PAPILLOTE ET COMPAGNIE

ANGERS LOIRE RESTAURATION

Protocole sanitaire pour l'organisation de la restauration scolaire en contexte COVID

Version du 8 février 2021 pour une mise en place à compter de ce jour.

Sommaire :

1 Mise en application du protocole sanitaire

2 Consignes générales d'hygiène et de sécurité sanitaire

3 Le virus et sa transmission

1 Mise en application du protocole sanitaire

Lavage des mains à l'eau et au savon :

Tous les enfants de maternelle et d'élémentaire doivent obligatoirement se laver les mains à l'eau et au savon au minimum en entrant et en sortant du lieu de restauration.

Mise à disposition de gel hydro-alcoolique :

Pour les maternels :	Pour les élémentaires :	Pour le personnel :
Dispensés	A l'entrée de la ligne de self	Dans l'office

1 Mise en application du protocole sanitaire

Service des maternelles et des élémentaires :

Circulation des élèves et installation à table :

- **Limitation du brassage des élèves**
  => Logique d'entrée et de sortie des enfants par groupe classe.

- **Les mêmes élèves déjeunent tous les jours à la même table**

Augmenter la distanciation sociale entre chaque groupe classe jusqu'à deux mètres

1 Mise en application du protocole sanitaire

Service des maternelles et des élémentaires :

RAPPEL

- **<u>Service de l'eau :</u>**
  - Si les fontaines n'ont pas servies depuis plusieurs jours, faire couler de l'eau pendant 2 min,
  - Seuls les adultes sont autorisés à utiliser les fontaines à eau après avoir désinfecté les boutons.
    → les adultes servent les enfants à table.

- Aérer et ventiler fréquemment les espaces de restauration.

- Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées **à minima après chaque service.**

Service des élémentaires :

Nouveau !

Modalités de service à la borne de self :

- Un enfant par groupe classe est désigné.

Après s'être nettoyé et désinfecté les mains, il est chargé de distribuer pour chacun de ses camarades :

- Un plateau,
- Les couverts (couteau, fourchette et cuillère),
- Un verre,
- Une serviette.

1 Mise en application du protocole sanitaire

Service des élémentaires :

Nouveau !

- Dans la mesure du possible, les composantes sont proposées en portions individuelles.

  => Dans le cas contraire, le personnel de service prépare des assiettes ou ramequins individuels.

Nouveau !

- **Le pain est distribué en même temps que le plat chaud** par le personnel de service.

Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées **à minima après chaque service.**

1 Mise en application du protocole sanitaire

Renforcement du nettoyage :

Des zones contacts et sanitaires :

- Exemples : clavier, souris, téléphone, poignées de portes, interrupteurs, écrans, lave-mains, wc, etc …
- Fréquence : 1 fois par jour au minimum
- Privilégier l'utilisation de l'ordinateur par une seule personne (en cas d'impossibilité, désinfecter entre deux utilisateurs)
- Le matin, avant ouverture des armoires froides, nettoyer les poignées.

De certains ustensiles et matériels d'office :

- Exemples : Coupe-pain, couteaux, douchette, chariots, micro-onde PAI
- Fréquence : 1 fois par jour au minimum

2 Consignes générales d'hygiène et de sécurité sanitaire

Port du masque obligatoire au travail

- Arriver et partir avec son **masque personnel.**
- Sur site : **2 masques chirurgicaux par personne**, d'une durée de vie de 4h, sont délivrés par l'employeur.

Vestiaires : 1 seule personne à la fois

Se laver très régulièrement les mains.

Tousser et éternuer dans son coude (ou dans un mouchoir en papier jetable).

Eviter de se toucher le visage en particulier le nez et la bouche.

Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades

Se moucher dans un mouchoir à usage unique, puis le jeter.

- Respecter la distance **d'au moins un mètre** entre chaque salarié lors du port du masque,
- Respecter la distance **de deux mètres** lorsque le masque ne peut être porté.

