

Organisation de la Restauration périscolaire

La réorganisation du fonctionnement des structures du Pôle Éducation Enfance Jeunesse a conduit à modifier l'organisation du temps du repas lors des activités périscolaires du mercredi.

Mélina DUAULT et le responsable de la cuisine de l'EHPAD ont convenu qu'elle s'occuperait du service, de la plonge et de la désinfection du Restaurant Périscolaire. Seule Mélina sera autorisée à entrer dans la cuisine afin de respecter les normes d'hygiène.

- **L'équipe d'animation :**

- Le dressage des tables est effectué par les animateurs dès leur arrivée.
- Les enfants seront placés selon les protocoles sanitaires en vigueur. Chaque école et les enfants ne résident pas sur la commune, mangeront sur des tables séparées. Les groupes classes seront respectés et séparés par une place vide entre chaque groupe.
- Le service est effectué à l'assiette par Mélina et un animateur équipé de gants et de masques.

- **Rôle de Mélina :**

- La plonge, puis le rangement de la vaisselle utilisée par les enfants & animateurs.
- Les déchets sont répartis dans les plats de services en respectant le tri sélectif. Les plats sales sont récupérés et lavés par le personnel de l'EHPAD à partir de 13h15.
- À la fin du repas, Mélina assure la désinfection et nettoyage de la cuisine, de la salle et des tables et chaises utilisées. Cf. plan de désinfection ci-dessous.
- Fermeture du Restaurant lors de son départ à 14h30.

- **Rôle du personnel de l'EHPAD**

- Les repas sont livrés et placés dans les contenants chauds ou froids par le personnel de l'EHPAD.
- Les plats sont récupérés par le personnel de l'EHPAD.

- **Plan de désinfection :**

- Désinfection des tables et chaises utilisées par le Pôle Enfance et Jeunesse à l'aide de désinfectant virucide conforme à la norme EN 14476 (Techline).
- Le poste de plonge est nettoyé en respectant le « livret d'accueil » s'ajoute à cela une désinfection avec un produit virucide conforme.
- Le chariot, plan de travail, et chambre de maintien au chaud et froid sont aussi désinfectés ainsi que les différents points de contact.

- **Enfants :**

L'accompagnement et l'encadrement des enfants s'effectuent dans le respect du « protocole restaurant scolaire » établi par Audrey Le Guennec.

Restant à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

Héloïse TRAGIN
Directrice du Pôle Enfance