



Protocole Sanitaire - restauration Année scolaire 2020 - 2021

Version : 4 – 18/01/2021

Table des matières

1) CONTEXTE	1
2) MESURES GENERALES	2
PORT DU MASQUE.....	2
FLECHAGE – CIRCULATION	2
GESTES BARRIERE.....	2
AERATION	2
PLACEMENT – DISTANCIATION ET BRASSAGE	2
NETTOYAGE – DESINFECTION.....	4
MESURES COMPLEMENTAIRES	4

1) Contexte

Depuis le 11 mai 2020, les écoles et établissements scolaires ont progressivement rouvert dans le cadre de protocoles arrêtés par les autorités sanitaires. Le présent protocole renforce la première version établie pour la rentrée 2020/2021 et intègre notamment les évolutions rendues nécessaires par l'évolution de la circulation du virus constatée en octobre 2020, ainsi que les mesures additionnelles annoncées en janvier 2021 pour application le 18 janvier. Il repose sur les avis du HCSP en date du 7 juillet 2020 et du 17 septembre 2020, et sur les mesures annoncées le 14 janvier 2021.

La restauration scolaire joue un rôle fondamental en revêtant des dimensions sociales et éducatives et en contribuant à la réussite des élèves. Le déjeuner à la cantine constitue la garantie d'un repas complet et équilibré quotidien. Il est donc essentiel de maintenir son fonctionnement, dans le respect des principes présentés ci-après, issus des prescriptions des autorités sanitaires.

Au sein de l'Institution Sainte-Thérèse, la restauration, autogérée, est partagée entre les élèves de l'école, du collège, et les collaborateurs, professeurs et personnels OGEC. Pour autant, des espaces dédiés sont prévus afin d'éviter le brassage. Toutes les préconisations ont été adaptées au contexte et aux particularités de l'Institution, tant au niveau de notre organisation que du cadre et de nos locaux.

Ce protocole repose toujours sur cinq fondamentaux, et **l'implication de tous les membres de la communauté éducative** :

- ❖ le maintien de la **distanciation physique** ;
- ❖ l'application des **gestes barrière** ;
- ❖ la limitation du **brassage des élèves** ;
- ❖ le **nettoyage** et la **désinfection** des locaux et matériels ;
- ❖ la **formation, l'information** et la **communication**.

Deux encadrants à minima sont présents afin de faire respecter les différentes règles, et notamment les gestes barrière.

2) Mesures générales

Port du masque

Le port du masque est obligatoire pour tous les personnels, ainsi que pour tous les enfants du collège et de l'école à partir du CP. Cette mesure en application dans les espaces extérieurs et intérieurs. Les enfants peuvent retirer leur masque une fois assis, lorsqu'ils déjeunent. **Le port du masque est obligatoire même lorsqu'ils sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson**

Fléchage – circulation

Un balisage du sens de circulation, et de la distanciation dans les espaces d'attente, est matérialisé au sol. L'entrée se fait au niveau de l'espace « self et service », et la sortie directement au niveau de la salle de restauration.

Gestes barrière

Le personnel et les élèves réalisent une hygiène des mains correcte et fréquente, au minimum en entrant et en sortant du lieu de restauration. Un distributeur de gel hydroalcoolique est mis à disposition à l'entrée et à la sortie du bâtiment.

Il est aussi possible à tout moment de se laver les mains avec du savon.

Aération

Les fenêtres sont laissées entrouvertes pendant toute la durée du service, et tant que les conditions météorologiques le permettent.


Il y a de plus une VMC dans tout le bâtiment, régulièrement contrôlée.

Placement – distanciation et brassage

Les services ont été adaptées pour limiter au maximum les flux et la densité d'occupation. Le positionnement en quinconce n'étant pas matériellement possible, **une distance d'un mètre est garantie entre chaque « groupe classe ».**

Depuis le 2 novembre, les élèves ont une place dédiée qui reste la même au fil du temps, et il est demandé aux parents d’informer au plus tard la veille lorsqu’un enfant déjeune « au ticket ». Ces derniers sont placés sur une ou des tables dédiées et le plan de table conservé.

L’entrée à la restauration se fait « classe par classe » selon l’ordre de passage en figure 1. Ainsi, la personne en charge de la surveillance le midi s’occupe aussi du placement des groupes en assurant une distance de plus d’un mètre entre chaque groupe classe en laissant une rangée vide.



PASSAGE RESTAURATION 2020-2021

	LUNDI – Valérie	MARDI – Sophie	JEUDI - Sophie	VENDREDI - Valérie
11 H	4°1	3°5	3°1	4°5
	4°2	3°4	3°3	3°3
	4°3	3°3	4°3	3°4
	4°4	3°2	4°2	3°5
	4°5	3°1	4°1	4°1
12 H	3°1	4°5	4°5	4°4
	3°2	4°4	3°4	3°1
	3°3	4°3	3°4	4°2
	3°4	4°2	3°2	4°3
	3°5	4°1	4°4	4°3
13 H	6°1	5°5	5°2	3°2
	6°2	5°4	6°4	5°1
	6°3	5°3	6°3	5°2
	6°4	5°2	5°1	5°4
	6°5	5°1	6°5	6°5
00	5°1	6°5	5°5	6°1
	5°2	6°4	6°2	6°2
	5°3	6°3	5°3	6°3
	5°4	6°2	5°4	6°4
	5°5	6°1	6°1	6°5

Figure 1. Collège - Ordre de passage à la restauration

De plus, les enfants de maternelle et de CP sont toujours dans la même zone, et aux mêmes tables, qui leur sont totalement réservées.

Des tables sont positionnées à l'extérieur afin de permettre aux adultes de manger en dehors du bâtiment. Dans le cas contraire, ils ont accès à la véranda, qui leur est propre. Tous les autres espaces sont dédiés aux enfants.

Ecole Primaire – ordre de passage

- 11h15 : Installation des enfants de maternelle PS, MS, GS et de la classe de CP dans la zone qui leur est réservée (enfants servis à table)
- 11h45-11h50 : entrée au self par groupe-classe des élèves de CE1 au CM2. L'entrée des groupes et la gestion du flux des élèves est assurée par une surveillante de l'école.

Ordre de passage des classes :

Lundi : CM1 – CE1 – CE2 – CM2
Mardi : CE2 – CM1 – CM2 – CE1
Jeudi : CM1 – CM2 – CE1 – CE2
Vendredi : CM2 – CE1 – CE2 – CM1

Nettoyage – désinfection

Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, à minima après le départ de chaque enfant, c'est-à-dire à chaque service.

Une désinfection générale est réalisée à la fin du service par le personnel de restauration, et toute utilisation d'une table, même ponctuelle, entraîne ensuite son nettoyage et sa désinfection.

Mesures complémentaires

Les plateaux sont préparés par le personnel de la restauration avec :

- Couverts,
- Serviette.

Ils sont ensuite placés sur des échelles afin que les élèves et adultes ne touchent pas les autres plateaux, couverts ou serviettes que les leurs.

Par ailleurs, les entrées, fromages et les desserts sont mis sous film plastique afin d'éviter toute contamination, et le pain et le verre sont déposés sur le plateau par un personnel de restauration, avec des gants. Les offres « en vrac » sont prohibées.

Le plat chaud est servi au moment du passage de l'adulte ou l'enfant.

L'eau est uniquement manipulée par un adulte, avec des gants.

Pour les maternelles, le plateau est déjà disposé sur les tables.