

Restaurante Popular fornecerá quentinhas no lugar do almoço nas unidades Justiça Social

Postado em: 24/03/2020 16:40

Os equipamentos continuarão fornecendo refeições balanceadas para cerca de 5 mil pessoas, mas o almoço dentro das duas unidades será suspenso. As quentinhas serão ofertadas durante o horário de funcionamento das unidades, das 10h às 14h30. Em ambos os restaurantes, o usuário paga o valor simbólico de R\$ 1 pela refeição.

Os dois Restaurantes Populares mantidos pelo Governo do Estado passarão a fornecer quentinhas a partir desta quarta-feira (25). Administrados pela Secretaria de Justiça, Direitos Humanos e Desenvolvimento Social (SJDHDS), os equipamentos continuarão fornecendo refeições balanceadas para cerca de 5 mil pessoas, mas o almoço dentro das duas unidades será suspenso. As quentinhas serão ofertadas durante o horário de funcionamento das unidades, das 10h às 14h30.

"O objetivo é garantir a segurança e a saúde dos usuários que utilizam diariamente as duas unidades, localizadas nos bairros do Comércio e da Liberdade, em Salvador. É importante destacar ainda que essas refeições devem ser consumidas no mesmo dia", explica a superintendente de Segurança Alimentar da SJDHDS, Rose Pondé.

Pondé ainda destaca a importância das pessoas manterem o distanciamento na fila. "Estamos seguindo todas as orientações das secretarias estadual e municipal da Saúde e a conscientização da população é fundamental. Por isso, peço que as pessoas se mantenham distantes umas das outras. Ficar a pelo menos 1,5 metro de distância é muito importante", afirma.

Em ambos os restaurantes, o usuário paga o valor simbólico de R\$ 1 pela refeição. As crianças com menos de cinco anos são atendidas gratuitamente. Os Restaurantes Populares fornecem 4.945 refeições por dia, sendo 2.645 na unidade Comércio e 2,3 mil na unidade Liberdade.

Na semana passada, a SJDHDS já tinha ampliado as medidas de prevenção e reforço na higienização com o objetivo de garantir a proteção aos usuários dos restaurantes. Entre as medidas adotadas estavam o controle de acesso, visando respeitar a distância mínima entre as pessoas nas mesas; aumento da oferta de equipamentos contendo álcool em gel 70%; utilização de máscaras pelos funcionários; aumento da frequência da higienização das mesas, bandejas e utensílios; e publicização de ações de conscientização nos locais.

Fonte: Ascom/SJDHDS