

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 du 28 janvier 2021 en raison de l'évolution du contexte épidémique.

Personnes concernées par ce protocole

- Les élèves
- Les agents du service restauration scolaire
- Les ATSEM

Ce que dit le protocole national

- Le principe est celui d'un accueil de tous les élèves, à tous les niveaux et sur l'ensemble du temps scolaire, dans le respect des prescriptions émises par les autorités sanitaires. La limitation du brassage entre groupes d'élèves est requise.
- La restauration scolaire doit être privilégiée. Elle peut être organisée dans les lieux habituels :
 - * Le non brassage entre élèves de classes différentes doit impérativement être respecté
 - * Les élèves d'une même classe déjeunent ensemble en maintenant une distanciation d'au moins 2 mètres avec ceux des autres classes
 - * La stabilité des groupes d'élèves déjeunant à une même table est privilégiée
- Le port du masque « grand public » catégorie 1 est obligatoire pour les élèves en élémentaire dans les espaces clos ainsi que dans les espaces extérieurs, même quand ils sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson.
- Le port d'un masque « grand public » catégorie 1 est obligatoire pour les personnels tant dans les espaces clos que dans les espaces extérieurs.
- Prohiber les offres alimentaires en vrac (pains, bars à salades, desserts, corbeilles de fruits, etc.) au profit d'un dressage à l'assiette et/ou au plateau pour éviter les manipulations (adapter les modalités de conditionnement le cas échéant)
- Organiser le service de l'eau (manipulation par un adulte respectant une hygiène des mains, mise à disposition de produits hydroalcooliques, etc.).

Organisation et déroulement

- Les repas sont servis à l'assiette en liaison chaude,

- Les élèves sont installés les uns à côté des autres et toujours à la même place, **SANS** brassage de classe,
- Limiter les croisements entre chaque 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. Le référent raccompagne son groupe devant la porte de sa classe à 13h20,
- 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 hydroalcoolique 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 CE2

- Chloé BALLUAIS 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 devant la porte verte, les emmène aux sanitaires collectifs en prenant la porte verte du préau, fait le pointage et les monte au restaurant,
- Céline récupère les CE2 devant la porte de leur classe et les monte au restaurant sans croiser la classe de CP, lavage de mains au gel hydro alcoolique et les installe à table.
- Afin de limiter les croisements entre chaque classe, il convient de respecter un ordre d'arrivée et de départ des classes :

