

# Modes opératoires

pour l'application  
du Plan Sanitaire  
de l'Éducation Nationale

version 2 - Février 2021

Document réalisé en partenariat  
avec l'Éducation Nationale  
pour une meilleure maîtrise  
des consignes  
sanitaires dans les lycées



# AMÉNAGEMENT

## DES MODES OPÉRATOIRES ET PRIORISATION DES ACTIVITÉS POUR L'APPLICATION DU PROTOCOLE SANITAIRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE **modes opératoires**

Pour rappel, depuis le 15 mars 2020 la Région a accompagné les établissements dans le contexte sanitaire, d'une part en fournissant des équipements de protection sanitaire aux agents, lycéens et dans les EPLE, et d'autre part en renforçant les effectifs lors de la rentrée :

### PÉRIODE DE MARS À JUILLET

- 3 livraisons de colis dans les EPLE à destination des agents comprenant au total 315 400 masques jetables, 291 200 gants et 5500 flacons de 300 ml de gel hydroalcoolique (réassorts réalisés en complément) ;
- distribution de 167 500 masques réutilisables en tissu pour les des élèves ;
- création et envoi aux EPLE d'un guide des consignes sanitaires assorti de fiches d'activité pour assurer le mode opératoire de désinfection.

### LA RENTRÉE SCOLAIRE

- distribution de 180 000 masques réutilisables aux élèves et 18 000 masques réutilisables aux agents des lycées (dont 6 000 masques tissu adaptés aux agents intervenant en restauration) ;
- installation dans les EPLE de 380 distributeurs de gel hydroalcoolique et distribution de 760 bidons de 5L de gel hydroalcoolique ;
- renforcement de la démarche de dotation d'EPLE en outils ergonomiques avec un budget consacré de 1,5 million d'euros (autolaveuses, chaises légères, chariots pré-imprégnations,...) facilitant les conditions et techniques de nettoyage ;
- affectation de 230 suppléants dans les établissements à la rentrée scolaire, ainsi que 220 agents d'entretien et cuisiniers mobiles dans des zones géographiques définies. Affectation complémentaire de 200 contrats entre septembre et décembre 2020.

Depuis le début de l'année 2021, la Région a renforcé son dispositif de dépistage au sein des établissements scolaires. À ce jour, en partenariat avec la Croix-Blanche, ce sont 4000 tests qui ont été réalisés sur 35 établissements auprès des agents régionaux mais également des élèves et de la communauté éducative. L'ensemble de la communauté éducative, les autorités académiques, la Région, les familles partagent deux objectifs majeurs :

1. permettre le plus possible et le plus longtemps possible l'ouverture de tous les établissements dans des conditions de fonctionnement garantissant l'accueil de tous les lycéens et un enseignement de haut niveau ;
2. assurer la sécurité sanitaire de tous les usagers (lycéens, agents régionaux des lycées, des personnels de direction et d'administration et des équipes éducatives) et le respect du protocole sanitaire de l'Éducation Nationale et de ses évolutions.

Dans le contexte épidémique actuel, les règles de distanciation physique et les gestes barrières restent un préalable indispensable à la limitation de la propagation du virus. Depuis presque un an, les établissements scolaires ont su s'adapter, au quotidien, pour maîtriser et limiter la propagation du virus sur le territoire régional.

Le Rectorat et la Région ont adapté le fonctionnement des EPLE et mis en œuvre le protocole sanitaire de l'Éducation Nationale pour répondre à la situation sanitaire.

Les mesures à prendre ont nécessité de tenir compte du contexte propre à chaque établissement et de consolider la collaboration très étroite entre les équipes de direction des établissements, les services académiques et les services de la Région.

Aussi, depuis la rentrée scolaire du 2 novembre 2020, un aménagement des modes opératoires et des tâches à réaliser par les agents des lycées au sein des établissements régionaux a permis d'assurer une ouverture durable des établissements.

Pour rappel, cette adaptation se concentre sur une priorisation des tâches de désinfection par rapport à certaines autres concernant le nettoyage habituel :

1. désinfection de toutes les surfaces de contact au moins une fois par jour (poignées, bureau) ;
2. limitation des flux d'élèves en privilégiant le changement de classe par les enseignants (sauf cas particulier des enseignements scientifiques et des options) ;
3. réduction de la fréquence de nettoyage habituel de certains locaux et/ ou surfaces ne présentant pas de risque sanitaire majeur (sols, plafonds, murs, armoires hautes, vitres...) ;
4. implication des professeurs et des élèves pour une désinfection des matériels à usage individuel.

Depuis le 4 février 2021, un nouveau protocole sanitaire de l'Éducation Nationale, impose une actualisation de ces modes opératoires présentés dans ce document.

## I - PRIORISATION DES ACTIVITÉS « RESTAURATION »

En matière de restauration scolaire, les chefs de cuisine, sous la responsabilité du chef d'établissement, seront orientés sur une priorisation en deux phases suivant le contexte sanitaire particulier de l'établissement :

### Phase 1 :

Dans le cadre de la gestion adaptée de l'activité au regard de la situation sanitaire générale, il est demandé aux chefs de cuisine de maintenir la restauration en aménageant plusieurs niveaux de service et en adaptant les matériels et les équipements de restauration. Cette priorisation des activités est synthétisée en annexe.

**L'usage du salade-bar et toutes les offres alimentaires en vrac sont interdits par le protocole sanitaire de l'Éducation Nationale.** De même il instaure une distribution individuelle des plateaux et des couverts. De fait, l'organisation de l'offre de restauration se doit d'être simplifiée pour maintenir le service.

