

Protocole 5 – Restauration scolaire en liaison chaude - Ecole publique les Petits Murins

Rentrée scolaire de septembre 2020

OBJECTIF

L'objectif principal de ce protocole est de présenter le fonctionnement du restaurant scolaire en prenant en compte le protocole sanitaire de l'Education Nationale et de la Jeunesse de juillet 2020.

Personnes concernées par ce protocole

- Les élèves
- Leurs familles ou accompagnants
- Les agents du service restauration scolaire

Ce que dit le protocole national

- La distanciation physique n'est plus obligatoire lorsqu'elle n'est pas matériellement possible ou qu'elle ne permet pas d'accueillir la totalité des élèves. NEANMOINS, les espaces clos sont organisés de manière à maintenir la plus grande distance possible entre élèves,
- Dans les espaces extérieurs, la distanciation physique ne s'applique pas,
- Port du masque obligatoire pour l'adulte si la distance d'1 mètre avec l'élève ne peut être respectée en élémentaire,
- Le port du masque n'est pas obligatoire pendant les cours en maternelle,
- La limitation du brassage de classes et groupes d'élèves n'est plus obligatoire, NEANMOINS dans la mesure du possible, il faut limiter les regroupements et les croisements.

Organisation et déroulement

- Les repas sont servis à l'assiette en liaison chaude,
- Les élèves sont installés les uns à côté des autres SANS brassage de classe,
- Les élèves ne pourront pas se déplacer au sein du restaurant,
- Les classes sont prises en charge par **un référent** à 12h : chaque référent se présente devant la porte de la classe pour récupérer les élèves. A 13h20, le référent raccompagne son groupe devant la porte de sa classe,
- Faire le pointage des élèves,

- Lavage des mains avant et après le repas et avant de rentrer en classe à 13h20: passer par classe aux toilettes (ou gel hydro alcoolique pour les élémentaires),

1^{er} service 12h à 12h45 (lavage de mains et désinfection des tables compris)

→ Déjeuner au sein du restaurant pour les maternels (PS/MS et GS), CP et CE1

- Sophie GERBET récupère les PS devant leur classe et les installe à table,
- Nathalie BUSSON accompagne les MS et les installe à table,

Le lavage des mains est fait en classe avant le départ au restaurant pour les PS et MS.

- Anne-Laure DEGRES accompagne les GS aux sanitaires collectifs et les installe à table,
- Hélène DELVOIX récupère les CP et CE1 devant la porte verte, les emmène aux sanitaires collectifs en prenant la porte rouge, fait le pointage et les monte au restaurant,

Une fois que tous les élèves sont installés commencer le service. Sont présents au sein du restaurant pour servir le repas et l'encadrement les agents suivants :

- Sophie GERBET
- Isabelle LE GODAIS
- Martine GICQUEL
- Monique BOMPOIL
- Anne-Laure DEGRES
- Hélène DELVOIX

Quand 1 classe a fini de déjeuner, désinfecter les tables pour le 2^{ème} service : **ne pas attendre que tout le restaurant soit vide pour commencer la désinfection**

→ Encadrement cour pour ULIS, CE2, CM1 et CM2

- Séverine HERVET récupère les CE2 et la classe ULIS (faire sortir les élèves de la classe ULIS par l'atelier) et fait le pointage,
- Vanessa BIZEUL récupère les CM1 devant la porte de leur classe, pointage avant d'aller dans la cour,
- Carole ANDRE récupère les CM2 devant la porte de leur classe, pointage avant d'aller dans la cour.

2^{ème} service de 12h45 à 13h20 (lavage de mains compris)

→ Déjeuner au sein du restaurant pour : ULIS, CE2, CM1 et CM2

- Les élèves montent par classe avec leur référent dans le restaurant. Avant de monter, passage aux sanitaires collectifs ou lavage des mains avec le gel hydro alcoolique,
- Une fois que tous les élèves sont installés commencer le service. Sont présents au sein du restaurant pour servir le repas et assurer l'encadrement les agents suivants :
 - Sophie GERBET

- Isabelle LE GODAIS
- Martine GICQUEL
- Monique BOMPOIL
- Carole ANDRE
- Vanessa BIZEUL
- Stéphanie LEFEBVRE pour la classe ULIS

→ Encadrement cour et fosse pour les maternels, et cour élémentaire pour les CP et CE1

- Stella QUESNEL récupère les PS et MS pour le lavage de mains aux sanitaires collectifs,
- Anne-Laure DEGRES accompagne les GS dans la fosse puis lavage des mains
- Les CP et CE1 accompagnés de Hélène DELVOIX et Séverine HERVET descendent dans la cour élémentaire après un lavage de mains au gel hydro alcoolique.

