

0740009H

#### **PLAN DE LUTTE CONTRE LE COVID-19**

**MAÎTRISE DES RISQUES SANITAIRES (M.R.S)** 

#### **RECUEIL DES DOCUMENTS ET DES PROCEDURES**

#### M.R.S

Processus mis en œuvre par le lycée des Glières destiné à fournir une assurance raisonnable quant à la réalisation d'objectifs concernant la fiabilité de la mise en œuvre de pratiques et de techniques visant l'optimisation de la lutte contre le covid -19



#### **COVID-19 STRATEGIE ET PLAN DE DECONFINEMENT**

| DATE    | HEURE | OBJET  | ACTEUR                                  |
|---------|-------|--|---|
| 14-mai  | 7H00  | SENSIBILISATION DES AGENTS REGION AU<br>STRICT RESPECT DES CONSIGNES DE<br>TRAVAIL EN VUE DE SE PREMUNIR CONTRE<br>LE CORONAVIRUS COVID-19 | PROVISEUR ET<br>GESTIONNAIRE<br>ADJOINT |
| 25-mai  | 17H00 | REUNION DE LA CHS DU LYCEE POUR PRESENTATION DU PLAN DE REPRISE  | PROVISEUR                               |
| 26-mai  | 18H00 | REUNION DE LA COMMISSION PERMANENTE POUR PRESENTATION DU PLAN DE REPRISE   | PROVISEUR                               |
| 28-mai  | 18H00 | REUNION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION POUR PRESENTATION DU PLAN DE REPRISE   | PROVISEUR                               |
| 31 AOUT | 9H00  | REUNION PRE RENTREE AVEC L'ENSEMBLE DES PERSONNELS   | PROVISEUR                               |
| 11-sept | 8H30  | MISE A JOUR DU PROTOCOLE   | REUNION DE<br>DIRECTION                 |
|         |       |  |   |
|         |       |  |   |
|         |       |  |   |
|         |       |  |   |
|         |       |  |   |
|         |       |  |   |
|         |       |  |   |
|         |       |  |   |
|         |       |  |   |
|         |       |  |   |
|         |       |  |   |

|                           | LYCEE DES GLIERES /PLAN DE REP   | RISE :     | PROTOC     | OLE SA     | NITAIR   | E COVI  | D-19 NETT                            | OYAGE ET DESINFECTION DES LOCAUX  |
|---------------------------|--|------------|------------|------------|----------|---------|--------------------------------------|---|
|                           |  |            |            |            |          |         | Qui Fait Quoi                        | Observations  |
| DATE DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020   | Sans objet | Impossible | A réaliser | En cours | Réalisé | Responsable                          | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |
|                           |  |            |            | Mesure     | es à app | liquer  |                                      |   |
| 1                         | Nettoyage avant la reprise : "Nettoyage habituel"  |            |            |            |          |         |                                      |   |
|                           | L'établissement est resté complètement fermé pendant le confinement et n'a pas été fréquenté dans les 5 derniers jours avant la réouverture, un nettoyage de remise en propreté selon le protocole habituel suffit       |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o S'assurer que les protocoles habituels de nettoyage lors de la rentrée scolaire sont appliqués (ex : désinfecter les bacs à condensats, les siphons des centrales de traitement de l'air et système de climatisation). |            |            |            |          |         | Technicien<br>Région (E.J)           | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o Purger les canalisations d'eau froide et chaude : faire circuler l'eau (10 min), contrôler la température (éviter les brûlures).   |            |            |            |          |         | Technicien<br>Région (E.J)           | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o Procéder à des analyses légionnelles pour les points à risque (douches et douchettes)  (Arrêté du 1er février 2010).   |            |            |            |          |         |                                      |   |
| 2                         | Nettoyage après la reprise : "Nettoyage approfondi" en 2 étapes  |            |            |            |          |         |                                      |   |
| а                         | 1ère étape, le nettoyage :   |            |            |            |          |         |                                      |   |
|                           | o Nettoyer à l'aide d'un détergent usuel, puis rincer pour évacuer le produit détergent et<br>évacuer la salissure.  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o Réaliser le nettoyage en commençant par les zones les plus propres et en finissant par les zones plus sales.   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)<br>Chef des | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o Insister sur les points de contact (zones fréquemment touchées).   |            |            |            |          |         | Agents (D.M)                         | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | 2ème étape, la désinfection :  |            |            |            |          |         |                                      |   |
|                           | o Utiliser un désinfectant virucide et conforme à la norme EN 14476. Les lingettes désinfectantes et conformes à cette même norme peuvent être utilisées.  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o Désinfecter les points de contact manuels en suivant les instructions du fabricant (concentration, méthode d'application et temps de contact, etc).  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | Si le nettoyage-désinfection des surfaces se fait avec deux produits différents (détergent puis désinfectant), il faut respecter les étapes suivantes :  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o Nettoyage avec un bandeau de lavage imprégné d'un produit détergent ;  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o Rinçage à l'eau avec un autre bandeau de lavage ;  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o Séchage des surfaces ;   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o Puis désinfection avec un troisième bandeau de lavage imprégné.  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
| b                         | Le nettoyage peut aussi être combiné en utilisant un produit détergent-<br>désinfectant conforme à la norme EN 14476 qui permet d'associer en une seule<br>opération nettoyage et désinfection.                          |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire, Produitscommandés, Protocole ci-dessus en attendant  |
| e                         | Une bande ou une lingette déjà utilisée ne doit jamais être replongée dans un produit propre.  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
| f                         | Des lingettes/bandeaux réutilisables ne peuvent être réemployés qu'après lavage à 60°C.  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
| g                         | Les lingettes et bandeaux à usage unique doivent être éliminés dans un sac en plastique étanche, via la filière des ordures ménagères.   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
| h                         | Eviter l'utilisation de vaporisateur ou pulvérisateur afin de limiter l'inhalation d'aérosol de produit désinfectant (irritant les voies respiratoires).   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
| i                         | Ne pas utiliser d'aspirateur.  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
| j                         | Ne pas réaliser ces opérations de nettoyage-désinfection en présence des élèves. Un temps d'attente conforme aux prescriptions des produits utilisés doit être respecté avant accès des élèves.                          |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |
| k                         | Les produits sont tenus hors de portée des élèves.   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M)             | Supervision du Gestionnaire   |