Concernant la distribution de l'eau, il est recommandé d'utiliser des fontaines à eau à pieds sans contact et/ou d'utiliser des gourdes individuelles par les élèves, avec des distributeurs de gel hydroalcoolique, d'éviter les pichets et de ne pas affecter d'agent spécifiquement.

Dans le cas extrême où l'établissement envisage l'exploitation d'autres espaces que les locaux habituellement dédiés à la restauration (salle polyvalente, gymnases, etc.), le chef de cuisine devra informer la direction des lycées afin de s'assurer de la faisabilité technique, réglementaire (HACCP et SSI) et organisationnelle d'une telle mesure.

### Phase 2 :

Dans le cadre d'une alerte COVID dans l'établissement nécessitant l'isolement de plusieurs agents régionaux des lycées, le chef de cuisine sollicitera la direction des lycées pour envisager, de manière graduée, le recours à :

1. des agents itinérants ;
2. la suppléance (agents contractuels) ;
3. la mutualisation d'agents d'autres lycées sur la base du volontariat et sous réserve d'une faible distance géographique ;
4. des cuisines centrales en fonction du territoire concerné ;
5. la prestation externe (liaison froide et/ ou panier repas) ;
6. la fermeture du service de restauration si les conditions matérielles ne permettent plus d'assurer un service de qualité, même allégé, et de respecter le plan de maîtrise sanitaire (PMS).

## II - PRIORISATION DES ACTIVITÉS « SERVICE GÉNÉRAL » POUR TOUS LES LOCAUX

Afin de renforcer durablement les capacités de désinfection et de respect des attentes du protocole sanitaire de l'Éducation Nationale, les chefs d'équipes, sous la responsabilité du chef d'établissement et en lien avec les proviseurs et les gestionnaires, doivent concentrer l'activité des agents du service général sur certaines tâches et en réduire d'autres.

Pour chaque type d'intervention, les fréquences des tâches attendues sont détaillées dans l'annexe 2. Pour chaque tâche sont détaillées 2 fréquences :

- fréquence attendue dans le cadre actuel d'une circulation active du virus ;
- fréquence attendue en cas d'alerte COVID dans l'établissement nécessitant l'isolement de plusieurs agents régionaux des lycées.

De manière générale, les principes suivants sont à appliquer :

- aérer les pièces, 1 fois par jour minimum ;
- désinfecter les points de contact (interrupteurs, poignées portes et fenêtres et le périmètre de la plaque de propreté sur les portes), 2 fois par jour avant 16h afin de couvrir les flux du matin et du midi ;
- désinfecter certains postes de travail à chaque utilisation : implication des professeurs et les élèves dans le cadre de la désinfection des matériels après chaque utilisation (L'établissement doit fournir des produits et moyens adaptés) ;
- laver le sol 1 fois par semaine a minima, 2 fois par semaine si possible et 1 fois par jour dans les sanitaires.

### 1.1 - Interventions complémentaires en salle de classe

Désinfecter les bureaux = **1 fois par jour** (adaptation d'un dispositif où les élèves ne changent pas de classe, sauf salles spécialisées -chimie, langue, ...).

Désinfecter les claviers et souris d'ordinateurs = **Implication des professeurs et des élèves** dans le cadre de la désinfection des matériels après chaque utilisation (achat par l'établissement des produits désinfectants adaptés : lingettes imprégnées, gel hydroalcoolique...).

## 1.2 – Interventions complémentaires en salle des personnels (professeurs et agents) et au foyer :

Désinfecter les claviers, souris d'ordinateur, photocopieurs, tables = **Implication des professeurs, des personnels et des élèves dans le cadre de la désinfection des matériels après chaque utilisation** (achat par l'établissement des produits désinfectants adaptés : lingettes imprégnées, gel hydroalcoolique...).

Nettoyage des sols par les ARL = 1 fois tous les 2 – 3 jours .

## 1.3 – Interventions complémentaires en CDI

Désinfecter les claviers, souris d'ordinateur, photocopieurs, tables = **Implication des professeurs, des élèves et des personnels dans le cadre de la désinfection des matériels après chaque utilisation** (achat par l'établissement des produits désinfectants adaptés : lingettes imprégnées, gel hydroalcoolique...).

Désinfection du bureau du documentaliste = 1 fois par jour par l'utilisateur.

## 1.4 – Interventions complémentaires en atelier, en salle de sports / gymnase

Désinfecter les tables, et les agrées, les équipements et les matériels en contact avec les élèves et l'enseignant = **Implication des professeurs et des élèves dans le cadre de la désinfection des matériels après chaque utilisation** (achat par l'établissement des produits désinfectants adaptés : lingettes imprégnées, gel hydroalcoolique...).

Désinfection des autres surfaces contacts par les ARL = **2 fois par jour**.

Clarification en annexe des conventions de mise à disposition avec les acteurs concernés sur les règles sanitaires à appliquer dans le cadre de l'occupation du domaine public hors temps scolaire.

## 1.5 – Interventions complémentaires dans les espaces de l'administration, de la vie scolaire, des bureaux des CPE et de l'accueil

Désinfecter les claviers, souris d'ordinateur, photocopieurs et tables = **Implication des utilisateurs dans le cadre de la désinfection des matériels et mobiliers après chaque utilisation** (achat par l'établissement des produits désinfectants adaptés : lingettes imprégnées, gel hydroalcoolique...).

