



PROTOCOLE SANITAIRE RESTAURANTS SCOLAIRES

Ce protocole spécifique vise à préciser les principes d'ouverture et de fonctionnement des restaurants scolaires (réorganisation des espaces, gestion des flux, service des repas, ...).

REORGANISATION DES ESPACES AU SEIN DES RESTAURANTS SCOLAIRES

La disposition sera réorganisée pour espacer les tables où déjeunent les élèves.

ORGANISATION DES TEMPS

Les repas seront pris au restaurant scolaire.

L'amplitude horaire pourrait être modifiée afin de réaliser plusieurs services en cas d'affluence.

Les repas, sont préparés par notre prestataire habituel, ils seront servis individuellement à table.

Un encadrant sera chargé des flux dans le restaurant afin d'orienter les enfants en veillant au respect des distances.

L'animation, avant et/ou après le repas, sera assurée par les encadrants habituels qui mettront en œuvre les mesures liées à la distanciation et aux gestes barrières selon le protocole ad-hoc (cf. protocole ACM).

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ POUR LE PERSONNEL

- A la prise de poste, le responsable cantine s'assure que les agents ne présentent aucun symptôme du COVID-19.
Le cas échéant, contacter le service qui demandera à l'agent malade de rentrer à son domicile, si cela est possible, en appliquant les mesures barrières de façon stricte.
- Respecter les principes bonnes pratiques d'hygiène liées au métier.
- Afficher les gestes barrières.
- Appliquer les gestes barrières relatives au Covid-19.
- Ne pas se toucher le visage
- Se laver les mains, avec de l'eau et du savon
- Veiller à garder la distanciation sociale de 1m à minima entre les agents.

- Porter les vêtements de travail habituels répondant aux bonnes pratiques d'hygiène liées au métier avec entretien quotidien
- Porter les équipements de protection individuelle habituels déterminés par la méthode HACCP (pms) et compléter par les EPI spécifiques pour la prévention Covid-19 : masque en permanence, à usage unique et gants jetables lors du service du repas et de l'eau.
- Proscrire le prêt d'EPI entre collègues : les EPI sont strictement individuelles et personnelles. Ils ne peuvent en aucun cas être partagés entre plusieurs agents.
- Affichage dans chaque espace « se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun »

Remarque : les préconisations ne constitueront en aucun cas une entrave aux règles édictées par le plan de maîtrise sanitaire

RESPECT DES MESURES BARRIÈRES PAR LES ENFANTS

Le personnel de restauration et encadrant veillera en permanence au respect des gestes barrières par tous. Les enfants se laveront les mains fréquemment : avant et après chaque repas ; au cours du repas, s'il nécessaire d'aller aux toilettes, avant et après y être allé.

Un affichage adapté aux enfants, détaillant le lavage des mains est présent dans les sanitaires, des dévidoirs à essuie-mains unique sont installés dans tous les sanitaires des restaurants scolaires.

Des flacons pompe de solution hydro-alcoolique seront à disposition au sein du restaurant pour tout besoin de désinfection des mains en urgence.

Le port du masque n'est pas obligatoire pour les enfants de moins de 11 ans. Il appartiendra aux parents de fournir les masques à leurs enfants.

RECEPTION DES REPAS

Avant réception des repas :

- Nettoyer et désinfecter le matériel mis à disposition (diable, chariots, etc.) et particulièrement les zones en contact avec les mains.
- Utiliser les produits habituels répondants à la norme EN 14476 (virucide).

Pendant la réception et décartonnage :

- Veiller à garder une distance de 1 m a minima avec le livreur.
- Réduire au maximum le nombre d'agents présents pour la réception des marchandises.
- Éviter tout contact physique direct ou indirect avec le livreur : stylos à usage personnel, livraison avec dépose au sol, sur une table ou un chariot, sans remise en main propre.

Après la réception :

- Nettoyer et désinfecter le matériel mis à disposition (diable, transpalette, chariots, etc.) et particulièrement les zones en contact avec les mains.
- Assurer un nettoyage et une désinfection de la zone de réception et de décartonnage.

Mesures de Protection Individuelle :

- Lavage des mains avant et après le port des gants.
- Porter des gants à usage unique.
- En plus des vêtements de travail et des EPI habituels : porter des blouses.
- Proscrire le prêt d'EPI entre les agents.
- Jeter, immédiatement après la réception, les gants.

DEROULEMENT DES REPAS

Avant le service :

- Les protocoles de nettoyage dans le cadre du Plan de maîtrise sanitaire (PMS) seront appliqués normalement avec les produits habituellement utilisés, tous conformes à la norme NF EN 14476.
- Un nettoyage et une désinfection approfondis des locaux seront effectués préalablement à l'ouverture des restaurants, ainsi qu'un nettoyage et une désinfection approfondis des surfaces et objets (tables, chaises, plans de travail, poignées de porte, interrupteurs, micro-ondes, brocs d'eau, etc.).
- Pour éviter les manipulations, les portes d'accès des enfants resteront ouvertes tout le temps de la pause méridienne. Lorsque la porte se situe directement vers l'extérieur, la zone de contact sera désinfectée à chaque utilisation.
- Des brocs d'eau seront préparés en office juste avant l'arrivée des enfants. Les fontaines au sein du restaurant ne seront plus accessibles.

Pendant le service :

- Les repas se dérouleront en petit effectif par table comme précisé ci-dessus
- Un « kit » individuel sera préalablement constitué et remis à l'enfant : « kit » préparé avec un verre, des couverts, et une serviette par un agent de restauration muni de gants
- Un agent de restauration scolaire se chargera du service individuel à table, du repas et du pain, et débarrassera la table.

Entre les services :

- Les sièges et tables des restaurants seront nettoyés et désinfectés entre chaque service
- De même pour les chariots
- Un second service ne pourra entrer que lorsque ce travail sera intégralement réalisé

Après le service :

- Il sera procédé au nettoyage et à la désinfection approfondis des locaux, des surfaces et objets (tables, chaises, plans de travail, poignées de porte, interrupteurs, micro-ondes, brocs d'eau, etc.), du matériel et de la vaisselle selon la méthode habituelle.
- Seul un cycle de lavage qui permet la désinfection de la vaisselle sera utilisé (Température supérieure ou égale à 60°C et durée du cycle le plus long)
- Comme cela se fait déjà, les matériels de nettoyage seront désinfectés et les MOP lavées en machine à 60° pendant plus de 30 minutes dans le respect du protocole de lavage (séparation lavettes/MOP/tenues de travail)
- Les locaux seront systématiquement aérés après le départ des enfants.

POINTS DE VIGILANCE

Des échanges réguliers auront lieu entre la responsable de service, les chargées d'hygiène et les agents de restauration afin d'améliorer le dispositif.

De la même façon des échanges auront lieu également entre la responsable de service, la gestionnaire administrative des encadrants et les référents d'animation.