|                           | LYCEE DES GLIERES /PLAN DE REP   | RISE : I   | PROTOC     | OLE SA     | NITAIR   | E COVI  | D-19 NETT                | OYAGE ET DESINFECTION DES LOCAUX  |
|---------------------------|--|------------|------------|------------|----------|---------|--------------------------|---|
|                           |  |            |            |            |          |         | Qui Fait Quoi            | Observations  |
| DATE DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020   | Sans objet | Impossible | A réaliser | En cours | Réalisé | Responsable              | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |
| 3                         | Fréquence :  |            |            |            |          |         |                          |   |
|                           | o Réaliser le nettoyage et la désinfection des sols <u>au minimum une fois par jour</u> pour tous les espaces utilisés ou de passage.  |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M) | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o <u>Nettoyer et désinfecter</u> 1 fois par jour, dans les espaces utilisés, les surfaces et objets fréquemment touchés (dans la journée, si les surfaces ne sont pas visiblement souillées, une désinfection directe sans nettoyage préalable est suffisante) : |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M) | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | Sanitaires : Sanitaires : toilettes, lavabos, robinets, chasses d'eau, loquets, interrupteurs,   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M) | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | Points de contact : poignées de porte et de fenêtre, interrupteurs, boutons d'ascenseur, rampes d'escalier   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M) | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | Les matériels pédagogiques et les objets manipulés par les élèves ou les personnels pourront être désinfectés après utilisation par le biais de lingettes désinfectantes conformes à la norme précitée ou de savon.  |            |            |            |          |         | PROFESSEUR               |   |
| 4                         | Actions complémentaires :  |            |            |            |          |         |                          |   |
|                           | o Veiller à l'approvisionnement permanent des toilettes en savon liquide et en papier.   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M) | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | o Aérer régulièrement les locaux (lors de la récréation, après le déjeuner, lors d'un changement de salle de classe, après le nettoyage,).   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M) | Supervision du Gestionnaire   |
| 5                         | Prévention des risques pour le personnel :   |            |            |            |          |         |                          |   |
|                           | o Utiliser les produits de nettoyage dans le respect des modes opératoires indiqués par les fabricants. En complément des mesures sanitaires, les mesures de sécurité mentionnées dans les fiches de données de sécurité doivent être appliquées.                |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M) | Supervision du Gestionnaire   |
|                           |  |            |            | Points     | de con   | trôle   |                          |   |
|                           | Salle de classe :  |            |            |            |          |         |                          |   |
| 1                         | S'assurer que la fréquence de nettoyage approfondi est augmentée, dans les espaces utilisés, pour tous les points de contact, les zones fréquemment touchées et les matériels à usage multiple :   |            |            |            |          |         | Gestionnaire<br>(L.N)    | En collaboration avec le chef des agents  |
| 2                         | Veiller au respect des consignes de sécurité liées à l'utilisation des produits de nettoyage.  |            |            |            |          |         | Gestionnaire<br>(L.N)    | En collaboration avec le chef des agents  |