Désinfection des chaises visiteurs = 2 fois par jour.

## 1.6 – Interventions complémentaires dans les sanitaires et les vestiaires (élèves et enseignants)

Désinfecter les lavabos et robinetteries, distributeurs savon et essuie mains, plan de travail, WC = **2 fois par jour**.

Laver le sol dans les sanitaires = **1 fois par jour**.

Laver le sol dans les vestiaires = **1 fois par semaine**.

### **1.7 – Interventions complémentaires dans les sanitaires et les vestiaires (agents régionaux des lycées)**

Désinfecter l'ensemble des sanitaires, WC, mobiliers et sol = **au moins 1 fois par jour par les utilisateurs.**

### **1.8 - Interventions complémentaires dans les internats**

Désinfecter les douches, lavabos et robinetteries, plan de travail, WC (si sanitaires collectifs dans les circulations) = **1 fois par jour.**

Désinfecter les douches, lavabos et robinetteries, plan de travail, WC (si sanitaires individuels dans les chambres) = **1 fois par semaine.**

En cas d'alerte COVID dans l'établissement nécessitant l'isolement de plusieurs agents régionaux des lycées : après concertation des autorités compétentes, fermeture des internats.

### **1.9 – Interventions complémentaires la salle de restauration à chaque service (matin, midi et soir)**

Aérer la salle = **15 minutes avant et après le service (même l'hiver).**

Désinfecter les tables en contact avec les élèves, self de distribution, bornes biométriques, les fontaines à eau et les carafes = **après chaque service** (petit-déjeuner, déjeuner et/ou dîner), soit **3 désinfections par jour.**

Privilégier l'utilisation, de fontaine à eau à pieds sans contact et/ou l'utilisation de gourde individuelle par les élèves.

Condamner les salade-bars.

## **III – GOUVERNANCE ET ÉCHANGES**

Dans le cadre de la crise sanitaire, plusieurs instances de gouvernance ont été engagées depuis le 15 mars 2020.

Au regard du constat sur la mise en œuvre des mesures du protocole sanitaire national depuis la rentrée scolaire, il apparaît aujourd'hui nécessaire de poursuivre ces temps d'échanges.

La gouvernance en place est maintenue au regard de l'évolution de la situation sanitaire, avec des échanges avec le Rectorat et le CHSCT en 2021.

Un échange en CHSCT sur les résultats de l'application de ces modes opératoires et de leurs évolutions sera organisé avant l'été 2021.



# RESTAURATION

## GUIDE DE PRIORISATION DES ACTIVITÉS

modes opératoires

Afin de garantir une restauration pérenne en respectant le protocole sanitaire de l'Éducation Nationale, le chef de cuisine en lien avec le proviseur doit, après concertation, ajuster l'activité.

Pour cela il existe 2 phases avec des modes différents.

### PHASE 1 :

Maintien de la restauration en aménageant plusieurs niveaux de service et adaptant les matériels et les équipements de restauration (fontaine à pieds par exemple). Afin de prioriser les activités, le chef de cuisine dispose de 4 niveaux de gradation allant d'un niveau de service quasi-habituel à un service minimal mais de qualité. Ces 4 niveaux sont détaillés ci-après pour chaque activité de la restauration.

Le choix du niveau d'activité doit se faire en concertation avec le proviseur et le gestionnaire de l'établissement. **L'usage du salade-bar et des offres alimentaires en vrac sont interdits durant la crise sanitaire.**

De même le protocole sanitaire de l'Éducation Nationale instaure une distribution individuelle des plateaux et des couverts. **De fait, l'organisation de l'offre de restauration se doit d'être simplifiée pour maintenir le service.**

Concernant la distribution de l'eau, il est recommandé : d'utiliser des fontaines à eau à pieds sans contact et/ou de demander aux élèves d'utiliser des gourdes individuelles, de mettre en place des distributeurs de gel hydroalcoolique, d'éviter les pichets et de ne pas affecter d'agent spécifiquement.

Dans le cas extrême où l'établissement envisage l'exploitation d'autres espaces que les locaux habituellement dédiés à la restauration (salle polyvalente, gymnases...), le chef de cuisine devra informer la direction des Lycées afin de s'assurer de la faisabilité technique (HACCP et SSI) et organisationnelle d'une telle mesure.

### PHASE 2 :

Dans le cadre d'une alerte COVID dans l'établissement nécessitant l'isolement de plusieurs agents régionaux des lycées, le chef de cuisine doit solliciter la direction des lycées pour envisager, de manière graduée, le recours du renfort exceptionnel. La décision de fermeture de la restauration pourrait être envisagée si les conditions matérielles ne permettent plus d'assurer un service de qualité, même allégé, et de respecter le plan de maîtrise sanitaire (PMS).

## GUIDE DE PRIORISATION DES ACTIVITÉS « RESTAURATION »

Durant la phase1, les activités de l'équipe restauration peuvent être organisées selon 4 niveaux de gradation. Pour chaque activité sont définis ci-après les attendus minimums de l'activité.

