

Protocole Restauration scolaire **à compter du 11 mai 2020**

Le protocole sanitaire concernant la réouverture des écoles maternelles et élémentaires établi par le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse s'applique en cas de restauration à la cantine ou au réfectoire.

Il ne peut pas y avoir de rupture entre le système de restauration scolaire et le fonctionnement en matière d'hygiène et de sécurité de l'établissement.

Les mesures prises pour la restauration scolaire reposent sur les principes généraux du protocole sanitaire valables pour l'ensemble de l'école :

- Le maintien de la distanciation physique
- L'application des gestes-barrière
- La limitation du brassage des élèves (cela signifie qu'une fois qu'un groupe d'élèves est constitué dans l'école, une classe par exemple, celui-ci ne doit plus avoir de contacts avec les autres groupes).
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- L'information, la communication et la formation

L'utilisation des réfectoires pour la pause méridienne

Les réfectoires des écoles seront utilisés comme lieux du déjeuner pendant la pause méridienne.

Ceci implique un certain fonctionnement en raison de l'application des mesures sanitaires.

1- En élémentaire

Il n'est plus possible d'avoir le fonctionnement habituel (selfs) dans les réfectoires élémentaires du fait d'un ensemble de situation devant être évitées (contacts, croisements, manipulation des objets utilisés pour le repas...).

Il convient donc de revenir à un service à table, avec une préparation la plus complète possible en amont.

- La pause méridienne aura lieu entre 11h et 14h
- Le réfectoire ne pourra être utilisé que par un groupe à la fois (principe de non-brassage), soit au maximum 15 élèves,
- Le service se fera à table,
- Une désinfection sera nécessaire après chaque passage d'un groupe.

Au vu de la capacité maximale d'accueil d'un réfectoire standard, le temps de repas sera de 30 minutes avec service à table, il convient d'ajouter 10 minutes de désinfection et de remise en état.

Le nombre d'enfants pouvant être accueillis pendant toute la pause méridienne sera limité (5 groupes de 15, soit 75 enfants au maximum).

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
Heure d'entrée de la classe dans le réfectoire	11h	11h40	12h20	13h	13h40

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction de chaque école.

Certains réfectoires élémentaires ont plusieurs entrées et présentent une superficie importante.

Il conviendra de déterminer, dans cette dernière configuration, et au cas par cas, si l'accueil de deux groupes simultanément est possible tout en respectant les principes prévus par le protocole précité.

Les responsables de restaurant devront se rapprocher de leur coordonnateur afin de savoir si plus de 15 enfants peuvent être accueillis dans leur réfectoire.

2- En maternelle

En maternelle le service a déjà lieu à table. Il convient donc d'adapter celui-ci aux nouvelles mesures sanitaires.

Un temps plus important doit être prévu pour le déjeuner des enfants en maternelle et la remise en état. Le temps de repas sera de 45 minutes, il convient d'ajouter 15 minutes de désinfection et de remise en état).

Le nombre d'enfants pouvant être accueillis pendant toute la pause méridienne sera limité (3 groupes de 15, soit 45 enfants au maximum).

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3
Heure d'entrée de la classe dans le réfectoire	11h	12h	13h

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction de chaque école.

Certains réfectoires maternelle ont plusieurs entrées et présentent une superficie importante.

Il conviendra de déterminer, dans cette dernière configuration, et au cas par cas, si l'accueil de deux groupes simultanément est possible tout en respectant les principes prévus par le protocole sanitaire.

Les responsables de restaurant devront se rapprocher de leur coordonnateur afin de savoir si plus de 15 enfants peuvent être accueillis dans leur réfectoire.

L'organisation dans les réfectoires pendant la pause méridienne

Le service de restauration sera organisé en fonction de la configuration des locaux et du personnel suffisant qui sera chargé notamment de préparer les repas, de remettre en état, de désinfecter le mobilier utilisé après l'occupation du réfectoire par un groupe, d'aérer le réfectoire et de procéder à la surveillance du groupe d'enfants.

Dans certains réfectoires de grande taille, possibilité éventuelle d'occuper deux parties éloignées de celui-ci permettant d'accueillir deux groupes. Chacun des deux groupes présents étant sous la surveillance d'un agent attaché au groupe, entrant et sortant de manière différée, ce qui n'occasionnera pas de contacts dans le réfectoire pendant le service.

En tout état de cause, l'occupation du réfectoire par plus de 15 enfants en même temps ne pourra être envisagée que dans des locaux permettant une grande distanciation, un service se déroulant dans de bonnes conditions et dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène.

Les responsables de restaurant devront se rapprocher de leur coordonnateur afin de savoir si plus de 15 enfants peuvent être accueillis dans leur réfectoire.

Le point particulier de la consommation d'eau doit être abordé.

Les enfants ne pourront pas continuer à utiliser par eux-mêmes les brocs mis à disposition.

Le service de l'eau par le personnel présent paraît absolument nécessaire (remplissage des verres pendant le service).

Une autre solution s'appuyant sur une gourde à usage individuel amenée par les enfants ou sur des bouteilles individuelles de 33 ou 50 cl, est également envisageable.

Les enfants relevant d'un PAI (allergies) déjeuneront avec des plateaux Natama les premiers jours de fonctionnement de la restauration.

Pour les enfants relevant d'un PAI autre (diabète...), les parents seront invités à donner à leur enfant un panier-repas qu'il consommera à midi.

Plus d'éléments concernant l'organisation du service dans les réfectoires sont donnés dans l'annexe jointe ci-dessous.