→ De 13h20 à 13h30, les référents raccompagnent leur groupe classe devant la porte de leur classe après le lavage de mains aux sanitaires collectifs ou au gel hydro alcoolique.

→ De 13h20 à 13h30, Isabelle LE GODAIS assure l'accueil des élèves extérieurs à la porte d'entrée principale en élémentaire. L'accueil des maternels mangeant à l'extérieur est assuré par la directrice et les ATSEM.

Pour les agents de service restauration

- Aérer le local de prise des repas avant et après en ouvrant les portes et fenêtres,
- Adapter la distribution des repas et des couverts pour limiter les contacts : le couvert sera mis en place avant l'arrivée des élèves,
- Les tables doivent être installées de manière à respecter les 1 m de distance entre chaque classe,
- Les pichets d'eau sont remplis en amont et déposés sur chaque table,
- Prévoir les modalités de distribution de pain : s'il y a de l'entrée, le pain sera déjà dans les corbeilles sur les tables, sinon les corbeilles seront distribuées par les agents après le service du plat principal,
- S'il y a de l'entrée : le plat principal sera servi dans une autre assiette,
- Le personnel de service portera un masque et se lavera les mains dès son arrivée au restaurant scolaire puis à chaque changement d'activités ou de contact,
- Pour le fromage : privilégier le fromage emballé et non à la coupe (sinon il sera servi avec des couverts adaptés),

- Après le départ des élèves nettoyer et désinfecter le restaurant ainsi que la cuisine

En cas d'apparition de symptômes :

Pour un élève :

- Isoler l'élève : l'accompagner dans le bureau de Monsieur QUEREL, lui mettre un masque

- Prendre sa température
- Appeler sans délai la famille afin qu'il vienne chercher l'élève
- Prévenir les directeurs d'école et la mairie
- Rester avec l'élève tant qu'il n'a pas été récupéré en respectant strictement les gestes barrières
- Isoler le matériel utilisé par l'élève et le désinfecter

Pour un agent :

- S'isoler, prévenir la mairie et ses collègues
- Quitter rapidement l'établissement et consulter un médecin
- Isoler le matériel utilisé par l'agent et le désinfecter

Rappel des gestes barrière et recommandations

L'application des règles d'hygiène joue un rôle essentiel dans la prévention des maladies infectieuses car elle permet de réduire les sources de contamination et leur transmission.

Ces mesures doivent être appliquées chaque jour, même en dehors d'infection déclarée. Elles concernent locaux, matériel, linge, alimentation et hygiène individuelle. **Elles s'appliquent aux enfants et aux professionnels.**

Hygiène respiratoire

- Se servir de mouchoirs en papier jetables pour s'essuyer le nez
- Se couvrir la bouche et le nez en cas d'éternuement ou de toux ;
- Tousser et éternuer dans son coude ;
- Jeter les mouchoirs souillés après chaque usage, dans une poubelle avec couvercle.

Hygiène des mains

- Mettre du savon en quantité suffisante et des solutions hydro alcooliques à disposition pour les encadrants
- Séchage des mains avec serviettes à usage unique à mettre dans la poubelle par l'enfant.

Pour les professionnels, se laver systématiquement les mains pendant trente secondes :

- Le matin avant tout contact avec les enfants ;
- Avant tout contact avec un aliment et avant chaque repas ;
- Avant d'accompagner un enfant aux toilettes et après l'y avoir accompagné ;
- Avant d'aller aux toilettes et après y être allé ;
- Après s'être mouché, avoir toussé, éternué.

Pour les enfants, autant que possible, le lavage des mains doit être pratiqué :

- A l'arrivée de l'enfant

- Avant et après chaque repas
- Avant et après chaque sieste
- Après être allé aux toilettes
- Le soir avant de rentrer chez soi ou dès l'arrivée au domicile

Hygiène des locaux et du matériel

- Un nettoyage des sols et des grandes surfaces (tables, bureaux) est réalisé au minimum une fois par jour
- Un nettoyage désinfection des surfaces les plus fréquemment touchées dans les salles et espaces communs est également réalisé au minimum une fois par jour

Coronavirus : il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains
très régulièrement



Tousser ou éternuer dans
son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs
à usage unique



Saluer sans se serrer la main,
éviter les embrassades

Mairie de Nivillac - 3 rue Joseph Dano - 56130 NIVILLAC Tél : 02 99 90 62 75 mail : mairie@nivillac.fr