2 Consignes générales d'hygiène et de sécurité sanitaire

EPI (Equipement de Protection Individuelle) :

De l'arrivée du salarié jusqu'à son départ

+

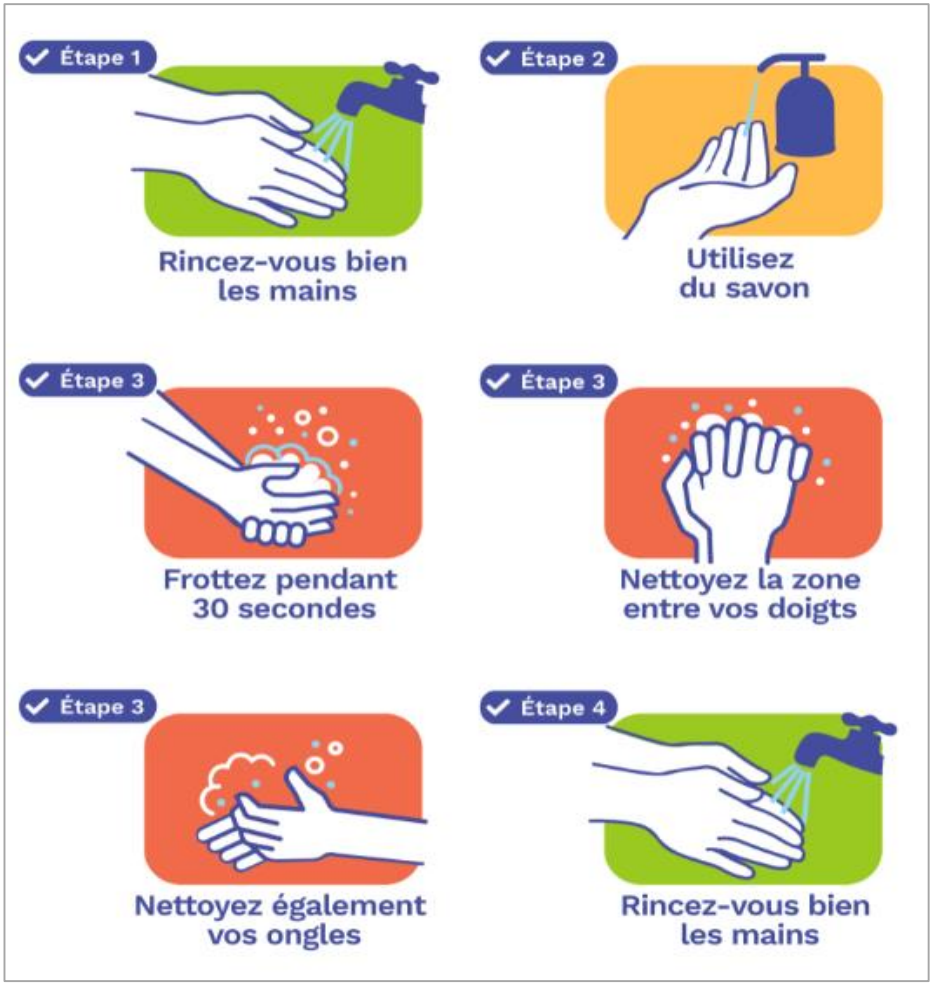
Polo, Pantalon, Chaussures de sécurité

+

Charlotte

2 Consignes générales d'hygiène et de sécurité sanitaire

Focus sur le lavage des mains :

