



COVID 19 – GENERALITES

Affichage des consignes générales Accueil – Vie Scolaire – Entrée de l'Établissement

Chacun prend en charge son poste de travail en début et en fin de journée.

Veiller à la désinfection du matériel collectif (Imprimante, copieurs, etc.)

Désinfecter les objets qu'on ramène chez soi ou les laisser dans une zone d'attente arrivé à son domicile.

Port du masque ou visière obligatoire

1. ACCUEIL DES PARENTS

Privilégier la communication à distance

Privilégier l'accueil en extérieur

2. PERSONNEL EXTERIEUR A L'ETABLISSEMENT

Gel hydroalcoolique à disposition

3. LIVRAISON

Signature des documents sans contact avec les personnes

Dépôt des marchandises dans un lieu prédéfini (sauf cuisines)

4. BUREAUX

Bureaux individuels, épurer au maximum afin de faciliter l'entretien (Cadres, stylos, dossiers, etc.)

Aérer plusieurs fois par jour

Bureaux partagés, pas de face à face et respecter la distanciation physique

Rester au même bureau toute la journée si possible

5. SALLE DES PROFESSEURS – REUNIONS

Distance d'un mètre entre les fauteuils, éviter les vis-à-vis

Nettoyer avant et après une réunion, ne pas laisser l'objets ou désinfecter avant usage (brosses, feutres, télécommandes)

Aérer régulièrement

Bloquer les portes en position ouverte

Gel hydroalcoolique à disposition

COVID 19 – AGENT DE MAINTENANCE

Affichage des gestes barrières

Mise à disposition d'une casquette visière

Mise à disposition de gel hydroalcoolique et gants

Mise à disposition de désinfectant bactéricide, fongicide, virucide (action 30 secondes)

Aération de l'atelier

Aucune intervention en présence des élèves dans les salles et circulations

Désinfection des outils à chaque utilisation

Désinfection des zones touchées y compris poignées de portes, et interrupteurs si nécessaires

Ouvrir les fenêtres le matin

AVANT LA REPRISE DU 18 MAI

Purger les canalisations eau froide, eau chaude

Procéder aux analyses légionnelles douches et douchettes

Faire le point de la rubalise et de l'adhésif en stock

Se tenir à disposition des collègues et de l'administration

Vérification usure des piles dans les distributeurs essuie mains

Remplacement piles robinet (commande CEDEO)

Nettoyage des poubelles de la cour et de la cour elle-même

COVID 19 – MENAGE

Affichage des gestes barrières

Mise à disposition d'une visière

Mise à disposition de gel hydroalcoolique et gants

Mise à disposition de désinfectant bactéricide, fongicide, virucide (action 30 secondes)

Chacun son matériel

Un seul agent à la fois dans les vestiaires

1 PROTOCOLE NETTOYAGE – UTILISATION DE L'ASPIRATEUR A PARTICULES POSSIBLE

Aération des salles et des salles de permanences :

- Le matin et le soir
- Récréation du matin et de l'après midi (une clé sera dans la salle à la disposition des enseignants)
- Pause méridienne

A changement de cours ou fin d'études :

- Désinfection du bureau
- Désinfection du siège
- Désinfection de l'espace informatique
- Désinfection brosse à tableau
- Désinfection des poignées de portes (les deux)
- Désinfection des interrupteurs

Désinfection à chaque récréation et à la pause méridienne :

➤ Espace enseignants ou surveillants :

- ✓ Désinfection du bureau
- ✓ Désinfection du siège
- ✓ Désinfection de l'espace informatique
- ✓ Désinfection brosse à tableau

➤ Espace élèves :

- ✓ Désinfection des tables
- ✓ Désinfection des chaises

➤ Espace Salle de cours et des permanences :

- ✓ Désinfection des poignées de portes
- ✓ Désinfection des poignées de fenêtres
- ✓ Désinfection des sangles rideaux
- ✓ Désinfection des interrupteurs

Nettoyage des sols une fois par jour :

Changement des bandeaux au lavage, au rinçage, à la désinfection à chaque salle

- ✓ Lavage classique
- ✓ Rinçage classique
- ✓ Directement avec le produit désinfectant bactéricide, fongicide, virucide à pulvériser sur la gaze à usage unique ou sur la microfibre (action 30 secondes)

