



PLAN DE REPRISE D'ACTIVITE
*MODALITES DE FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE
RESTAURATION*



- Aération de l'espace de restauration.
- Contrôle de la matérialisation des espaces utilisables, de l'affichage et de la signalétique. En cas d'élément manquant, prévenir immédiatement le service d'intendance.
- Entre 09h00 et 10h15, contrôle de l'état des réservations dans les salles de classe et transmission au service d'intendance et au service de restauration.
- Préparation des plateaux repas et dressage sur les tables.
- Arrivée des élèves en trois temps : 12h00, 12h30 et 13h00.
- Dépose du masque à l'entrée dans le réfectoire et jet dans le conteneur prévu s'il s'agit d'un masque à usage unique. Rangement dans une pochette fermée s'il s'agit d'un masque lavable.
- Désinfection des mains à l'aide de gel hydroalcoolique à l'entrée dans le réfectoire.
- Installation dans le réfectoire aux endroits indiqués (12h00 en zone 1, 12h30 en zone 2 et 13h00 en zone 3).
- Déjeuner en 45 minutes. Utilisation possible du téléphone portable à l'issue du repas.
- Débarrassage et sortie du réfectoire table par table.
- Désinfection des mains à la sortie du réfectoire.
- Utilisation de la laverie et évacuation des déchets.
- Mise en œuvre du protocole de nettoyage et de désinfection.

