

**CONCOURS INTERNE, EXTERNE ET TROISIÈME CONCOURS
D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL**

SESSION 2023

Spécialité « Restauration »

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 16 pages, page de garde comprise.

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend
le nombre de pages indiqué.**

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

SUJET

Vous êtes agent de maîtrise au service Restauration scolaire, au sein de la commune de Techniville. La commune dispose de six cantines scolaires. Vous dirigez une équipe de cinq personnes au sein de la cantine la plus importante du territoire communal.

Les autorités territoriales sont chargées de veiller à la sécurité et à la protection de la santé des agents placés sous leur autorité, mais aussi à la sécurité alimentaire des enfants qui déjeunent sur le temps de midi dans les restaurants scolaires communaux. Ainsi, toutes les mesures doivent être prises en ce sens.

À partir de ces éléments de contexte, de vos connaissances personnelles et du dossier ci-après, répondez aux questions suivantes :

Question 1 (5 points) :

- a) Quels sont les risques liés au stockage de produits d'entretien ? (2 points)
- b) Quels équipements de protection individuels doit-on utiliser pour assurer l'entretien de locaux ?
Donnez 2 exemples. (1 point)
- c) Quel(s) type(s) de formation pourriez-vous proposer à votre équipe en matière d'entretien des locaux ? Justifiez votre réponse. (2 points)

Question 2 (5 points) :

- a) Comment s'organise/peut s'organiser la restauration scolaire dans les communes ? (2 points)
- b) D'après les documents et selon vous, comment faire pour préserver l'équilibre alimentaire des repas des enfants ? (3 points)

Question 3 (5 points) :

Quelles consignes principales devez-vous rappeler à votre équipe afin de prévenir le risque de Covid-19 ? Comment pouvez-vous faire pour les inciter ou les obliger à les respecter ?

Questions 4 (5 points) :

Vous rédigerez un rapport à votre supérieur hiérarchique où vous présenterez dans les grandes lignes un protocole d'entretien des restaurants scolaires qui peut être mis en place au sein de la commune (20 lignes au maximum). Il sera ici tenu compte de la forme et du fond dans la rédaction du rapport.

Document 1 : « La restauration scolaire », www.education.gouv.fr, 2022, 3 pages (extraits).

Document 2 : « Fiche Prévention - Stockage des produits chimiques / Produits d'entretien », Centre de Gestion de la Fonction Publique de Maine-et-Loire, 2019, 3 pages.

Document 3 : « Protocole sanitaire, écoles - restaurant scolaire », Commune de Lherm, 7 pages.

Attention : les renvois éventuels, à d'autres documents ou pages, figurant dans les documents du présent dossier ne sont pas à prendre en compte dans la mesure où ils n'ont aucune incidence sur les réponses attendues.

DOCUMENT 1

La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire. En savoir plus sur l'organisation de la restauration scolaire.

Principes généraux

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : par exemple 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir.

Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être **un moment privilégié de découverte et de plaisir.**

Organisation

Pour les écoles primaires, la responsabilité de la restauration relève de la commune ou de l'établissement public de coopération intercommunale (EPCI). Les modes d'organisation varient selon la taille des communes. Le service est généralement assuré par le personnel communal. Dans certains cas, la gestion est assurée par une société de restauration collective : les repas sont alors préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans une cuisine dite "satellite", soit en liaison chaude, soit en liaison froide.

Pour les collèges et les lycées, la responsabilité de la restauration scolaire relève respectivement du département et de la région. La majorité des collèges et lycées gère directement la préparation des repas qui sont préparés et consommés sur place. Dans certains cas, la gestion est assurée par une société de restauration collective : les repas sont alors préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans une cuisine dite "satellite", soit en liaison chaude, soit en liaison froide.