|                        | LYCEE DES GLIERES /PLAN DE REPRISI   | E : PRO    | TOCOL      | E SANI     | TAIRE C    | OVID-1  | 9 DIMENSION   | NEMENT ET EQUIPEMENT DES SANITAIRES   |
|------------------------|--|------------|------------|------------|------------|---------|---|---|
|                        |  |            |            |            |            |         | Qui Fait Quoi                                       | Observations  |
| DATE DE<br>MISE A JOUR | 11/09/2020   | Sans objet | Impossible | A réaliser | En cours   | Réalisé | Responsable   | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |
| 1                      | Aérer fréquemment les sanitaires et/ou vérifier le bon fonctionnement de la ventilation.   |            |            |            |            |         | Agent chef(D.M)                                     | Supervision du Gestionnaire   |
| 2                      | S'assurer que les sanitaires permettent en permanence aux élèves et au personnel de se laver les mains (eau, savon liquide, privilégier les essuie-mains papier à usage unique ou le séchage à l'air libre - Proscrire l'usage des sèche-mains à air pulsé et les essuie-mains en tissus). |            |            |            |            |         | Chef des agents<br>(D.M)+Technicien<br>Région (E.J) | Supervision du Gestionnaire   |
| 3                      | S'assurer régulièrement au cours de la journée de l'approvisionnement des consommables des toilettes (savon liquide, papier toilettes, essuie-mains à usage unique,).  |            |            |            |            |         | Chef des Agents<br>(D.M)                            | Supervision du Gestionnaire   |
| 4                      | S'assurer du nettoyage approfondi quotidien et de la désinfection régulière des surfaces fréquemment touchées (voir fiche nettoyage et désinfection).  |            |            |            |            |         | Chef des Agents<br>(D.M)                            | Supervision du Gestionnaire   |
| 5                      | S'assurer de l'évacuation de poubelles aussi souvent que nécessaire et au moins quotidienne.   |            |            |            |            |         | Chef des Agents<br>(D.M)                            | Supervision du Gestionnaire   |
|                        |  |            |            | VE         | STIAIRE (a | agents) |   |   |
| 1                      | Ouvrir périodiquement quand cela est possible les fenêtres et 10 mn au moins avant et après les périodes d'entrée et sortie.   |            |            |            |            |         | Chef des Agents<br>(D.M)                            | Supervision du Gestionnaire   |
|                        |  |            |            | Poir       | nts de c   | ontrôle |   |   |
| 1                      | S'assurer de la bonne aération des sanitaires, vestiaires ou du bon fonctionnement de la ventilation.  |            |            |            |            |         | Technicien Région                                   | Supervision du Gestionnaire   |
| 2                      | S'assurer du nettoyage approfondi quotidien des locaux.  | _          |            | _          |            |         | Chef des Agents<br>(D.M)                            | Supervision du Gestionnaire   |
| 3                      | S'assurer de la désinfection régulière des surfaces fréquemment touchées.  | _          |            | _          |            |         | Chef des Agents<br>(D.M)                            | Supervision du Gestionnaire   |

|                           |  | FICI       | HE THE     | MATIQU     | JE ACCI  | UEIL DI | S ELEVES                 |   |
|---------------------------|--|------------|------------|------------|----------|---------|--------------------------|---|
|                           |  |            |            |            |          |         | Qui Fait Quoi            | Observations  |
| DATE DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020   | Sans objet | Impossible | A réaliser | En cours | Réalisé | Responsable              | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |
|                           |  |            |            | Mesure     | es à app | liquer  |                          |   |
| 1                         | Port du masque obligatoire et solution hydroalcoolique mise à sa disposition pour toute personne pénétrant dans l'établissement  |            |            |            |          |         | CPE                      | Supervision du Proviseur  |
| 2                         | Port du masque pour les élèves si le respect des règles de distanciation risque de ne pas être respecté.   |            |            |            |          |         | CPE                      | Supervision du Proviseur  |
| 3                         | Assurer une signalétique facile à comprendre et visible (panneaux, fléchages).   |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.Mi)      | En collaboration avec le gestionnaire   |
| 4                         | Maintenir les portes d'entrées (porte, portail et/ou tourniquet) ouvertes pendant<br>l'accueil (pour autant que les enjeux de sécurité le permettent) pour limiter les points<br>de contact. |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M) | Supervision du Gestionnaire   |
| 5                         | Informer régulièrement les familles de la situation de l'établissement par les moyens habituels (affichage, courriels, site d'école, site internet):   |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.Mi)      |   |
|                           |  |            |            | Points     | de cor   | ntrôle  |                          |   |
| 1                         | Vérifier la disponibilité du savon et essuie main jetable dans les sanitaires ou à défaut de gel hydroalcoolique avant l'arrivée des élèves.   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M) | Supervision du Gestionnaire   |
| 2                         | Vérifier que la signalétique Entrée/Sortie et sens de circulation est en place.  |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.Mi)      | En collaboration avec le gestionnaire   |
| 3                         | Vérifier que les portes et portails soient ouverts lors de l'arrivée et de la sortie des élèves.   |            |            |            |          |         | Chef des<br>Agents (D.M) | Supervision du Gestionnaire   |

