

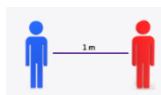


Les éléments *en italique et en vert* ci-dessous sont des éléments nouveaux, repris dans le protocole sanitaire national du 16/1/2021.

Information

- ✓ Un rappel des mesures barrières est effectué par l'animateur à plusieurs reprises, sous forme ludique (à l'oral via l'animateur, ou via utilisation de supports vidéo ou audio).
- ✓ Les règles d'hygiène et gestes barrières font l'objet d'un affichage dans les salles de restauration.

Distanciation et brassage



- ✓ La distanciation physique doit être maintenue entre les enfants de classes différentes (pas entre les enfants d'une même classe).
- ✓ Les flux et la densité des enfants sont organisés en respectant la distance d'au moins un mètre entre les groupes d'enfants appartenant à une même classe.
- ✓ *Il convient de faire déjeuner les élèves d'une même classe ensemble et, toujours à la même table.*
- ✓ Une distance d'au moins un mètre est respectée entre les groupes.
- ✓ Afin de limiter le brassage entre enfants et groupes d'enfants, un balisage des sens de circulation et de la distanciation à respecter est mis en place dans les restaurants scolaires.
- ✓ Les plages horaires et le nombre de services sont adaptés de manière à limiter les flux et la densité d'occupation et à permettre la limitation du brassage.
- ✓ Dans la mesure du possible, les entrées et les sorties sont dissociées.
- ✓ Les assises sont disposées de manière à éviter d'être face à face voire côté à côté (par exemple en quinconce) lorsque cela est matériellement possible.
- ✓ Distribution de l'eau par un encadrant.
- ✓ Passage au self par groupe en primaire, avec service individuel de plateaux et de couverts (dressage au plateau à l'avance) et repas servis à table en maternelle (dressage à l'assiette à l'avance).

Port du masque



- ✓ Les personnels ainsi que les enfants du CP au CM2 portent un masque en permanence, y compris pendant leurs déplacements.
- ✓ *Le port du masque est obligatoire pour les enfants de primaire même lorsqu'ils sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson.*

Lavage des mains :



- ✓ Avant et après le repas, le lavage des mains est obligatoire durant 30 secondes.

Le nettoyage et la désinfection des locaux et matériels :

- ✓ *Les tables du restaurant sont nettoyées et désinfectées au minimum après chaque service et si possible, après chaque repas.*

La ventilation des classes et autres locaux :



- ✓ Les portes et fenêtres du restaurant scolaire, restent ouvertes durant tout le temps de la restauration (si la météo le permet).
 - ✓ *Il est préconisé de contrôler le renouvellement de l'air, par exemple par l'utilisation de capteurs de CO₂.*
-