

RS 01

accueil
vestiaire

Nombre : 1 s'il est prévu que le restaurant soit
déconnecté des circulations principales du groupe scolaire
Surface utile : 20 m² si (ee+em) < 8 classes
(30 m² au-delà)

Fonction	Cet accueil assure la desserte du restaurant scolaire. Les enfants se rendant au restaurant chaque midi peuvent ainsi rejoindre ce dernier directement depuis la cour sans avoir à retourner dans les vestiaires des parties maternelle ou élémentaire pour déposer leurs vêtements. Il peut permettre à des associations d'entrer au restaurant sans avoir à pénétrer dans les locaux de l'école.
Localisation	En relation directe avec la salle à manger, les sanitaires du restaurant scolaire et l'espace lave-mains.
Exigences particulières	Sans objet.
Confort – ambiance	Privilégier l'éclairage naturel. Les temps de réverbération doivent être maîtrisés. La réalisation d'un sas est souhaitable pour maîtriser l'ambiance thermique notamment en hiver.
Équipement Mobiliier intégré	Paillason encastré. Panneaux d'affichage. Patères pour les vêtements des enfants.
Réseaux	1 prise de courant.

RS 02 salle à manger

Nombre : 1 (fractionnable en entités de 80 m² environ)
Surface utile : (ee+em) x 15 m²
(1 m² par rationnaire)

Fonction	Lieu de repas quotidiens pour une partie des enfants de l'école (environ la moitié). Le moment du repas doit offrir une véritable coupure dans la journée, il doit être assimilé à un temps agréable. La salle à manger doit donc dégager une ambiance singulière, chaleureuse et propice à la détente.
Localisation	En relation directe avec l'accueil du restaurant scolaire.
Volumétrie	Un volume généreux sera apprécié. Il est possible d'envisager la création de deux petites salles de restaurant afin de mieux maîtriser le niveau sonore et donc pour limiter l'énerverment des enfants.
Exigences particulières	De larges ouvertures sur les espaces extérieurs de l'école sont souhaitables.
Confort – ambiance	Un changement d'ambiance est souhaité afin de créer une coupure dans la journée et de faire du repas un "moment agréable, une détente". Le traitement acoustique de cet espace doit permettre de créer une ambiance calme. Les enfants ne doivent pas éprouver de fatigue, ni d'excitation liées au bruit. L'éclairage naturel doit être privilégié tout en contrôlant l'apport calorifique lié au rayonnement direct du soleil. La qualité de l'éclairage artificiel doit produire une ambiance de type familial.
Équipement Mobiliier intégré	Prévoir l'installation de casiers à serviettes. Proposer une implantation des tables et des chaises permettant d'optimiser l'utilisation du restaurant.
Réseaux	2 fontaines (remplissage par les enfants des pots d'eau). 4 prises de courant réparties. 1 prise de téléphone.

RS 03 espace lave-mains

Nombre : 1 (fractionnable lorsqu'il y a plusieurs salles à manger)
Surface utile : (ee+em) x 2,25 m²

Fonction	Espace dédié au lavage des mains avant et après la prise des repas. Les enfants pourront aussi se laver les dents en sortie de repas.
Localisation	En relation avec l'accueil et les sanitaires enfants du restaurant.
Volumétrie	Espace largement ouvert sur l'accueil. Espace d'entretien aisé (prévoir un siphon de sol).
Exigences particulières	Prévoir des lavabos adaptés à la taille des enfants de maternelle.
Confort – ambiance	Privilégier l'éclairage naturel. Les temps de réverbération doivent être maîtrisés.
Équipement Mobiliier intégré	Lavabos : prévoir au moins 15 jets. Proposer des casiers de rangement pour les brosses à dents des enfants.
Réseaux	Distribution d'eau chaude (30° maxi) et d'eau froide.

RS 04 sanitaires enfants

Nombre : 1 (fractionnable en 2 lorsqu'il y a plusieurs salles à manger)
Surface utile : environ (ee+em) x 2 m²

Fonction	Zone de sanitaires de proximité pour le restaurant scolaire.
Localisation	En relation avec l'accueil et l'espace lave-mains.
Volumétrie	Les sanitaires filles et les sanitaires garçons seront séparés.
Exigences particulières	Prévoir 1 wc accessible aux personnes à mobilité réduite. Prévoir des wc adaptés à la taille des enfants en bas âge.
Confort – ambiance	Prévoir une bonne ventilation.
Équipement Mobiliier intégré	1 WC garçons. 1 WC filles. 2 cuvettes pour les enfants de maternelle. 1 WC pour les personnes à mobilité réduite.
Réseaux	Alimentation des sanitaires.

