

Ville de Béthune



JEUNESSE

Immersion dans les restaurants scolaires sanitaire strict pour la sécurité des enfants

En cette période de pandémie, la Ville de Béthune applique un protocole sanitaire strict dans ses 7

Publié le 20 mai 2021

Près de 1 000 repas y sont servis chaque jour (en période de confinement ce chiffre diminue) et le personnel, formé régulièrement, affiche une grande importance à la sécurité alimentaire et sanitaire, pour le bien-être de vos enfants. Zoom sur l'organisation au sein de ces sites municipaux.

Préalablement au temps du midi, les enfants se lavent les mains dans les écoles. L'arrivée se fait ensuite de manière échelonnée, par petits groupes, correspondant à une classe. Cela permet d'éviter les files d'attente.

Dans chaque restaurant scolaire, un sens de circulation, avec entrées et sorties, doit être observé. À l'entrée, chaque enfant se désinfecte les mains avec du gel hydroalcoolique.



Dans les sites communs, les espaces sont scindés en 2 parties distinctes pour les maternelles et pour les élémentaires afin d'éviter les brassages.

L'installation s'effectue par classe, avec respect d'une distance d'au moins un mètre entre les tables, et une place reste libre entre chaque convive.



Le service a lieu à table pour les enfants de maternelles, les plateaux et matériels nécessaires à la prise du repas étant déjà installés. Pour les élémentaires, le service se fait en self, avec le respect des règles de distanciation sociale pour la file d'attente. L'agent de restauration remet un plateau à chaque enfant, comprenant verre, couverts, pain, serviette. Le personnel lui remet ensuite ses entrée, plat et dessert. L'enfant ne manipule aucun de ces éléments.

À noter que les agents sont gantés et masqués.





L'approvisionnement en eau est assuré par les surveillants de cantine.



Le débarrasage est assuré par le personnel de restauration. Comme pour l'arrivée, le départ s'effectue de manière échelonnée, par groupes dans le but d'éviter le brassage.

Les enfants se lavent à nouveau les mains au retour dans les écoles. Les tables et locaux de restauration sont désinfectés entre chaque service.