ACTIVITÉ	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4
<b>1. Commandes et menus</b>	Inchangé	Mettre en place des menus simplifiés à 4 composantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>Protéine</li> <li>Garniture</li> <li>Produit laitier</li> <li>Dessert</li> </ul>	Soit utiliser des repas prêts à l'emploi  Soit : utiliser uniquement des préparations simples froides	Commander des produits prêts à l'emploi
<b>2. Réception : faire porter le masque et fournir du gel hydroalcoolique ou poste de lavage des mains aux fournisseurs.</b>	Inchangé	Concentrer les commandes au maximum pour limiter le nombre d'intervenants	Privilégier la livraison sur une journée par semaine	Privilégier la livraison sur une journée par semaine
<b>3. Décontamination</b>	Inchangé	Limiter l'utilisation des produits de la 1 <sup>re</sup> gamme  Privilégier l'utilisation de produit de la 4 <sup>e</sup> gamme	Utiliser uniquement des produits de la 4 <sup>e</sup> et 5 <sup>e</sup> gamme	Utiliser uniquement des produits de la 4 <sup>e</sup> et 5 <sup>e</sup> gamme
<b>4. Préparations préliminaires</b>	Inchangé			
<b>5. Préparations entrées froides</b>	Inchangé		Abandonner les entrées froides	Abandonner les entrées froides
<b>6. Préparations fromages desserts</b>	Inchangé	Utiliser des produits pré-emballés et fruits sans préparation (découpe ou lavage)	Utiliser des produits pré-emballés et fruits sans préparation (découpe ou lavage)	Utiliser des produits pré-emballés et fruits sans préparation (découpe ou lavage)
<b>7. Préparations chaudes</b>	Inchangé	Limiter l'utilisation des produits de la 1 <sup>re</sup> gamme  Privilégier l'utilisation de produit de la 4 <sup>e</sup> gamme	Utiliser des produits de 4 <sup>e</sup> ou de 5 <sup>e</sup> gamme	Abandonner les préparations chaudes
<b>8. Distribution des plats</b>	Ne plus avoir recours aux offres en vrac Condamner le salade-bar Filmer le bar			
<b>9. Distribution des couverts, verres, plateaux</b>	Organiser une distribution individuelle des plateaux et couverts			Utiliser uniquement de la vaisselle jetable biodégradable
<b>10. Plonge Batterie</b>	Inchangé	Rationaliser l'utilisation de la platerie (en lien notamment avec l'utilisation des produits 4 <sup>e</sup> et/ou 5 <sup>e</sup> gamme)	Limiter au maximum l'utilisation de la platerie  Utilisation de film de cuisson adapté au format des plaques GN 1/1	Proposer une offre de restauration simplifiée type sandwich  Utiliser uniquement de la vaisselle jetable biodégradable

ACTIVITÉ	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4
11. Plonge vaisselle	Inchangé	Laver les ustensiles Utiliser de la vaisselle jetable biodégradable	Utiliser uniquement de la vaisselle jetable biodégradable	Proposer une offre de restauration simplifiée type sandwich  Utiliser uniquement de la vaisselle jetable biodégradable
12. Nettoyage réfectoire	Prioriser la désinfection avec un virucide sur les équipements et les matériels en contact avec les élèves après chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou dîner).	Prioriser la désinfection avec un virucide sur les équipements et le matériel en contact avec les élèves après chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou dîner).  Ne nettoyer le sol qu'une fois par jour	Prioriser la désinfection avec un virucide des équipements et du matériel en contact avec les élèves (Interrupteurs, poignées, tables ...)  Ne nettoyer le sol que 2 fois par semaine	Prioriser la désinfection avec un virucide des équipements et du matériel en contact avec les élèves (Interrupteurs, poignées, tables ...)  Ne nettoyer le sol que 2 fois par semaine
13. Plan de nettoyage de la cuisine (PMS)	NON IMPACTÉ  Utiliser des produits de désinfection virucide  Vérifier la dilution de la centrale  Mettre à jour le PMS et les fiches techniques	Optimiser l'espace, simplifier des procédures  Utiliser des produits de désinfection virucide.  Vérifier la dilution de la centrale  Mettre à jour le PMS et les fiches techniques	Limiter l'utilisation de certains locaux  Optimiser l'espace, simplifier des procédures  Utiliser des produits de désinfection virucide  Vérifier la dilution de la centrale  Mettre à jour le PMS et les fiches techniques	Appliquer la procédure « PMS en cas de situation exceptionnelle »
14. Aération du réfectoire et des pièces recevant les élèves et le personnel	Plusieurs fois par jour	Plusieurs fois par jour	Plusieurs fois par jour	Plusieurs fois par jour



# SERVICE GÉNÉRAL

## GUIDE DE PRIORISATION DES ACTIVITÉS

modes opératoires

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

Durant la crise sanitaire, les activités de l'équipe du « Service Général » doivent être organisées différemment par rapport au mode habituel.

Après échanges et validation avec le proviseur et le gestionnaire de l'établissement, le chef d'équipe doit informer les agents des modes opératoires attendus pour chaque type d'intervention.

Pour chaque intervention sont détaillées les tâches attendues ainsi que leur fréquence de réalisation pour assurer le respect du protocole sanitaire de l'Éducation Nationale. Certaines tâches habituelles sont diminuées voire supprimées pour permettre la bonne réalisation des tâches de désinfection.

De plus en cas d'alerte COVID dans l'établissement nécessitant l'isolement de plusieurs agents régionaux des lycées, les tâches pourront être redéfinies jusqu'au retour des agents selon la fréquence donnée dans la partie « En cas de situation exceptionnelle ».