Des menus adaptés aux besoins nutritionnels des enfants

La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de **préserver l'équilibre alimentaire** selon les principes suivants :

- proposer quatre ou cinq plats à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier
- respecter les exigences minimales de variété des plats servis
- mettre à disposition des portions de taille adaptée
- définir les règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces

Composition des repas

L'alimentation d'un enfant doit lui apporter des aliments de bonne qualité pour répondre à ses besoins de croissance. **Elle doit être équilibrée, variée et fractionnée en ration.** Il est

recommandé aux chefs d'établissement de consulter des professionnels de la diététique ou de la nutrition.

Les self-services et la possibilité d'élaborer des menus aménagés doivent permettre de **répondre aux besoins des élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier**. C'est le cas des élèves présentant une allergie ou une maladie chronique.

Dans les autres cas, les paniers repas fournis par la famille sont autorisés. Ces dispositions particulières sont développées dans un projet d'accueil individualisé élaboré avec le médecin de l'Éducation nationale rattaché à l'établissement.

Les repas servis en restauration collective compteront, **d'ici le 1er janvier 2022, 50 % de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique**.

La sécurité des aliments

L'obligation de sécurité pour les aliments proposés à la consommation humaine, sous quelque forme que ce soit, est un des fondements du droit alimentaire. Pour assurer cette obligation, la politique de sécurité alimentaire de l'Union européenne vise notamment à protéger la santé et les intérêts des consommateurs. Pour atteindre cet objectif, l'Europe veille à établir et à faire respecter des normes de contrôle en matière :

- d'hygiène des denrées et produits alimentaires
- de santé et de bien-être des animaux
- de santé des plantes
- de prévention des risques de contamination par des substances externes
- d'affichage des 14 principaux allergènes dans le cadre du règlement INCO (information des consommateurs)

Un niveau élevé de sûreté des denrées et produits alimentaires commercialisés au sein de l'Union européenne est ainsi garanti à toutes les étapes de la chaîne de production et de distribution. Cette démarche concerne tant les aliments produits au sein de l'Europe que ceux importés de pays tiers.

Allergies alimentaires

Un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être mis en place pour les élèves ayant une allergie alimentaire. L'affichage INCO peut permettre aux enfants et adolescents selon leur maturité, de composer leur repas en fonction des évictions nécessaires, les services de restauration collective peuvent dans ce cas proposer un plat de substitution ou des repas spéciaux d'emblée, la mise en place de "**paniers repas**" dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé peut être autorisée.

La famille assure alors la pleine responsabilité de la fourniture du repas, du conditionnement et du transport. La chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner à l'école.

Quelques recommandations

Les recommandations sur les **besoins nutritionnels des enfants et des adolescents** :

- diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés
- meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas

Il convient de prendre en compte le confort des élèves, lors de la prise du repas, dans un environnement agréable :

- aménagement des locaux
- mobilier adapté
- attention portée aux nuisances sonores
- temps suffisant, etc.

Aucune collation n'est organisée à l'école élémentaire. La consommation d'aliments par les élèves pendant les récréations n'est pas nécessaire et relève du choix des parents. Il est de leur responsabilité de veiller à préserver l'équilibre alimentaire en privilégiant la consommation d'un fruit ou d'une barre céréalière de préférence.

Il faut veiller au **respect des règles d'hygiène et de sécurité**, et mettre à disposition dans les établissements scolaires des installations sanitaires suffisantes et correctement équipées permettant le lavage, le séchage des mains et l'accès à l'eau potable.



FICHE PREVENTION

Service Hygiène & Sécurité

Fiche n°90

Août 2019

STOCKAGE DES PRODUITS CHIMIQUES Produits d'entretien

Les produits d'entretien sont des produits chimiques qui peuvent présenter des caractéristiques dangereuses : toxiques, nocifs, corrosifs, irritants, acides, inflammables...

Par conséquent, il convient de stocker ces produits dans un local dédié et de respecter certaines règles de stockage.

