

Marseille, le 6 mai 2020

PROTOCOLE TEMPS SCOLAIRE ECOLES PERSONNEL MUNICIPAL

1 /Accueil des élèves au portail de l'école par le directeur ou un enseignant échelonné de 8h20 à 9h00

- Accueil par le personnel municipal des élèves dans la cour près d'un point d'eau,
- Lavage des mains et respect des gestes barrières,
- Accueil des élèves par l'enseignant dans la classe.

2 /Temps de récréation et pause méridienne

- Aérer régulièrement les locaux (classes, réfectoire...),
- Nettoyer tous les points contact (interrupteurs, poignées de porte, rampe d'escalier ...),
- Il sera recommandé avec les enseignants de laisser les portes ouvertes à chaque fois que cela sera possible,
- Réorganisation de la plage horaire de la pause méridienne : de 11h00 à 14h00 en fonction du nombre d'enfants accueillis et de manière concertée entre l'équipe enseignante et le personnel municipal. Constitution de groupes de 15 enfants maximum et prise de repas échelonnée. Il conviendra de respecter le maintien de la distanciation, l'application des gestes barrière, la limitation du brassage des élèves.

3/ Nettoyage des sanitaires

- Les sanitaires doivent être nettoyés plusieurs fois par jour, avant et après chaque récréation et avant et après la pause méridienne et après les activités périscolaires.

Ces mesures ont été prises conformément au protocole sanitaire établi par le ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse relatif à la réouverture et au fonctionnement des écoles maternelles et élémentaires.


Laurent-Xavier GRIMA

Le nombre d'enfants pouvant être accueillis pendant toute la pause méridienne sera limité (5 groupes de 15, soit 75 enfants au maximum).

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
Heure d'entrée de la classe dans le réfectoire	11h	11h40	12h20	13h	13h40

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction de chaque école.

Certains réfectoires élémentaires ont plusieurs entrées et présentent une superficie importante.

Il conviendra de déterminer, dans cette dernière configuration, et au cas par cas, si l'accueil de deux groupes simultanément est possible tout en respectant les principes prévus par le protocole précité.

Les responsables de restaurant devront se rapprocher de leur coordonnateur afin de savoir si plus de 15 enfants peuvent être accueillis dans leur réfectoire.

2- En maternelle

En maternelle le service a déjà lieu à table. Il convient donc d'adapter celui-ci aux nouvelles mesures sanitaires.

Un temps plus important doit être prévu pour le déjeuner des enfants en maternelle et la remise en état. Le temps de repas sera de 45 minutes, il convient d'ajouter 15 minutes de désinfection et de remise en état).

Le nombre d'enfants pouvant être accueillis pendant toute la pause méridienne sera limité (3 groupes de 15, soit 45 enfants au maximum).

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3
Heure d'entrée de la classe dans le réfectoire	11h	12h	13h

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction de chaque école.

Certains réfectoires maternelle ont plusieurs entrées et présentent une superficie importante.

Il conviendra de déterminer, dans cette dernière configuration, et au cas par cas, si l'accueil de deux groupes simultanément est possible tout en respectant les principes prévus par le protocole sanitaire.

Les responsables de restaurant devront se rapprocher de leur coordonnateur afin de savoir si plus de 15 enfants peuvent être accueillis dans leur réfectoire.

L'organisation dans les réfectoires pendant la pause méridienne

Le service de restauration sera organisé en fonction de la configuration des locaux et du personnel suffisant qui sera chargé notamment de préparer les repas, de remettre en état, de désinfecter le mobilier utilisé après l'occupation du réfectoire par un groupe, d'aérer le réfectoire et de procéder à la surveillance du groupe d'enfants.

Dans certains réfectoires de grande taille, possibilité éventuelle d'occuper deux parties éloignées de celui-ci permettant d'accueillir deux groupes. Chacun des deux groupes présents étant sous la surveillance d'un agent attaché au groupe, entrant et sortant de manière différée, ce qui n'occasionnera pas de contacts dans le réfectoire pendant le service.

En tout état de cause, l'occupation du réfectoire par plus de 15 enfants en même temps ne pourra être envisagée que dans des locaux permettant une grande distanciation, un service se déroulant dans de bonnes conditions et dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène.

