

FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO CONTEXTO PÓS- PANDEMIA



Reitor

José Daniel Diniz

Vice-reitor

Henio Ferreira de Miranda

Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAE)

Edmilson Lopes Júnior (Pró-Reitor)

José Pereira de Melo (Pró-Reitor Adjunto)

Diretoria do Restaurante Universitário

Michelle de Medeiros Mendes

Autoras

Acsa Nara de Araújo Brito Barros (Nutricionista)

Daniele de Souza Marinho do Nascimento (Nutricionista)

Gabriela Cecília Remígio Pitombeira (Nutricionista)

Herbenny Hellen Medeiros de Brito (Técnica em Nutrição)

Ingrid Freitas da Silva Pereira (Nutricionista)

Kátia Maria Bezerra da Silva (Nutricionista)

Luciana de Medeiros Oliveira (Nutricionista)

Michelle de Medeiros Mendes (Diretora do Restaurante Universitário)

Rosa Sá de Oliveira Neta (Nutricionista)

Silvia Valéria de Medeiros (Nutricionista)

Revisão

Michelle de Medeiros Mendes (Diretora do Restaurante Universitário)

Sidney Soares Trindade (Secretaria de Inclusão e Acessibilidade)

Diagramação

Natália Gonçalves da Silva (Graduanda em Nutrição e estagiária curricular do Restaurante Universitário)

Silvia Valéria de Medeiros (Nutricionista)

Sumário

Apresentação	3
Informações gerais	4
Unidades	5
Unidade Central	5
Unidade Biomédica	6
Unidade Tecnológica.....	7
Como adquirir o cartão do RU?	8
Como comprar créditos de refeições?	9
Quanto custam as refeições?	10
Cardápio do RU	10
Informações adicionais	12
Achados e perdidos.....	12
Fornecimento de copos	12
Reabertura	13
Referências	20
Apêndices	23
Apêndice 1 – Placa de identificação de lavatórios para mãos.	23
Apêndice 2 – Placa de proibição de uso do jato de água dos bebedouros.	24
Apêndice 3 – Placa de identificação de equipamentos dispensadores de álcool 70%.....	25
Apêndice 4 – Adesivo de identificação de lotação máxima de pessoas por mesa do refeitório e de postos de trabalho.	26
Apêndice 5 – Adesivo de identificação de lixeiras específicas para o descarte de máscaras, disponibilizadas nos refeitórios e áreas internas.....	27
Apêndice 6 – Placa de identificação de lotação máxima dimensionada para cada área do restaurante, incluindo	

refeitórios, considerando distanciamento de 1,5 metro entre colaboradores e entre usuários	28
Apêndice 7 – Placa de orientação aos usuários fixada na entrada de cada refeitório.....	29
Apêndice 8 – Placa de orientação aos usuários fixada nas áreas de distribuição dos refeitórios.....	30
Apêndice 9 – Placa de orientação aos colaboradores fixada nas áreas de produção e de convivência.....	31

Apresentação

Esta cartilha tem o objetivo de informar os usuários do Restaurante Universitário (RU) quanto à dinâmica de seu funcionamento no contexto pós-pandemia, além de divulgar as principais medidas adotadas para garantir a produção segura de refeições e a prevenção da *Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2* (SAR-COV-2), ou COVID-19. Trata-se de uma consolidação de orientações coletivas e individuais, para que alunos, servidores e colaboradores possam retornar ao RU com segurança e respeito à vida, que foi elaborada com base em recomendações do Ministério da Saúde, do Protocolo de Biossegurança da UFRN e de outros estudos técnicos com orientações específicas para unidades produtoras de refeições.

Informações gerais

O Decreto Federal nº 7.234/2010 instituiu o Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que tem um papel importante em fomentar condições para que as Instituições Federais de Ensino Superior, dentre elas a UFRN, possam proporcionar oportunidades de permanência com qualidade aos seus estudantes.

O RU é uma unidade da UFRN subordinada diretamente à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAE) e financiada com recursos oriundos do PNAES. Trata-se de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do tipo institucional, com serviço próprio de autogestão, produção centralizada e distribuição mista, cujo objetivo é atender aos estudantes, principalmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, ofertando uma alimentação saudável, completa, harmônica e adequada às necessidades nutricionais e hábitos alimentares dos usuários, segura em relação à higiene e que se ajusta aos limites financeiros impostos.

