



## FICHE THEMATIQUE – GESTION DE LA DEMI-PENSION

### Rappels des principes généraux

**Appliquer les gestes barrières**

**Maintenir la distanciation sociale**

**Limiter au maximum le brassage des élèves**

**Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux et matériels**

**Communiquer et informer**

### Préconisations et règles de prévention à appliquer

Les apprenants et les commensaux pourront être accueillis à la demi-pension.

#### ❖ **Approvisionnement des marchandises :**

- **Commandes** : passées par téléphone et/ou mail.
- **Echanges avec représentants** : se feront exclusivement en appel audio ou vidéo.

#### ❖ **Réception des marchandises :**

- ✓ Port du masque et de gants par les agents et respect des gestes barrières
- ✓ Prévoir une borne de gel hydroalcoolique
- ✓ Inciter les entreprises à envoyer les bons de livraison par mail
- ✓ Privilégier le retour des bons signés par mail, SMS, signature vocale
- ✓ Interdire l'accès à l'ascenseur pour toute personne étrangère au service
- ✓ Aérer régulièrement le couloir accédant au quai de livraison

#### ❖ **Production et travail en cuisine :**

- ✓ **EPI obligatoire :**
  - masques** de protection respiratoire,
  - lunettes** de protection, ou visière,
  - gants** en nitrile (usuels de travail – à usage unique),
  - sacs poubelle**, pour jeter les éléments à usage unique,
  - sacs hydrosolubles** pour mettre les vêtements de travail au lavage et limiter le contact avec le linge potentiellement souillé/pour les lingères,
  - surblouses** au moment du service
- ✓ **Limiter le nombre de personnes en cuisine**

- ✓ **Respecter la distance minimale entre personnes** (au moins un mètre) : **attribuez une tâche précise à chacun** pour éviter les interactions,
- ✓ **Outils de travail individuels** : dans la mesure du possible pour chaque cuisinier (ustensiles, couteaux ...),
- ✓ Prévoir des **poubelles à commande non manuelle** en nombre suffisant,
- ✓ Organiser la **prise de service cadencée** : pour l'accès aux vestiaires de manière individuelle

❖ **Accueil des élèves en salle :**

*Les Assistants d'Éducation sont en charge de la gestion de l'accès au self : gestion des flux, respect des gestes barrières et du lavage des mains, pointage et vérification du respect de l'ordre de passage.*

*Les élèves déposeront leur masque dans une poubelle et se laveront les mains avant d'entrer dans le self. Ils reprendront un masque à la sortie.*

*La surveillance du respect des bonnes pratiques pendant le repas sera assurée par les personnels de restauration*

*Communication entre l'Assistant d'Éducation et les Personnels Régionaux concernant les places disponibles dans le self afin de réguler l'accès.*

➤ **Déroulement des services :**

MIDI : Accueil par tranche de 50 couverts selon le planning suivant :

11h30	12h00	Service n°1
12h00	12h15	Nettoyage
12h15	12h45	Service n°2
12h45	13h00	Nettoyage
13h00	13h00	Service n°3

SOIR : même organisation. Début du service à 18h30

PETIT-DEJEUNER : même organisation. Début du service à 7 h 30

➤ **Gestion des flux :**

- **Affichage** des mesures-barrières à l'entrée du self
- **Installation** à l'entrée d'une poubelle réservée à la dépose des masques usagés

- **Lavage des mains** : nettoyage des mains à l'évier situé à l'extérieur du self (veiller à l'approvisionnement en savon) + mise à disposition d'un distributeur de solution hydro-alcoolique dans le hall d'entrée,
- **Aération** régulière des zones où déjeunent les usagers et maintien des portes ouvertes pour limiter les points de contact,
- **Marquage** au **sol** de distanciation pour la prise de plateaux et au moment de la desserte ainsi qu'un sens de circulation dans la salle de restauration,
- **Plateau préparé** sur vitrine réfrigérée comprenant : couverts, verre, serviette, entrée, fromage ou yaourt, dessert. Service du plat chaud à l'assiette.
- **Marquage** sur les **tables** pour rappeler la distanciation
- Accès à la **terrasse interdit**
- **Proscrire** l'utilisation des **micro-ondes** collectifs et des **distributeurs de condiments**
- Prévoir un marquage au sol dans la salle
- Modification des fontaines pour utilisation sans contact

## Points de contrôle

### Avant la réouverture :

- ❖ Organiser la demi-pension de manière à respecter les gestes barrières et les règles de distanciation sociales

### Pendant le repas :

- ❖ Veiller au lavage des mains avant et après manger
- ❖ Aérer le local de prise des repas

### Après le repas :

- ❖ S'assurer du nettoyage approfondi du matériel et des équipements communs (tables, chaises...) avant l'arrivée des élèves puis entre chaque utilisateur
- ❖ S'assurer de l'évacuation de poubelles aussi souvent que nécessaire et au moins quotidiennement.