

Guarujá, 01 de Abril de 2021.

A/C

Comissão Restaurante Popular Santo Antônio

Ref.: Prestação de Conta do Restaurante Popular Santo Antônio – relatório 03/2021

A Associação Casa Raoni, mantenedora do Restaurante Popular Santo Antônio, vem por meio deste, informar que estamos seguindo as orientações estabelecidas pelo Ministério da Saúde, em virtude da pandemia do COVID-19, e continuamos a adotar as medidas de prevenção:

- Fornecemos diariamente 70 refeições gratuitamente para os encaminhados dos serviços: CREAS POP, CRAS e SEGAN da SEDEAS;
- Mantemos informações diárias sobre prevenções do COVID-19, a importância do uso das máscaras por meio de um sistema de som com microfone e caixa de som;
- Desinfecção diária com solução clorada nas paredes, muros e portões;
- Intensificamos o uso de sabonete líquido bactericida, álcool em gel e papel interfolha para higienização das mãos;
- Nos acessos ao restaurante foi colocado panos embebidos em solução clorada para a desinfecção dos calçados.
- Demarcação na calçada com fita adesiva colorida, determinando o distanciamento entre os comensais;
- Alteramos o sistema de cobrança e atendimento do restaurante: Separamos em duas filas de lados opostos: uma para pessoas idosas e deficientes. E outra fila para atendimento dos comensais em geral
- Para os colaboradores que possuem contato direto com os comensais foi determinado o uso de EPI'S (macacão, máscaras descartáveis, luvas, toucas, jalecos de TNT descartável, óculos de proteção);
- Exposição de faixa e de banners, ressaltando a importância do distanciamento entre as pessoas e também orientações sobre as formas de contágio e os sintomas apresentados pelo COVID-19;
- Como forma de prevenção para nossos colaboradores, adotamos o uso contínuo de máscaras dentro do restaurante;
- Adotamos o distanciamento durante a refeição dos funcionários, como o posicionamento das mesas e cadeiras de forma a evitar o contato entre os mesmos.
- Conforme a necessidade dos usuários disponibilizamos máscaras gratuitamente.
- No recebimento de insumos, é feito a desinfecção das embalagens, com uso de solução clorada ou álcool 70% e restringimos o acesso ao restaurante dos fornecedores.
- Intensificamos ainda mais as medidas de segurança de nossos colaboradores para atender os comensais.
- Fixação de informativos sobre a prevenção da COVID-19, na área interna do restaurante para orientação dos colaboradores;
- Foi reafirmado com os colaboradores a importância da higienização das mãos com água e sabão, como sendo uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo Corona vírus. As mãos devem ser lavadas com frequência e sempre que: - ao chegar ao trabalho; - antes e após a colocação da máscara; - utilizar os sanitários; - tossir, espirrar ou assoar o nariz; - fumar; - usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; - recolher lixo e outros resíduos; - tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; - tocar em alimentos não higienizados ou crus; - houver interrupção do serviço e iniciar um outro; - pegar em dinheiro.
- Treinamento de manipulação de boas práticas, tema: "Tempo e Temperatura dos alimentos", no dia 29/03/2021.
- A colaboradora Eliane de Oliveira foi desligada de sua função de cozinheira no dia 03/03/2021.
- A colaboradora Iara Sampaio Rodrigues foi desligada de sua função de auxiliar de cozinha no dia 05/03/2021.
- O colaborador Ubirajara de Paula Santos foi desligado de sua função de auxiliar de cozinha no dia 12/03/2021.
- O colaborador Maicon Batista da Silva foi desligado de sua função de cozinheiro no dia 24/03/2021.
- O colaborador Jacques Cavalcante de Melo, foi admitido para a função de cozinheiro no dia 04/03/2021 e no dia 26/03/2021 o mesmo pediu demissão.
- A colaboradora Ana Claudia Silva Quintal foi admitida para a função de auxiliar de cozinha no dia 01/03/2021.
- A colaboradora Maria Lucilda do Nascimento foi admitida para o cargo de auxiliar de cozinha no dia 10/03/2021.
- Nossa meta diária de refeições é sempre atingida, pois nossa demanda é maior que nossa oferta.
- Em conformidade com o 4º Aditivo de nº 39/2020 e 5º Aditivo de nº 06/2021 do Termo de Colaboração 13/2019, a partir do dia 15 de março de 2021, passamos a servir 1000 (hum mil) almoços, entregues em marmitex por conta da pandemia do COVID-19.







