

CONSIGNES SANITAIRES RESTAURANT SCOLAIRE 2020/2021

ADULTES :

- . Port du masque et d'une blouse obligatoire sans interruption
- . Port d'une charlotte obligatoire lors des préparations culinaires
- . Lavage des mains obligatoire selon protocole affiché

Organisation des salles :

les enfants sont partagés en 4 groupes avec 4 surveillantes :
les maternelles de Gurcy,
les maternelles de Coutençon,
les élémentaires de Gurcy,
les élémentaires de Villeneuve.

Les tables sont espacées le plus possible :

- . les 4 groupes sont bien séparés.
- . dans chaque groupe, les enfants d'une même classe sont installés aux mêmes tables quand c'est possible.

Gestion des tables :

- . chaque table est désinfectée avant d'être dressée.
- . les objets partagés sont supprimés des tables (pichets d'eau, corbeilles à pain ...).
- . un verre d'eau plein et du pain sont disposés près de chaque assiette.
- . pichets d'eau, corbeille à pain, plats et desserts sont manipulés uniquement par la surveillante.
- . chaque surveillante sert exclusivement les enfants de son groupe pendant le repas.
- . elle se lave régulièrement les mains, notamment après contacts physiques avec les enfants (savon ou gel hydroalcoolique).
- . elle ne touche ni à leurs verres ni à leurs couverts.
- . elle dispose de couverts de service individuels.

ENFANTS :

Lavage des mains par groupe dans les toilettes de l'école avant d'entrer dans le restaurant et à la sortie.

Entrée échelonnée des groupes dans les salles du restaurant (un groupe ne rentre que lorsque le groupe précédant est installé).

Déshabillage des enfants: des porte-manteaux sont dédiés à chaque groupe.

Les déplacements des enfants sont interdits : la gestion des passages aux toilettes doit être stricte : possible seulement pour les maternelles et exceptionnellement pour les primaires en cas de véritable urgence ; plus de câlin au petit frère.

Sortie échelonnée des groupes.

En récréation, jamais plus de deux groupes ensemble.

En cas d'intempéries, les enfants sont gardés dans les salles du restaurant dans l'espace dédié à leur groupe.

NETTOYAGE et DESINFECTION :

Chaque jour :

- . Lavage des blouses et des torchons.
- . Désinfection de tous les ustensiles de cuisine et des surfaces en contact avec les denrées alimentaires avec un produit vérucide répondant à la norme EN14476 et compatible agroalimentaire .
- . Désinfection des tables, des sols, des poignées de portes.
- . Aération des locaux.

