

## **Protocole restauration (Validé en CHSCS le 15/09/20)**

- 1- Les réfectoires sont portés au nombre de trois afin de séparer les différentes tranches d'âge. La maternelle se restaure désormais sur sa zone.
- 2- L'accès aux réfectoires ne peut se faire que sur des horaires précis avec un nombre limité d'élèves dans la file d'attente.
- 3- Les élèves ont l'obligation de se laver les mains avant d'entrer dans la zone de restauration.
- 4- L'installation à table se fait en respectant la distance d'un mètre avec un maximum de trois élèves par table.
- 5- Une prise de température complémentaire est effectuée à l'occasion du repas.
- 6- Le pain n'est plus manipulé mais déposé directement par le personnel de cantine sur les plateaux.
- 7- Plus globalement, il n'est plus possible d'amener et de partager de la nourriture entre les élèves (gâteaux d'anniversaires...)