

## SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

### Protocole dans le cadre du COVID 19

Dans le cadre de la crise sanitaire, un Plan de Maîtrise Sanitaire est mis en place, permettant la reprise du service de restauration scolaire. Ce plan décrit l'ensemble des mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire. Ce protocole s'**appliquera jusqu'à nouvel ordre** (au plus tôt jusqu'à la date de fermeture de l'établissement pour la période estivale).

#### 1- RETROPLANNING DE MISE EN FONCTION DU SERVICE DE RESTAURATION

Durée estimative	Date	Acteurs identifiés	Interventions
3 jours	6 mai 7 mai 11 mai	Autorité fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commande des équipements et produits nécessaires (gants, savon, gel, masques, visière...)</li> <li>- Organisation de l'équipe de restauration (horaires, poste de travail, protocoles)</li> </ul>
3 jours	12 mai 13 mai 14 mai	Equipe de restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyage et désinfection de la restauration (Dépoussiérage, nettoyage et désinfection de l'ensemble des matériels non protégés, lavage et désinfection de l'ensemble des petits matériels)</li> <li>- Balisage et organisation du réfectoire</li> <li>- Démarrage des matériels afin de vérifier leurs fonctionnements</li> </ul>
		Autorité fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commande des repas auprès de la société de restauration</li> <li>- Validation de l'organisation travaillée avec les agents dans le cadre de l'activité en présence des usagers</li> </ul>
1 jour	15 mai	Equipe de restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fin des nettoyages,</li> </ul>
		Autorité fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Finalisation et information de l'équipe de l'organisation des postes de travail</li> </ul>
18 mai	Equipe de restauration		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lancement des opérations du réchauffage de plats</li> </ul>
	Equipe d'entretien et autorité fonctionnelle		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Débriefing en fin de service sur l'organisation et ajustement de l'organisation si besoin (bilan de fonctionnement)</li> </ul>

## **2- CONSIGNES GENERALES DE SECURITE**

- **Appliquer les gestes barrières relatives au SARS-CoV-2.**
  - \* **Se laver les mains avec de l'eau et du savon, ou du gel hydro alcoolique le plus souvent possible**
  - \* **Se distancier d'au moins 1 mètre** entre les agents.
  - \* **Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir jetable à usage unique**
  - \* **Saluer sans se serrer la main. Eviter les embrassades.**
  - \* **Mettre en permanence à disposition sur ou à proximité des postes de travail, des consommables : gel hydro alcoolique, lingettes, savon, papier absorbant, poubelle mobile non manuelle et sacs**
- Selon les directives du Conseil scientifique COVID 19, du 24 avril 2020,  
**« Des masques alternatifs de production industrielle ou artisanale antiprojection devront être portés par les personnels dans l'établissement scolaire ».**
- **Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels.**
- Porter les équipements de protection individuelle habituels répondant au principe de l'HACCP et aux bonnes pratiques d'hygiène liées au métier. S'assurer d'un lavage quotidien (au minimum 30 minutes à 60°C).

### **Equipements de Protection Individuelle (EPI)**

**Portez votre équipement de protection individuelle habituel : blouse et sur blouse, chaussures de sécurité, masque, charlotte.**

**Portez de gants à usage unique, jetables.**

Il est conseillé de changer de gants à chaque service.

**Vos EPI doivent être changés tous les jours et votre blouse doit être lavée au sein de l'école (au minimum 30 minutes à 60°C).**

**Les Equipements de Protection sont strictement Individuels et personnels.  
Ils ne peuvent en aucun cas être partagés entre plusieurs agents.**

- **Affichages**
  - Afficher les gestes barrières.
  - Afficher « PROCEDURE POUR SE NETTOYER CORRECTEMENT LES MAINS »
- Respecter les principes de l’HACCP et les bonnes pratiques d’hygiène liées au métier
- **Renforcer le plan de nettoyage/désinfection** (périodicité et suivi), des surfaces de travail, des locaux sociaux, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et interrupteurs, plus généralement de tout objet et surface susceptible d’avoir été contaminé (en contact avec les mains),

## Matériels et produits



Veiller quotidiennement à l’approvisionnement de :

- ✓ Savon en quantité suffisante et de gel hydroalcoolique **virucide (EN 14476)**
- ✓ Papier à usage unique
- ✓ Gants
- ✓ Sur blouse, Charlotte, Masques

Entretien des locaux et des surfaces avec matériel et produits tout en respectant la **norme** :

- ✓ Un produit nettoyant et un produit désinfectant répondants à la norme EN 14476 (virucide) ou
- ✓ Un produit multi-usage nettoyant/désinfectant répondant à la norme EN 14476 (virucide) ou Lingettes désinfectantes. A n’utiliser que sur des petites surfaces après le nettoyage.

## Précautions organisationnelles pour les personnels

- ❖ Présence d’une seule personne dans les vestiaires
- ❖ Les téléphones professionnels doivent être désinfectés à chaque utilisation

La modification des emplois du temps et des horaires peut être envisagée au vu des charges différentes de travail : plus tôt le matin, ou plus tard le soir, semble possiblement envisageable en fonction du fonctionnement de l’école.