A unidade central foi inaugurada em 1964. Atualmente há **três unidades** de refeitórios e neles são ofertados, diariamente, cerca de 250 cafés da manhã, 3000 almoços e 1400 jantares. Tem como clientela alunos regularmente matriculados, bem como docentes e servidores técnico-administrativos em atividade na instituição de ensino. O acesso, atualmente, se dá mediante uso de **cartão magnético e cartão radiofrequência (RFID)**.

Unidades

- **Unidade Central**

É a unidade produtora das refeições. A partir dela, as refeições são transportadas e distribuídas para as demais unidades. O RU central (Figura 1) situa-se no campus central da UFRN, próximo ao terminal do circular e à Escola de Saúde.



Horários de funcionamento - Central

Almoço e Jantar:

Segunda a Sexta-feira: 10:30h às 13:30h / 17:00h às 19:00h

Sábados, Domingos e feriados: 11:00h às 13:00h / 17:00h às 18:00h.

O funcionamento do RU central, nos finais de semana e feriados, visa atender os alunos residentes e aqueles com benefício do auxílio moradia concedido e liberado para esses dias. A unidade central também distribui desjejuns, mas somente para alunos moradores das residências do campus.

Figura 1 – Área externa do RU Central



- **Unidade Biomédica**

É o refeitório de distribuição de refeições localizado no Centro de Ciências da Saúde (CCS) (Figura 2). Atende toda a comunidade universitária e nele são servidas, diariamente, cerca de 300 almoços e 150 jantares.

Figura 2 – Área externa do RU Biomédica



O funcionamento, nos finais de semana e feriados, visa atender os alunos moradores das residências universitárias e aqueles com benefício do auxílio moradia concedido e liberado para esses dias.



Horários de funcionamento - Biomédica

Almoço:

Todos os dias, das 11:00h às 13:00h

Jantar:

Segunda a Sexta-feira: 17:00h às 18:45h

Sábados, Domingos e feriados: 17:00h às 18:00h

- **Unidade Tecnológica**

É o refeitório de distribuição de refeições situado no campus central e localizado entre o Centro de Biociências e a Escola de Ciências e Tecnologia (Figura 3). Nele são distribuídas, diariamente, cerca de 1300 refeições e o funcionamento ocorre **apenas durante o horário do almoço**, de segunda a sexta, das 11:00h às 13h30h.

Figura 3 – Área externa do RU Tecnológica



Como adquirir o cartão do RU?

Os cartões magnéticos de acesso ao RU são emitidos **gratuitamente** na Central de Atendimento ao Discente (CADIS), situada no Relógio do Sol (próximo ao Centro de Convivência do campus central), mediante apresentação de **atestado de matrícula e documento com foto**, para comprovação do vínculo com a UFRN.

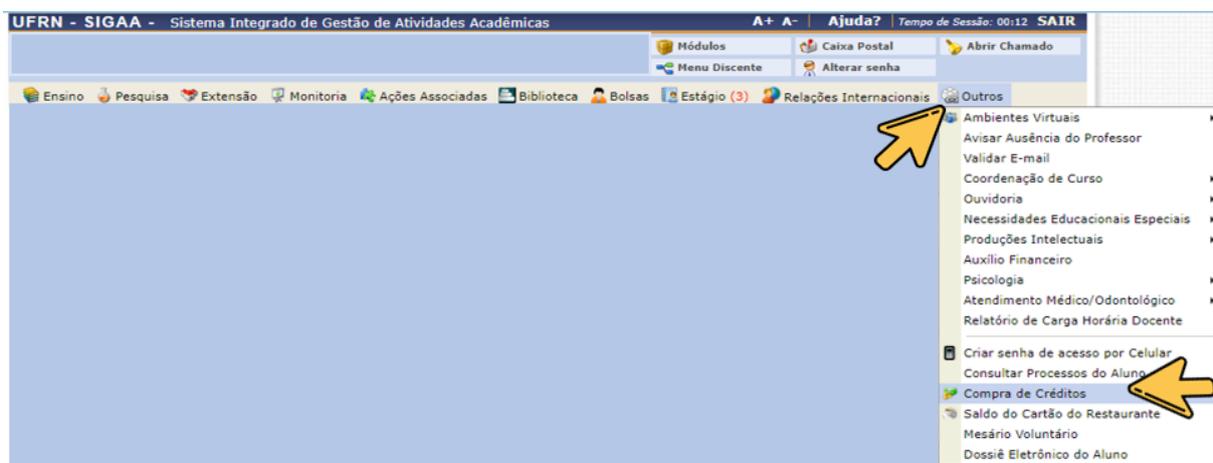
O RU, atualmente, dispõe de catracas que leem cartões magnéticos e cartões com leitura por aproximação (RFID). Em breve, as catracas de leitura de cartão magnético serão substituídas por outras que leem apenas cartões RFID. Portanto, **é necessário que o aluno vincule o código do cartão magnético a um cartão RFID** (carteira de estudante ou cartão de transporte público, por exemplo). Esse cadastro é realizado nas unidades do RU e também se aplica em caso de perda do cartão magnético ou RFID já cadastrado. É necessário apresentar documento com foto, código do cartão magnético e cartão RFID a ser cadastrado.