Des tâches de désinfection de certains équipements sont confiées aux utilisateurs. En effet leurs fréquences d'utilisation ne permettent pas d'être désinfectées par un tiers (ordinateurs partagés, agrès de sport, ...). L'établissement doit mettre à disposition des utilisateurs les produits et moyens matériels adaptés pour en assurer la bonne exécution.

maregionsud.fr

 maregionsud | 
  MaRegionSud | 
  maregionsud | 
  yammer

## ACTIVITÉ : INTERVENTION EN SALLE DE CLASSE

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
Aérer la classe	1/jour	1/jour	1/jour
Si 1 salle = plusieurs classes, désinfecter (virus) les tables	Non attendu	1/jour (implication des professeurs et les élèves avec produits et matériels adaptés)	1/jour (implication des professeurs et les élèves avec produits et matériels adaptés)
Si 1 salle = 1 classe par jour, désinfecter (virus) les tables	Non attendu	1/jour (implication des professeurs et les élèves avec produits et matériels adaptés)	1/ jour (implication des professeurs et les élèves avec produits et matériels adaptés)
Désinfecter les points de contact : interrupteurs, poignées portes & fenêtres et le périmètre de la plaque de propreté sur les portes	1/mois	2/jour avant 16h afin de couvrir les flux du matin et du midi	1/jour
Désinfecter les claviers et souris d'ordinateurs	Aux permanences	Implication des professeurs et des élèves	Implication des professeurs et des élèves
Vider les poubelles	1/jour	1/jour	1/jour
Ramasser les papiers et gros déchets dans la salle	1/jour	1/jour	Non attendu
Balayer la salle entre les tables et dans les circulations de la salle avec gaze humide ou gaze jetable avec virucide	1/jour	Avec virucide tous les 2/3 jours sauf si nécessaire à l'initiative de l'agent et contrôle du chef	Avec virucide tous les 2/3 jours sauf si nécessaire à l'initiative de l'agent et contrôle du chef
Laver le sol	1/semaine	1/semaine sauf en cas de salissures importantes	Non attendu
Nettoyer les traces de doigts sur les tables des élèves et le bureau de l'enseignant	1/jour	Non attendu sauf si nécessaire	Non attendu
Nettoyer les chaises	Aux permanences	Aux permanences	Non attendu
Nettoyer les tags, les tâches d'encre sur les tables et sur les murs	1/jour si nécessaire	1/semaine sauf si nécessaire	Non attendu

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
<b>Nettoyer le tableau et sa gouttière</b>	1/jour	1/semaine sauf si nécessaire	Non attendu
<b>Nettoyer les plafonds</b>	Dès que nécessaire	Aux permanences	Non attendu
<b>Nettoyer les murs</b>	1/an pendant les grandes permanences	1/an pendant les grandes permanences	Non attendu
<b>Nettoyer les armoires et autres meubles</b>	Aux permanences	Non attendu	Non attendu
<b>Nettoyage des vitres accessibles</b>	Aux permanences	1/an pendant les grandes permanences	Non attendu

## INTERVENTION EN SALLES DES PERSONNELS (PROFESSEURS ET AGENTS)

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
Aérer la salle	1/jour	1/jour	1/jour
Désinfecter (virus) les tables	Non attendu	Impliquer les utilisateurs	Impliquer les utilisateurs
Désinfecter les points de contact : interrupteurs, poignées portes & fenêtres et le périmètre de la plaque de propreté sur les portes	1/mois	2/ jour avant 16h	1/jour
Désinfecter les claviers, les photocopieurs et souris d'ordinateurs	Aux permanences	Responsabiliser les utilisateurs	Responsabiliser les utilisateurs
Vider les poubelles	1/jour	1/jour	1/jour
Ramasser les papiers et gros déchets dans la salle	1/jour	1/jour	Non attendu
Balayer la salle entre les tables et dans les circulations de la salle avec gaze humide ou gaze jetable	1/jour	Tous les 2/3 jours sauf si nécessaire à l'initiative de l'agent et contrôle du chef	Tous les 2/3 jours sauf si nécessaire à l'initiative de l'agent et contrôle du chef
Laver le sol	1/semaine	1/semaine	Non attendu
Nettoyer le tableau et sa gouttière	1/jour	1/semaine sauf si nécessaire	Non attendu
Nettoyer les plafonds	Dès que nécessaire	Aux permanences	Non attendu
Nettoyer les murs	1/an pendant les grandes permanences	Non attendu	Non attendu
Nettoyer les armoires et autres meubles	Aux permanences	Non attendu	Non attendu
Nettoyage des vitres accessibles	Aux permanences	1/an pendant les grandes permanences	Non attendu

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

## INTERVENTION EN CDI

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
Aérer la pièce	1/jour	1/jour	1/jour
Désinfecter (virus) les tables en contact avec les élèves	Non attendu	1/jour	1/jour
Désinfecter le bureau du documentaliste	Non attendu	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
Désinfecter les points de contact : interrupteurs, poignées portes & fenêtres et le périmètre de la plaque de propreté sur les portes	1/mois	1/jour	1/jour
Vider les poubelles	1/jour	1/jour	Non attendu
Vider les corbeilles à papier	1/semaine	Dès que nécessaire	Non attendu
Ramasser les papiers et gros déchets dans la salle	1/jour	1/jour	Non attendu
Balayer la salle avec patte humide ou gaze jetable	1/jour	1/jour avec virucide	Avec virucide tous les 2 jours sauf si nécessaire
Aspirer la moquette avec aspirateur HEPA	1/jour	1/semaine	Non attendu
Laver le sol	1/semaine	1/semaine	Non attendu
Nettoyer les traces de doigts sur les tables des élèves	1/jour	1/semaine	Non attendu
Nettoyer les chaises	Aux permanences	Aux permanences	Non attendu
Nettoyer les tags, les tâches d'encre sur les tables et sur les murs	1/jour si nécessaire	1/mois sauf si nécessaire	Non attendu
Nettoyer le tableau et sa gouttière	1/jour	A charge de l'utilisateur	Non attendu
Nettoyer les plafonds	Dès que nécessaire	1/an pendant les grandes permanences	Non attendu
Nettoyer les murs	1/an pendant les grandes permanences	Non attendu	Non attendu
Nettoyer les armoires et autres meubles	Aux permanences	Non attendu	Non attendu
Désinfecter les claviers et souris d'ordinateurs	Aux permanences	Implication des professeurs et des élèves	Implication des professeurs et des élèves
Nettoyage des vitres accessibles	Aux permanences	1/an pendant les grandes permanences	Non attendu

