



**Lignes directrices relatives à la collaboration entre le Groupement Intercommunal pour l'Animation Parascolaire (GIAP) et les restaurants scolaires durant le temps de la pandémie de la COVID-19, pour répondre aux mesures sanitaires tant qu'elles sont en vigueur.**

**Ces lignes directrices remplacent temporairement, tant que le COVID-19 a un impact sur l'organisation, les conventions de collaboration plus anciennes.**

## **CONTEXTE**

La Pandémie liée au SARS-Cov2 implique le respect de mesures d'hygiène et sanitaires particulières qui obligent chaque institution à se munir de plans de protection spécifiques.

Cela implique également d'importants aménagements dans l'organisation des tâches et la collaboration entre les équipes du parascolaire d'une part et de la restauration scolaire d'autre part.

## **BUT**

Le présent document propose une définition des rôles et responsabilités des partenaires cités en titre en matière de prise en charge des enfants accueillis dans les réfectoires de la commune durant la pause de midi durant la période de transition liée à la pandémie de la COVID-19.

## **PRINCIPE**

Les partenaires unissent leurs compétences et leurs spécificités pour assurer aux enfants un accueil, un encadrement et un service de qualité dans le respect mutuel des missions qui leur sont conférées et les mesures sanitaires en vigueur.

## **RÔLE DE CHAQUE PARTENAIRE**

### **LE GIAP**

Le GIAP gère l'accueil parascolaire. Il assure l'encadrement des enfants. En complément aux parents et à l'école, il est chargé d'assurer une mission éducative.

### **Responsabilités spécifiques de l'équipe parascolaire**

- Définit les horaires de début et de fin des repas dans le cadre de la pause scolaire (11h30 – 13h30) et fixe les tranches horaires de chaque groupe, en concertation avec les restaurants scolaires et le Service des écoles.

- Organise les groupes d'enfants, les installe aux différentes tables. La durée des repas n'excède pas 45 minutes pour les petits et 30 minutes pour les grands.
- Veille à l'application des mesures d'hygiène par les enfants (lavage de mains) et veille à ce que les enfants ne touchent pas à la nourriture et à la vaisselle non encore servies et utilisées.
- Encadre les enfants et veille au bon déroulement du repas : respect des enfants et des adultes présents, respect de la nourriture et de l'environnement immédiat ; limitation du bruit ; convivialité. Les animateurs/trices encadrent non seulement leur groupe mais également l'ensemble des enfants présents dans le réfectoire.
- Gère les flux d'enfants dans le réfectoire : placement à table, service en self, débarrassage, départ, etc.
- Veille à ce que les enfants soient servis selon leur régime (sans porc, sans sans chair animale, panier-repas) et leur appétit (les animateurs/trices donnent ces indications au personnel de service).
- Veille à ce que les enfants consomment leur repas et les invite à goûter de tout. Dans la mesure du possible, lisent ou font lire le menu par les enfants, avec les précisions éventuelles du personnel de service.
- Prend soin de l'enfant face à son assiette (servent des verres d'eau aux enfants qui ne le peuvent, coupent la viande des petits, apportent leur aide pour ouvrir les emballages, etc., communiquent avec le personnel de service sur le besoin des enfants).

### **Le restaurant scolaire**

Le restaurant scolaire fournit les repas et assure leur service entre 11h30 et 13h30. Il assure les prestations relatives aux repas des enfants et veille à ce qu'elles se déroulent selon les mesures d'hygiène prévues. Il veille également à ce que la composition des menus soit conforme aux recommandations diététiques formulées par la Ville de Genève.

### **Responsabilités spécifiques de l'équipe de restaurant scolaire :**

- Dans la mesure du possible, aménage le réfectoire de manière à ce que les animateurs/trices GIAP puissent manger à une distance minimale de 1,5 m des enfants.
- Veille à ce que les mesures d'hygiène liées à la nourriture, au service, au matériel et au réfectoire soient respectées selon les normes HACCP et les plans de protection COVID.
- Dresse la table, soit en général : couverts, serviettes, verres, assiettes, bols, serviettes, et carafes d'eau.
- Informe les enfants et les animateurs sur le contenu du menu et le valorise.
- En collaboration avec les animatrices et animateurs, assure le service des enfants selon les principes du Label Fourchette verte junior et l'appétit des enfants. Assure le service d'une seconde assiette pour celles et ceux le souhaitant.

- Distribue les entrées, les desserts en portions individuelles et le pain. Le dessert est distribué en deuxième partie de repas. Idéalement, les fruits (pommes, poires) sont coupés pour faciliter leur consommation et limiter le gaspillage.
- Veille à ce qu'il y ait de la marchandise en suffisance.
- Installe et entretient la station de débarrassage et de tri.
- Nettoie les tables et dresse la table pour le 2<sup>e</sup> service.
- Nettoie et remet en état des locaux.

## **REGLES DE COMPORTEMENT ET MODE DE FONCTIONNEMENT**

Les membres des équipes parascolaires du GIAP et le personnel du restaurant scolaire sont tenus d'adopter un comportement exemplaire entre adultes en général et auprès des enfants en particulier en veillant au respect de la personnalité de chacun.

Seuls habilités à intervenir auprès des enfants en matière d'éducation, les membres des équipes parascolaires veillent à ce que les enfants adoptent également un comportement respectueux.

Les ajustements nécessaires au bien-être des enfants, des animateurs/trices et du personnel du restaurant scolaire ainsi qu'à l'application optimale des mesures de protection sanitaire doivent se discuter entre le/la responsable de secteur parascolaire et le/la responsable du restaurant scolaire (comité, responsable du personnel, etc.). En cas de besoin, en tant que mandant des restaurants scolaires, un-e représentant-e de la Ville de Genève peut également participer aux discussions.