Como comprar créditos de refeições?

A recarga do cartão do RU é efetuada eletronicamente, via SIGAA ou SIGRH (para servidores), a partir da emissão de uma GRU (Guia de Recolhimento da União), acessando o caminho **SIGAA > Menu Discente > Outros > Compra de Créditos** (Figura 4). Os créditos são **disponibilizados imediatamente** após a compra e, a depender da quantidade creditada, são antecipados, automaticamente, até oito créditos.

Figura 4 – Demonstração da seção do SIGAA destinada à compra de créditos.



O pagamento deve ser efetuado em agências do Banco do Brasil ou em agências Pague Fácil em até quinze dias. Quando não realizado o pagamento, o cartão é bloqueado e o usuário não conseguirá ter acesso ao restaurante até regularização da situação. A modificação da data de vencimento da GRU vencida é feita no RU, em qualquer unidade.



Importante!

O cartão do RU é de uso pessoal, ou seja, não pode ser utilizado por terceiros. E não esqueça que o acesso ao RU se dá apenas via cartão. Por isso, cuidado para não esquecê-lo!

Quanto custam as refeições?

O custo integral de cada refeição (almoço ou jantar) é de **R\$ 8,00** e se aplica a servidores (docentes e técnico-administrativos) e a alunos que não se enquadram nos critérios da assistência estudantil. Os alunos que se enquadram nesses critérios e que fazem adesão via edital da PROAE, recebem o benefício integral ou parcial, ou seja, terão **gratuidade total ou pagarão metade do valor da refeição** (R\$ 4,00).

Cardápio do RU

A estrutura do cardápio ofertado difere entre as refeições, conforme discriminado na Figura 5. O cardápio é publicado no [site do RU](#) e atualizado diariamente.

Figura 5 – Estrutura do cardápio ofertado pelo Restaurante Universitário nas três refeições.



Café da manhã

Papa ou mungunzá ou bolo ou cuscuz
Queijo ou ovos ou presunto ou mortadela ou salsicha
Pão
Fruta
Bebidas*
Margarina ou manteiga

* Café, leite, suco de polpa de fruta e achocolatado (ou vitamina de fruta ou bebida láctea)

Almoço

Salada crua ou cozida ou raízes/tubérculos regionais
Prato proteico*
Arroz e feijão
Farofa ou cuscuz ou pirão de carne
Doce em tablete
Suco de polpa de fruta

* Opção vegetariana ou carne bovina/suína ou frango ou feijoada ou cozido

Jantar

Sopa ou sopa creme ou papa ou mungunzá ou caldo
Prato proteico*
Arroz ou macarrão ou cuscuz e pão
Fruta
Suco de polpa de fruta ou café ou café com leite

* Opção vegetariana ou carne bovina ou frango ou preparações com frios (linguiça, salsicha) e ovos.

Importante!



No RU, normalmente, o próprio usuário se serve, com exceção do prato proteico, que é servido por um de nossos colaboradores, conforme disposto no regulamento interno do restaurante. Esse documento também informa que o usuário é servido de **apenas uma** porção do prato proteico por refeição, sendo proibido repetir essa preparação.

Informações adicionais

- **Achados e perdidos**

Caso você perca algum objeto nas dependências de algum dos refeitórios, saiba que o RU dispõe de espaço para “Achados e perdidos” e a lista de objetos encontrados é atualizada periodicamente. A entrega é realizada mediante descrição do objeto perdido, apresentação de documento com foto e assinatura de protocolo de entrega de materiais.

