



PROTOCOLE SANITAIRE / RESTAURATION SCOLAIRE

- Rentrée scolaire 2020/2021 -

RAPPEL DES FONDAMENTAUX

- Les personnels portent un **masque de protection** (lorsque le masque est inutilisé, il peut être soit suspendu à une accroche isolée, soit replié sans contacts extérieur/intérieur (ne pas les rouler) et stocké dans une pochette individuelle.
- La distanciation physique n'est plus obligatoire lorsqu'elle n'est pas matériellement pas possible ou qu'elle ne permet pas d'accueillir la totalité des élèves. Néanmoins, les espaces sont organisés de manière à **maintenir la plus grande distance possible** entre les élèves et les adultes.
- Appliquer les **gestes barrières** (lavage des mains à l'eau et au savon pendant 30 secondes) :



- Assurer le nettoyage et désinfection du matériel et des sols.
- Former, informer et communiquer.

1. LES COMMUNS

Le hall d'accueil

- Maintenir les portes ouvertes.
- Les manteaux des enfants seront à poser sur leur dossier de chaise (pas sur les portemanteaux).
- Maintenir une entrée et une sortie bien spécifique pour les groupes pour éviter les brassages (si c'est matériellement possible).

La salle de restauration

- Afin d'assurer la plus grande distanciation physique, les **élèves déjeunent tous les jours à la même table** (si matériellement possible). Les assises seront disposées de manière à éviter d'être en face à face voire côte à côte (par exemple en quinconce), lorsque cela est matériellement possible. Cela limitera ainsi le brassage des groupes.
- **Entrées et sorties dissociées**, dans la mesure du possible.
- Les accompagnateurs ne doivent pas servir les plats chauds : un agent de restauration le fera (à gérer sur place selon l'effectif des enfants). Si cela n'est pas possible, les accompagnateurs qui feront le service devront se désinfecter les mains au préalable avec du gel hydro alcoolique, y compris pour les carafes d'eau (qui ne seront pas laissées à la disposition des enfants).
- Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, a minima, après chaque service.
- Pour le service : attribuer des outils de travail individualisés propre à chaque cuisinier.

Entre chaque service

- Désinfection des tables, des chaises et de toutes les zones de contact, ...
- Remise en place des plateaux.

Les sanitaires

- Désinfection régulière des cuvettes, poignées de porte, distributeurs, robinets, lavabos, chasse d'eau, interrupteurs, ...

Le bus

- Laisser 2 places libres derrière le chauffeur.

2. AUTRES LOCAUX

Nettoyage et désinfection des sols au minimum 1 fois par jour.

La cuisine

- Limiter le nombre de personnes en cuisine.
- Respecter la distance minimale d'1 mètre entre les personnes : attribuez une tâche précise à chacun pour éviter toute interaction.
- Prévoyez les poubelles à ouverture automatique.

La plonge

- Pensez à respecter la distance minimale d'1 mètre entre les agents (côté sale/côté propre).

3. VÉRIFICATIONS GÉNÉRALES

- Assurez-vous du respect du plan de nettoyage.
- Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (savon, sacs poubelle, moyens de séchage...)
- Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires (au minimum deux fois par jour)
- Évacuer les déchets régulièrement