

## **ORGANISATION REFECTOIRE CHANDIEU**

Equipes parascolaire de Trembley et de Chandieu

### **Rappel des horaires :**

- 1<sup>er</sup> service : arrivée dès 11h40, départ au plus tard 12h20
- 2<sup>ème</sup> service : arrivée dès 12h35 (1<sup>er</sup> groupe Trembley à 12h35 à cause du déplacement - 2P et 6P Chandieu à 12h35 à cause du lavage des mains - 7P et 8P à 12h40), départ au plus tard 13h20
- L'entrée des groupes doit se faire en décalage de quelques minutes pour permettre le service à table et pour ne pas créer des queues trop grandes au self (ex. 1 groupe de Trembley & 2P et 6P de Chandieu arrivent à 12h35, les autres à 12h40).

**Les animateurs sont responsables de la tenue des horaires et de l'entrée dans le réfectoire et non le personnel de cuisine.**

### **Lavage des mains :**

- Les enfants se lavent les mains lors de l'accueil ou avant d'arriver au réfectoire.
- Pour les adultes, du gel hydro alcoolique est à disposition à l'entrée du bâtiment.

### **Plan de tables :**

Les groupes d'enfants sont placés selon le plan des tables. Les animateurs-trices parascolaires sont assis en bout de table en fonction de leur groupe d'enfants. Les serviettes seront de couleur différente pour signaler leur place. Selon les directives du nouveau plan sanitaire, la distance de 1.50 mètres doit être maintenue entre adultes et entre adultes et enfants lors des repas. Il est probable que les animateurs-trices ne puissent plus manger pour un temps déterminé (attente de décision Direction GIAP).

### **Service**

Le service et la repasse sont assurés par le personnel de cuisine.

Pour les 1P et 2P, les enfants sont servis, assis à table, par les animateurs / trices qui prennent les assiettes préparées par le personnel de cuisine.

Pour les 3P à 8P, les enfants se dirigent directement au self en rentrant dans le réfectoire, ils prennent leur assiette et vont s'asseoir pour ne plus se lever, sauf en cas de repasse.

Le personnel parascolaire doit servir la repasse d'eau aux enfants\*.

Il y aura une carafe d'eau minimum par table.

Des carafes pleines sont à disposition sur un chariot devant l'entrée de la cuisine.

\* à l'arrivée des enfants, les verres d'eau sont déjà remplis sur les tables.

### **Débarrassage**

Avec le soutien des animateurs/-trices parascolaires, les enfants empilent leurs assiettes, leurs couverts et leurs verres et les rassemblent au milieu de la table. Des petits seaux sont placés au milieu des tables pour y mettre les serviettes sales et les restes de nourriture.

Le personnel de cuisine débarrasse les différentes piles sur les chariots, ainsi que les seaux. Les animateurs-trices peuvent les aider.

### **Desserts**

Les desserts sont préparés par le personnel de cuisine (ex : yaourt ouvert avec cuillère et sucre dedans, fruits coupés) et chaque animateur/-trice parascolaire les distribue aux enfants.

**Nettoyage des tables**

Le nettoyage et la désinfection des tables est assuré par le personnel de cuisine après le dessert. En cas de grosses salissures, le personnel parascolaire intervient ou fait intervenir un enfant à l'aide d'une serviette en papier ou d'un petit balai (ex. enfant déverse un verre d'eau, fait tomber son assiette ou salit plus que d'habitude).

**Le port du masque est obligatoire,  
il n'est enlevé que lorsque l'animateur/-trice consomme son repas et la  
distance de 1.50 entre adultes et entre adulte et enfants puisse être maintenue  
à tout moment.**

Remarque : bilan et modification sont faits en réunion d'équipe

9 novembre 2020