- **Fornecimento de copos**

Como uma das medidas para minimizar os impactos ambientais gerados pela produção de refeições e pelo acúmulo de materiais não biodegradáveis, desde 2013 o RU deixou de fornecer copos descartáveis aos usuários. Portanto, não esqueça de levar o seu copo **reutilizável**. Faça a sua parte!



Reabertura

Diante do cenário de pandemia, os serviços de alimentação precisaram se adequar a novos protocolos para garantir a segurança dos alimentos e prevenir o adoecimento dos colaboradores e dos clientes. Com o RU não foi diferente. O restaurante já cumpria as recomendações da legislação nacional vigente (RDC nº 216/ 2004 - ANVISA) para assegurar que as preparações chegassem ao consumidor seguras e apropriadas ao consumo e, com a pandemia, algumas atitudes precisaram ser intensificadas e outras, modificadas, para atender as exigências de decretos estaduais (Portaria conjunta nº 007/2020 – GAC/SESAP/SEDEC), do Protocolo de Biossegurança da UFRN e as recomendações do Ministério da Saúde do Brasil.

Na Tabela 1 estão apresentadas as mudanças que ocorreram internamente e que estão relacionadas aos cuidados com os manipuladores e às etapas de produção das refeições, incluindo as medidas coletivas e individuais de distanciamento e de prevenção da COVID-19.

Tabela 1 – Medidas de segurança adotadas nas áreas administrativas e de produção para garantir a prevenção da COVID-19 e a produção segura das refeições.



Todos os colaboradores foram capacitados sobre higiene pessoal, regras de ir e vir, higienização das mãos, sobre o Programa de Monitoramento das Condições de Saúde, uso de máscaras, protetores faciais e luvas e sobre a COVID-19.



Os funcionários responsáveis pela limpeza foram treinados em relação ao Programa de Higienização de Áreas Críticas (de maior circulação e maior contato manual).



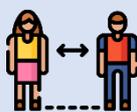
Execução do Programa de Higienização de Áreas Críticas (banheiros dos funcionários, maçanetas, portas, bancadas, teclados, pegadores de carrinhos de transporte manual de carga) a cada 60 minutos.



Implantação do Programa de Monitoramento das Condições de Saúde (aplicação de questionário de avaliação das condições de saúde e aferição de temperatura na chegada do colaborador à unidade).



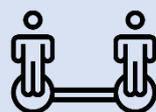
Execução dos Diálogos Diários de Segurança, para alinhamento dos novos procedimentos implantados, retirada de dúvidas e *feedbacks* à equipe.



Modificação das escalas de trabalho para garantir o distanciamento mínimo, considerando a capacidade máxima de pessoas dimensionada para cada área.



Disposição de tapetes com solução sanitizante nas entradas de acesso às edificações do RU.



Indicação de sentido de fluxo no piso de locais com maior circulação de pessoas (corredores e escadas).

Tabela 1 – Medidas de segurança adotadas nas áreas administrativas e de produção para garantir a prevenção da COVID-19 e a produção segura das refeições (continuação).



Uso de máscaras por todos os funcionários, com substituição realizada a cada 2 horas, além de troca diária de uniforme, como já executado anteriormente à pandemia.



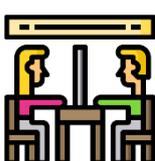
Demarcação no piso das áreas de produção e áreas de convivência a cada 1,5 metro, para assegurar o distanciamento entre os colaboradores.



Equipamentos dispensadores de álcool 70% e lavatórios de mãos distribuídos por toda a unidade.



Ventilação interna predominantemente natural, exceto em áreas que necessitam do uso de condicionadores de ar para manter a segurança dos alimentos e o mínimo conforto para os funcionários.



Nas estações de trabalho utilizadas para atendimento ao público, foram instaladas barreiras físicas para assegurar o bloqueio de aerodispersóides e em todas as mesas de trabalho há sinalização da quantidade máxima de pessoas.



Higienização frequente e monitorada das mãos dos colaboradores a cada 30 minutos e uso de luvas somente por aqueles que estiverem manipulando o alimento pronto para o consumo ou distribuindo as preparações.



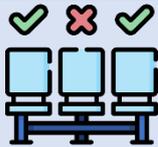
Aferição de temperatura de entregadores de mercadorias e desinfecção com solução clorada a 0,5% ou álcool a 70% das embalagens dos alimentos secos e superfície das prateleiras de armazenamento.