Attention, les produits phytosanitaires doivent être stockés séparément dans un local réservé à cet usage (art 4 décret n°87-361), (voir la fiche prévention n°23).

Risques liés au stockage de produits d'entretien

- **Risque d'incendie et d'explosion** : un incendie en présence de produit chimique le rend plus dangereux et plus difficile à maîtriser. Des fuites de produit peuvent favoriser le départ ou la propagation d'un incendie.
- **Risque de chute et de renversement de produit** : un encombrement excessif, un empilage hasardeux, le mauvais rangement des produits, un lieu de stockage non adapté (dénivellation, éclairage insuffisant, étagère ou meuble non adapté...) peut entraîner ce type d'incident.
- **Fragilisation des emballages des produits** : entraînée par des modes de stockage non adaptés. Elle peut induire des fuites et des ruptures accidentelles pouvant entraîner des pollutions, des réactions dangereuses (dégagement gazeux...). La chaleur, le froid, l'exposition à la lumière du soleil, l'humidité sont des facteurs qui peuvent contribuer à la fragilisation des emballages.

Avantages d'un local dédié au stockage des produits d'entretien

- Accès assuré aux seules personnes autorisées
- Permet d'éviter des pollutions
- Limitation du risque d'incendie et de propagation
- Gestion facilitée des produits



Caractéristiques du local de stockage

- ✓ Fermé à clé (porte s'ouvrant de préférence vers l'extérieur) et accès limité aux personnes autorisées.
- ✓ Le local est identifié par un panneau.
- ✓ Panneau d'interdiction de boire, manger et fumer, signalisation des produits, affichage des consignes de sécurité (numéros d'urgence, procédure, Fiche de Données de Sécurité)
- ✓ Aération permanente haute et basse naturelle ou mécanique.
- ✓ Etagères solides en matériau imperméable, non absorbant, non oxydable avec bacs de récupération (voir règle de volume de rétention page suivante).
- ✓ Armoire construite avec des matériaux classés non combustibles (acier).
- ✓ Bonne isolation thermique et disposition hors gel.
- ✓ Assurer un passage de 0.80 mètre de large entre les rayonnages.
- ✓ Les ustensiles réservés à la manipulation des produits sont identifiés et peuvent être placés dans l'armoire.

- ✓ Réserve d'eau à proximité.
- ✓ Extincteur (de préférence à poudre) à proximité
- ✓ Equipement de Protection Individuelle rangé **hors de l'armoire** dans une armoire individuelle.
- ✓ Réserve de matière absorbante (sable ou autre) à proximité.
- ✓ Il est interdit de déposer et de laisser séjourner les substances, préparations ou matières combustibles ou facilement inflammables dans les escaliers, passages et couloirs, sous les escaliers ainsi qu'à proximité des issues des locaux et bâtiments.

Règles de stockage

- Eviter de trop encombrer le local et les rayonnages ;
- Classer et ranger les produits selon leur type et par famille de risque (*voir compatibilité des produits chimiques **fiche prévention n°91***) : toxique, inflammable, nocif... ;
- Conserver les produits dans l'emballage d'origine ;
- Ne pas transvaser et stocker un produit dans un contenant inadapté (emballage alimentaire type bouteille d'eau minérale par exemple) ;
- Ne pas ôter les étiquettes sur les emballages des produits, reproduire l'étiquette en cas de transvasement ;
- Identifier les ustensiles et équipements servant à la manipulation et préparation des produits ;
- Jeter les bidons, chiffons et papiers gras dans une poubelle et lieu adaptés à leurs traitements ;
- Disposer des Fiches de Données de Sécurité (FDS : **voir fiche prévention n°57**) des produits utilisés.



Volume de rétention : règles

Article R4412-16 du Code du Travail (extrait) :

Lorsque la substitution d'un agent chimique dangereux n'est pas possible au regard de la nature de l'activité et de l'évaluation des risques, le risque est réduit au minimum par [...] utilisation des équipements et des matériels adéquats de manière à éviter ou à réduire le plus possible la libération d'agents chimiques dangereux sur le lieu de travail.