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

**INTERVENTION EN ATELIER, EN SALLES DE SPORTS / GYMNASES**

(Vigilance sur le prêt des lieux aux associations et autres...)

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
Aérer l'espace	1/jour	1/jour	1/jour
Désinfecter (virus) les tables, et les agrès et les équipements en contact avec les élèves et l'enseignant	Non attendu	Implication des professeurs et des élèves	Implication des professeurs et des élèves
Désinfecter les points de contact : interrupteurs, poignées portes & fenêtres et le périmètre de la plaque de propreté sur les portes	1/mois	2/jour	1/jour
Vider les poubelles	1/jour	1/jour	1/jour
Ramasser les papiers et gros déchets dans la salle	1/jour	1/jour	Non attendu
Pour les ateliers, balayer l'espace entre les machines, les tables et dans les circulations avec patte humide ou gaze	Réalisé par les élèves	À déterminer en fonction de l'utilisation (le cas échéant, 1/semaine)	
Pour les salles de sports, balayer l'espace entre les agrès et dans les circulations avec patte humide ou gaze	1/jour		
Pour les gymnases, balayer l'espace entre les agrès et dans les circulations avec patte humide ou gaze.	1/jour		
Laver le sol de l'espace entre les agrès, les machines, les tables et dans les circulations avec patte humide ou gaze jetable et selon l'équipement utilisé : autolaveuse autoportée, balayeuse accompagnée, ...	1/jour	1/semaine	1/semaine
Nettoyer les traces de doigts sur les tables des élèves et le bureau de l'enseignant	1/jour	1/jour	Non attendu

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
Nettoyer les chaises	Aux permanences	Aux permanences	Non attendu
Nettoyer les tags, les tâches d'encre sur les tables et sur les murs	1/jour si nécessaire	1/semaine sauf si nécessaire	Non attendu
Nettoyer le tableau et sa gouttière	1/jour	1/semaine sauf si nécessaire	Non attendu
Nettoyer les plafonds	Dès que nécessaire	Aux permanences	Non attendu
Nettoyer les murs	1/an pendant les grandes permanences	1/an pendant les grandes permanences	Non attendu
Nettoyer les armoires et autres meubles	Aux permanences	Non attendu	Non attendu
Nettoyage des vitres accessibles	Aux permanences	1/an pendant les grandes permanences	Non attendu

## INTERVENTION DANS LES ESPACES DE L'ADMINISTRATION ET DE L'ACCUEIL

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
Vider la poubelle	1/jour	1/jour	1/jour
Aérer le bureau	1/jour	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
Nettoyer l'ordinateur individuel non partagé	1/semaine	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
Désinfecter le téléphone individuel non partagé	1/semaine	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
Nettoyage du mobilier de bureau	1/semaine	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
Laver le sol	1/semaine	1/semaine	1/semaine
Désinfecter les interrupteurs, les poignées et le périmètre de la plaque de propreté des portes	Non attendu	2/jour	2/jour
Désinfection des chaises visiteurs	Non attendu	2/jour	2/jour
Nettoyage des vitres accessibles	Aux permanences	Aux permanences	Non attendu

## INTERVENTION DANS LES SANITAIRES ET LES VESTIAIRES (ÉLÈVES)

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
Aérer les locaux	1/jour	1/jour	1/jour
Approvisionner les distributeurs de papiers, savon liquide	Au besoin	Au besoin	Au besoin
Ramasser les papiers	1/jour	1/jour	1/jour
Vider les poubelles	1/jour	1/jour	1/jour
LAVABOS - Nettoyer les faïences autour du lavabo	Si besoin	Si besoin	Si besoin
LAVABOS - Nettoyer le miroir	Si besoin	Si besoin	Si besoin
LAVABOS - Nettoyer le lavabo et robinetterie	1/jour	2/jour	1/jour
LAVABOS – Nettoyer le plan de travail	1/jour	2/jour	1/jour
LAVABOS - Désinfecter distributeurs savon & essuis mains	Non attendu	2/jour	1/jour
LAVABOS - Désinfecter le lavabo et robinetterie	Non attendu	2/jour	1/jour
LAVABOS - Désinfecter plan de travail	Non attendu	2/jour	1/jour
DOUCHES - Nettoyer les douches	Non attendu	1/jour si collectives 1/semaine si individuelles	Implication des utilisateurs
URINOIRS - Tirer la chasse d'eau et désinfecter le poussoir	1/jour	1/jour	1/jour
WC - Désinfecter le WC	1/jour	2/jour	1/jour
WC - Nettoyer le WC	1/jour	2/jour	1/jour
WC - Désinfecter les surfaces de contacts avec les mains	1/jour	2/jour	1/jour
Laver le sol	1/jour	1/jour	1/jour

