

	Protocole lutte contre le -COVID-19 CUISINE ET ECONOMAT	Date de création : 09/08/2020
		Date de révision : 09/06/2021
		N° de révision : Valable Jusqu'au 30/06/2021

LE RELAIS DU MOULIN NEUF S'ENGAGE À RESPECTER LES CONSIGNES SANITAIRES.... ET LE PROUVE :

LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE DANS LE BÂTIMENT PRINCIPAL (Salles de restaurant, accueil, salon...)

Les 9 points clés

1) **Accueil des salariés**

Tenue propre, lavage des mains avant de rentrer en cuisine.

Le chef de cuisine répartit les tâches de manière à respecter la distanciation de 1m.

2) **Port du masque ou de la visière**

OBLIGATOIRE - Masques à disposition dans les vestiaires et à l'entrée de la cuisine.

3) **Lavage des mains**

Au moment de la prise de poste, avant et après chaque pause. A chaque changement d'activités. soit un lavage de mains toutes les 30 minutes minimums.

4) **Réception des marchandises**

livraison et stockage à l'extérieur de la cuisine. Sonnette pour avertir des livraisons

Aucun fournisseur n'est toléré dans la cuisine, sauf à revêtir les EPI (équipements professionnels individuels) : blouse, masque et gants et avec l'accord express du responsable en poste.

Décartonnage à l'extérieur de la cuisine.

5) **Préparation des repas**

La taille de la cuisine permet de respecter le 1m de distanciation sociale.

Une préparation = une paire de gants.

6) **Poubelles**

Vidées après chaque service

7) **Entretien des locaux**

L'entretien quotidien de la cuisine respecte déjà les normes HACCP.

Un suivi de désinfection complémentaire sera assuré sur les points sensibles, comme les interrupteurs, poignées de portes, téléphone...

8) **Jardin aromatique et légumes**

Lavage des mains à chaque retour du compost.

9) **Planning, repas**

les plannings sont organisés afin de limiter les regroupements des cuisiniers et commis à un poste donné.

La taille des locaux permet aisément de respecter le 1m de distanciation sociale à l'occasion des repas.