

Mairie de Cepoy

Protocole de la restauration scolaire et locaux et de la garderie du matin et du soir à partir du 1 septembre 2020

1. La tenue des agents pour la restauration.

Les agents de la restauration scolaire doivent obligatoirement porter la tenue obligatoire a la cantine .

- chaussure de sécurité
- blouse
- charlotte
- gant
- masque

Ceux-ci devront appliquer les gestes barrières conseillés par le gouvernement pour le collectivité.



- se laver les mains très régulièrement de préférence avec du savon et de l'eau
- éviter de ce toucher le visage
- tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- utiliser un mouchoir a usage unique et le jeter après utilisation
- garder une distance avec tous les tiers, ne pas se serrer les mains ou s'embrasser pour se saluer

le port du masque est obligatoire quand les distanciations n'est pas possible.

2. Arrivée des enfants à la cantine.

- Les enfants passeront aux toilettes avant le repas et iront faire le nettoyage des mains. Les enfants se laveront les mains avec du produit mains.
- Du gel hydro alcoolique sera à disposition des enfants avant l'entrée dans l'office de restauration.
- Le chef de cuisine redonnera les consignes et le règlement pour le temps repas et le temps interclasse.
- Les agents placeront les enfants par groupe (classe entière).

3. Service en cantine

- Les enfants seront servis à l'assiette pour tous les plats (entrée, plat de résistance, fromage, dessert).
- Le pain et l'eau seront servis par les agents formés au service et à la sécurité.
- Aucun déplacement des enfants non justifié ne sera toléré lors du repas.
- Des serviettes jetables seront fournies aux enfants lors du repas
- Une fois le repas fini les agents de services prendront les enfants par classe et ceux-ci passeront par aux toilettes et lavabo pour que les enfants aillent se laver les mains
- Deux services sont prévus pour la rentrée : un en primaire et un en maternelle
























Surveillance des enfants par nos agents et par classe jusqu'à la reprise des cours prévus.


























Zone cuisine et cantine protocole pendant et après le repas.

- Le personnel de cantine servira à l'assiette les enfants ainsi que l'eau et le pain.
- Ils jetteront les restes dans des poubelles bien appropriées.
- Les serviettes assiettes jetables seront évacuées dans des sacs de couleur jaune et pas mélangées avec les autres détritrus.
- La désinfection des tables se fera avec un produit de désinfection bactéricide après le départ de toutes les classes.
- Interdiction de passer l'aspirateur dans la salle de restauration tant que des personnes sont dans ce local(après oui) un balayage à sec et semi humide se fera.
- Puis un lavage de sol avec un produit 3D prévu dans le protocole de désinfection sans rinçage.

Nettoyage des classes et sanitaires pendant le temps repas et en fin de journée.

Des agents de la restauration et du nettoyage des locaux seront à faire l'entretien des locaux et sanitaire pendant la restauration des enfants selon des protocoles définis.(fiche de travail et procédures)

QUOI	FREQUENCE	AVEC	COMMENT
-Intérieurs des cuvettes et des urinoirs	Tous les jours, jusqu'à 3 passages/jour en désinfection + vérification des poubelles et consommables	Produit désinfectant bactéricide virucide norme 14476, RESPECTER LE TEMPS D'ACTION	  OU     Centrale désinfection VAPORISER LA SOLUTION LAISSER AGIR
-Extérieurs des cuvettes et des urinoirs -laves mains, robinetterie			 OU    Centrale désinfection VAPORISER LA SOLUTION LAISSER AGIR Essuyer <i>(Je change de lavette ou frange après avoir traiter une zone)</i>
-Portes -Poignets -Interrupteurs -Distributeurs -Poubelles -Séparations			       VAPORISER LA SOLUTION LAISSER AGIR Essuyer Approvisionnement des consommables <i>(Je change de lavette ou frange après avoir traiter une zone)</i>
Sols			    OU   ELIMINER LES RESIDUS Centrale désinfection RACLER OU VERIFIER L'EVACUATION DE L'EAU

1 -Préparer son chariot 	2 -Aérer 	3 - Port des E.P.I. 	4 -Tirer les chasses 
5 -Vaporiser la solution désinfectante et laisser agir     	6 - Recharger   	7- Vider Changer les sacs poubelles 	
8 -Balayer 	9- Nettoyer les miroirs 	10- Essuyer les poignets et les interrupteurs 	11- Essuyer les faïences et les dévidoirs 
12 -Essuyer les lavabos/robinets 	13 -Brosser les urinoirs/cuvettes 	14 -Tirer les chasses 	15 - Essuyer les éléments sanitaires 
16 - Laver le sol 	17 -Informers les usagers 	18 - Entretenir son matériel 	19 -Fermer 

- En fin de journée les agents de nettoyage en l'absence obligatoire des professeurs dans leurs classes effectueront un nettoyage et désinfection très poussés.
- Une formation des produits et procédures a été donnée par le chef de la restauration le lundi 11 mai 2020 à 8h à tout le personnel.
- Fiches produits et sécurités a disposition.

Produits mis à disposition par la mairie

- **Masques pour les agents municipaux.**
- **Produit bactéricide**
- **Lavette jetable**
- **Poubelle avec couvercle**
- **Gant**
- **Gel hydro alcoolique**
- **Papier jetable en rouleau**
- **Produit lavage pour les mains.**

Personnels municipaux mis à disposition

MATERNELLE

ATSEM : SURVEILLANCE SERVICE NETTOYAGE LOCAUX

Isabelle Magali et Sylvie en maternelle 1 agent par classe 1 service 11h30

PRIMAIRE

SERVICE ET SURVEILLANCE

Aurélie Malory Sabrina Julie 2 SERVICES 11H30 ET 12H15

CUISINE ET VAISSELLE ET NETTOYAGE CANTINE

Claude et Magali L et Malory en maternelle

NETTOYAGE LOCAUX

Sabrina Julie primaire ET Malory primaire et maternelle

GARDERIE DU SOIR ET MATIN.

Agents référents : Claudine et Aurélie

- La garderie du matin et du soir se fera de nouveau dans les locaux du château aux mêmes heures.
- Le même protocole qu'à l'école s'appliquera pour le nettoyage et désinfection. Les produits utilisés seront les mêmes.

Infirmierie.

Agents référents : Claude leroy et Claudine Baudenon.

- En l'absence de ceux-ci : Sandra Parrodat, directrice de l'école de Cepoy