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

## INTERVENTION DANS LES VESTIAIRES AGENTS

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
<b>DOUCHES - Nettoyer les douches</b>	Si utilisé	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
<b>WC - Désinfecter le WC</b>	1/jour	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
<b>WC - Nettoyer le WC</b>	1/jour	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
<b>WC - Désinfecter les surfaces de contacts avec les mains</b>	1/jour	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
<b>LAVABOS - Désinfecter le lavabo et robinetterie</b>	1/jour	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
<b>LAVABOS - Désinfecter plan de travail</b>	1/jour	À la charge de l'utilisateur	À la charge de l'utilisateur
<b>Laver le sol</b>	1/semaine	1/jour	1/semaine

## INTERVENTION DANS L'INTERNAT

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
Vider la poubelle	1/jour	1/jour	1/jour
Aérer la chambre	1/jour	1/jour	1/jour
Dépoussiérer les surfaces hautes et les toiles d'araignées	1/semaine	1/mois	Non attendu
Nettoyer les bureaux, tables de chevet, têtes de lit et lampes	1/semaine	1/semaine	Non attendu
Laver le sol	1/semaine	1/semaine	1/semaine
Désinfection des surfaces de contact	1/jour	1/jour	1/jour
Désinfection des douches et WC (si sanitaires collectifs dans les circulations)	1/jour	1/jour + à la charge de l'utilisateur après chaque utilisation	1/jour + à la charge de l'utilisateur après chaque utilisation
Désinfection des douches et WC (si sanitaires individuels dans les chambres)	1/semaine	1/jour + à la charge de l'utilisateur après chaque utilisation	1/jour + à la charge de l'utilisateur après chaque utilisation

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

## INTERVENTION DANS L'INFIRMERIE

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
Vider les poubelles (à l'exception de celle à pansements)	1/jour	1/jour	1/jour
Désinfecter les poubelles	1/jour	1/jour	1/jour
Aérer l'infirmerie	1/jour	1/jour	1/jour
Désinfecter les interrupteurs, les poignées et le périmètre de la plaque de propreté des portes	1/jour	1/jour	1/jour
ACCUEIL - Nettoyer les surfaces hautes bureaux et mobiliers	1/semaine	1/semaine	1/semaine
ACCUEIL - Laver le sol	1/semaine	1/semaine	1/semaine
SALLE DE SOINS - Désinfecter les surfaces hautes bureaux et mobiliers (sauf désinfection des supports de soins (tables d'oscultation, lits) par l'infirmier)	1/jour	1/jour	1/jour
SALLE DE SOINS - Laver le sol	1/semaine	1/semaine	1/semaine
CHAMBRES - Entretien	1/semaine	1/semaine	1/semaine

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

INTERVENTION DANS LES CIRCULATIONS (COULOIRS, HALLS, ESCALIERS...) ET EXTÉRIEURS

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
Laver le sol des couloirs intérieurs	1/semaine	1/semaine	Non attendu
Laver les plinthes des couloirs intérieurs	Aux permanences	Aux permanences des grandes vacances	Non attendu
Désinfecter les interrupteurs, les poignées et le périmètre de la plaque de propreté des portes + rampes	1/jour	2/jour avant 16h	1/jour
Vider les poubelles	1/jour	1/jour	1/semaine sauf si nécessaire
Balayer les escaliers	1/jour	1/semaine	Non attendu
Balayer les extérieurs et ramasser les gros déchets	1/jour	1/semaine	Si nécessaire

## INTERVENTION DANS LA SALLE DE RESTAURATION À CHAQUE SERVICE (MATIN, MIDI ET SOIR)

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
<b>Aérer la salle</b>	15 minutes avant le service sauf l'hiver	15 minutes avant le service même l'hiver 15 minutes après le service même l'hiver	15 minutes avant le service même l'hiver 15 minutes après le service même l'hiver
<b>Nettoyer/Désinfecter (virus) les tables en contact avec les élèves</b>		Après chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour	Après chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour
<b>Nettoyer les tables</b>	Après chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour.	Après chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour	Après chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour
<b>Nettoyer/Désinfecter les micro-ondes</b>	1/jour	Condamnation des micro-ondes sauf le micro-ondes pour les élèves PAI avec responsabilisation du nettoyage	Responsabilisation des PAI pour le nettoyage
<b>Nettoyer/désinfecter les réfrigérateurs à disposition pour les PAI</b>	1/jour	À réaliser par la PAI	À réaliser par la PAI
<b>Nettoyer/Désinfecter les fontaines à eau et laver les carafes</b>	1/jour	Après chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour	À chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour
<b>Nettoyer le contenant/meuble du tri sélectif</b>	Au besoin	À chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour	Pas de tri, poubelle unique
<b>Vider les poubelles</b>	1/jour	1/jour	1/jour
<b>Désinfecter les points de contact : interrupteurs, poignées portes &amp; fenêtres et le périmètre de la plaque de propreté sur les portes</b>	1/mois	À chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour	À chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour
<b>Balayer par balayage humide la salle</b>	A chaque service	À chaque service (petit-déjeuner, déjeuner et/ou diner) : soit 3 désinfections maximum par jour	1/jour
<b>Nettoyer les chaises</b>	Aux permanences	1 fois dans l'année pendant les grandes permanences	Non attendu
<b>Nettoyer les tags, les tâches d'encre sur les tables</b>	1/jour si nécessaire	1/semaine sauf si nécessaire	Non attendu

