

# Consignes sanitaires pour la restauration aux Pâquerettes

Mise à jour 2 juin 2020

Afin d'assurer la protection des adhérents et des salariés les mesures suivantes sont mises en place :

Accès aux locaux et gestion des flux de circulation :

Entrée et sortie de la résidence différenciées.

Mise en place d'un sens de circulation tout au long du parcours.

Mise en place de marquage au sol permettant la distanciation d'un mètre dans le self

Port du masque et protection :

Port du masque pour le personnel de service

Port du masque obligatoire pour les adhérents

Installation de parois en plexi devant la chaîne des entrées, des desserts et des plats chauds

Lavage des mains :

Lavage des mains obligatoire à l'entrée du self pour tous les adhérents au gel hydroalcoolique.

Et mise à disposition de gel hydroalcoolique près des micro-ondes et fontaine.

Lavage régulier des mains pour le personnel de service

Afin de réduire la transmission par manipulation :

La composition du plateau est effectuée par un membre du personnel (couverts, verre, serviette, pain, condiments, pichet, entrées, desserts et plats) selon la commande de l'adhérent.

L'adhérent passe lui-même son badge à la caisse. Aucun ticket n'est édité.

Aménagement des salles à manger et terrasse permettant de respecter la distanciation d'un mètre : une chaise sur deux en quinconce. Il est demandé aux adhérents de ne pas bouger le mobilier.

Nettoyage des tables des dossiers de chaise et du micro-onde après chaque passage par le personnel de service. Les chaises qui sont basculées dans le restaurant indiquent que la place a été désinfectée.

Poubelle à disposition près du tapis roulant des plateaux pour les masques et mouchoirs souillés.

Rechargement des comptes de préférence sans contact avec passage du badge par l'adhérent.

Nous comptons sur chacun d'entre vous pour respecter ces consignes.

Le Directeur