**Tremblay en France 31/08/2020**

**Service restauration collective**

Dans le contexte sanitaire actuel, il est indispensable de respecter les prescriptions émises par les autorités sanitaires lors de cette rentrée scolaire.

Ce protocole est basé sur celui émis par l’Education Nationale et sera adapté en fonction des restaurants scolaires. L’objectif de ce document est de répondre aux questions relatives au menu et à l’organisation de la restauration scolaire.

***Les menus***

Ils seront composés de façon à maintenir l’équilibre alimentaire et répondront aux recommandations nutritionnelles. Des repas chauds, variés et adaptés seront proposés à tous les enfants scolarisés en école maternelle ou élémentaire ayant effectué une réservation au préalable.

Les repas seront livrés par le SIRESCO (Syndicat Intercommunal de Restauration Collective) puis les agents de restauration les prépareront, conformément aux règles d’hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire en vigueur.

***Où et comment seront servis les repas?***

Ils seront servis dans le restaurant scolaire qui sera aéré avant l’arrivée des enfants et aménagé de manière à maintenir la plus grande distance possible entre les élèves. Afin d’accueillir la totalité des élèves, la distanciation physique ne sera pas maintenue sauf quand les locaux et les effectifs, le permettront. L’eau sera servie par un encadrant pour limiter les risques de contamination.

En maternelle, le service à table sera maintenu. Un adulte référent se chargera du service et du débarrassage de la table tout en respectant les distanciations physiques. Il portera au minimum un masque et la tenue obligatoire de travail et respectera les règles sanitaires (lavage des mains,…). Les enfants mangeront en 2 services. Un nettoyage et une désinfection du mobilier de restauration (table et chaise) seront effectués par les agents avant et après chaque service.

En élémentaire, le service en self sera maintenu. Un agent préparera le plateau de chaque enfant en début de rampe avec un verre, des couverts, une serviette et un morceau de pain. Il veillera à respecter les distances physiques, les règles sanitaires et portera au minimum un masque et la tenue obligatoire de travail. Les enfants mangeront en plusieurs services. Un nettoyage et une désinfection du mobilier seront réalisés par les agents après chaque utilisation.

Du gel hydro alcoolique sera également à disposition des encadrants si besoin dans chaque salle de restauration.

***L’encadrement des enfants***

Une équipe d’animateurs assurera la sécurité physique, morale et affective de tous les enfants notamment en respectant les prescriptions émises par les autorités sanitaires. Des masques chirurgicaux seront mis à disposition de chaque encadrant pour la pause méridienne.

Les nouveaux animateurs seront informés des gestes barrière à respecter et à faire respecter (lavage des mains avant et après le repas, distanciation physique dès que c’est possible, respect du balisage,…). Chaque jour, les encadrants rappelleront ces gestes barrière et expliqueront le déroulement de la pause méridienne aux enfants.

Des jeux sans contact et adaptés à chaque tranche d’âge seront proposés aux enfants.

Le directeur de restauration organisera et s’assurera du bon déroulement de la pause méridienne sur chaque restaurant scolaire.

*Ce protocole sanitaire pourra évoluer en fonction du nombre d’enfants accueillis et du contexte sanitaire.*