	PROCEDURE REPAS		
	Destinataires : tous les professionnels de l'APSA		
	Rédacteur : C. Michon	Relecteur : S. Van de Molengraft G.PIONNEAU	Approbateur : P.Huelvan

1. Objet

Cette procédure a pour objet de décrire les conditions de prise de repas, tant pour les salariés que pour les résidents, afin de respecter les gestes barrières et la distanciation sociale nécessaire à limiter le risque de propagation du virus.

2. Champ d'application

Elle s'applique à tous les professionnels de l'APSA, en charge ou non de résidents.

3. Description

3.1 Conditions générales POUR TOUS :

Dans chaque lieu destiné à la prise de repas (salle du personnel, réfectoire, unité de vie...),


Les gestes barrières sont scrupuleusement respectés :

- Lavage des mains au savon ou au gel Hydro alcoolique avant et après le repas ;
- Port du masque pour tout déplacement : il est ôté uniquement le temps de la prise du repas ;
- Séparation du temps de repas entre professionnels et résidents ;
- Aération des locaux avant et après le repas ;
- Respect des distances :
 - 1 chaise entre deux professionnels
 - 2 chaises entre chaque résident si ces derniers ne peuvent pas respecter les gestes barrières et la distanciation sociale
 - Si la largeur de la table est inférieure à 1,5m, installer les personnes en quinconce
→ Si nécessaire, organiser 2 services
- Désinfection des points de contacts (micro-ondes, frigidaires...) avec un désinfectant virucide après chaque repas ;
- Désinfection des tables et chaises avec un désinfectant virucide après chaque repas.

3.2 Conditions spécifiques pour les professionnels en charge des résidents

- Pour les professionnels qui doivent faire manger les résidents, port de masque + visière + surblouse car la distance d'un mètre ne peut être respectée ;
- Eventuellement faire un plan de table ;
- Utiliser des verres, assiettes, couverts ordinaires ;
- Un professionnel fait le service pour éviter le passage des plats de mains en mains ;
- Chaque personne met ses couverts dans le lave-vaisselle, ou si impossible un professionnel fait la vaisselle ;
- Faire tourner le lave-vaisselle après chaque service, s'assurer de faire un programme long et à 60° ;



	PROCEDURE REPAS		
	Destinataires : tous les professionnels de l'APSA		
	Rédacteur : C. Michon	Relecteur : S. Van de Molengraft G.PIONNEAU	Approbateur : P.Huelvan

- La préparation des repas sur les unités reste possible en respectant les consignes suivantes :
 - Pour les courses, favoriser le drive ;
 - Toutes les denrées achetées doivent être stockées au moins 24h dans un frigidaire « dédié » avant de pouvoir être stockées dans les frigidaires des unités de vie ;
 - Enlever et jeter les emballages ou désinfecter ce qui peut l'être (privilégier des emballages qui peuvent se nettoyer) avant de les mettre au frigo ;
 - Laver les fruits et légumes avant de les mettre au frigo ;
 - Ne manger aucun aliment CRU.

3.3 Conditions spécifiques pour les professionnels prenant leur repas en salle de restaurant du 116

La cuisine du 116 prépare des repas pour maximum 22 professionnels qui ne sont pas en charge des enfants.

La réservation des repas se fait auprès de la cuisine au plus tard le jeudi pour tous les repas de la semaine suivante.

Organisation du service :

- Suivre le sens de circulation : entrée par la porte donnant sur le parking, sortie par l'accueil ;
- Le service est assuré sous forme de self par le personnel de cuisine qui distribue les couverts et sert à l'assiette ;
- Les condiments sont accessibles sous réserve de se désinfecter les mains avant chaque utilisation à l'aide d'une solution hydro-alcoolique ;
- Les professionnels apportent leur propre gourde ou bouteille d'eau ;
- Pour éviter le brassage de population, privilégier les personnes du même pôle à une même table.

3.1 Conditions spécifiques pour les professionnels apportant leur pique-nique

La salle d'accueil peut être ouverte simultanément à 7 professionnels qui emmènent leur pique-nique. Il est également possible de voir avec les directions de Pole la possibilité de s'installer ailleurs si plus de 7 personnes emmènent leur repas.

Organisation du repas :

- Amener ses propres couverts, gourde ou bouteille d'eau ;
- La vaisselle n'est pas faite sur place ;
- Les frigidaires à usage des professionnels peuvent servir à entreposer les repas des professionnels pour la journée. Le soir aucune denrée ne devra y être laissée.