|                              |   | F          | ICHE THI   | EMATIQ     | UE SAL   | LES DE  | CLASSES   |   |
|------------------------------|---|------------|------------|------------|----------|---------|---|---|
|                              |   |            |            |            |          |         | Qui Fait Quoi   | Observations  |
| DATE<br>DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020  | Sans objet | Impossible | A réaliser | En cours | Réalisé | Responsable   | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |
|                              |   |            |            | Mesur      | es à ap  | pliquer |   |   |
|                              | salle de classe   |            |            |            |          |         |   | Supervision du proviseur adjoint  |
| 1                            | o Disposer le mobilier de manière à respecter la distanciation physique quand cela est possible ;   |            |            |            |          |         | Chef des agents<br>(D.M)+Technicien<br>Région (E.J) et<br>professeurs | Supervision du gestionnaire (Marquer au sol l'emplacement des tables). Marquage au sol pour vérifier la bonne disposition des tables.   |
| 2                            | o Limiter les déplacements dans la classe.  |            |            |            |          |         | Professeur  | Supervision du proviseur adjoint  |
| 3                            | Port du masque obligatoire dans l'établissement.  |            |            |            |          |         | Tous les membres<br>du personnel                                      | Supervision du proviseur  |
| 4                            | Assurer l'aération des salles de classes avant l'arrivée des élèves par une ouverture des fenêtres pendant 15 minutes (pour les bâtiments avec une ventilation naturelle), durant les récréations, pendant la pause repas et en fin de journée. |            |            |            |          |         | Chef des agents<br>(D.M)+Professeur                                   | Supervision du proviseur adjoint  |
|                              |   |            |            | Point      | s de co  | ntrôle  | •   |   |
|                              | Avant l'entrée en classe :  |            |            |            |          |         |   |   |
| 1                            | Ouvrir les fenêtres pour ventiler (pour les classes ventilées naturellement).   |            |            |            |          |         | Chef des agents<br>(D.M)  | Organisation des équipes d'agents par secteur   |
| 2                            | Ouvrir les portes   |            | •          |            |          |         | Professeur  |   |
|                              | Pendant la classe :   |            |            |            |          |         |   |   |
| 1                            | Veiller au respect des gestes barrières + port du masque obligatoire  |            |            |            |          |         | Professeur  |   |
|                              | A la fin de la classe :   |            |            |            |          |         |   |   |
| 1                            | Ouvrir les portes   |            |            |            |          |         | Professeur  |   |
| 2                            | Ouvrir les fenêtres pour ventiler (pour les classes ventilées naturellement).   |            |            |            |          |         | Professeur  |   |

|                           | ı  | ICHE T     | HEMAT      | IQUE G     | ESTION   | DES C   | IRCULATI                        | ONS   |
|---------------------------|--|------------|------------|------------|----------|---------|---------------------------------|---|
|                           |  |            |            |            |          |         | Qui Fait Quoi                   | Observations  |
| DATE DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020   | Sans objet | Impossible | A réaliser | En cours | Réalisé | Responsable                     | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |
|                           |  |            |            | Mesure     | s à app  | liquer  |                                 |   |
| 1                         | Définir un sens de circulation dans le respect des règles d'incendie et d'évacuation:  |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              | En collaboration avec l'équipe de direction ; mesure impossible à appliquer dans le bâtiment B  |
| 2                         | o Privilégier le sens unique de circulation.   |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              | En collaboration avec l'équipe de direction   |
| 3                         | o A défaut, définir un sens de circulation prioritaire.  |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              | En collaboration avec l'équipe de direction   |
| 4                         | o Limiter les croisements en définissant des zones d'attente adaptées au respect de la distanciation physique.   |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              | En collaboration avec l'équipe de direction   |
| 5                         | o Prévoir une signalétique facile à comprendre et visible (panneaux, fléchages).   |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              | En collaboration avec l'équipe de direction   |
| 6                         | Assurer une signalétique facile à comprendre au niveau des rampes et prévoir une<br>désinfection régulière adaptée.  |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              | En collaboration avec l'équipe de direction   |
| 7                         | Les portes pouvant l'être seront maintenus bloquées en position ouverte pour éviter les points de contact. Ce principe ne doit pas faire obstacle aux règles d'évacuation Incendie (par exemple les portes coupe-feu non asservies doivent être maintenues fermées). |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              | En collaboration avec l'équipe de direction   |
| 8                         | Les portes des classes seront maintenues ouvertes jusqu'à l'arrivée de l'ensemble des élèves.  |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              | En collaboration avec l'équipe de direction   |
| 9                         | Port du masque par les adultes et les élèves.  |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              | En collaboration avec l'équipe de direction   |
| 10                        | Lister les intervenants extérieurs devant circuler dans l'établissement et leur fournir les consignes spécifiques.   |            |            |            |          |         | Personnel d'accueil             | Proviseur   |
|                           |  |            |            | Points     | de con   | trôle   |                                 |   |
| 1                         | Vérifier que la signalétique liée à la circulation est en place.   |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              |   |
| 2                         | Vérifier que les portes soient ouvertes dans la mesure du possible.  |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              |   |
| 3                         | Veiller au respect des consignes de circulation et règles de distanciation dans les couloirs quand cela est possible.  |            |            |            |          |         | Proviseur<br>(D.M)              |   |
| 4                         | Vérifier le port effectif du masque dans les couloirs.   |            |            |            |          |         | L'ensemble<br>des<br>personnels | Proviseur   |
| 5                         | S'assurer de la transmission des consignes aux intervenants extérieurs.  |            |            |            |          |         | Personnel d'accueil             | Proviseur   |

