

RENFORCEMENT DU PROTOCOLE DE RESTAURATION SCOLAIRE A COMPTER DU 08 FEVRIER 2021

Ouverture des sites.

La restauration scolaire est à ce jour privilégiée.

Sur les sites d'Arlecan et de Locquénil, elle est organisée en deux services, dans les lieux habituels.

Sur le site de Calloc'h, le réfectoire ainsi qu'une seconde salle sont exploités simultanément pour permettre d'accueillir tous les élèves sur un seul service.

Prise en charge des demi-pensionnaires.

En cas de symptômes évoquant la Covid-19 ou de fièvre (supérieur ou égal à 38,0°C) constatés chez un élève, celui-ci ne pourra pas être accueilli.

Dès lors, l'enfant sera isolé en attendant l'arrivée de la famille qui en parallèle, aura été contactée pour venir récupérer l'enfant.

Non brassage.

Le service est organisé de façon à ce qu'il n'y ait pas de brassage possible entre les élèves de classes différentes.

Au réfectoire, toutes les classes sont séparées les unes des autres par 2 mètres de distance.

L'espace « cour » est divisé de sorte que les classes qui la partagent en même temps, soient séparées les unes des autres pendant la récréation du midi. Il est à noter que l'accès aux structures de jeux et bancs est autorisé à condition que l'école le permette aussi pendant la journée à une seule classe.

Distanciation.

Les élèves d'une même classe déjeunent ensemble. Autant que faire se peut, chacun reprend la même place à table tous les jours.

En maternelle, les enfants mangent ensemble.

A partir du CP (6 ans), ils sont placés en quinconce à table pour permettre une distanciation d'un mètre et ne pas être assis les uns en face des autres.

Gestes barrière.

Masques. Les élèves à partir du CP portent un masque « grand public » de catégorie 1.

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

Lavage des mains. Les élèves continuent de réaliser une hygiène des mains correcte et fréquente, au minimum en entrant et en sortant du lieu de restauration. Le lavage des mains se fait uniquement au savon; le gel-hydro alcoolique n'est pas proposé aux élèves, la passage par les sanitaires est obligatoire.

Désinfections toutes surfaces. Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, après chaque service. Les sols, équipements, sanitaires, poignées, interrupteurs, etc. sont désinfectés tous les jours.

L'aération de l'espace de restauration est fréquemment assurée au long de la journée.

Circulation dans les locaux.

La porte d'entrée et la porte de sortie sont définies de façon à ce que le sens de circulation évite le croisement entre les groupes d'élèves.

Pour tout déplacement à l'intérieur des bâtiments, les élèves doivent porter le masque.

A table.

Les élèves ne se servent plus et se font servir à l'assiette. Le pain et l'eau ne sont plus en libre accès; les manipulations de ces éléments ne sont plus faites que par les adultes (une carafe par agent pour le service de l'eau par exemple).

Les élèves ne participent plus au débarrassage.