



Protocolo para reabertura do restaurante

 **COUVEflor**
cultura gastronômica

CSB



1858

Colégio de São Bento
do Rio de Janeiro



Com o objetivo de garantir a segurança máxima dos alunos do Colégio de São Bento, o Couve Flor cumprirá, rigorosamente, os novos protocolos da Vigilância Sanitária, e intensificará todos os procedimentos já praticados de acordo com o Manual de Boas Práticas, em todas as suas instalações.

1. Medidas de distanciamento social

- ✓ Criamos mais dois restaurantes, para receber o contingente de alunos (reduzido em 1/3). Serão, então, três restaurantes, sendo um específico para as crianças menores, um para funcionários e outro para alunos e professores;
- ✓ Os alunos adentrarão aos restaurantes de forma organizada em fila, com distanciamento de 2 metros de um para o outro;
- ✓ O espaço entre um aluno e outro estará demarcado com adesivos indicativos no piso;
- ✓ Em cada mesa, apenas um aluno fará sua refeição;
- ✓ As mesas terão um distanciamento de 2 metros de uma para outra;
- ✓ Todos serão orientados a permanecer com suas máscaras durante todo o tempo que estiverem neste ambiente, retirando-as apenas para fazer suas refeições, recolocando-as imediatamente a seguir.

2. Limpeza e Higiene

- ✓ Todo o espaço será desinfetado a cada semana, por firma especializada, incluindo paredes, piso, teto, portas, maçanetas e interruptores;
- ✓ Os aparelhos de ar refrigerado terão suas revisões feitas de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;
- ✓ Todos os dias, o espaço do restaurante será higienizado a cada 3 horas;



5. Paramentação da equipe dos restaurantes

- ✓ Os garçons servirão uniformizados, e usando máscaras, *face shield* e luvas;
- ✓ As nutricionistas usarão máscaras e *face shield*, além do jaleco e touca que utilizam normalmente;
- ✓ Os funcionários que limparão as mesas e cadeiras a cada uso também estarão uniformizados e usarão máscaras e *face shield*;
- ✓ Todos estarão orientados para exercerem suas funções falando o mínimo possível.

6. Treinamento de funcionários

- ✓ Na semana de 10 a 15 de agosto, realizaremos um treinamento sobre todos os protocolos para a retomada de nossos serviços, incluindo as Regras de Ouro da Prefeitura do Rio de Janeiro, etiqueta respiratória, limpeza e higienização pessoal, de ambientes, superfícies e utensílios, uso correto da máscara, forma de comunicação, recebimento de mercadoria e desinfecção das mesmas;
- ✓ Neste treinamento, faremos a simulação do serviço no restaurante, para garantir que tudo funcionará corretamente desde o primeiro dia.