|                           |   | FICHE T    | HEMATIC    | UE GES     | STION D  | E LA D  | EMI- PENS                | ION   |
|---------------------------|---|------------|------------|------------|----------|---------|--------------------------|---|
|                           |   |            |            |            |          |         | Qui Fait Quoi            | Observations  |
| DATE DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020  | Sans objet | Impossible | A réaliser | En cours | Réalisé | Responsable              | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |
|                           |   |            |            | Mesures    | à appli  | iquer   |                          |   |
| 1                         | Organiser le lavage des mains avant et après chaque repas.  |            |            |            |          |         | CPE                      | En collaboration avec le gestionnaire et le chef de cuisine   |
| 2                         | En cas d'assistance aux élèves pour la prise des repas, veiller à ce que les<br>personnels portent un masque et se lavent les mains entre chaque contact.           |            |            |            |          |         | CPE                      | En collaboration avec le gestionnaire et le chef de cuisine   |
| 3                         | En cas de maintien de l'usage des fontaines à eau, mettre à disposition des solutions<br>hydroalcooliques pour se désinfecter les mains avant et après utilisation. |            |            |            |          |         | Chef de cuisine<br>(F.B) | Supervision du Gestionnaire   |
| 4                         | Adapter la distribution des repas et des couverts pour limiter les contacts.  |            |            |            |          |         | Chef de cuisine<br>(F.B) | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | Aérer le local de prise des repas avant et après en ouvrant les fenêtres par exemple<br>ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation.                         |            |            |            |          |         | Chef de cuisine<br>(F.B) | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | Déposer les déchets dans des poubelles équipées de sacs. Vider les poubelles quotidiennement.   |            |            |            |          |         | Chef de cuisine<br>(F.B) | Supervision du Gestionnaire   |
|                           |   |            |            | Points     | de cont  | rôle    | . ,                      |   |
|                           | Avant la réouverture :  |            |            |            |          |         |                          |   |
| 1                         | Organiser la demi-pension de manière à respecter les gestes barrières   |            |            |            |          |         | Gestionnaire<br>(L.N)    | En collaboration avec le chef des agents +chef de cuisine. 92 places disponibles pour un service. Probablement un seul service.   |
|                           | Pendant le repas:   |            |            |            |          |         |                          |   |
| 2                         | Veiller au lavage des mains avant et après manger   |            |            |            |          |         | AED                      | Supervision des CPE   |
|                           | Après le repas :  |            |            |            |          |         |                          |   |
|                           | S'assurer du nettoyage approfondi du matériel et des équipements communs (tables, chaises) avant l'arrivée des élèves et à la fin du service                        |            |            |            |          |         | Chef de cuisine<br>(F.B) | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | S'assurer de l'évacuation de poubelles aussi souvent que nécessaire et au moins quotidienne.  |            |            |            |          |         | Chef de cuisine<br>(F.B) | Supervision du Gestionnaire   |

|                           | FI  | CHE TH     | IEMATI     | QUE EN | ISEIGNI  | MENT   | S SPECIFIC               | DUES  |  |  |  |
|---------------------------|---|------------|------------|--------|----------|--------|--------------------------|---|--|--|--|
|                           |   |            |            |        |          |        | Qui Fait Quoi            | Observations  |  |  |  |
| DATE DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020  |            |            |        |          |        |                          | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |  |  |  |
|                           |   | Sans objet | Impossible |        |          |        | Service                  |   |  |  |  |
|                           |   |            |            | Mesure | es à app | iiquer |                          |   |  |  |  |
|                           | Une réflexion spécifique doit être menée afin d'organiser les enseignements<br>spécifiques pour que le maintien de la distanciation physique et le non-partage des<br>postes de travail soient respectés. |            |            |        |          |        | Proviseur<br>(D.M)       |   |  |  |  |
| 2                         | Dans la mesure du possible, limiter au strict nécessaire le recours au matériel<br>pédagogique manipulé par plusieurs élèves et prévoir des modalités de désinfection<br>adaptées                         |            |            |        |          |        | Professeur               |   |  |  |  |
|                           | Points de contrôle  |            |            |        |          |        |                          |   |  |  |  |
|                           | En début de journée   |            |            |        |          | •      |                          |   |  |  |  |
| 1                         | o S'assurer du nettoyage approfondi locaux avant l'arrivée des élèves.  |            |            |        |          |        | Chef des<br>Agents (D.M) |   |  |  |  |