Les responsables de restaurant devront se rapprocher de leur coordonnateur afin de savoir si plus de 15 enfants peuvent être accueillis dans leur réfectoire.

Le point particulier de la consommation d'eau doit être abordé.

Les enfants ne pourront pas continuer à utiliser par eux-mêmes les brocs mis à disposition.

Le service de l'eau par le personnel présent paraît absolument nécessaire (remplissage des verres pendant le service).

Une autre solution s'appuyant sur une gourde à usage individuel amenée par les enfants ou sur des bouteilles individuelles de 33 ou 50 cl, est également envisageable.

Les enfants relevant d'un PAI (allergies) déjeuneront avec des plateaux Natama les premiers jours de fonctionnement de la restauration.

Pour les enfants relevant d'un PAI autre (diabète...), les parents seront invités à donner à leur enfant un panier-repas qu'il consommera à midi.

Plus d'éléments concernant l'organisation du service dans les réfectoires sont donnés dans l'annexe jointe ci-dessous.

Procédure de gestion d'un cas de covid pour l'ensemble des accueils périscolaires

En cas de survenue d'un ou plusieurs symptômes chez un enfant ou chez un adulte, la procédure de gestion d'un cas covid sera appliquée conformément au protocole sanitaire (voir protocole école).

Réfectoires maternelles :

1. L'enfant est passé aux sanitaires pour se laver les mains avant d'entrer dans le réfectoire
2. Maintenir le lavage des mains dans le réfectoire en cas de besoin (gel hydroalcoolique à prévoir en cas de besoin, sous la surveillance d'un adulte)
3. La table est dressée avant l'entrée de l'enfant
4. Les enfants sont placés par l'agent à table, 3 enfants par table*
5. L'eau est servie par les agents
6. L'entrée, le plat chaud ainsi que le dessert sont servis comme d'habitude
7. Le débarrassage est effectué par les agents
8. Après chaque service la place à table, ainsi que la chaise, est nettoyée et redressée pour le service suivant

* se référer aux indications pour les tables (voir plus bas)

Organisation des tables maternelles :

Préconisations :

Les tables doivent être espacées de 1 mètre. Les enfants ne doivent pas pouvoir se toucher.

Indications pour les réfectoires :

- Table octogonale de 8 : 3 enfants

Maternelle

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3
Heure d'entrée de la classe dans le réfectoire	11h	12h	13h

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction de chaque école.

Protocole Restauration scolaire **à compter du 11 mai 2020**

Le protocole sanitaire concernant la réouverture des écoles maternelles et élémentaires établi par le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse s'applique en cas de restauration à la cantine ou au réfectoire.

Il ne peut pas y avoir de rupture entre le système de restauration scolaire et le fonctionnement en matière d'hygiène et de sécurité de l'établissement.

Les mesures prises pour la restauration scolaire reposent sur les principes généraux du protocole sanitaire valables pour l'ensemble de l'école :

- Le maintien de la distanciation physique
- L'application des gestes-barrière
- La limitation du brassage des élèves (cela signifie qu'une fois qu'un groupe d'élèves est constitué dans l'école, une classe par exemple, celui-ci ne doit plus avoir de contacts avec les autres groupes).
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- L'information, la communication et la formation

L'utilisation des réfectoires pour la pause méridienne

Les réfectoires des écoles seront utilisés comme lieux du déjeuner pendant la pause méridienne.

Ceci implique un certain fonctionnement en raison de l'application des mesures sanitaires.

1- En élémentaire

Il n'est plus possible d'avoir le fonctionnement habituel (selfs) dans les réfectoires élémentaires du fait d'un ensemble de situation devant être évitées (contacts, croisements, manipulation des objets utilisés pour le repas...).

Il convient donc de revenir à un service à table, avec une préparation la plus complète possible en amont.

- La pause méridienne aura lieu entre 11h et 14h
- Le réfectoire ne pourra être utilisé que par un groupe à la fois (principe de non-brassage), soit au maximum 15 élèves,
- Le service se fera à table,
- Une désinfection sera nécessaire après chaque passage d'un groupe.

Au vu de la capacité maximale d'accueil d'un réfectoire standard, le temps de repas sera de 30 minutes avec service à table, il convient d'ajouter 10 minutes de désinfection et de remise en état.

