar seu trabalho, segundo a entrevistada Eunice, elas chegam em torno das 6:30h higienizadas e prontas para o trabalho, pois, como são muitos lanches a serem preparados, tem que iniciar a produção cedo. Além disso, de acordo com a funcionária, sempre estão utilizando todos os equipamentos de proteção e seguindo todos os protocolos. As colaboradoras que preparam os alimentos dos alimentos são apenas 3, as quais ficam em um ambiente bem espaçoso.

A entrevistada ainda comenta que: "O número de atendentes deveria aumentar, pois isso melhoraria a qualidade da cantina" e poderia diminuir sua jornada de trabalho, que hoje se estende até às 17h30.

Entrevista:

Se vocês fossem dizer uma rotina aqui na cantina do IDB, qual seria?

R.: De acordo com os entrevistados Vitor e Caio: "Uma rotina diária seria em questão dos lanches, a gente pega os pedidos, despacha para deixar o lanche na sala de cada aluno".



Vanusa, Colaboradora da Cantina



INSTITUTO DOM BARRETO

FOLHA DE PRODUÇÃO

APROVEITE O DIA E FRUITIFIQUE OS DIAS

CARPE
DIEM

FONTE: Entrevistadas: os funcionários das cantinas do Instituto Dom Barreto: Eunice, Vanusa, Vitor e Caio.

Autores: Guilherme Meneses Pimentel Ibiapina do Monte, João Marcelo Vieira Fortes de Pádua, Lucas Ferraz Gonzaga Vieira e Matheus Nascimento Carvalho Sampaio.