|                           |  |             | FICHE          | THEM       | ATIQUE      | PERSO       | ONNELS                      |   |
|---------------------------|--|-------------|----------------|------------|-------------|-------------|-----------------------------|---|
|                           |  |             |                |            |             |             | Qui Fait Quoi               | Observations  |
| DATE DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020   | Sans objet  | Impossible     | A réaliser | En cours    | Réalisé     | RESPONSABLE                 | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |
|                           |  | •           | •              | Mesu       | ıres à a    | pplique     | r                           |   |
|                           | Pou  | ır mémoire, | le port d'un i | masque « g | rand public | » est oblig | atoire dans tou             | ites les situations.  |
| 1                         | Appliquer les gestes barrières.  |             |                |            |             |             | ENSEMBLE                    | Supervision proviseur   |
|                           | Quand cela est possible, maintenir de la distance d'au moins 1 mètre dans les salles, files et en croisement de flux piéton.   |             |                |            |             |             | DU<br>PERSONNEL             | Supervision proviseur   |
| 3                         | Prendre connaissance des consignes propres à l'établissement.  |             |                |            |             |             | PERSONNEL                   | Supervision proviseur   |
|                           | Éviter le matériel (informatique, matériel de bureau, outillage,) partagé par plusieurs personnes pendant le travail ou prévoir des modalités de désinfection adaptées.  |             |                |            |             |             | ENSEMBLE<br>DU<br>PERSONNEL | Supervision proviseur   |
| 5                         | Préférer un matériel individuel pouvant être nettoyé par chaque agent (stylos compris).  |             |                |            |             |             | ENSEMBLE<br>DU<br>PERSONNEL | Supervision proviseur   |
|                           | Le jour de la rentrée, organiser une réunion pour expliquer les différentes mesures de prévention à mettre en œuvre et indiquer ce qu'il conviendra de dire aux élèvess. Dans la mesure du possible, mobiliser les personnels de santé de l'éducation nationale. |             |                |            |             |             | PROVISEUR                   | Supervision proviseur   |
| 7                         | Rappeler très régulièrement les consignes.   |             |                |            |             |             | PROVISEUR                   | Supervision proviseur   |
|                           | Identifier la pièce dédiée à l'accueil des cas suspects de Covid-19 et la munir de masques, et point de lavage des mains.  |             |                |            |             |             | PROVISEUR                   | Supervision proviseur   |

|                           |  |            | FICHE      | THEM       | ATIQUE   | PERSO   | NNELS         |   |
|---------------------------|--|------------|------------|------------|----------|---------|---------------|---|
|                           |  |            |            |            |          |         | Qui Fait Quoi | Observations  |
| DATE DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020   | Sans objet | Impossible | A réaliser | En cours | Réalisé | RESPONSABLE   | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |
|                           |  | SAL        | LE DE R    | EUNION     | I / SALL | E DES   | PROFESS       | EURS  |
| 1                         | Nettoyer et désinfecter les locaux au moins une fois par jour.   |            |            |            |          |         |               | Supervision proviseur   |
| 2                         | Aérer régulièrement et veiller au bon fonctionnement de la ventilation.  |            |            |            |          |         |               | Supervision proviseur   |
|                           | Si possible, bloquer les portes en position ouverte (pour renouveler l'air et éviter les contacts multiples de la poignée) si cela n'affecte pas les dispositions de la maitrise du risque incendie. |            |            |            |          |         |               | Supervision proviseur   |
|                           | Mettre à disposition du gel hydroalcoolique sur la table, notamment s'il y a échange de documents papiers.   |            |            |            |          |         |               | Supervision proviseur   |
|                           |  |            |            |            | BUREA    | UX      |               |   |
|                           | Aérer les espaces de travail plusieurs fois par jour ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation.   |            |            |            |          |         |               | Supervision proviseur   |
|                           | En bureaux partagés, ne pas se placer en face à face et respecter la distanciation physique.   |            | ·          |            |          |         |               | Supervision proviseur   |
| 3                         | Privilégier que chacun prenne en charge de nettoyer son poste de travail.  |            | ·          |            |          |         |               | Supervision proviseur   |
| 4                         | Veiller à la désinfection régulière du matériel collectif (imprimantes, photocopieurs)   |            |            |            |          |         |               | Supervision proviseur   |

