PROTOCOLE DU SERVICE RESTAURATION

- ☞ 4 services : 11h30 - 12h10 - 12h50 - 13h 30
- ☞ 1 élève par table - 60 élèves maximum par service
- ☞ 10 mn entre chaque service pour désinfection de la table et chaise par un personnel de service
- ☞ Distanciation dans la file d'attente à l'extérieur par un marquage au sol
- ☞ Distanciation tout le long de la chaîne de service du Self par un marquage au sol
- ☞ Fontaine à eau et micro-ondes condamnés

Protocole à suivre par l'élève :

1. l'élève se range dans la file d'attente sur le marquage prévu au sol (respect de la distanciation)
2. il indique à l'Assistant d'Education, dès l'entrée au Self, son identité et sa classe
3. il se dirige vers les lavabos (1 sur 2 est condamné)
4. il enlève son masque, si papier le jette dans la poubelle, si tissu le range dans un sac plastique que la famille a prévu à cet effet
5. il se lave les mains en respectant les consignes indiquées
6. il se dirige vers la ligne de Self où il lui sera remis le plateau complet (couverts, verre, serviette, pain, entrée, dessert) préparé à l'avance
7. il prend ensuite son plat chaud, remis par le cuisinier, et le dépose sur son plateau
8. il se dirige vers une table individuelle, équipée d'un pichet individuel ou d'une bouteille d'eau individuelle, et s'installe pour déjeuner
9. l'élève sera invité à quitter sa place pour se rendre vers le pôle de débarrassage habituel dans le respect de la distanciation physique
10. il procède ensuite à la désinfection de ses mains aux bornes prévues à cet effet
11. il procède à la mise en place du second masque
12. il sort et se dirige vers la cour de son niveau (6^{ème} ou 5^{ème})

Le Principal,

Patrick BAETE