



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Grille d'évaluation salles de restauration

PREAMBULE

Pour la rédaction de cette fiche, l'hypothèse retenue est celle d'une évolution active de la situation épidémiologique et la nécessité de rester vigilant pour limiter le brassage des apprenants. Les mesures de prévention socles doivent être maintenues : gestes barrières, lavage des mains, distanciation, aération et nettoyage.

Le virus ne peut pas se répliquer en dehors des tissus de leur hôte et ne peut pas se multiplier dans l'environnement. Le virus persiste jusqu'à 3 heures sur des surfaces inertes sèches et jusqu'à 6 jours en milieu aqueux mais avec une diminution rapide de sa virulence.

GRILLE D'ÉVALUATION SALLES DE RESTAURATION

Pour remplir la grille, noter votre score dans la colonne de droite, le total obtenu vous indiquera la couleur dans laquelle se situe votre établissement. Vous pourrez ainsi analyser le niveau de maîtrise sanitaire de la salle de restauration

Calcul du SCORE

Sous-totaux : Vert 0 – 1, Orange 2 - 3, rouge 4

Total : Vert 0 – 5, Orange 6 - 13, rouge 14 – 18

Couleurs sous-totaux ou totaux :

Vert : ouverture possible de la salle de restauration

Orange : amendements nécessaires avant ouverture de la salle de restauration

Rouge : pas d'ouverture de la salle de restauration

Prévention exposition SARS-CoV-2 –Fiche salles de restauration – suivi – **Mise à jour le**

Caractéristiques du lieu de restauration

Capacité d'accueil de la salle de restauration :

Nombre de places assises maximum avec un mètre de distance entre les apprenants :

- Une place sur deux OUI - NON
- Existence de plexiglass OUI - NON

	0 (le plus favorable)	1	2 (le plus défavorable)	Note
Configuration des espaces				
Espace libre par apprenant	<i>Espace d'au moins 1 mètre entre les convives (chaises en quinconce pour éviter les faces à face) avec un maximum de 6 par table ET circulation très facile dans la salle de restauration sans risque de contact obligé.</i>	<i>Espace d'au moins 1 mètre entre les apprenants OU écrans translucides entre convives Circulation difficile dans la salle de restauration</i>	<i>Espace entre chaque apprenant de moins d'1 mètre MAIS espace d'au moins 1 mètre entre chaque table</i>	
Affichage	<i>Les instructions de comportement et de circulation sont affichées. La capacité maximale d'accueil est indiquée.</i>		<i>Les instructions de comportements et de circulations ne sont pas affichées.</i>	
Flux	<i>Marquage au sol des distances de sécurité pour les files d'attente ET plan de circulation minimisant les croisements, entrée et sortie séparées</i>		<i>Marquage au sol des distances de sécurité pour les files d'attente ; pas de plan de circulation minimisant les croisements, entrée et sortie non séparées</i>	
Sous total du thème configuration des espaces				= somme

PROJET

	0 (le plus favorable)	1	2 (le plus défavorable)
Air intérieur de la / des salle(s) de restauration			
Aération	Présence de fenêtres/ouvrants dans la salle de restauration facilement manoeuvrables		Présence de fenêtres/ouvrants difficilement manoeuvrables (dysfonctionnement ou encombrement)
Ventilation	Présence d'une ventilation mécanique ou naturelle fonctionnelle en continu (VMC) en état de marche avec une maintenance à jour, bonnes prises d'air visibles (basses et hautes) dans toutes les pièces	Absence de ventilation mécanique ou naturelle dans les pièces (dysfonctionnement ou absence de VMC mais ouvrants possibles par ailleurs)	Absence totale de ventilation
Sous total thème air intérieur de la / des salle(s) de restauration = somme			
Hygiène			
Hygiène des mains avant et après	Présence de point d'eau et/ou de gel hydroalcoolique (obligatoire avant le self) ET surveillance	Présence de point d'eau et/ou de gel hydroalcoolique (obligatoire avant le self) mais pas de surveillance	Absence de point d'eau et/ou de gel hydroalcoolique
Nettoyage	Plan de nettoyage par détergent à la fin de chaque service des sols, des surfaces fréquemment touchées et des tables, avec suivi		Plan de nettoyage par détergent hebdomadaire des sols, des surfaces fréquemment touchées et des tables
Sous-total thème hygiène = somme			

