

## **COVID-19 - PLAN DE PROTECTION POUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES DU CANTON DE FRIBOURG\***

Afin de protéger les clients (élèves et professeurs) ainsi que les collaborateurs, il est impératif de respecter les normes d'hygiène existantes ainsi que les recommandations de l'OFSP.

Le restaurateur et l'établissement scolaire s'assurent du respect des mesures de la façon suivante :

- **Hygiène et autocontrôle général**
  - Respecter systématiquement les prescriptions existantes, notamment celles qui concernent l'hygiène ainsi que le nettoyage et la désinfection.
  - Si des désinfectants sont utilisés, assurez-vous qu'ils sont «virucides limités» ou «virucides».
  - Nettoyages approfondis avec des produits de nettoyage ordinaires.
  
- **Répartition des tâches entre le restaurateur et l'établissement scolaire**
  - Tâches / responsabilités assurées par le restaurateur
    - Respect des directives dans les zones non-publiques (cuisines, laveries, zones de distribution, zones de stockage).
    - Mise à disposition de vêtements de protection et formule désinfectante pour les collaborateurs.
    - Les collaborateurs travaillant dans les locaux de production (en cuisine, à l'office, etc.) doivent respecter la distanciation physique de 1.5 mètre et porter un masque de protection.
    - Le service s'effectue en principe avec des gants et obligatoirement avec un masque de protection.
    - Pas de self-service, les assiettes sont préparées et données par le personnel dédié au service.
    - Les couverts ne sont plus en libre-service mais donnés individuellement au moment de la remise des plats ou du paiement.
    - Les tables sont nettoyées et désinfectées après chaque service/rotation.
    - Les collaborateurs malades (COVID 19 diagnostiqué ou symptômes réels) restent à la maison.
    - Les personnes qui ont eu des contacts avec des personnes malades le signalent à leur supérieur hiérarchique et suivent les règles de l'OFSP (isolement ou quarantaine).

- Tâches / responsabilités assurées par l'établissement scolaire
  - Respect des directives dans les zones publiques (réfectoires, couloirs, zone de débarrassage), la distanciation physique de 1.5 mètre entre les professionnels de l'établissement et élèves doit être respectée.
  - Le port du masque (dès la 9H) reste obligatoire jusqu'à ce que l'élève soit assis à table. Il le reporte lorsqu'il quitte sa place.
  - Mise en place, si cela n'est pas déjà le cas, de vitrage(s) aux buffets afin de protéger la nourriture exposée.
  - Mise en place de marquages au sol (bande à chaque mètre à l'entrée du réfectoire ainsi que dans la file d'attente au buffet).
  - Les tables sont disposées par bloc de 4 places et chaque bloc est espacé de 1.5 mètre (dès la 9H).
  - Séparation entre les élèves et les professionnels de l'établissement.
  - Traçabilité assurée pour les professionnels de l'établissement qui respectent la distance interpersonnelle de 1,5 m. également à table.
  - Limitation à 4 élèves (dès la 9H) par bloc, éventuellement décalés de manière à éviter les vis-à-vis, possibles autocollants sur les tables pour indiquer les emplacements autorisés pour manger.
  - Si nécessaire :
    - ajuster les horaires pour les repas de manière à pouvoir augmenter le nombre de rotations.
    - utiliser d'autres espaces (couloirs, salles de classe, etc.) en fonction de la configuration des lieux
    - en dernier lieu, limiter la capacité maximale de l'accueil pour le repas de midi, compte tenu des exigences sanitaires ci-dessus.
  - Mise à disposition de formule désinfectante (gel/solution hydroalcoolique) pour les clients (élèves et professeurs) à l'entrée des réfectoires.
  
- **Offre alimentaire et service durant la phase COVID-19**
  - Afin de ne pas ralentir les services et éviter au maximum les contacts aux self-services, l'offre est réduite à 1 plat du jour et une assiette de pâtes avec une sauce. *Proposition qui peut être adaptée par chaque restaurateur mais l'idée reste de limiter les choix pour simplifier le service et assurer rapidité et fluidité.*
  - Les buffets en libre-service pour les salades et les desserts sont supprimés, les salades et les desserts sont portionnés directement en bol ou assiette et servis par les collaborateurs du restaurateur en même temps que le repas principal.
  
- **Economie familiale**
  - Ce plan de protection est aussi applicable pour le repas de l'économie familiale.
  
- **Divers**
  - Dans les établissements équipés, le paiement par carte (Polyright ou système analogue) est à privilégier afin d'éviter les échanges physiques.

#### **ORGANE CANTONAL DE CONDUITE (OCC)**

*\*le masculin générique vaut pour les deux genres.*