

PROTOCOLE SANITAIRE

RESTAURATION SCOLAIRE

- Aération des restaurants scolaires au minimum 15 mn avant l'arrivée des élèves et si possible maintenir la porte d'entrée ouverte pendant le temps de restauration
- Les élèves sont accueillis par groupe et les groupes ne doivent en aucun cas se croiser
- Respecter une distance d'un mètre entre chaque groupes
- Les élèves se lavent les mains avant et après le repas
- Le nettoyage et la désinfection des tables et chaises utilisées sont effectués ENTRE chaque groupe d'élèves
- Le personnel se lave les mains entre chaque contact nécessaire
- Port du masque obligatoire en présence des élèves

Le bureau des Affaires Scolaires