



Protocole sanitaire second degré : outils pour vérifier sa mise en œuvre sur le terrain.

Ces différentes fiches thématiques ont pour fonction de permettre la vérification de points clefs dans l'application du protocole. Elles ne servent pas à valider celui-ci, mais bien à alerter en amont sur des organisations envisagées qui poseraient problème ou à identifier des manquements dans l'application de ce protocole.

Rappel des 5 PRINCIPES GÉNÉRAUX qui guident le protocole :

- Le maintien de la distanciation physique
- L'application des gestes barrière
- La limitation du brassage des élèves
- L'assurance d'un nettoyage et d'une désinfection des locaux et matériels
- L'information, la communication et la formation

Fiches thématiques : DEMI_PENSION

Mesures à appliquer	Réalisée	Réalizable	Non réalisable	Pilotage
En cas de restauration à la cantine ou au réfectoire, concevoir l'organisation des temps de restauration et d'accès de manière à limiter au maximum les files d'attente et les croisements de groupes d'élèves dans les couloirs. Le respect des mesures physiques de distanciation s'applique dans tous les contextes et tous les espaces : les temps de passage, la circulation, la distribution des repas. La gestion des matériels collectifs (<i>plateaux, couverts, brocs d'eau...</i>) est adaptée pour limiter les contacts.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
En cas d'impossibilité de restauration dans les lieux habituels dans le respect des prescriptions précédentes, la restauration pourra se faire en salle de classe sous la surveillance d'un adulte et sous forme de plateaux ou de paniers repas, dans le respect des règles d'hygiène et du respect de la chaîne du froid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Organiser le lavage des mains avant et après chaque repas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
En cas d'assistance aux élèves pour la prise des repas, veiller à ce que les personnels portent un masque et se lavent les mains entre chaque contact.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nettoyer les tables, les chaises après les repas selon la méthode définie dans la fiche thématique « nettoyage / désinfection »	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prévoir les modalités d'alimentation en eau de manière à limiter les contacts.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Proscrire l'utilisation de micro-ondes collectifs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
En cas de maintien de l'usage des fontaines à eau avec mise à disposition de solutions hydro alcooliques pour se désinfecter les mains avant et après utilisation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Adapter la distribution des repas et des couverts pour limiter les contacts.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aérer le local de prise des repas avant et après en ouvrant les fenêtres par exemple ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Déposer les déchets dans des poubelles équipées de sacs. Vider les poubelles quotidiennement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Proscrire l'utilisation des distributeurs de boissons et confiseries ou prévoir la mise à disposition de solutions hydroalcooliques pour une désinfection avant et après utilisation.

