**Salle de restauration**

**Pour préserver la santé de tous, nous vous demandons de respecter les consignes suivantes :**

**…… personnes sont autorisées à se restaurer simultanément**

**…… services :** *horaires à préciser*

* Pour limiter les contacts, merci de laisser la porte d’entrée en position ouverte.
* Le port du masque est obligatoire dès lors que vous n’êtes pas à table.
* Respecter les gestes barrières. Un flacon de solution hydroalcoolique est à votre disposition.
* Respecter les règles de distanciation physique (1 mètre) dans les files d’attente (devant les réfrigérateurs, les micro-ondes et les éviers) et lors de la circulation entre les tables.
* Réduire au maximum les points de contact avec les équipements.
* Après utilisation, désinfecter les points de contact (réfrigérateur, micro-onde, table, chaise, évier) avec le matériel mis à votre disposition (produit virucide et rouleau d’essuie-mains à usage unique). Jeter les feuilles d’essuie-mains utilisées dans la poubelle prévue à cet effet. Se laver les mains.
* **Table :** 2 personnes par table (en quinconce) ; respecter les affichages mis en place.
* **Vaisselle :** l’utilisation de la vaisselle de la salle est interdite.
* **Réfrigérateurs :** laisser uniquement la nourriture consommée sur la journée dans des récipients hermétiques.
* **Réchauffage :** il est recommandé d’apporter des repas froids afin d’éviter l’engorgement des points de réchauffage.
* **Vaisselle personnelle :** le rinçage et le lavage de votre vaisselle personnelle après le repas sont interdits. Le nettoyage sera réalisé à votre domicile.
* **Points d’eau :** les deux points d’eau de la salle de restauration sont uniquement accessibles pour permettre le nettoyage des équipements (tables, micro-ondes et réfrigérateurs).
* **Aération de la salle :** la salle est aérée afin de renouveler l’air (pendant 15 minutes minimum par jour).