### 3 - SERVICE ET ACCUEIL DES CONVIVES

- Organiser les flux à l’aide de marquage au sol.
- Espacer les tables où déjeunent les convives.
- Limiter le nombre de convives par table en respectant les distances préconisées entre les individus.

<b>Avant le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aérer les locaux avant l'arrivée des convives.</li> <li>❖ Se laver les mains en arrivant sur site pour le personnel présent.</li> <li>❖ Positionner des distributeurs de solution hydro alcoolique à l'entrée/sortie du restaurant.</li> <li>❖ Approvisionner en savon liquide et essuie-mains dans les sanitaires</li> <li>❖ Assurer un nettoyage et une désinfection approfondis des locaux préalablement à l'ouverture du restaurant</li> <li>❖ Assurer un nettoyage et une désinfection approfondis des surfaces et objets (tables, chaises, plans de travail, poignées de porte, interrupteurs, micro-onde, etc...) préalablement à l'ouverture du restaurant.</li> <li>❖ Organiser le lavage des mains avant et après le repas pour les convives.</li> <li>❖ Porter masque, charlotte, blouse ou tablier jetable, gants usage unique</li> </ul>
<b>Pendant le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Rappeler oralement les gestes barrières aux élèves au début de chaque repas notamment le fait de ne pas partager de la nourriture, de l'eau, des couverts...</li> <li>❖ Servir en eau les convives</li> <li>❖ Servir les plats avec le chariot, suivant les sens de circulation.</li> </ul>
<b>Après le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Procéder au nettoyage et à la désinfection approfondis des locaux.</li> <li>❖ Procéder au nettoyage et à la désinfection approfondis des surfaces et objets (tables, chaises notamment les dossiers, poignées de porte, interrupteurs, micro-onde, etc...)</li> <li>❖ Désinfection du chariot</li> <li>❖ Se laver les mains avant le départ du site pour le personnel présent.</li> <li>❖ Aérer les locaux après le départ des convives.</li> </ul>

## CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



Se laver  
très régulièrement  
les mains



Tousser ou éternuer  
dans son coude  
ou dans un mouchoir



Utiliser un mouchoir  
à usage unique  
et le jeter



Saluer  
sans se serrer la main,  
éviter les embrassades

Vous avez des questions sur le coronavirus ?

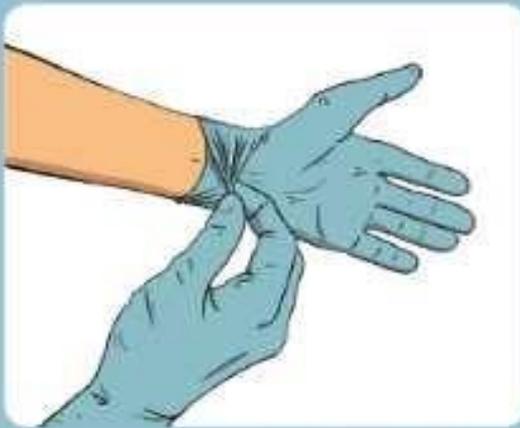


[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)



0 800 130 000  
(appel gratuit)

## Procédure pour retirer correctement les gants



**1.** Pincer le gant au niveau du poignet. Éviter de toucher la peau.



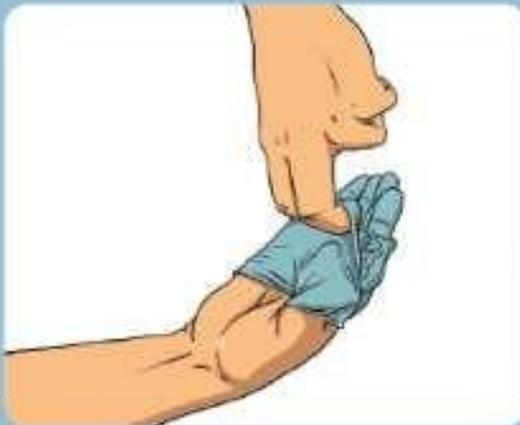
**2.** Retirer le gant.



**3.** Le garder au creux de la main gantée ou le jeter.



**4.** Glisser les doigts à l'intérieur du deuxième gant. Éviter de toucher l'extérieur du gant.



**5.** Retirer le deuxième gant.



**6.** Une fois les gants ôtés, les jeter. Se laver les mains.

## Procédure pour se nettoyer correctement les mains

4



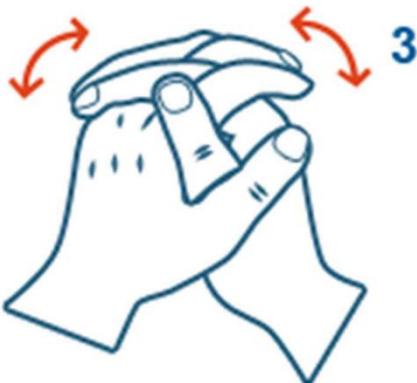
Paume contre paume

1



Paume de la main droite sur le dos de la main gauche et paume de la main gauche sur le dos de la main droite

2



Paume contre paume, doigts entrelacés

3



Dos des doigts contre la paume opposée avec les doigts emboîtés

4



Friction circulaire du pouce droit enchâssé dans la paume gauche et vice versa.

5



Friction en rotation en mouvement de va-et-vient et les doigts joints de la main droite dans la paume gauche et vice versa.

6

