



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Grille d'auto-évaluation - salles de restauration

Cette grille fait partie d'un ensemble de grilles d'auto-évaluation (5 grilles thématiques + grille de synthèse) qui constitue un guide optionnel, qui ne peut être utilisé pour autre chose que pour piloter au mieux l'établissement. L'utilisation de ces grilles n'est pas obligatoire, elle est fortement recommandée. Cet ensemble de grilles intègre des grilles déjà existantes produites par les ISST du MAA. Ce sont des documents évolutifs, qui pourront donc faire l'objet de mises à jour ou de modifications.

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 sociales doivent être maintenues : gestes barrières, lavage des mains, distanciation, aération et nettoyage.

L'infection par le virus est principalement transmise selon trois modes : une transmission directe par un contact étroit par exposition à des gouttelettes, une transmission aéroportée par exposition à des gouttelettes plus fines qui peuvent rester en suspension dans l'air, une transmission par contact cutané vers le visage.

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'AUTO-EVALUATION 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

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 2 mètres entre les convives (chaises en quinconce pour éviter les faces à face) 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 ET les apprenants sont tous d'une même classe OU présence d'écrans translucides entre convives ET espace d'au moins 2 mètres entre chaque table Circulation difficile dans la salle de restauration</i>	<i>Espace entre chaque apprenant de moins d'1 mètre MAIS espace d'au moins 2 mètres 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

	0 (le plus favorable)	1	2 (le plus défavorable)	
Air intérieur de la / des salle(s) de restauration				
Aération	<i>Présence de fenêtres/ouvrants dans la salle de restauration facilement manœuvrables</i>		<i>Présence de fenêtres/ouvrants difficilement manœuvrables (dysfonctionnement ou encombrement)</i>	
Ventilation	<i>Présence d'une ventilation mécanique ou naturelle fonctionnelle en continu et conforme à la réglementation (VMC) en état de marche avec une maintenance à jour, bonnes prises d'air visibles (basses et hautes) dans toutes les pièces</i>	<i>Absence de ventilation mécanique ou naturelle dans les pièces (dysfonctionnement ou absence de VMC mais ouvrants possibles par ailleurs)</i>	<i>Absence totale de ventilation</i>	
Sous total thème air intérieur de la / des salle(s) de restauration				= somme
Hygiène				
Hygiène des mains avant et après	<i>Présence de point d'eau et/ou de gel hydroalcoolique (obligatoire avant le self) ET surveillance</i>	<i>Présence de point d'eau et/ou de gel hydroalcoolique (obligatoire avant le self) mais pas de surveillance</i>	<i>Absence de point d'eau et/ou de gel hydroalcoolique</i>	
Nettoyage	<i>Plan de nettoyage par détergent à la fin de chaque service des sols, des surfaces fréquemment touchées et des tables, avec suivi</i>		<i>Plan de nettoyage par détergent hebdomadaire des sols, des surfaces fréquemment touchées et des tables</i>	
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 par voie d'affichage 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) tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les personnes. Cette action doit être organisée.
- 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 port du masque est obligatoire même lorsque les apprenants et les personnels sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson.
- 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. Le balisage des sens de circulation, des éventuels espaces d'attente et de la distanciation à respecter doit être mis en place.
- 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

- Faire déjeuner les apprenants d'un même groupe (classes, groupes de classes ou niveaux) ensemble et, dans la mesure du possible, toujours à la même table.
- Veiller au respect de la distanciation physique par tous moyens.
- 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 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
- Avis du HCSP du 14, 18 et 20 janvier 2021 relatifs aux mesures de contrôle et de prévention de la diffusion des nouveaux variants du SARS-COV-2

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.