Pour déterminer le volume d'un bac de rétention, il est recommandé de s'appuyer sur l'Article 25 de l'Arrêté du 4/10/2010 relatif à la prévention des risques accidentels au sein des installations classées pour la protection de l'environnement :

→ Pour les stockages de récipients mobiles de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale :

- dans le cas de liquides inflammables ou de liquides combustibles de point éclair compris entre 60°C et 93°C, à 50% de la capacité totale des fûts ;
- dans les autres cas, à 20 % de la capacité totale des fûts ;
- dans tous les cas, à 800 litres au minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 litres.

→ Pour les stockages de récipients mobiles de capacité unitaire supérieure à 250 litres, tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 100 % de la capacité du plus grand réservoir ;
- 50 % de la capacité totale des réservoirs associés.

Si des produits présentent un risque de réaction dangereuse en cas de mélange, les cuvettes de rétention doivent être séparées. De même, le matériau constitutif du bac de rétention doit être compatible avec le liquide qu'il est susceptible de recueillir.

L'article [R4412-38 du Code du Travail](#) prévoit que :

- Les agents doivent être formés à l'utilisation en sécurité des produits chimiques ;
- Les agents doivent être formés au port et à l'utilisation des Equipements de Protections Individuelles nécessaires (gants, écran ou lunette de protection, vêtement de travail, masque...).

**Pour toute information complémentaire
Contactez notre Conseiller Hygiène et Sécurité,
Au 02 41 24 18 80**

Nettoyage et désinfection des locaux accueillant du public

Ce protocole regroupe les bonnes pratiques permettant d'assurer le niveau de désinfection suffisant face au coronavirus dans les locaux occupés par des personnels ou accueillant du public tout en préservant la santé des agents qui réalisent cet entretien.

1.1. Informer

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

- Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminée : contact étroit avec des sécrétions projetées lors d'éternuements ou toux : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre sans protection !
- Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :
 - Mains non lavées
 - Surfaces contaminées (objets, poignées, cartons...) car le virus peut vivre quelques heures à quelques jours !
 - Quand il y a un risque de contact de la main avec les muqueuses : manger, boire, fumer ou vapoter, se frotter l'œil, le nez, lors du partage d'aliments, de bouteilles ou verre d'eau....

Les gestes barrière :

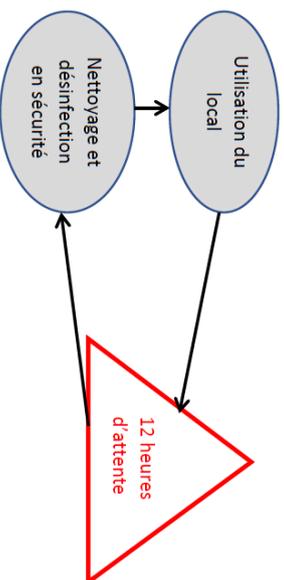
- Se laver les mains très régulièrement→
- Tousser ou éternuer dans son coude →
- Saluer sans se serrer la main, proscrire les embrassades→
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter→
- Proscrire strictement les regroupements d'agents dans des espaces réduits (distanciation physique: 1 mètre minimum entre deux personnes). Evitez les prises de poste collectives, ajustez les horaires afin de permettre à chacun de se préparer individuellement en respectant la distanciation.

En présence de symptôme (toux, fièvre, etc...), je ne me rends pas au travail, je reste confiné(e) et je prends contact avec ma hiérarchie.

En cas d'aggravation des symptômes, je prends contact avec mon médecin généraliste ou le 15 ou 112.

1.2. Former

1.2.1 Intervention dans les locaux :



Le virus ne pouvant pas survivre de façon durable sur des surfaces sèches, le nettoyage désinfection se fera au plus près du délai de 12h afin de minimiser le risque de contamination du personnel, dans le cas de l'entretien général et en cas de suspicion de COVID.

