

Madame Monsieur,

En cette première journée où toutes les classes étaient présentes, le passage au service de restauration a été catastrophique.

Alors que l'organisation et la capacité de la salle de restauration permettent le passage de 10 classes entre 11h30 et 12h30 et de 10 classes entre 12h30 et 13h15, seules 5 classes étaient passées à 12h30.

Plusieurs raisons ont entraîné un très fort ralentissement dans la chaîne de passage :

- Des élèves ne se présentaient pas avec leur classe malgré une consigne claire et obligatoire,
- Des élèves n'avaient pas un 2^{ème} masque propre à mettre à l'issue du repas,
- De très nombreux élèves n'avaient pas de pochettes afin de stocker le masque lavable porté le matin,
- Des élèves semblent méconnaître totalement les gestes barrières élémentaires pourtant en vigueur depuis près de 6 mois (mélange du masque sale avec le masque propre dans la même poche plastique ou poche de pantalon, garder le masque propre de l'après-midi plié dans la main avant même d'être entré dans le réfectoire,...).

Chacun de ces points a amené à une considérable perte de temps qui, multiplié par le nombre d'élèves, a décalé la fin du service à 14h30.

Pourtant, dans la note explicative du protocole sanitaire mise en ligne avant la rentrée scolaire, **il était clairement expliqué que chaque élève devait posséder un masque propre à mettre à l'issue du repas pour l'après-midi, de pochettes plastiques identifiées lorsqu'il s'agit de masques réutilisables (une pour mettre le masque sale, une pour le masque propre).**

Dans le contexte actuel, le protocole de fonctionnement est nécessairement plus contraignant. Ainsi, **le bon fonctionnement du service de restauration ne pourra s'effectuer sans une participation active des élèves ni sans une contribution des parents.**

Ainsi, j'appelle l'ensemble des parents à bien vouloir :

- **Fournir le matériel nécessaire à son enfant : fourniture de deux masques par jour (un pour le matin, un pour l'après-midi), d'une ou deux pochettes plastiques repérées (une « masque propre » dans laquelle se trouve le masque pour l'après-midi, éventuellement une deuxième s'il s'agit de masques réutilisables, marquées masque sale, dans laquelle l'élève glissera le masque du matin en entrant dans la salle de restauration)**
- **Reprendre avec eux autant de fois que cela est nécessaire les gestes barrière à mettre en pratique,**
- **Reprendre avec son enfant le protocole de passage au service de restauration décrit ci-dessous.**
-

Protocole de passage au service de restauration :

- Avant de me rendre au service de restauration, je m'assure d'avoir avec moi :
 - La carte de demi-pension,
 - Le masque propre dans sa pochette,
 - La pochette pour mettre mon masque sale s'il s'agit d'un masque réutilisable.

- Je me présente au service de restauration avec ma classe (le passage s'effectue **OBLIGATOIREMENT** par classe, sans brassage entre les classes),
- Quand je rentre dans le réfectoire :
 - J'enlève mon masque que je jette (si jetable) ou que je mets dans la pochette « masque sale » (si masque réutilisable),
 - Je me désinfecte les mains,
 - Je passe à la rampe de service,
 - Je m'installe dans la zone du réfectoire où toute ma classe est affectée pour prendre le repas.
 - Quand j'ai fini de manger, je lève la main et j'attends.
 - Je me fais désinfecter les mains par un personnel,
 - Je mets mon masque propre,
 - Je quitte la salle de restauration en déposant mon plateau sur la rampe de sortie.

Nous avons pleinement conscience que ce protocole est contraignant et nous amène à un mode de fonctionnement inédit.

Pour autant, ce protocole reste impératif et contribue à assurer une sécurité sanitaire pour chacun des utilisateurs, pour les familles, les proches, mais aussi pour les personnels.

Ce n'est que par une application stricte de l'ensemble de ces règles par les élèves, mais aussi par un accompagnement éducatif des parents et une vigilance à fournir le matériel nécessaire, que nous pourrions assurer le fonctionnement « normal » du service de restauration dans un contexte sanitaire amélioré.

Si chacun connaît le mode de fonctionnement, si chacun l'applique, si chacun a son matériel, le temps de passage ne sera pas plus long que ce qu'il était avant la crise sanitaire. C'est l'objectif que nous devons atteindre le plus rapidement possible, l'expérience vécue aujourd'hui n'étant pas acceptable.

Je sais pouvoir compter sur votre contribution, et je vous remercie de toute l'attention que vous pourrez porter afin de permettre en conséquence le déroulement d'un service de restauration plus optimal.

Bien cordialement.

Le Principal

Sébastien GASC