

## COLLEGE DU SERVOIS – LA CHAPELLE EN SERVAL

### PROTOCOLE SANITAIRE – rentrée scolaire 2020-2021.

#### - RESTAURATION

##### La cuisine :

Respect de la méthode HACCP d'hygiène et de sécurité alimentaire, avec les gestes et produits adaptés à toute contamination. Tout le personnel a reçu une formation à son arrivée et est opérationnel sur chaque poste

- Livraison et stockage
- Préparation des repas
- Service
- Plonge
- Entretien des locaux ;

##### Service et repas des demi-pensionnaires :

La salle des repas : 113 places sont disponibles et sont installées dans le respect de la distanciation physique, 1 m minimum entre chaque convive, face à face ou côte à côte. Les espaces sont organisés de manière à maintenir la plus grande distanciation possible entre les demi-pensionnaires.

Trois à quatre services sont envisagés.

Après s'être lavé les mains, l'enfant passera au self-service en respectant la distance de 1 m. Un marquage au sol est prévu. Il prendra un plateau et au passage du self-service il sera servi par les agents de restauration.

Les Agents dans le respect des règles d'hygiène et des gestes barrière préparent et donnent au passage sur chaque plateau individuel les couverts, le verre, le pain. Les brocs d'eau sont remplis et disposés sur chaque table et entre les services.

L'enfant rejoint sa place et déjeune.

Après son repas l'enfant se dirigera dans le respect de la distanciation physique de 1 m minimum un marquage au sol est prévu à la plonge, déposera et déchargera son plateau à la plonge qui sera récupéré par l'Agent préposé à la plonge.

L'enfant ira se laver les mains.

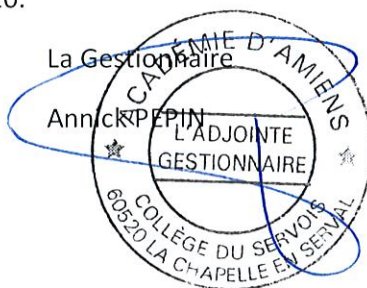
Les Agents de restauration procéderont au nettoyage approfondi de l'ensemble des locaux utilisés après et entre les services ;

Une VMC est en place et elle vérifiée par la Société de maintenance compétente, les locaux seront aérés régulièrement avant et après les services.

La Chapelle en Serval le 27 août 2020.

La Chef de cuisine

Kathy SADIN



La Principale

Isabelle GOUINEAU

