

PROTOCOLE DE NETTOYAGE DU RESTAURANT SCOLAIRE ET DE LA GARDERIE

GARDERIE, RESTAURANT SCOLAIRE

- Ménage complet des locaux une fois par jour pour le restaurant
- Deux fois par jour en salles de garderie
- Aération des locaux plusieurs fois par jour
- Désinfection des toilettes, tables et chaises, poignées de portes, interrupteurs, lavabos....
- Lavage des mains avant et après le repas

Repas

1er service (entrées séparées : garderie et préau)

- 1 groupe PS/MS dans la petite salle de restaurant
- 1 groupe GS/CP dans la grande salle de restaurant

Désinfection et aération de locaux avant le deuxième service

2^{ème} service (entrées séparées : garderie et préau)

- 1 groupe : CP/CE1 dans la petite salle de restaurant
- 1 groupe : CE2/CM1 dans la grande salle de restaurant
- 1 groupe : CM1/CM2 dans la grande salle de restaurant

Les enfants sont installés 4 par table à partir du CP et prennent leur repas à la même place tous les jours.

Le port du masque est obligatoire pour les élèves à compter du CP, même lorsqu'ils sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson. Il doit être de type chirurgical ou en tissu (norme industrielle catégorie 1).

Une distanciation de 2 m est assurée entre les deux groupes dans la grande salle de restaurant.

Après le premier service : désinfection des tables et des chaises, aération des locaux

Garderie

Mise à disposition de deux espaces au rez-de-chaussée et d'une grande salle au 1^{er} étage pour séparer les enfants des classes primaires et maternelles, du préau, de la cour de la garderie.

AERATION DES SALLES AUSSI SOUVENT QUE POSSIBLE EN DEHORS DE LA PRESENCE DES ENFANTS

PROTCOLE SPECIFIQUE DE NETTOYAGE DU RESTAURANT SCOLAIRE

Après le repas : débarrasser les tables (mettre la vaisselle sur le chariot)

1/ Vider les poubelles

2/ Balayer les toilettes du restaurant et de la garderie (balai, pelle, balayette de couleur verte)

3/ Appliquer le produit **SANI 4D (rouge)** – Norme **EN 14476** sur les surfaces (lavabos, poubelles).

3 pulvérisations vers le bas directement sur le chiffon jaune (laisser pauser 10 mn)

4/ Puis sur la cuvette des WC avec le chiffon rouge

Changer de gants

5/ Enlever les débris des tables avec le chiffon vert (à l'eau claire)

Changer de gants

6/ Dans les toilettes, 3 pulvérisations vers le bas directement sur le chiffon jaune pour désinfecter les interrupteurs et les poignées de portes

7/ Rincer les lavabos et surfaces avec le chiffon jaune

8/ Rincer les toilettes avec le chiffon rouge

9/ Laver les sols des toilettes du restaurant et de la garderie avec le produit vert et **SANI 4D**

Changer de gants

10/ Nettoyer les tables avec le chiffon vert et produit vert. 3 pulvérisations vers le bas directement sur le chiffon jaune

11/ Désinfecter les tables avec le produit désinfectant et la lavette verte

AERATION DES SALLES AUSSI SOUVENT QUE POSSIBLE EN DEHORS DE LA PRESENCE DES ENFANTS

PROTOCOLE DE NETTOYAGE ECOLES

- **Ménage complet des locaux une fois par jour**
- **Aération des locaux plusieurs fois par jour en dehors de la présence des enfants**

A la mi-journée

Désinfection des toilettes, désinfection des poignées de portes, interrupteurs, lavabos....

Aération des locaux

PROTOCOLE SPECIFIQUE DE NETTOYAGE DES ECOLES

1/ Vider les poubelles,

2/ Appliquer le produit **SANI 4D (rouge)** – Norme **EN 14476** sur les surfaces (lavabos, poubelles), 3 pulvérisations vers le bas directement sur le chiffon jaune

3/ Puis sur la cuvette des WC avec le chiffon rouge (laisser pauser 10 mn)

4/ Nettoyer les tables, les chaises, les interrupteurs et les poignées de portes et toutes les surfaces... (chiffon jaune et produit 3DM)

5/ Rincer les toilettes

6/ Laver les tableaux à l'eau claire avec la grosse éponge

7/ Balayer les sols

8/ Laver le sol des toilettes avec **SANI 4D**

9/ Laver les sols avec 3DM

AERATION DES SALLES AUSSI SOUVENT QUE POSSIBLE EN DEHORS DE LA PRESENCE DES ENFANTS