



## **PROTOCOLE RESTAURATION SCOLAIRE DANS LE CADRE DE LA CRISE SANITAIRE DU COVID 19**

### Application des gestes barrières :

Les gestes barrière doivent être appliqués en permanence, **partout et par tout le monde** : lavage de mains régulier, éternuer et/ou tousser dans son coude, utiliser des mouchoirs et des serviettes à usage unique, éviter de se toucher en se saluant...

### Règles de distanciation :

La distanciation physique doit être maintenue entre les mineurs de moins de six ans de groupes différents. En revanche, la distanciation ne s'impose pas entre les mineurs d'un même groupe, que ce soit dans les espaces clos ou dans les espaces extérieurs.

Pour les mineurs de plus de six, le principe est la distanciation physique d'au moins un mètre lorsqu'elle est matériellement possible. Mais ne s'applique pas à l'extérieur entre mineurs d'un même groupe.

Si la configuration des salles ne le permet pas, la distanciation physique n'est pas obligatoire. Mais l'espace doit être organisé de manière à maintenir la plus grande distance possible entre les mineurs.

### Port du masque :

Les personnels et l'équipe d'animation porteront le masque **de manière obligatoire, en intérieur, comme en extérieur**, à l'exception de la prise des repas.

Pour les élèves des écoles des maternelles le port du masque est à proscrire

Pour les élèves de l'école élémentaires le port du masque est obligatoire à l'intérieur et à l'extérieur.

### Nettoyage des locaux et du matériel :

Un nettoyage des sols est réalisé au minimum une fois par jour.

Un nettoyage désinfectant des tables est réalisé après chaque repas.

Les poignées de porte, les interrupteurs, les chasses d'eau, et autres points contact, sont désinfectés au minimum une fois par jour.



Aération des locaux :

Qu'il fasse froid ou chaud, les locaux seront aérés le plus souvent et le plus longtemps possible. Chaque salle dispose de portes et de fenêtres le permettant.

Limitation du brassage des enfants :

La limitation du brassage entre groupes d'enfants (classes, groupe de classes ou niveau) est requise, en fonction des locaux.

Dans les locaux de la restauration scolaire d'Ostwald, les groupes classes resteront, dans la mesure du possible, regroupés tous les jours par table et salle.

Organisation du service de restauration :

- Service à l'assiette
- Service de l'eau se fait par un adulte respectant l'hygiène des mains
- Nettoyage et désinfection après chaque repas

Organisation et prise en charge des enfants :

- Les enfants sont récupérés par classe, restent dans ce groupe tout le long de la prise en charge.
- Les enfants sont emmenés pour se laver les mains à l'école (30 s de lavage de mains avec le savon) avant le départ pour le site ou sur le site de restauration. Les enfants se déplacent sans contact physique. A défaut, l'utilisation d'une solution hydroalcoolique peut être envisagée. Elle se fait sous l'étroite surveillance d'un adulte pour les mineurs de moins de onze ans, et doit être limitée au maximum.
- Les enfants prennent le repas par groupe de classe et par salle dans la mesure du possible.
- Retour à l'école sans contact physique, et lavage des mains.