RS 05

office culinaire (préparation sur place)

Nombre : 1 - Surface utile : Préparation sur place :
(ee+em) x 6,75 m² (mini 25 m² – max 110 m²)
Liaison froide : (ee+em) x 3,75 m² (mini 15 m²)
Liaison chaude: (ee+em) x 3,00 m² (mini 10 m²)

Fonction	<p>Espace de préparation des repas. On distinguera une cuisine de fabrication d'une cuisine satellite (liaison chaude ou froide). Certaines cuisines de préparation peuvent faire office de cuisine centrale à l'échelle de la commune ou de la communauté de communes. Dans ce cas, il est important de connaître le mode de livraison aux cuisines satellites (liaison chaude ou froide) pour définir les équipements adéquats : si les livraisons s'effectuent en liaison froide, il est indispensable de prévoir une cellule de refroidissement rapide.</p> <p>En outre, ce type de fonctionnement implique de dimensionner correctement les accès de service pour le départ et le retour des containers.</p> <p>Cet espace comprend également une zone de plonge pour le nettoyage de la vaisselle.</p>
Localisation	<p>En liaison directe avec la salle à manger, l'espace de livraison et le local poubelles (attention au principe de marche en avant).</p>
Volumétrie	<p>La séparation des différents espaces de la cuisine (suivant le principe de la marche en avant) pourrait être réalisée au moyen de cloisons vitrées au-delà d'une hauteur de 1,60m pour éviter l'effet labyrinthe.</p>
Exigences particulières	<p>Respect du principe de marche en avant.</p>
Équipement	<p>Équipements nécessaires selon le type de fonctionnement de la cuisine et au nettoyage de la vaisselle.</p>
Réseaux	<p>Distribution d'eau chaude et d'eau froide (selon équipements). Centrale de nettoyage. Siphons de sol pour faciliter le nettoyage. Alimentation électrique selon les besoins du matériel mis en place.</p>

RS 06 vestiaires / sanitaires employés

Nombre : 1 (fractionnable hommes/femmes)
Surface utile : 15 m²

Fonction	Espace réservé au personnel du restaurant scolaire. Les employés doivent pouvoir se mettre en tenue sans avoir à traverser la cuisine.
Localisation	En relation courte avec l'office culinaire. Les vestiaires ne seront pas nécessairement implantés au même niveau que les autres espaces du restaurant. Prévoir un accès de service.
Volumétrie	Sans objet.
Exigences particulières	Prévoir des vestiaires hommes et femmes.
Confort – ambiance	Ventilation adaptée.
Équipement Mobilier intégré	1 bac de douche, 1 lavabo, 1 miroir et 2 armoires/vestiaires par bloc (homme et femme) + 1 WC commun. Armoire à pharmacie sécurisée.
Réseaux	Alimentation en eau chaude et froide. 1 prise de courant par bloc.

RS 07 espace de livraison

Nombre : 1
Surface utile : 10 m²

Fonction	Espace de réception des matières premières ou des containers.
Localisation	En liaison directe avec l'office culinaire. Proche des réserves et des chambres froides lorsque la cuisine fonctionne en mode préparation sur place. En liaison directe avec l'extérieur (accès de service).
Volumétrie	Espace fonctionnel.
Exigences particulières	Espace sécurisé.
Confort – ambiance	Sans objet.
Équipement Mobilier intégré	Sans objet.
Réseaux	1 prise de courant.

RS 08 local poubelles

Nombre : 1
Surface utile : 6 m²

Fonction	Lieu de stockage et de tri sélectif des ordures du restaurant scolaire.
Localisation	Accessible depuis l'office culinaire (zone de la plonge) et depuis l'extérieur. Étudier la possibilité de regrouper ce local avec le local poubelles du groupe scolaire.
Volumétrie	Sans objet.
Exigences particulières	Une très bonne ventilation naturelle.
Confort – ambiance	Sans objet.
Équipement Mobilier intégré	Prévoir l'installation de trois bacs à ordures pour le tri sélectif.
Réseaux	Distribution d'eau froide. Siphon de sol pour permettre le nettoyage à grande eau.

RS 09 circulations du restaurant

Nombre : 1
Surface utile : environ 5 %
de la surface du restaurant scolaire
hors accueil

Fonction	Espaces de circulation du restaurant scolaire assurant la liaison entre les différents espaces.
Localisation	Sans objet.
Volumétrie	Dans les espaces de service, les circulations sont conçues de sorte à permettre le passage et la manipulation des dessertes roulantes.
Exigences particulières	Sans objet.
Confort – ambiance	Sans objet.
Équipement Mobiliier intégré	Sans objet.
Réseaux	Sans objet.