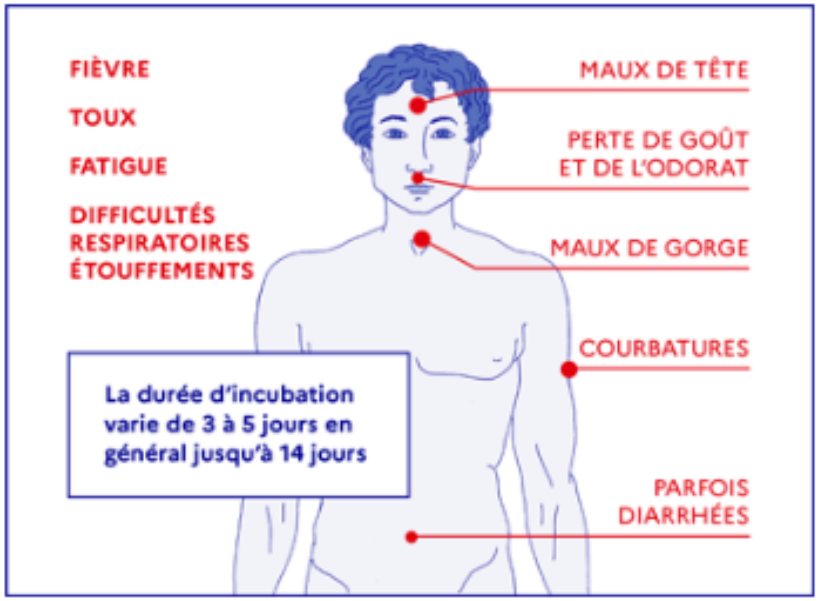


Le lavage doit être réalisé, à minima :

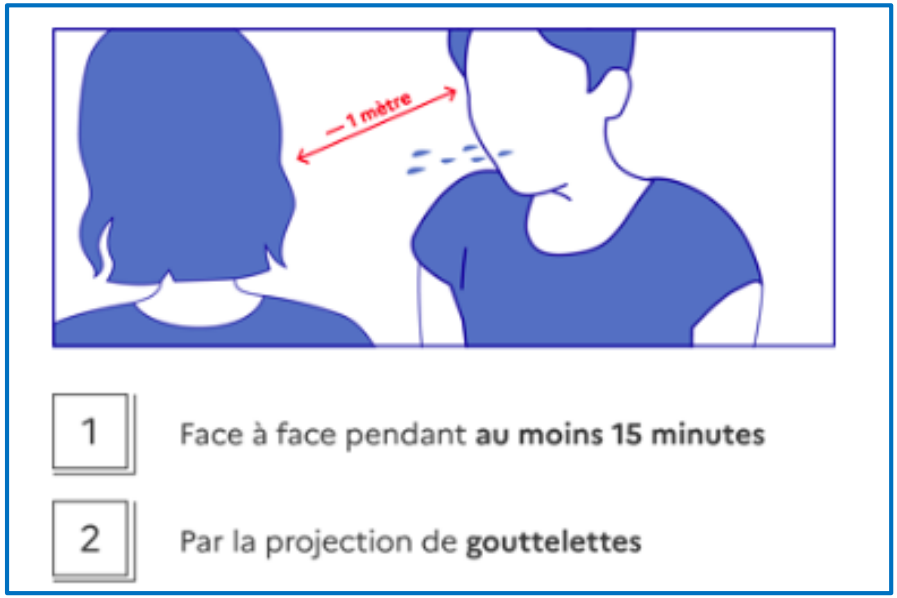
- A l'arrivée sur site,
- Avant d'arriver à son poste de travail,
- En cas de renouvellement d'EPI (avant et après l'avoir retiré),
- Avant et après chaque repas,
- Avant et après être allé aux toilettes,
- Après s'être mouché, avoir toussé, avoir éternué,
- Autant que de besoin après avoir manipulé des objets possiblement contaminés.

3 Le virus et sa transmission

Les symptômes :



La transmission :



+ Par contact des mains souillées sur le visage (yeux, nez et bouche)

3 Le virus et sa transmission

Que faire en cas de symptômes évocateurs ?

1. PREVENIR son responsable en RESPECTANT LA DISTANCIATION PHYSIQUE, LES GESTES BARRIERES et PORTER UN MASQUE.
2. S'ISOLER (vestiaire ou bureau) suivant les conseils de son responsable.
3. CONSULTER son médecin ou APPELER LE 15 (selon la gravité)
4. FAIRE un test immédiatement, poursuivre l'isolement jusqu'au résultat.

Le test est **négatif** :
Mon isolement est levé.

Le test est **positif** :
Je m'isole pendant 7 jours, et je fais à un nouveau test. En cas de température au 7ième jour je poursuis mon isolement, et j'informe mon responsable.

Pour toute question, vous pouvez joindre Angers Loire Restauration :
Par téléphone : 02 41 21 18 80