

Dispositions prises par la commune pour la restauration

- La restauration s'effectuera au réfectoire, sous la surveillance d'un adulte. Le service ne sera pas un self comme habituellement afin d'éviter les contacts multiples et d'assurer une sécurité maximum.
- Chaque agent ou animateur sera équipé d'un masque.
- Les règles d'un minimum d'un mètre seront bien entendu respectées.
- Seul le nombre de chaises correspondant aux places « autorisées » sera laissé aux tables. Toutes les autres chaises seront enlevées.
- Les plateaux avec les couverts, le verre, broc d'eau individuel, entrée, fromage, dessert et pain seront déjà positionnés à la place où l'enfant devra s'asseoir.
- Les enfants entreront un à un, iront se laver les mains et seront dirigés vers leur place.
- Un rappel oral sera effectué sur les mesures barrières aux élèves au début de chaque repas notamment sur le fait de ne pas partager la nourriture, l'eau, les couverts et de bien rester assis à leur place.
- Le personnel de la cantine servira le plat chaud à chaque enfant à leur place sans self.
- A la fin du repas, les enfants réuniront dans leur plateau leurs restes et déchets alimentaires et repartiront un à un, selon consignes données par les adultes en passant par le lavage des mains.
- Après le passage de chaque enfant, le personnel d'intendance assurera le nettoyage et la désinfection des tables et des chaises selon le protocole sanitaire réglementaire.
- Il n'y aura pas d'utilisation de micro-ondes collectifs.
- Les locaux seront aérés au maximum, avant et après le repas et entre chaque service au minimum 10 à 15 minutes en ouvrant les fenêtres et les portes pour faciliter une bonne ventilation