



Février 2021

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

Application des gestes barrières :

Néanmoins, 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...

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. Cette prise de repas ne devra pas se faire à la même table que les enfants.**

Le port du masque "grand public" de **catégorie 1** est obligatoire dans les espaces clos ainsi que dans les espaces extérieurs. Les masques artisanaux sont à présents proscrits

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 sont désinfectées 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.

Distanciation et brassages des élèves :

L'organisation des espaces doit être conçu de manière à rechercher la plus grande distanciation possible entre élèves (**2 m entre les tables et entre élèves de groupes différents est requis dans la mesure du possible**).



Février 2021

Le non-brassage entre élèves d'une même classe soit impérativement être respecté. **Les mêmes élèves déjeunent en outre tous les jours ensemble à une même table par classe.**

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 et du pain 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 de restauration. Les enfants se déplacent sans contact physique.
- 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.