

## **Protocole restauration (Validé en CHSCS le 15/09/20 et mis à jour le 11/01/22)**

- 1- Les réfectoires sont portés au nombre de trois afin de séparer les différentes tranches d'âge.
- 2- La maternelle se restaure sur sa zone. Les autres classes déjeunent par cycle ou par niveau avec une logique d'occupation alternée des réfectoires.
- 3- L'accès aux réfectoires ne peut se faire que sur des horaires précis avec un nombre limité d'élèves distanciés dans la file d'attente.
- 4- L'accès au réfectoire pour un groupe se fait après le départ du groupe précédent.
- 5- Pour éviter le contact avec les tables, les repas sont pris sur des plateaux.
- 6- Du personnel de nettoyage est mis à disposition pour veiller à l'hygiène des lieux.
- 7- Les réfectoires sont aérés en permanence et équipés de purificateurs d'air.
- 8- Les élèves ont l'obligation de se laver les mains avant d'entrer dans la zone de restauration.
- 9- L'installation à table se fait en respectant la distance d'un mètre avec un maximum de trois élèves par table.
- 10- Plus globalement, il n'est plus possible d'amener et de partager de la nourriture entre les élèves (gâteaux d'anniversaires...)