Poubelles :

- ✓ Equiper les poubelles de sacs
- ✓ Vider et laver les poubelles tous les jours

Nettoyage l'ascenseur à chaque heure de cours :

- ✓ Désinfection des boutons
- ✓ Désinfection de la rampe
- ✓ Nettoyage du miroir
- ✓ Nettoyage du sol une fois par jour

Nettoyage des circulations et mains courantes :

- ✓ Désinfection des mains courantes
- ✓ Désinfection des portes coupe-feu
- ✓ Désinfection des boitiers de secours (SSI)
- ✓ Nettoyage régulier des extincteurs

Nettoyage des sanitaires :

A chaque récréation / le matin & le soir

- ✓ Veiller à ce que les distributeurs de savon et papier soient approvisionnés
- ✓ Laisser les sanitaires ouverts pour l'aération
- ✓ Désinfection de toutes les surfaces (cuvettes, commandes de chasse d'eau, lavabos, robinets, poignées)

Elimination des déchets :

- ✓ Evacuation des déchets y compris lingettes, gazes à usage unique dans un sac plastique étanche via la filière des ordures ménagères

AVANT LA REPRISE DU 18 MAI

Nettoyage de l'établissement

Stock des produits d'entretien

Vérification des distributeurs savon et essuie mains

Nombre de poubelles salles de cours et permanences à communiquer

COVID 19 – CUISINE

Affichage des gestes barrières

RAPPEL DE CONSIGNES



PERSONNE SYMPTOMATIQUE (Fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) ne doit pas se rendre sur son lieu de travail



NETTOYAGE & DESINFECTION une attention toute particulière sera portée au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces et ustensiles en contact avec la nourriture.



LIMITATION du nombre de personnes en cuisine



ATTRIBUTION INDIVIDUELLE des outils de travail (ustensiles, couteaux, etc.)



KIT VISITEUR à disposition des personnels extérieurs aux personnels de cuisine



Changement de vêtements obligatoire tous les jours, tabliers plusieurs fois par jour si nécessaire



Prévoir une zone de stockage des vêtements sales



LIVRAISON Aucun contact avec les livreurs, aucune personne étrangère au service dans la zone de livraison



REPRESENTANTS Aucun représentant en cuisine



MENU une seule entrée, un fromage, un dessert jusqu'à nouvel ordre

DEUX SERVICES SERONT MIS EN PLACE AFIN DE FACILITER LA DESINFECTION

Distribution des repas

- ✓ **Surveiller les distances de sécurité matérialisées sur la rampe de self et/ou au sol**
- ✓ Les couverts seront remis aux élèves dans une serviette ainsi que le verre et deux morceaux de pain en début de service.
- ✓ Mise à disposition sous surveillance et sur assiette de l'entrée, du fromage & du dessert
- ✓ Mise à disposition du plat principal (une seule personne à la distribution)

Réfectoire

- ✓ **Les places seront identifiées**
- ✓ Un pichet par emplacement si possible rempli au 2/3
- ✓ Chaque élève apportera son pichet à la plonge en même temps que son plateau

Aération

- ✓ Le réfectoire sera aéré avant l'arrivée des élèves
- ✓ **15 minutes entre le premier et le deuxième service**
- ✓ Le réfectoire sera aéré à la fin du service

Désinfection

- ✓ Désinfection de la table et des chaises entre le premier et le deuxième service
- ✓ Remise en place des pichets

Plonge

- ✓ Maintenir les distances de sécurité
- ✓ Eviter tout contact avec les élèves et entre les personnels
- ✓ Eviter les croisements entre personnes
- ✓ Matérialisation de la rampe de débarrassage des plateaux

Compost

- ✓ Plus de tri de déchets jusqu'à nouvel ordre

AVANT LA REPRISE DU 18 MAI

Nettoyage des cuisines et du réfectoire

Stock des produits d'entretien & des jetables

Inventaire des produits frais & congélateur

Vérification des distributeurs savon et essuie mains

Nombre de pichets