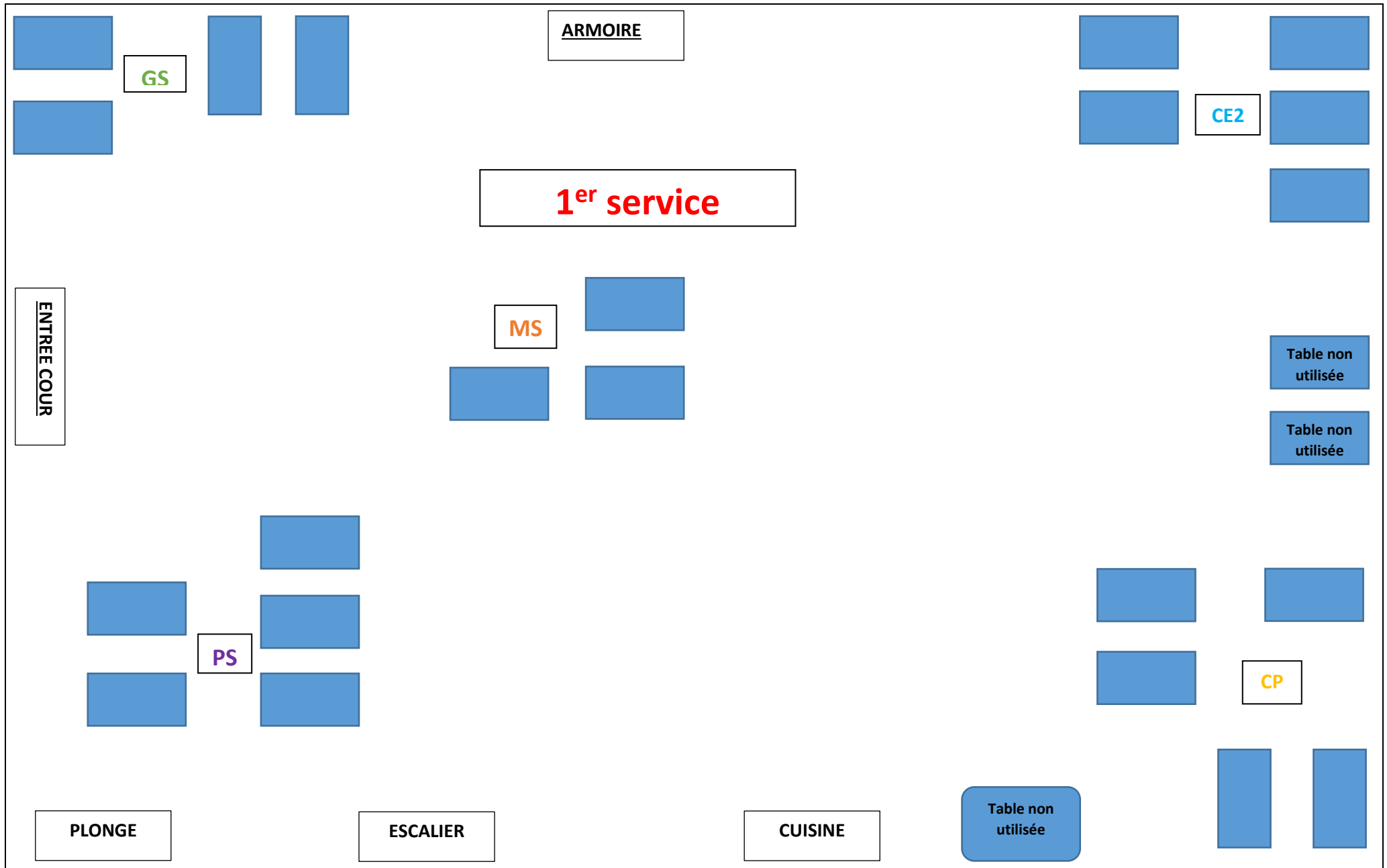
Arrivée :

1. Maternels sans brassage de classe
2. CE2
3. CP

Départ :

1. Maternels sans brassage de classe
2. CP
3. CE2

- Les classes sont placées à table de manière à respecter au moins 2 mètres entre chaque classe (voir plan ci-dessous) :



Une fois que tous les élèves sont installés commencer le service. Les élèves enlèvent leur masque uniquement pour manger et le remettent tout de suite à la fin du repas. 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**

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

→ Déjeuner au sein du restaurant pour : ULIS, CE1, 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 hydroalcoolique,
- Afin de limiter les croisements entre chaque classe, il convient de respecter un ordre d'arrivée et de départ des classes :

