

L'utilisation de la carte de cantine est toujours suspendue pour le moment.  
Un pointage est effectué par la vie scolaire au moment de l'appel des classes.

Un service de restauration est **maintenu** pour tous les élèves demi-pensionnaires.

Depuis le mois de novembre 2020, pour limiter le brassage des élèves, les élèves déjeunent le plus souvent possible **à la même place avec les mêmes camarades à proximité**. A cette fin, la vie scolaire, en passant auprès de chaque classe, avait réalisé des « tablées » fixes.

Les élèves sont donc appelés par classe et par table au porte-voix par la vie scolaire.

Le **lavage des mains** est **obligatoire** ou l'usage de gel hydro-alcoolique fourni en distributeur est obligatoire avant l'entrée dans la chaîne. **Le collège Marcel Aymé insiste particulièrement sur ce point : les élèves ont tendance à se passer les mains sous l'eau, voire à ne pas réaliser cette étape, pourtant primordiale.**

Depuis fin janvier, le collège prépare à l'avance des **kits serviettes-couverts**. Les **offres en vrac** ont également été **supprimées** : pain, fruits, sont distribués par un agent.

Les élèves entrent dans la salle de restauration en suivant les « pas bleu » fixé au sol. Le **sens de circulation** en place fait que les élèves ne se croisent pas.

A partir du 22/02, afin de respecter **l'espacement de deux mètres entre les groupes classes**, des **zones** ont été réalisées : elles sont matérialisées par de la rubalise au sol et des pancartes aux murs ou sur des piquets. Les zones peuvent accueillir 24 ou 30 élèves. Ce sont **les surveillants qui assigneront une zone à la classe** au moment où ils pointent les élèves. Ces derniers devront se conformer scrupuleusement à la consigne donnée.



La circulaire indique que « **Le port du masque est obligatoire même lorsqu'ils sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson** ».

A la fin du repas, **avant de se lever**, les élèves lèvent la main afin qu'un surveillant vienne vérifier la table et puisse distribuer du gel hydro-alcoolique aux élèves qui n'ont pas de flacon personnel. Les élèves mettent un masque propre puis se dirigent vers la desserte.

Un lavabo avec du savon est à leur disposition après avoir vidé leurs plateaux.

Ils ressortent du réfectoire en suivant le sens de circulation.

**Salle des commensaux** : L'espace de restauration des personnels permet de respecter les règles de distanciation : les personnels veillent toutefois à laisser **deux chaises** d'écart entre eux.