Redução na produção de refeições, com atendimento somente aos alunos autorizados pelo Serviço Social.



Durante as refeições e descanso, os funcionários também são obrigados a seguir as regras de distanciamento e de segurança sanitária.



Ajuste de lotação dos veículos de transporte de refeições para a unidade Biomédica.



Limpeza e desinfecção diária dos veículos utilizados para transportar refeições, além de higienização de equipamentos e partes dos veículos com álcool a 70% entre cada uso.



Os veículos passaram a ser conduzidos utilizando ventilação natural e dispõem de álcool a 70% para higienização das mãos dos colaboradores.

Na Tabela 2 estão apresentadas as medidas tomadas para garantir a distribuição segura das refeições. Também inclui condutas que devem ser adotadas pelos usuários para a prevenção do COVID-19 e proteção de todos.

Tabela 2 – Medidas de segurança adotadas nas áreas de distribuição e refeitórios e orientações aos usuários.



Entrada permitida somente de usuários com máscara. A máscara só deverá ser retirada no momento da refeição, após o usuário sentar à mesa. É proibido colocar a máscara sobre a mesa ou cadeira. Não serão disponibilizadas embalagens para o armazenamento das máscaras. Cabe ao usuário esse cuidado.



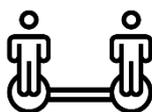
Aferição da temperatura dos usuários na entrada do restaurante.



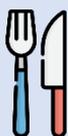
Controle do quantitativo de pessoas a entrarem e saírem no restaurante, respeitando a lotação máxima dimensionada.



Lavagem obrigatória das mãos com sabonete líquido e antissepsia com álcool a 70%, fornecido por um de nossos colaboradores.



Demarcação do chão na fila de espera (área externa e área de distribuição), a cada 1,5 metro.



Os talheres e os pratos serão entregues e todas as preparações serão servidas por nossos colaboradores, para evitar o contato manual com utensílios.

Tabela 2 – Medidas de segurança adotadas nas áreas de distribuição e refeitórios e orientações aos usuários (continuação).

	Os funcionários envolvidos na distribuição das preparações usarão, além da máscara, a <i>Face Shield</i> .
	Instalação de proteção dos balcões de distribuição das preparações com fechamento frontal e lateral em acrílico, para evitar contaminação dos alimentos (saliva, cabelo etc.) e somente um dos lados dos balcões será utilizado pelos usuários.
	Fica vetado o uso de bebedouros com jato inclinado, sendo permitida apenas a utilização do bebedouro para encher garrafas e/ou copos de uso individual.
	É proibido o compartilhamento de comida e de objetos, de qualquer natureza, no refeitório.
	Distanciamento de 1,5 metro entre mesas e cadeiras. Lotação máxima de 2 cadeiras por mesa indicada em todas as mesas dos refeitórios.
	Janelas do refeitório permanecerão abertas para ventilação natural do ambiente.
	Desinfecção periódica de mesas e cadeiras, de forma que o procedimento seja repetido para cada mesa ao término da refeição por usuários.

Tabela 2 – Medidas de segurança adotadas nas áreas de distribuição e refeitórios e orientações aos usuários (continuação).

	Limpeza intensiva de corrimões, banheiros, catracas e maçanetas, secador de mãos, a cada 60 minutos.
	Disponibilização de álcool em gel a 70% nos banheiros dos usuários e afixadas instruções para higienização correta das mãos.
	Sanitizações física e química dos utensílios (talheres, pratos, copos, cumbucas e utensílios de servir), como realizado anteriormente à pandemia.
	Disponibilizadas nos refeitórios recomendações aos consumidores sobre boas práticas respiratórias, higienização das mãos, novas regras durante a distribuição das refeições e outras orientações relacionadas ao COVID-19 (Apêndices).

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Brasília, 3 de junho de 2020.

_____. Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de COVID-19. Brasília, 5 de junho de 2020.

_____. Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19. Brasília, 2 de junho de 2020.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES. Bases para a operação de bares, restaurantes e lanchonetes no pós-COVID-19. Cartilha 1: Conhecendo a COVID-19 e a comunicação na cadeia produtiva. 2020. Disponível em: <<https://anrbrasil.org.br/wp-content/uploads/2020/06/Cartilha01.pdf>>. Acesso em: 26 de julho de 2020.

