



FICHE PRÉVENTION

Organisation de la distribution en self milieu Scolaire

Dans le cadre de la prévention du COVID-19, nous vous prions de trouver ci-dessous les mesures de protections individuelles et collectives à mettre en place au sein de votre restaurant. **Valider les moyens sanitaires en accord avec le client.**

Afin de garantir la sécurité de nos salariés, et de l'ensemble de nos convives, il est impératif de respecter **les gestes barrières** :

Se laver les mains régulièrement (minimum toutes les heures), supprimer les embrassades saluer sans se serrer la main, se couvrir le nez et la bouche lors d'éternuements et toux, utiliser des mouchoirs à usage unique et les éliminer après leur utilisation.

Pour les personnes qui présentent de la fièvre, il est demandé de ne pas se rendre sur son lieu de travail, de contacter son médecin traitant et d'alerter son responsable hiérarchique.

DISTRIBUTION EN SELF

- Port obligatoire d'un masque lors de la période de distribution des repas. Lors du service, cette mesure de protection est complétée par le port d'une visière lorsque la distanciation d'un mètre avec les convives ne peut être respectée. (ex : remise de plateau...). **Ces mesures ne se substituent pas au respect de la distanciation sociale, qui reste la mesure la plus efficace de prévention de l'épidémie**

ORGANISATION

- Simplifier les prestations pour gagner en fluidité au service.
- Arrêter temporairement les salad' bars, bar à légumes, desserts bar. Possibilité de préparer des assiettes de crudités filmées ou réaliser la distribution par les équipes de restauration
- Laisser les portes ouvertes de la salle de restauration pour éviter les manipulations
- Adapter le temps de la pause méridienne des élèves et la plage horaire d'ouverture du restaurant pour espacer au maximum les passages et donc les effets de rassemblement (exemple : pause initiale à: 12H/14H - revue à: 11H30/14H30)
- Définir des ordres de passage des élèves par étage et/ou par bâtiment afin de limiter les regroupements et faciliter leur accompagnement au restaurant.
- Envisager si nécessaire la réquisition d'espaces ou salles supplémentaires de consommation. Si l'espace défini est éloigné, envisager la distribution en plateau repas (Cf. fiche prévention distribution cafétéria).

FICHE PRÉVENTION

Organisation de la distribution en self milieu Scolaire

A L'ENTRÉE DU RESTAURANT

- Préparation par le personnel de restauration du plateau convive constitué de verre, couverts et serviette.
- Respecter, dans la mesure du possible, une distance de protection sanitaire d'un mètre. Mettre un repérage au sol à la remise des plateaux (exemple : trépieds, scotch etc...), voir pour la file d'attente.
- Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (savons, sacs poubelle...)
- Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires (2 fois par jour), et assurez-vous en permanence de la présence de savon et des moyens de séchage (papier à usage unique, séchoir).

LIGNE DE SELF

- Mise à disposition par le personnel de restauration de doses individuelles de sel, poivre, mayonnaise, ketchup, moutarde, vinaigrette, pain etc...
- Agrémenter les plats par le personnel de restauration (exemple : fromage râpée)
- Supprimer les carafes et proposer des boissons individuelles
- Nettoyer les rampes de service toutes les trentes minutes à l'aide du désinfectant de surface DRYSAN OXY (sans rinçage). En cas de rupture, se reporter à la fiche prévention : protocole de solution alternative de désinfection des équipements et locaux.

SALLE DE RESTAURANT

- Positionner les tables et les chaises de manière à respecter une distance d'un mètre entre chaque convive, sans face à face.



CAISSE

- Limiter les contacts au paiement (exemple : déposer les tickets de caisse sur les plateaux), privilégier les paiements par badge ou carte sans contact à effectuer par les convives,.
- Utilisation de lingettes désinfectantes pour la caisse tactile et écran d'auto-encaissement toutes les trente minutes.
- Envisager si nécessaire la mise en place d'une protection plexiglas pour

FICHE PRÉVENTION

Organisation de la distribution en self milieu Scolaire

séparer le poste caisse et des convives.

SORTIE

- Dans la mesure du possible, emprunter un chemin de sortie différent de celui d'entrée dans la salle de restaurant,
- Procéder au nettoyage et désinfection de fin de service et renforcer le nettoyage des tables, chaises, dossiers de chaises, mobiliers à l'aide d'une solution désinfectante comme indiqué précédemment.
- Aérer les locaux de restauration en fin de service et avant les opérations de nettoyage.

PLONGE

- Prendre en compte la fluidité. Si encombrement au retour plonge :
 - Supprimer l'utilisation des tables de tri au profit d'une dépose directe du plateau avec renforcement de l'équipe de plonge
 - Envisager la mise en place de chariot de collecte de platerie sale à différents endroits.
- Renforcer sa protection individuelle en portant des gants lors des opérations de débarrassage et de plonge. Une surblouse peut être ajoutée pour les opérations de dérochage avec douchette.
- Respecter la marche en avant dans le temps pour les opérations de plonge batterie et vaisselle pour éviter toutes contaminations croisées .

SPÉCIFICITÉ - DISTRIBUTION CAFÉTÉRIA (snacking /plateau repas...)

ORGANISATION

- Le snacking peut être converti en activité en dressage de plateau repas pour remise au consommateur. Le menu sera identique à celui proposé au self, mais permettra une consommation dans un espace extérieur aux salles de restaurant et une augmentation de la fluidité du self. Pour cela, la cafétéria devra :
 - Soit disposer de moyens de maintien en température au dressage (ex : bains maries)
 - Soit augmenter la fréquence de sortie de bacs gastros des étuves ou enceintes réfrigérées pour maîtriser les températures de distribution.
 Tout comme l'emballage d'un sandwich devant le consommateur, la préparation d'un plateau repas à la vue de celui-ci ne nécessite pas d'étiquetage particulier. Si le conditionnement est préparé en cuisine, étiquetage obligatoire.
- Respecter, dans la mesure du possible, une distance de protection sanitaire d'un mètre. Mettre un repérage au sol au comptoir et dans la file d'attente (exemple : trépieds, scotch etc...), Limiter le regroupement de personnes.

FICHE PRÉVENTION

Organisation de la distribution en self milieu Scolaire

- Si des enceintes réfrigérées sont mises à disposition des convives pour se servir, envisager de les réorienter de manière à ce que la distribution soit réalisée par nos salariés. A défaut, ne plus les utiliser.

- Envisager si nécessaire la mise en place d'une protection plexiglas pour séparer efficacement le comptoir, des convives. Ne laisser qu'un espace pour remise du plat.