|                           |   | FICH       | E THEM     | IATIQUI    | E PERS   | ONNEL     | S ATSS-AE                  | D   |
|---------------------------|---|------------|------------|------------|----------|-----------|----------------------------|---|
|                           |   |            |            |            |          |           | Qui Fait Quoi              | Observations  |
| DATE DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020  | Sans objet | Impossible | A réaliser | En cours | Réalisé   | Responsable                | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |
|                           |   |            |            |            | es à ap  |           |                            |   |
|                           |   | 1          | PERS       | ONNEL A    | CCUEIL   | VIE SCO   | LAIRE                      |   |
| 1                         | Privilégier une séparation physique entre le personnel d'accueil et les élèves ou les visiteurs.  |            |            |            |          |           | Proviseur (D.Mi)           | En collaboration avec l'équipe de direction   |
| 2                         | Les espaces doivent permettre le respect de la distanciation physique.  |            |            |            |          |           | Proviseur (D.Mi)           | En collaboration avec l'équipe de direction   |
|                           |   |            | INFI       | RMIER, S   | ERVICE N | /IEDICAL, | SST                        |   |
| 1                         | Mettre à disposition des masques adaptés pour traiter les suspicions de cas Covid-<br>19 ainsi que des blouses, lunettes de protection ou écran facial et des gants.  |            |            |            |          |           | Proviseur (D.Mi)           | En collaboration avec l'infirmière  |
| 2                         | Mettre à disposition des thermomètres sans contact.   |            |            |            |          |           |                            | Le Rectorat a prévu d'en fournir un par établissement.  |
|                           |   | CUIS       | SINIER, AG | ENT DE F   | RESTAUR  | ATION E   | C D'ENTRETIEN              |   |
| 1                         | Rappeler les gestes barrières.  |            |            |            |          |           | Proviseur (D.Mi)           | En collaboration avec le gestionnaire   |
| 2                         | Rappeler que toute personne symptomatique (fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) ne doit pas se rendre sur son lieu de travail.   |            |            |            |          |           | Proviseur (D.Mi)           | En collaboration avec le gestionnaire   |
| 3                         | Rappeler qu'une attention particulière doit être portée au nettoyage et à la<br>désinfection de toutes les surfaces et ustensiles en contact avec la nourriture.  |            |            |            |          |           | Chef de cuisine<br>(F.B)   | Supervision du Gestionnaire   |
| 4                         | Limiter le nombre de personnes en cuisine (en adoptant les modalités de<br>production). Cette adaptation doit également permettre de diminuer le temps que les<br>agents de nettoyage passeront en plonge, local généralement très petit et humide,<br>ne permettant pas la distanciation. (prévoir le port du masque). |            |            |            |          |           | Chef de cuisine<br>(F.B)   | Supervision du Gestionnaire   |
| 5                         | Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux).   |            |            |            |          |           | Chef de cuisine<br>(F.B)   | Supervision du Gestionnaire   |
| 6                         | Prévoir une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales et de retour des vêtements propres.  |            |            |            |          |           | Chef des<br>Agents (D.M)   | Supervision du Gestionnaire   |
|                           |   |            | AGEN       | IT TECHN   | IQUE DE  | MAINTEN   | IANCE                      |   |
| 1                         | Préconiser un outillage individuel  |            |            |            |          |           | Technicien<br>Région (E.J) | Supervision du Gestionnaire   |
| 2                         | Eviter le partage des outils et privilégier l'affectation individuelle des caisses à outils.<br>Dans le cas où ce n'est pas possible, les nettoyer avant et après chaque utilisation à<br>l'aide de produits désinfectants adaptés.   |            |            |            |          |           | Technicien<br>Région (E.J) | Supervision du Gestionnaire   |
| 3                         | Mettre à disposition des solutions hydroalcooliques ou point d'eau avec savon, lingettes/produits désinfectants adaptés afin d'assurer un lavage de mains régulier.   |            |            |            |          |           | Chef des<br>Agents (D.M)   | Supervision du Gestionnaire   |
|                           | TRANSPORT (PAR LE PER   | SONNEL     | DE L'ETAE  | BLISSEME   | NT – VEI | IICULE D  | E SERVICE) II a            | pparaissait dans le projet initial  |
| 1                         | Mettre à disposition un flacon 5OU DES LINGETTES( ou des lingettes virucides) hydroalcoolique par véhicule afin d'assurer un lavage régulier de mains.  |            |            |            |          |           | Chef des<br>Agents (D.M)   | Supervision du Gestionnaire   |