_____. Bases para a operação de bares, restaurantes e lanchonetes no pós-COVID-19. 2020. Cartilha 2: Cuidado com os colaboradores. Disponível em: <https://anrbrasil.org.br/new/guias_anr/Cartilha02.pdf>. Acesso em: 26 de julho de 2020.

_____. Bases para a operação de bares, restaurantes e lanchonetes no pós-COVID-19. 2020. Cartilha 3: Higiene do ambiente, equipamentos, utensílios, móveis e manutenção e serviços. Disponível em: <<https://anrbrasil.org.br/wp-content/uploads/2020/06/Cartilha03.pdf>>. Acesso em: 26 de julho de 2020.

_____. Bases para a operação de bares, restaurantes e lanchonetes no pós-COVID-19. Cartilha 4: Recebimento, armazenamento e preparo de alimentos. 2020. Disponível em: <<https://anrbrasil.org.br/wp-content/uploads/2020/06/Cartilha04.pdf>>. Acesso em: 26 de julho de 2020.

_____. Bases para a operação de bares, restaurantes e lanchonetes no pós-COVID-19. Cartilha 5: Distribuição e entrega de alimentos - particularidades na operação. 2020. Disponível em: <<https://anrbrasil.org.br/wp-content/uploads/2020/06/Cartilha05.pdf>>. Acesso em: 26 de julho de 2020.

_____. Bases para a operação de bares, restaurantes e lanchonetes no pós-COVID-19. Cartilha 6: Documentação. 2020. Disponível em: <<https://anrbrasil.org.br/wp-content/uploads/2020/06/Cartilha06.pdf>>. Acesso em: 26 de julho de 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Superior. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Protocolo de biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino. 2020. Disponível em: <<https://www.gov.br/mec/pt-br/centrais-de-conteudo/campanhas-1/coronavirus/CARTILHAPROTOCOLODEBIOSSEGURANAR101.pdf/view>>. Acesso em: 25 de julho de 2020.

IMAGENS GRATUITAS. Disponível em: <<https://www.pexels.com/pt-br/>>. Acesso em: 10 de setembro de 2020.

RIO GRANDE DO NORTE. Portaria conjunta nº 007/2020-GAC/SESAP/SEDEC. Altera a Portaria nº 006/2020-GAC/SESAP/SEDEC, de 18 de junho de 2020, que estabeleceu a primeira fase do cronograma para retomada gradual responsável das atividades econômicas no Rio Grande do Norte de que trata o Decreto Estadual nº 29.742, de 4 de

junho de 2020. Diário Oficial do Rio Grande do Norte, Natal, Rio Grande do Norte, 29 de junho de 2020. p.2.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE.
Protocolo de biossegurança. Cenário: Pandemia COVID-19. 1ª versão. Agosto de 2020. Disponível em:
<<https://www.progesp.ufrn.br/storage/documentos/53kxqmKmS5CvXWp7IWCRVgGJNxaqkCgQfWxSUC3A.pdf>>. Acesso em: 18 de agosto de 2020.

VETORES PARA DOWNLOAD. Disponível em:
<<https://www.flaticon.com/br/home>>. Acesso em: 10 de setembro de 2020.

VETORES PARA DOWNLOAD. Disponível em:
<<https://pixabay.com/pt/>>. Acesso em: 10 de setembro de 2020.

Apêndices

Apêndice 1 – Placa de identificação de lavatórios para mãos.

LAVATÓRIO

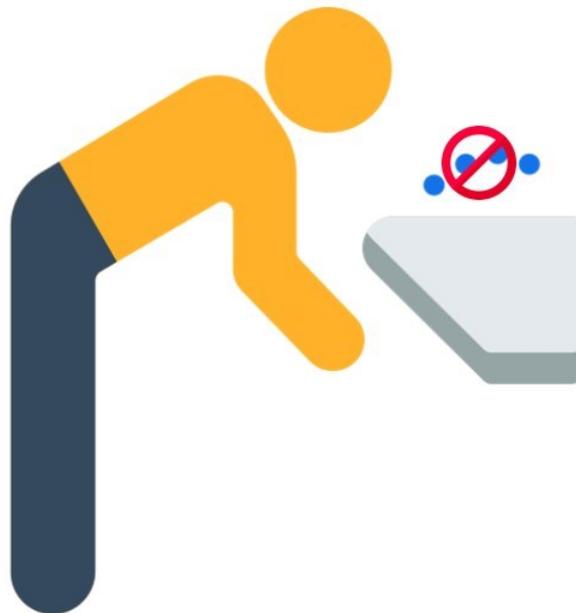


**PREVINA-SE!
LAVE BEM SUAS MÃOS**



Apêndice 2 – Placa de proibição de uso do jato de água dos bebedouros.

