

FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LA COMMUNE DE FERIN

DANS LE CADRE DU PROTOCOLE SANITAIRE

Compte tenu de l'épidémie de COVID 19, voici la nouvelle organisation pour accueillir les élèves qui mangent au restaurant scolaire.

LES GESTES BARRIERES SONT TOUJOURS OBLIGATOIRES



Les enfants inscrits à la cantine sont récupérés dans chaque classe par un encadrant différent.

Chaque groupe passe aux lavages des mains puis aux toilettes puis se relave les mains.

Les élèves de maternelle : sont accueillis dans une partie du restaurant scolaire qui leur est destinée.

Les plus petits mangent par classe et sont distanciés à table.

Après le repas, les enfants se retrouvent dans une zone de la cour d'école qui leur est réservée et par mauvais temps ils sont dans la salle d'Evolution.

Les élèves de primaire : mangent « par classe » : à une table ne s'assoient ensemble que des élèves d'une même classe.

Tous les élèves ont une place définie soit par table de 4 ou 6 places.

Afin d'organiser au mieux la répartition des groupes, nous avons aménagé la partie haute du restaurant scolaire où 12 élèves peuvent y déjeuner.

2 m de distance entre chaque groupe.

Le port du masque est obligatoire même lorsqu'ils sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson.

- Ils le jettent dans une poubelle destinée à cet effet,
- Si c'est un masque personnel en tissu, ils le déposent dans leur poche de manteau

(Un sachet fourni par les familles au nom de l'enfant serait idéal).

Masque chirurgical de TYPE 2 et Masque en tissu Catégorie A : Les SEULS autorisés.

Ils sont servis à table, enfin installés, ils peuvent enlever leur masque et se restaurer. Après le repas terminé, chaque enfant met un nouveau masque, et attend que tout le groupe finît son repas.

Les brocs d'eau pleins sont placés sur les tables en début de service par le personnel de la cantine.

Le pain et l'eau sont resservis par la personnel encadrant.

Après le déjeuner, les enfants se dirigent vers la cour de récréation ou sous le préau par mauvais temps.

Les entrées et sorties sont dissociées.

Quatre zones matérialisées au sol accueillent chaque classe afin d'éviter le brassage des enfants.

En fin de repas, il n'y a plus de débarrassage des plateaux, suivant le protocole sanitaire de LYS RESTAURATION Traiteur pour notre collectivité.

Il est fortement conseillé de prévoir un masque supplémentaire pour les enfants qui vont en garderie.

Pour votre information, nous désinfectons régulièrement le restaurant scolaire par nébulisation anti-virucide.

Consignes mises en place le 1^{er} septembre 2020

Mise à jour le 9 novembre 2020

Repère pour l'organisation de la restauration en contexte COVID FEVRIER 2021

Mise à jour le 8 février 2021

Le Maire,

Michel FEDERENCINO



L'Adjointe aux Affaires Scolaires,

Evelyne COYAUX



✂.....

Famille :

Nous avons pris connaissance du dernier protocole sanitaire de Février 2021 du restaurant scolaire « DAME TARTINE ».

A déposer dans la boîte aux lettres extérieure de la mairie

Signature