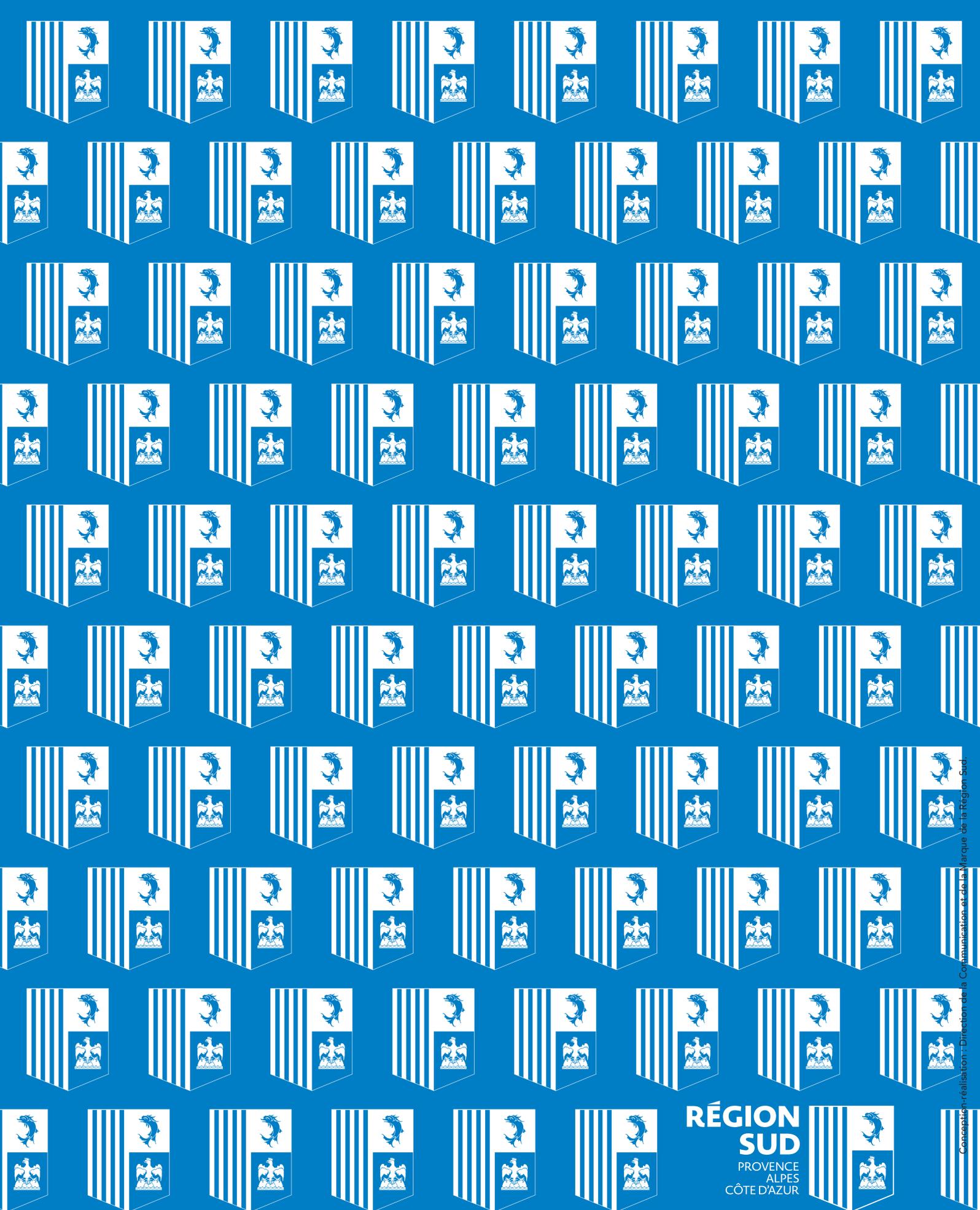
ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
<b>Nettoyer les plafonds (si besoin)</b>	Dès que nécessaire	1 fois dans l'année pendant les grandes permanences	Non attendu
<b>Nettoyer les murs</b>	1 fois dans l'année pendant les grandes permanences	1 fois dans l'année pendant les grandes permanences	Non attendu
<b>Nettoyer les armoires et autres meubles</b>	Aux permanences	1 fois par an (permanences)	Non attendu
<b>Nettoyage des vitres accessibles.</b>	Aux permanences	1 fois dans l'année pendant les grandes permanences	Non attendu
<b>Nettoyer les couloirs et escaliers intérieurs</b>	1 /jour	1/semaine	Non attendu

INTERVENTION SUR LA LIGNE DE SELF CÔTÉ ÉLÈVES

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DE TOUS

TÂCHE	NIVEAU DE RÉALISATION ATTENDU		
	MODE HABITUEL	CRISE SANITAIRE COVID	EN CAS DE SITUATION EXCEPTIONNELLE
<b>Nettoyer/désinfecter le self de distribution (sur la partie utilisée)</b>	À chaque service	À chaque service	À chaque service
<b>Nettoyer/désinfecter les salades-bars</b>	À chaque service	Salade bar condamné et filmé	Salade bar condamné et filmé
<b>Désinfecter les bornes de biométrie</b>	Non attendu	Avant / après chaque service Avant utilisation : lavage des mains obligatoire	Avant / après chaque service Avant utilisation : lavage des mains obligatoire



**RÉGION  
SUD**  
PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR



maregionsud



MaRegionSud



maregionsud



yammer

Toujours proche de vous avec l'appli Région Sud