L'intervention sur le temps méridien pour la désinfection des points de contact et les sanitaires se fera en dehors de la présence des élèves, si cela n'est pas faisable, le port de masque est obligatoire

1.2.2 Port des Equipements de Protection Individuelle :



Protection du corps

Blouse de travail réutilisable propre, réservée, lavée quotidiennement.



Protection des mains

Gants jetables répondant à la norme EN 374 (protection chimique et biologique) ou des gants réutilisables lavés et désinfectés après chaque utilisation.



Protection des pieds

Chaussures de travail ou de sécurité fermées qui restent sur le lieu de travail.



Protection de soi et des autres

Masques de protection à porter obligatoirement en présence de tiers personne.

Eviter de porter des bijoux

Attacher les cheveux

Porter un masque de protection non sanitaire – Possibilité de porter des visières de protection

Il incombe à chaque agent de prendre soin, en fonction de sa formation et selon ses possibilités, de sa santé et de sa sécurité ainsi que celles des autres personnes concernées par ses actes ou ses omissions au travail (article L 4122-1 du Code du Travail). L'obligation pour l'employeur de préserver la santé des agents sous sa responsabilité, ne dispense pas ces derniers du respect des consignes de sécurité. Ainsi, dans le contexte de l'épidémie de coronavirus Covid-19, si un collègue ne respecte pas les gestes barrière essentiels à la préservation de la santé de chacun, un autre a le devoir d'alerter le supérieur hiérarchique afin de mettre fin à la situation dangereuse.

1.2.3 Précautions à prendre lors du changement des EPI :

Les tenues sont à usage unique :

- Enlevez vos gants en sécurité en suivant la consigne de l'annexe 1,
- Jetez les équipements et consommables usagés dans un sac poubelle hermétique fermé qui sera placé dans le bac de déchets non recyclables.

Les tenues sont réutilisables :

- Enlevez vos vêtements de travail et EPI en veillant à ne pas souiller vos vêtements de ville (Retirer la blouse et rabattre la partie extérieure sur elle même)
- Lavez-vous les mains avec les gants avant de les enlever suivant la consigne de l'annexe 2,
- Procédez à l'entretien de vos vêtements de travail et équipements réutilisables sur le lieu de travail (lavage à 60°C durant 60 minutes minimum avec le détergent habituel).

1.2.4 Le lavage des mains :

Voir annexe 3 : lavage des mains.

Lavez-vous les mains avec du savon, de façon adaptée et suffisamment longtemps, systématiquement : à la prise du poste, à chaque changement de tâche, chaque fois que nécessaire, après avoir porté des gants, après avoir mis ou enlevé les vêtements de travail et les chaussures, avant de boire, de manger ou de porter vos mains au visage.

1.3 Préparer

1.3.1 Consignes générales lors de l'entretien des locaux :

Le travail d'entretien doit être réalisé seul pour respecter les mesures barrière entre agents.

Veillez à une aération régulière des locaux.

Équipez le chariot de consommables en quantité suffisante : papier essuie main jetable, gants jetables, lingettes désinfectantes, gel hydro alcoolique, sacs-poubelle.

Utilisez le produit détergent/désinfectant NF E 14 476, en suivant les préconisations d'utilisation, notamment **le dosage**, le **temps d'application** du produit qui doit être suffisant (de 5 à 10 minutes). Se référer aux fiches techniques des produits et aux fiches de données de sécurité qui sont fournies par les vendeurs de produits. Attention pas de désinfection sans nettoyage !

Privilégier l'usage de lingettes à usage unique, de lavettes et de franges pré-impregnées de solution détergente/ désinfectante réutilisables, mais avec les produits adaptés et en étant vigilant pour éviter les croisements entre propre et sale. Laver le matériel de nettoyage, lavettes, franges à 60°C avec un temps de contact supérieur à 60 min.

