

Plan de réouverture technique

Le chef d'établissement

Mme Florence MEROUR

Téléphone
05 45 65 02 72

Télécopie
05 45 65 14 85

Courriel
ce.0160031x@ac-poitiers.fr

Adresse postale
8 rue des Sports
16310 MONTEMBOEUF

Afin de faire face aux conséquences de l'épidémie du virus covid-19 mais aussi d'assurer une rentrée de nos élèves dans les meilleures conditions sanitaires qui soient, nous avons décidé, en application du protocole national, d'aménager un emploi du temps de nos ATTEE, comme suit.

Celui-ci se décline de telle sorte que les agents puissent tourner chaque semaine, pour répartir les tâches et la charge de travail de manière équitable.

Il pourra être adapté selon les besoins et contraintes sanitaires pour assurer la sécurité de tous.

Chacun de nos agents a été formé le 14/05/20, aux dernières techniques de nettoyage et de désinfection du Conseil Départemental.

▪ 6h30 – 13h30 : un agent polyvalent

- Aération et désinfection des points de contact des WC (avant arrivée des élèves)
- Aération et désinfection des points de contact et des surfaces des salles de classe utilisées la veille (avant arrivée des élèves)
- Aération et désinfection des points de contact et des surfaces des salles de classes pendant la récréation du matin et pause méridienne
- Aération et désinfection des points de contact des WC après la récréation du matin et la pause méridienne.

▪ 9h30 – 16h30 : un agent polyvalent

- Aération et désinfection des points de contact des WC dès son arrivée, puis après chaque récréation (matin et après-midi) et pause méridienne
- Aération et désinfection des points de contact et des surfaces des salles pendant chacune des récréations
- Aération et désinfection des points de contact et des surfaces dans les vestiaires et lingerie
- Lavage selon protocole sanitaire, des équipements de chaque agent et des masques Administratifs.

▪ **8h – 15h : chef cuisinier**

- Aération et désinfection de la cuisine et des ustensiles selon protocole
- Réception et désinfection des livraisons
- Préparation et distribution des repas dans le respect des protocoles et comme vu en formation
- Nettoyage des espaces de préparation et ustensiles selon protocole HACCP.

▪ **EDT habituel : Ouvrier Professionnel**

- Travaux, espaces verts, maintenance...

Des repas simplifiés, de préférence froids, seront servis aux élèves. Ils seront composés de sandwiches de produits frais, de salades composées, de fruits, de bouteilles d'eau individuelles, le tout dans des contenants jetables et biodégradables.

Le service est prévu en extérieur en cas de mauvais temps, ou dans leur salle de classe, à leur place respective.

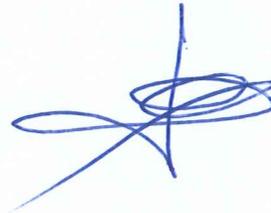
Avec l'accord de M. VIALLE Directeur des Ressources Humaines et des Relations Sociales et de M. BOUCLON, Directeur de l'Education, de la jeunesse et de l'Enseignement Supérieur.

Montemboeuf le,

Mme MEROUR
Principal



Mme LABBE
Gestionnaire



Document visé par le CD16, le 18/05/2020