



FICHE SANITAIRE 6 COVID-19

PROTOCOLE DES REPAS

LUNDI:

1er service 12h-12h45

- ND désinfecte et dresse les tables, 2 par table pour le 1er service, coupe le pain, fait le service à l'assiette, débarrasse et désinfecte les tables
- ND fait la vaisselle.
- ILS prépare le repas.

2è service 13h-13h45

- BB prépare les tables, 2 par table pour le 2è service, coupe le pain, fait le service à l'assiette, débarrasse et désinfecte les tables.
- ND fait la vaisselle
- Le formateur surveille l'entrée et la sortie des élèves 1 par 1 ainsi que le lavage des mains.

Repas du soir:

- 19h préparation des tables par BB, 2 par table, coupe le pain et JD fait le service à l'assiette
- Protocole sanitaire du soir : JM vérifie l'entrée et la sortie des élèves 1 par 1 ainsi que le lavage des mains
- JD débarrasse les tables, les désinfecte et fait la vaisselle.

Mardi matin:

- 7h30 à 8h15 petit déjeuner obligatoire pour tous
- JD prépare le petit-déjeuner à 7h15, surveille les arrivées, prend la température et surveille le lavage des mains

Mardi midi : 1^{er} service 12h-12h45

- ND désinfecte et dresse les tables - 2 par table pour le 1^{er} service, coupe le pain, fait le service à l'assiette, débarrasse et désinfecte les tables
- ND fait la vaisselle.
- ILS prépare le repas.

2^e service 13h-13h45

- BB prépare les tables - 2 par table, coupe le pain, fait le service à l'assiette, débarrasse et désinfecte les tables.
- ND fait la vaisselle
- Le formateur surveille l'entrée et la sortie des élèves 1 par 1 ainsi que le lavage des mains.

Mardi soir, étude :

- Repas du soir à 19h30, jusqu'à 20h
- 19h préparation des tables - 2 par table par BB, coupe le pain, JD fait le service à l'assiette
- Protocole sanitaire du soir : JM vérifie l'entrée et la sortie des élèves 1 par 1 ainsi que le lavage des mains
- JD débarrasse les tables, les désinfecte et fait la vaisselle.

Mercredi matin:

- 7h30 à 8h15 petit déjeuner obligatoire pour tous
- JD prépare le petit-déjeuner à 7h15, surveille les arrivées, prend la température et surveille le lavage des mains

Mercredi midi : 1^{er} service 12h-12h45

- TK désinfecte et dresse les tables pour le 1^{er} service, coupe le pain, fait le service à l'assiette, débarrasse et désinfecte les tables.
- TK fait la vaisselle.
- BB prépare le repas.

2^e service 13h-13h45

- TK prépare les tables pour le 2^e service, coupe le pain, service à l'assiette, débarrasse et désinfecte les tables.
- TK fait la vaisselle.
- Le formateur surveille l'entrée et la sortie des élèves 1 par 1 ainsi que le lavage des mains.

Mercredi soir:

- 19h préparation de tables, 2 par table par TK, coupe le pain, service à l'assiette, débarrasse et désinfecte les tables
- Protocole sanitaire du soir : JM vérifie l'entrée et la sortie des élèves 1 par 1 ainsi que le lavage des mains.
- TK débarrasse les tables, les désinfecte et fait la vaisselle.

Jeudi matin :

- 7h30 à 8h15 petit déjeuner obligatoire pour tous
- JD prépare le petit-déjeuner à 7h15, surveille les arrivées, prend la température et surveille le lavage des mains

Jeudi midi : 1^{er} service 12h-12h45

- ND désinfecte et dresse les tables, 2 par table pour le 1^{er} service, coupe le pain, fait le service à l'assiette, débarrasse et désinfecte les tables
- ND fait la vaisselle.
- ILS prépare le repas.

2è service 13h-13h45

- BB prépare les tables - 2 par table pour le 2e service, coupe le pain, service à l'assiette, débarrasse et désinfecte.
- ND fait la vaisselle
- Le formateur surveille l'entrée et la sortie des élèves 1 par 1 ainsi que le lavage des mains.