

# Le protocole sanitaire de la restauration

## CLG François Truffaut

### (Mis à jour le 08/02/2021)

Durant les jours de présence des élèves au collège (sauf le mercredi) le service de restauration est assuré.

#### Limitation des flux et du brassage:

- Deux services sont assurés entre 12h20 et 14h00 avec une alternance semaine 1 et semaine 2.
  1. Niveaux 6<sup>ème</sup> /3ème
  2. Niveaux 4<sup>ème</sup> /5ème
- L'entrée des élèves, la sortie de table, la remise des plateaux se fait deux par deux sur autorisation des assistants d'éducation.
- Une distanciation de deux mètres est respectée sur les deux lignes de self (distribution et dépose des plateaux).
- Les entrées et les sorties d'élèves sont dissociées, avec un sens de circulation à respecter. Le premier niveau entré sera le premier sorti.
- Un plan de table par classe est établi avec placement fixe des élèves à l'année ; Les tables accueillent au maximum 4 élèves.
- Les déplacements pendant la prise de repas ne sont pas autorisés.
- Une distance de 2 mètres est respectée entre les deux niveaux présents à la restauration.

#### Préparation et distribution individuelles :

- Les couverts et la serviette sont déjà disposés sur le plateau.
- Le pain est fourni individuellement.
- Mono menu : Un plat unique est proposé et servi à l'assiette.
- Les entrées et les desserts sont servis en portions individuelles
- Les pichets d'eau sont mis à disposition des élèves sur chaque table : service par un seul élève et approvisionnement de l'eau par une assistante d'éducation. Les pichets sont changés après le premier service.

#### Hygiène des mains :

Le lavage des mains se fait dès l'entrée, un gel est à la disposition des élèves à la sortie.

#### Le port du masque

- Il est obligatoire jusqu'à la prise du repas. Tant que les élèves, assis à table, ne consomment pas un plat ou une boisson, le masque doit être porté.
- Le deuxième masque est remis avant de quitter la table.

#### Nettoyage et désinfection :

- Les tables sont nettoyées et désinfectées avant et après chaque service.
- Le renouvellement de l'air est assuré par une aération en continu.

#### Information :

Une infographie est mise en place.