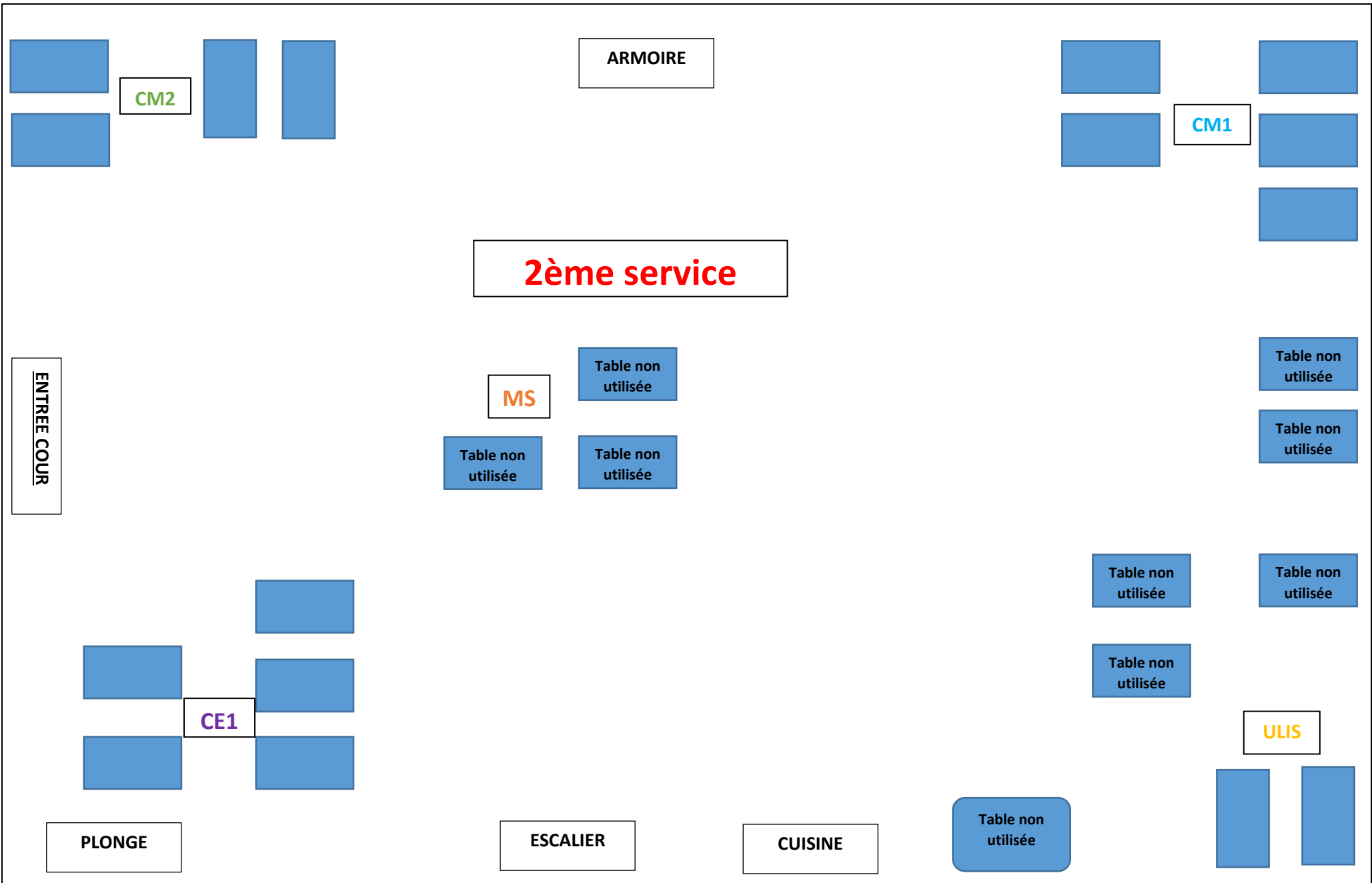
Arrivée :

1. CM2
2. CM1
3. ULIS
4. CE1

Départ :

1. CE1
2. CM2
3. CM1
4. ULIS

- Les classes sont placées à table de manière à respecter au moins 2 mètres entre chaque classe (voir plan ci-dessous) :



- Une fois que tous les élèves sont installés commencer le service. Les élèves enlèvent leur masque uniquement pour manger et le remettent tout de suite à la fin du repas.

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

Pour les agents de service restauration

- Port du masque « grand public » catégorie 1 obligatoire en intérieur et extérieur,
- Aérer le local de prise des repas toutes les heures 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 2 mètres de distance entre chaque classe,
- Prévoir les modalités de distribution d'eau de manière à limiter les contacts. **Les verres seront remplis d'eau avant l'arrivée des enfants et les pichets d'eau seront mis à part. L'eau sera servie à la demande soit par le personnel de service et/ou par les animateurs,**
- Prévoir les modalités de distribution de pain. **S'il y a de l'entrée, le pain sera déjà sur le bord de l'assiette, sinon il sera distribué par le personnel de service et/ou animateurs 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 : il sera servi avec des couverts adaptés,
- Après le départ des élèves nettoyer et désinfecter le restaurant ainsi que la cuisine,
- **Pause déjeuner des agents de restauration : les agents devront déjeuner au quatre coins du restaurant scolaire afin de respecter la distanciation physique (1 agent/1 table avec au moins 2 tables d'écart), fenêtres ouvertes.**

En cas d'apparition de symptômes :

Pour un élève :

- Isoler l'élève : l'accompagner dans le bureau de Monsieur QUEREL,
- 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