|                           | FICHE THEMATIQUE PERSONNELS EXTERIEURS   |            |            |            |          |         |                          |   |  |  |  |
|---------------------------|--|------------|------------|------------|----------|---------|--------------------------|---|--|--|--|
|                           |  |            |            |            |          |         | Qui Fait Quoi            | Observations  |  |  |  |
| DATE DE<br>MISE A<br>JOUR | 11/09/2020   | Sans objet | Impossible | A réaliser | En cours | Réalisé |                          | D.Mi= Didier Michaux Proviseur L.N= Laurent NGAMBY Gestionnaire ED= Equipe de direction (proviseur adjoint, gestionnaire, AAE, les CPE et le DDFPT) E.R= Eric Julien Responsable maintenance D.M= Diantony Masangy Chef des agents F.B = Fabrice Besoin Chef de cuisine |  |  |  |
|                           | Mesures à appliquer  |            |            |            |          |         |                          |   |  |  |  |
|                           | PERSONNEL EXTERIEUR A L'ETABLISSEMENT  |            |            |            |          |         |                          |   |  |  |  |
|                           | Mettre à proximité de l'accueil du gel hydroalcoolique afin que le personnel extérieur<br>puisse se laver les mains après l'ouverture/fermeture des portes ou manipulation<br>d'objet. |            |            |            |          |         | Chef des Agents<br>(D.M) | Supervision du Gestionnaire   |  |  |  |
|                           | LIVRAISON (PERSONNEL EXTERIEUR)  |            |            |            |          |         |                          |   |  |  |  |
|                           | Favoriser la remise et la signature des documents de transport sans contact entre les personnes.   |            |            |            |          |         |                          |   |  |  |  |
|                           | ACCUEIL DES PARENTS  |            |            |            |          |         |                          |   |  |  |  |
| 1                         | Privilégier la communication à distance.   |            |            |            |          |         | Proviseur (D.Mi)         |   |  |  |  |

CORONA

# Sela les n















#### AVIRUS



# aver nains

Se laver les mains à l'eeu et au savon pendant 30 secondes est la mesure d'hygiène la plus efficace pour prévenir la transmission de tous les viers



Frottez-vous les mains, paume contre paume



Lavez le dos des mains



Lavez entre les doigts



Frottez le dessus des doigts



Lavez les pouces



Lavez aussi le bout des doigts



Séchez-vous les mains avec une serviette propre ou à l'air libre





### **CORONAVIRUS, POUR SE PRO** ET PROTÉGER LES AUTRE



Se laver très régulièrement les mains



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter



Salver sans se serrer la main. éviter les embrassades

Vous avez des questions sur le corona



GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS



#### Santé publique France

COVID-19 TÉGER S avirus? 130 000 el graturo



# Retirer ses gants en toute sécurité



Mouiller les mains gantées à l'eau puis savonner



Frotter en insistant sur le dos, la paume et entre les doigts



Rincer abondamment



Tirer sur les doigts d'un gant pour le faire gli Tirer sur les doigts du deuxième gant



Saisir d'une main les deux gants sans toucher l'extérieur



Les suspendre pour les faire sécher puis se laver les mains



#### isser



# Port du masque obligatoire dans les espaces communs



#### Avant de toucher le masque

Se laver les mains avec du savon ou une solution hydroalcoolique



#### Ne toucher que les élastiques ou les fils

Il est crucial de ne toucher que cette partie du masque



#### Le placer dans le bon sens

Certains masques ont une couleur sur la face avant, elle doit donc se placer à l'extérieur



#### Placer les élastiques

Autour des oreilles sans toucher la partie centrale du masque



#### Appuyer sur la partie haute

Au niveau du nez, ce qui permet de le rendre hermétique



#### Attraper le bas du masque

Puls le tirer pour couvrir le menton



#### Ne pas toucher la partie filtrante

Sinon la partie filtrante ne sera plus filtrante, elle ne sera plus propre, ni hermétique



#### Une durée de vie de 4 heures

Le masque doit être change régulièrement (notamment dès qu'il est souillé ou mouillé), il faut le jeter immédiatement dans une poubelle



# Suivi Désinfection locaux COV

| Localisatio            | LOCALISATION |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------|--------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|--|
| SECTEUR:               | NATION.      |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
| Points à Désinfecter : |              |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
|                        |              |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
|                        | A DETAILLER  | **** |     |  |  |  |  |  |  |  |
| Traçabilité            | du Suivi :   |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
| DATE                   | HEURE        | NOM  | EN  |  |  |  |  |  |  |  |
|                        | *            | *    |     |  |  |  |  |  |  |  |
|                        |              |      | 32  |  |  |  |  |  |  |  |
|                        |              |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
|                        |              |      | 30. |  |  |  |  |  |  |  |
|                        |              | \$1  |     |  |  |  |  |  |  |  |
|                        |              |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
|                        |              |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
|                        |              |      | 8:  |  |  |  |  |  |  |  |
|                        |              |      |     |  |  |  |  |  |  |  |

# 'ID-19

u site

de contact des ectuée (escaliers,

| ARGEMENT |  |
|----------|--|
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |