**Organisation des locaux**

En amont de l’arrivée des élèves et pour chacun des espaces de l’école, il est nécessaire de prévoir :

- le nettoyage / désinfection, en lien avec les collectivités territoriales ;

- la disposition du mobilier ;

- la liste des locaux utilisables / non utilisables

- un affichage clair

- un planning d’utilisation

L’entretien des locaux et du matériel (surfaces contact) revêtent une importance particulière pour éviter la diffusion du virus. Cela nécessite une réflexion sur les conditions de nettoyage, de désinfection du matériel utilisé et d’aération des locaux. Cela demande un travail conjoint avec les collectivités et une coordination avec les agent-es intervenant dans les écoles.

**Pour le SNUipp-FSU, les locaux et le matériel scolaire doivent être désinfectés avant chaque demi-journée, et plus si besoin.**

**De même**, **du savon, du gel hydro-alcoolique, des serviettes et des mouchoirs jetables doivent être mis à disposition de toutes les écoles.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Solutions à mettre en œuvre** | **Besoins matériels** | **Réalisable : O/N** |
| - **Espaces d’accueil** :   * Organisation retenue pour l’entrée et la sortie des élèves dans le respect de la distanciation physique ; * Prévoir l’emplacement du gel hydro alcoolique ; * Planning de service d’accueil. |  |  |  |
| - **Espaces individuels ou collectifs de travail fermés** **(bureaux, classes, salles polyvalentes, BCD, etc.)**:   * Établir la liste des espaces qui seront utilisés, prévoir la signalisation des espaces interdits ; * Évaluer le nombre de personnes pouvant être accueillis en fonction de chaque lieu et affichage de la capacité d’accueil autorisée sur chaque porte ; * Afficher le planning d’utilisation ; * Rappeler les règles en matière de ventilation et d’aération des locaux ; * Faire un point sur les besoins et la fourniture des matériels de protection (gel hydro alcoolique, gants et masques, savon et essuie-mains jetables, thermomètres) en quantité suffisante pour les agent-es et pour les élèves et adaptés à la situation de travail de chacun ; * Prévoir l’emplacement du gel hydro alcoolique ; * Afficher le tableau indiquant le nettoyage/désinfection des locaux et du mobilier (Un process de désinfection doit être mis en place (détermination des surfaces concernées, fréquence de nettoyage et choix des produits d’entretien) défini par le protocole sanitaire national ; à vérifier avec la collectivité territoriales) ; * Organiser physiquement les locaux pour respecter les 4m² par personne |  |  |  |
| **- Espaces sanitaires** :   * Vérifier le nombre de dispositifs hygiéniques ; * Affichage du nombre de personnes maximum autorisées en même temps (en fonction de la taille de la pièce, du nombre de point d’eau…) ; * Condamner les urinoirs ou cuvettes pour respecter la distanciation physique ; * Afficher le planning d’utilisation et de surveillance ; * Rappeler les règles en matière de ventilation et d’aération des locaux ; * Prévoir la présence de matériels sanitaires nécessaires (savon, serviette papier…) ; * Prévoir la fiche de passager pour nettoyage / désinfection du lieu (Un process de désinfection doit être mis en place (détermination des surfaces concernées, fréquence de nettoyage et choix des produits d’entretien) défini par le protocole sanitaire national ; à vérifier avec la collectivité territoriales). |  |  |  |
| - **Espaces de restauration** :   * Etre informé de l’organisation avec la collectivité territoriale (horaire, réorganiser la salle ; prévoir emplacement du gel hydro alcoolique ; etc.) |  |  |  |