



N° de fiche	Titre de la fiche protocolaire	Dernière mise à jour
FPA n°4	Gestion sanitaire des services de restauration – Site de Mearag	08/02/2021

Gestion sanitaire du self

- Accès au self de 11h30 à 14h00 uniquement
- Port de masques de protection et de gants obligatoire par les personnels durant tout le service
- Port du masque obligatoire pour tous les usagers, même lorsqu'ils sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson
- Lavage des mains avec du gel hydroalcoolique à l'entrée du self
- Balisage des sens de circulation
- Disposition des plateaux pré-équipés (couteau, fourchette, cuillère, verre, serviette, entrée froide, pain, dessert) sur les tables.
- Chaises disposées en quinconce (de manière à éviter d'être en face à face ou côte à côte)
- Distanciation d'au moins deux mètres entre chaque élève
- Plat chaud remis par les personnels du service de restauration
- Mise à disposition de bouteilles d'eau individuelles
- Changement de masque à la sortie du self par les usagers
- Entrée et sortie du self par deux portes distinctes, systématiquement ouvertes pendant le service
- Lavage des mains aux lavabos extérieurs après le repas
- Contrôle du respect du protocole sanitaire effectué par un surveillant de la vie scolaire
- Nettoyage et désinfection des locaux avant et après chaque service (mise en place de 2 services, à 11h30 et à 12h30) par les personnels du service de restauration (utilisation d'eau javéalisée à 10% ou d'alcool à 70°C et de lingettes jetables)

Gestion sanitaire de la cafétéria

- Port de masques de protection et de gants obligatoire par les personnels du service de restauration
- Port du masque obligatoire lors de la commande par l'utilisateur
- Lavage des mains par l'utilisateur avant de la prise de la commande
- Nettoyage et désinfection de la cafétéria avant l'arrivée des premiers usagers et après chaque récréation
- Balisage du sens de circulation

La direction du LFC