BEBEDOURO



USO PERMITIDO APENAS PARA
ENCHER GARRAFAS OU
COPOS DE USO INDIVIDUAL



Apêndice 3 – Placa de identificação de equipamentos dispensadores de álcool 70%.

ÁLCOOL 70%



**PROTEJA-SE!
HIGIENIZE SUAS MÃOS**

*Use de forma consciente e sem desperdício
Dois jatos são suficientes*



Apêndice 4 – Adesivo de identificação de lotação máxima de pessoas por mesa do refeitório e de postos de trabalho.



MANTENHA DISTÂNCIA

Permitido o máximo de
2 pessoas na mesa

Apêndice 5 – Adesivo de identificação de lixeiras específicas para o descarte de máscaras, disponibilizadas nos refeitórios e áreas internas.

ATENÇÃO

DESCARTE DE
MÁSCARA



Apêndice 6 – Placa de identificação de lotação máxima dimensionada para cada área do restaurante, incluindo refeitórios, considerando distanciamento de 1,5 metro entre colaboradores e entre usuários

ATENÇÃO

LOTAÇÃO MÁXIMA:

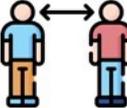
XX PESSOAS



Apêndice 7 – Placa de orientação aos usuários fixada na entrada de cada refeitório.

Seja bem-vindo!

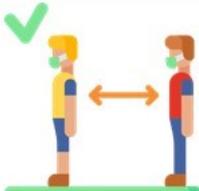
Procedimentos adotados para a segurança e proteção de todos:

-  É **obrigatório** o uso de máscara.
-  Mantenha a **distância mínima** de 1,5 m das outras pessoas.
-  Medição de temperatura dos usuários na entrada.
-  É **obrigatória** a higienização das mãos na entrada.
-  Divisórias de proteção nos balcões de distribuição.
-  Utensílios distribuídos e preparações porcionadas por nossos colaboradores.
-  Desinfecção periódica das áreas críticas.

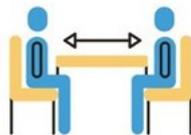


Apêndice 8 – Placa de orientação aos usuários fixada nas áreas de distribuição dos refeitórios.

PREVINA-SE! 

Mantenha distância de 1,5 m das outras pessoas. Na fila, siga a demarcação do piso. 

 Fale apenas o necessário enquanto aguarda o colaborador servir sua refeição. Não compartilhe utensílios.

Respeite o distanciamento e a quantidade de cadeiras por mesa. 

 Retire a máscara **APENAS** para se alimentar. É **PROIBIDO** colocá-la sobre a mesa.

Se espirrar ou tossir, cubra a boca e o nariz flexionando o cotovelo, nunca com as mãos. 



Apêndice 9 – Placa de orientação aos colaboradores fixada nas áreas de produção e de convivência.

ATENÇÃO, COLABORADOR:

Para a segurança de todos, siga as instruções abaixo.



Uso obrigatório de máscara.



Proibido o uso do uniforme fora do RU.



Fique atento à troca da máscara a cada 2 horas ou sempre que estiver úmida.



Proibido contato físico. Respeite o distanciamento.



Utilize luvas **somente** ao manusear alimentos prontos e distribuir as preparações.



Se tossir ou espirrar, cubra a boca e o nariz flexionando o cotovelo e higienize as mãos em seguida.



Fale **somente** o necessário, mesmo estando de máscara.



Higienize as mãos **corretamente** antes e após realizar uma tarefa, após tocar em superfícies sujas, usar o banheiro, ao tocar ou trocar a máscara, após tossir ou espirrar.



Site:

<http://www.ru.ufrn.br/>

Redes sociais:

Facebook: RU – UFRN

Instagram: @rudaufrn

Telefones para contato:

(84) 3342-2242 / (84) 3215 -3318

E-mail institucional:

ru@reitoria.ufrn.br

