**RESTAURATION  la plupart des principes sont valables en ACM et VV:**

**Principes :**

En ACM impliquer les jeunes pour qu’ils soient force de proposition et co- constructeurs des modalités de restauration avec respect des gestes barrières.

**Mesures d’hygiène pour les repas :**

**Quelles sont les mesures d’hygiène pour les repas ?**

* Le lavage des mains doit être effectué avant et après le repas.
* Les règles d’hygiène et gestes barrières font l’objet d’un affichage dans les salles de restauration.
* Organiser la limitation des attroupements et des mouvements si restauration en intérieur.
* Favoriser le plus possible la restauration en extérieur.
* Réduire les manipulations pour la mise en place et le déroulement des repas quotidiens.
* La désinfection des tables et dossiers de chaise est effectuée après chaque repas.

**Comment organiser la restauration et les repas ?**

* L’organisation du temps de restauration doit permettre de limiter les attroupements pour éviter les contacts proches et éviter les manipulations des éléments utilisés en commun.
* **Entrées progressives**, organiser si besoin 2 services.
* L’organisation des temps et l’accès aux lieux de restauration doivent être conçus de manière à limiter au maximum les files d’attente.
* Les convives déjeunent à distance d’un mètre au moins l’un de l’autre.
* L’aménagement des tables doit être prévu pour assurer **une distanciation physique** (1 siège sur deux en alternance/**quinconce** et respect d’une distance de 1m)
* Limiter les **manipulations** multiples de plats, couverts et autres, à construire, mais préconisations raisonnables :
	+ **Table mise** par un personnel ou un jeune à tour de rôle ou à l’entrée en restauration chacun prend son assiette et ses couverts enveloppés dans une serviette jetable.
	+ **Pas de libre- service** pour limiter les déplacements, mais service assuré avec masque par un personnel ou par un jeune à tour de rôle, **service dans l’assiette**.
	+ **Débarrassage** et sortie de table progressif, chaque convive débarrasse son assiette et ses couverts, qui sont apportés et déposés dans un lieu identifié pour le nettoyage.
* La restauration peut être envisagée sous forme de panier ou de plateaux repas distribués aux mineurs au sein des accueils.

**Les petits déjeuners sont soumis au même type d’organisation que les autres repas :**

* Les mots clefs pour les repas sont : le moins possible de mouvement de personnes et de manipulation d’objets.
* Cela ne limite en aucune façon les aliments ou les condiments à proposer par tablée, avec des contenants et des couverts de service nettoyés entre chaque service: assaisonnement, sel, poivre, jus en carafe, confitures, beurre etc…

**Les vitrines avec libre accès pour la restauration seront- elles accessibles ?**

Les entrées ou les desserts ne seront pas accessibles dans les vitrines mais seront disponibles en service à l’assiette.

**Les fruits en libre- service seront-ils toujours accessibles ?**

* Oui, les fruits seront lavés dans de l’eau légèrement vinaigrée ou javellisée.
* Ils seront mis à disposition avec la possibilité de les prendre avec une serviette papier:
	+ si possible à l’extérieur, protégés du soleil et de la pluie,
	+ en intérieur dans un lieu facilement accessible sans avoir à rentrer dans l’espace de restauration.