Protocole sanitaire au restaurant scolaire

Le nouveau protocole sanitaire renforcé demande une organisation spécifique dans les restaurants scolaires. Nous avons demandé à Danièle Coronado, adjointe en charge des écoles de nous expliquer leur fonctionnement. « Dès le mois de septembre, nous avons organisé nos deux restaurants scolaires avec le souci permanent de garantir l'ensemble des règles sanitaires et même au-delà puisque, déjà, nous avions organisé les tablées par classe. A la toute nouvelle cantine de la maternelle, chaque classe est accueillie dans un espace dédié et une distance suffisante est respectée entre les différentes tables afin de limiter les brassages entre les enfants. » Et à l'école élémentaire qui compte 7 classes ? « Au restaurant de l'école élémentaire, deux services permettent de recevoir les élèves les uns après les autres. D'abord les CP, CE1 et CE2 puis les plus grands CM1 et CM2. L'espace est suffisamment grand pour être séparé en plusieurs groupes avec des tablées de 4 enfants de la même classe. Ils entrent par la porte principale après s'être tous lavé les mains puis ressortent par une autre porte afin d'empêcher que des enfants ne se croisent. Tous les agents qui interviennent à la cantine et à l'école sont bien évidemment toujours masqués. J'ajoute que nos agents des cantines et des écoles assurent un nettoyage rigoureux de tous les locaux, réfectoires, salles de classe, toilettes, poignées de porte, interrupteurs , sols... et je les en remercie. M. le maire et l'équipe municipale sont très attentifs au respect du protocole sanitaire et mettent tout en oeuvre pour prendre soin des petits écoliers et du personnel qui les encadre. » Merci pour toutes ces précisions.