

Conseils pour la prise de repas en classe ou autre local non adapté à la restauration

Préconisations pour l'organisation de la DISTRIBUTION

Si la famille de l'élève le souhaite, elle peut fournir un repas qui sera consommable en salle de classe ou dans tout autre local adapté à l'accueil du public.

La fabrication, le transport et le stockage sont alors sous la responsabilité de la famille.

Si le choix est fait de laisser sous la responsabilité de l'établissement la production et la distribution du repas, LABOCEA vous conseille d'utiliser au maximum les capacités d'accueil du réfectoire, sous conditions définies dans la fiche « Préconisations DECONFINEMENT RESTAURATION SELF / SERVICE A TABLE ».

Si l'échelonnement dans le temps ou la distanciation dans l'espace ne sont pas suffisants pour garantir un repas en toute sécurité pour les élèves, l'usage des salles de classes / local (salle de sport ou spectacle) peut alors être envisagé sous conditions :

1 - disposer d'assiettes / couverts en nombre suffisant pour effectuer un seul service

2 - disposer de chariots de transports en bon état et avoir des locaux qui permettent leur circulation

3 – Limiter le menu à 2 composantes : plat de résistance et dessert. Le plat doit être suffisamment consistant pour garantir un bon apport nutritionnel, facile à servir (gratins, lasagnes, tartiflette, salade composée froide ...) et à consommer (pas de tranchage pour les petits). Préférer un dessert operculé ou un fruit entier.

4 – La distribution doit se faire au fur et à mesure pour garantir la température du plat chaud (ne pas mettre plusieurs plats pour différentes classes sur un chariot – faire des allers-retours entre chaque classes).

5 – Dresser l'assiette de chacun puis déposer assiette et dessert sur chaque table (pas de déplacement des élèves)

6 – Cas de l'eau de consommation : chaque élève emmène une gourde ou une bouteille d'eau (pas de verre ou de distribution à réaliser).



Préconisations pour le débarrassage et le nettoyage post-repas des classes

Désencombrer les salles de classes pour faciliter l'entretien (supprimer les affichages muraux, le mobilier inutile, ou le matériel non utilisé).



Procéder au débarrassage des tables (assiettes / couverts) et au nettoyage-désinfection des locaux* (tables / sol) lorsque les élèves sortent classes par classes en récréation (effectuer un roulement).

Charge aux professeurs de faire procéder au lavage des mains des élèves avant et après le repas.

* utiliser un désinfectant / lingettes désinfectantes conformes à la norme EN14476 (virucide)