



Mesures à appliquer

- ❖ Privilégier la restauration collective dans les lieux habituels (cantine, réfectoire, autre).
- ❖ Organiser les flux et la densité des élèves en respectant la distance d'au moins un mètre entre les groupes d'élèves dans les écoles maternelles. S'agissant des élèves des écoles élémentaires et des collèges, lorsque le respect de la distance d'un mètre entre élèves est matériellement impossible, il convient de faire déjeuner les élèves d'une même classe ensemble et de respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres groupes. Les élèves des lycées respectent la distance d'un mètre minimum dans les espaces de restauration.
- ❖ La gestion des matériels collectifs (plateaux, couverts, brocs d'eau, etc.) est adaptée pour limiter les contacts.
- ❖ Organiser le lavage des mains avant et après chaque repas.
- ❖ En cas d'assistance aux élèves pour la prise des repas, veiller à ce que les personnels portent un masque.
- ❖ Nettoyer les sols et les surfaces une fois par jour.
- ❖ Nettoyer et désinfecter les tables après chaque service.
- ❖ Prévoir les modalités de distribution d'eau de manière à limiter les contacts.
- ❖ L'utilisation éventuelle de fours à micro-ondes collectifs est possible (sous le contrôle d'un adulte à l'école primaire) en assurant une désinfection régulière des poignées et boutons de commande.
- ❖ L'usage des fontaines à eau est permis en assurant un nettoyage régulier.
- ❖ Adapter la distribution des repas et des couverts pour limiter les contacts.
- ❖ Aérer le local de prise des repas avant et après, en ouvrant les fenêtres par exemple, ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation.
- ❖ Déposer les déchets dans des poubelles équipées de sacs. Vider les poubelles quotidiennement.