

**Communication du 25.08.2021**

## **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 porter un masque de protection si la distanciation physique de 1.5 mètre ne peut pas être respectée.
    - Le service s'effectue 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.
  - 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 et demi à l'entrée du réfectoire ainsi que dans la file d'attente au buffet).
  - Les tables sont disposées et chaque bloc est espacé de 1.5 mètre en veillant à organiser des groupes optimaux.
  - Les accueils extrafamiliaux appliquent les directives du SEJ concernant le partage du repas entre les enfants et les professionnels de la structure.
  - Traçabilité assurée par bloc de tables.
  - 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**
  - L'offre est adaptée afin de simplifier le service et assurer sa rapidité et sa 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.
  
- **Divers**
  - Dans les établissements équipés, le paiement par carte (Polyright ou système analogue) est à privilégier afin d'éviter les échanges physiques.

#### CELLULE CANTONALE DE COORDINATION (CCC)

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