Annexe

Protocole exceptionnel de service - Covid 19 - Restauration scolaire **Pour les agents:**

- Gestes COVID19 obligatoires
- EPI COVID19 obligatoires
- les EPI ne se prêtent pas
- Continuation de l'application des règles HACCP
- Nettoyage renforcé dans la fréquence pour tout ce que l'on touche plusieurs fois par jour (chariot; portes : four/frigo/communication...)
- Décontamination des emballages/évacuation immédiate de tous les cartons et emballages
- Désinfection après chaque passage du livreur
- Distanciation sociale 1 mètre mini / aucun contact physique
- Aérer régulièrement les salles
- Si agents en nombre important, la prise du repas doit respecter la distanciation ou bien se faire en petit comité, pas de face à face
- Espacer les tables dans le réfectoire (distanciation)
- En élémentaire, 2 enfants par tables en quinconce (sauf les table DUO où il n'y aura qu'un enfant)
- En maternelle 3 maximum par table octogonale*
- Les points d'eau des réfectoires ne doivent plus être accessibles aux enfants
- Condamner les fontaines à eau du réfectoire
- Tout le matériel à usage unique doit être jeté dans les poubelles prévues à cet effet.
- Prévoir un mode opératoire pour servir les enfants dans chaque réfectoire
- Pour l'élémentaire prévoir gourde ou bouteille d'eau individuelle ou service eau assuré par les agents durant le service
- Désinfection approfondie
- Optimisation de la place disponible dans les réfectoires (élémentaires et maternelles) pour l'accueil des enfants selon les niveaux

* se référer aux indications pour les tables (voir plus bas)

Marseille, le 6 mai 2020

PROTOCOLE DE NETTOYAGE DANS LES ECOLES

La ville de Marseille a mis en place un protocole de nettoyage des écoles, conformément au protocole sanitaire établi par le ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse.

Ce protocole a été appliqué dans cette école.

APPLICATION DES GESTES ET MESURES BARRIERES

A / Préconisations pour le grand nettoyage du 4 mai au 7 mai 2020

- Nettoyage et désinfection du mobilier (bureaux, tables, bancs, chaises...) et tous les points de contacts (interrupteurs, poignées de portes et fenêtres, rampes d'escaliers) avec le produit **IDOS DS PAE BB21** (détergent, dégraissant, désinfectant, bactéricide, fongicide, virucide) : **EPI : gants de ménage, lunettes.**
- Sanitaires : utilisation du produit **CW40 IDOS ACIDOBACT** (détergent, détartrant, désinfectant, bactéricide) : **EPI : gants de ménage, lunettes**
- Sols : utilisation du produit **LAGOR PIN DBO2** (détergent) et ou javel (voir note DEJ69 spécifique au nettoyage sol avec javel) : **EPI : gants de ménage**

B / Préconisations à compter du 11 mai 2020

- Nettoyage quotidien et nettoyage renforcé : nettoyer et désinfecter plusieurs fois par jour les espaces utilisés et les zones fréquemment touchées (bureaux, tables, bancs, chaises...) et tous les points de contacts (interrupteurs, poignées de portes et fenêtres, rampes d'escaliers) et les sanitaires,
- Aérer régulièrement les locaux,
- Vider et nettoyer les poubelles régulièrement,
- Jeter les masques et gants jetables dans un sac poubelle fermé hermétiquement.

A UTILISER EN PRIORITE JUSQU'A EPUISEMENT DU STOCK LES PRODUITS :

IDOS DS PAE BB21 - CW40 IDOS ACIDOBACT - LAGOR PIN DB02 et ou javel (voir note DEJ69 spécifique au nettoyage sol avec javel)

Les nouveaux produits d'entretien qui seront utilisés sont les suivants :

- **TECHLAB MULTISURFACES** (détergent et désinfectant virucide) nettoyage du mobilier, tables, chaises, bureaux et tous les points de contact,
- **TECHLAB SANITAIRES** (détartrant, désinfectant, bactéricide et fongicide),
- **ENSYPIN** (détergent) et ou javel (voir note DEJ69 spécifique au nettoyage sol avec javel) nettoyage sol,
EPI : gants de ménage


Laurent-Xavier GRIMA