	0 (le plus favorable)	1	2 (le plus défavorable)	
Organisation des espaces				
Régulation	<i>Mise en place d'une régulation des horaires pour fluidifier et limiter les concentrations (attentes et repas) Le nombre de personnes de surveillance est suffisant</i>		<i>Pas de mise en place d'une régulation des horaires pour fluidifier et limiter les concentrations (attentes et repas) Le nombre de personnes de surveillance est insuffisant</i>	
Organisation	<i>Les apprenants qui prennent le repas ensemble appartiennent au même groupe classe</i>		<i>Les apprenants qui prennent le repas n'appartiennent pas au même groupe classe</i>	
Sous-total thème organisation des espaces				= somme
TOTAL				=Somme globale

ORGANISATION SALLES DE RESTAURATION

- Afficher les différentes recommandations dans les différents espaces de restauration.
- Prévoir un rappel des consignes et impliquer les apprenants dans le respect des mesures.
- L'aération de la salle doit être réalisée aussi souvent que possible, a minima toutes les deux heures et entre chaque service (15 minutes minimales).
- Strict respect des mesures de distanciation physique dans la salle de restauration. Le personnel doit porter une vigilance particulière à cette préconisation.
- Renforcer les consignes en matière d'hygiène des mains avant et après le repas et concernant la désinfection des plateaux.
- Port du masque à l'entrée, pendant les déplacements et à la sortie de la salle. Pendant le repas, le masque sera rangé de façon adéquate pour éviter toute contamination (sachet propre...).
- Eviter de mettre à disposition des objets pouvant être touchés par plusieurs consommateurs (salières, panières, carafes d'eau...).
- Supprimer les offres alimentaires en vrac (pain, bar à salades, corbeille de fruits...) au profit d'un dressage à l'assiette pour éviter les manipulations par les convives.

Plateaux repas et selfs

- Limiter le nombre de personnes présentes au niveau des plateaux repas et du self.
- Veiller au respect de la distanciation physique par tous moyens. Marquage au sol des distances à préconiser.
- Gérer les flux d'apprenants vers les salles.
- Veiller à l'hygiène des mains avant et après repas.
- Veiller à la désinfection des plateaux repas après chaque utilisation.

Salles

- Gérer les flux par niveau.
- Veiller au respect de la distanciation physique par tous moyens. Marquage au sol des distances.
- Aérer fréquemment et vérifier le bon fonctionnement de la ventilation.
- S'assurer du plan de nettoyage quotidien et de désinfection des salles

SOURCES

- Avis du HCSP du 21 mai 2020 : relatif aux mesures barrières et de distanciation physique dans la restauration collective
- Avis du HCSP du 17 juin 2020 : Préconisations relatives à l'adaptation des mesures barrières et de distanciation sociale à mettre en œuvre en milieu scolaire en phase 3 du déconfinement
- Avis du HSCP du 17 septembre 2020 complémentaire à l'avis du 9 septembre 2020 sur les stratégies de prévention de la diffusion du virus SARS-CoV-2 en Établissement d'Accueil du Jeune Enfant (EAJE) et en milieu scolaire
- Covid-19 : organisation et fonctionnement des restaurants d'entreprise, 3 novembre 2020

AVERTISSEMENT

Ces recommandations, élaborées sur la base des connaissances disponibles à la date de publication de cette fiche, peuvent évoluer en fonction de l'actualisation des connaissances et des données épidémiologiques. Ces recommandations pourront être révisées en fonction de l'évolution de la situation épidémiologique.