Procédure de gestion d'un cas de covid pour l'ensemble des accueils périscolaires

En cas de survenue d'un ou plusieurs symptômes chez un enfant ou chez un adulte, la procédure de gestion d'un cas covid sera appliquée conformément au protocole sanitaire (voir protocole école).

Annexe

Protocole exceptionnel de service - Covid 19 - Restauration scolaire **Pour les agents:**

- Gestes COVID19 obligatoires
- EPI COVID19 obligatoires
- les EPI ne se prêtent pas
- Continuation de l'application des règles HACCP
- Nettoyage renforcé dans la fréquence pour tout ce que l'on touche plusieurs fois par jour (chariot; portes : four/frigo/communication...)
- Décontamination des emballages/évacuation immédiate de tous les cartons et emballages
- Désinfection après chaque passage du livreur
- Distanciation sociale 1 mètre mini / aucun contact physique
- Aérer régulièrement les salles
- Si agents en nombre important, la prise du repas doit respecter la distanciation ou bien se faire en petit comité, pas de face à face
- Espacer les tables dans le réfectoire (distanciation)
- En élémentaire, 2 enfants par tables en quinconce (sauf les table DUO où il n'y aura qu'un enfant)
- En maternelle 3 maximum par table octogonale*
- Les points d'eau des réfectoires ne doivent plus être accessibles aux enfants
- Condamner les fontaines à eau du réfectoire
- Tout le matériel à usage unique doit être jeté dans les poubelles prévues à cet effet.
- Prévoir un mode opératoire pour servir les enfants dans chaque réfectoire
- Pour l'élémentaire prévoir gourde ou bouteille d'eau individuelle ou service eau assuré par les agents durant le service
- Désinfection approfondie
- Optimisation de la place disponible dans les réfectoires (élémentaires et maternelles) pour l'accueil des enfants selon les niveaux

* se référer aux indications pour les tables (voir plus bas)

Réfectoires élémentaires :

1. L'enfant est passé aux sanitaires pour se laver les mains avant d'entrer dans le réfectoire.
2. Maintenir le lavage des mains dans le réfectoire en cas de besoin (gel hydroalcoolique à prévoir dans ce cas, sous la surveillance d'un adulte)
3. L'enfant prend place (assiette, couvert, verre)
4. L'agent lui sert l'entrée
5. Le plat chaud est distribué en service à table
6. La table est débarrassée par l'agent
7. Après chaque passage de l'enfant la place (table + chaise) est nettoyée et redressée pour le service suivant. La surveillante du groupe, ou un autre adulte présent, peut aider au nettoyage et au redressage.

*se référer aux indications pour les tables (voir plus bas)

Organisation de la chauffe (en 3 fois)

Le service à table doit être adapté aux conditions de travail :

1. L'entrée servie à table : mode opératoire habituel
2. Le plat chaud : 3 chauffés des barquettes chaque jour de cantine :
 - a- La première partie des barquettes qui sortent du four est immédiatement utilisée pour le service
 - b- les autres barquettes non utilisées pour le service en cours sont déposées dans la gastro (avec étuve ou bain-marie - utilisation de la banque chaude) et serviront pour le service suivant

Attention : pour le service suivant, ne sortir la barquette de la gastro qu'au moment du service

Voici un exemple de fonctionnement (les heures sont données à titre indicatif) :

CHAUFFE 1 : début 10H15/25 pour le service vers 11H (les barquettes du service suivant sont maintenues au chaud dans la gastro sur la banque chaude)

CHAUFFE 2 début 11H40 pour le service vers 12H 20 (les barquettes du service suivant sont maintenues au chaud dans la gastro sur la banque chaude)

CHAUFFE 3 vers 12H 55 pour être servie vers 13H40

Cette organisation nous permet de ne faire que 3 chauffés tout en assurant 5 services à table.

3. Le dessert servi à table : mode opératoire habituel

Organisation des tables élémentaires :

Les tables doivent être espacées de 1 mètre. Les enfants ne doivent pas pouvoir se toucher.

Indications pour les réfectoires :

- Table de 2 : 1 enfant
- Table de 4 : 2 enfants quinconce
- Table de 6 : 3 enfants quinconce
- Table ronde : 2 enfants

Exemple d'organisation horaire :**Elémentaire**

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
Heure d'entrée de la classe dans le réfectoire	11h	11h40	12h20	13h	13h40

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction de chaque école.

Réfectoires maternelles :

1. L'enfant est passé aux sanitaires pour se laver les mains avant d'entrer dans le réfectoire
2. Maintenir le lavage des mains dans le réfectoire en cas de besoin (gel hydroalcoolique à prévoir en cas de besoin, sous la surveillance d'un adulte)
3. La table est dressée avant l'entrée de l'enfant
4. Les enfants sont placés par l'agent à table, 3 enfants par table*
5. L'eau est servie par les agents
6. L'entrée, le plat chaud ainsi que le dessert sont servis comme d'habitude
7. Le débarrassage est effectué par les agents
8. Après chaque service la place à table, ainsi que la chaise, est nettoyée et redressée pour le service suivant

* se référer aux indications pour les tables (voir plus bas)

Organisation des tables maternelles :

Préconisations :

Les tables doivent être espacées de 1 mètre. Les enfants ne doivent pas pouvoir se toucher.

Indications pour les réfectoires :

- Table octogonale de 8 : 3 enfants

Maternelle

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3
Heure d'entrée de la classe dans le réfectoire	11h	12h	13h

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction de chaque école.