Attention éviter l'usage de l'aspirateur ! Ne faites pas usage d'un ventilateur pour sécher les sols.

Si un cas de COVID-19 est survenu sur le lieu de travail :

Consignez la zone concernée par un balisage en prévenant immédiatement la mairie.

Aérez la pièce quand c'est possible. Avant de nettoyer les surfaces du poste occupé par le salarié malade, attendez au minimum 12 heures, afin de réduire le risque d'exposition.

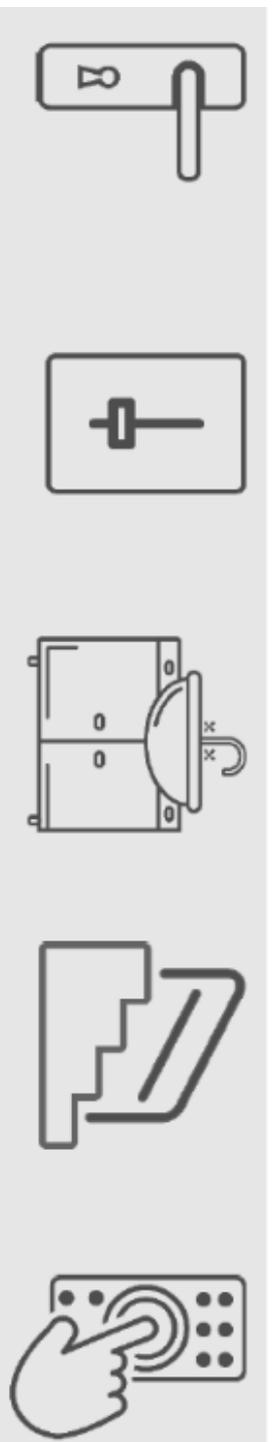
Prévoyez un protocole de nettoyage essuyage humide avec lavette jetable à usage unique imprégnée de solution désinfectante virucide selon NF EN14476 de toutes les surfaces des objets meublants, les points de contact, tels qu'ordinateur, écran, clavier, souris, imprimante, poignées de porte, de fenêtre, porte, télécommande de climatisation, plan de travail, tiroirs, portes d'armoires, parois verticales, siège, porte-manteau...

1.4 Réaliser

Portez des gants de ménage de façon systématique et ne vous touchez pas le visage. **Nettoyez les gants avant de les retirer** (voir Annexe 2).

Faites porter une attention particulière au nettoyage des points de contact (Poignées de portes intérieures et extérieures, interrupteurs, toilettes, distributeurs savon et papier, lavabos, rambardes, digicodes mais aussi tables, chaises, lieux de restauration, appareils électroménagers, poignées de fenêtres, claviers d'ordinateurs partagés, etc...), **2 fois par jour**.

Protocole : toilettes, lavabos, robinets, chasses d'eau, loquets, interrupteurs, etc. ; points de contact : poignées de porte et de fenêtre, interrupteurs, boutons d'ascenseur, rampes d'escalier, etc.



Pendant toute la pandémie, **ne transvasez plus le contenu d'une poubelle** d'un contenant à l'autre, mais retirez et évacuez tout sac usagé.

Stockez les chariots dans un lieu isolé, propre, utilisé uniquement par votre personne. Si le local est exigü, donnez des consignes pour effectuer un roulement pour la prise et remise des chariots (décalez les horaires de travail par exemple). Nettoyez régulièrement le chariot.

1.5 Contrôler

Vérifiez en permanence l'approvisionnement des consommables permettant de respecter les consignes : matériel du chariot, gel hydro alcoolique, rouleaux de papier absorbant, sacs-poubelle, etc.

Évacuez les déchets à chaque intervention via la collecte des déchets et la filière d'élimination classique

Protocole de Nettoyage / Désinfection

Elémentaire

Salle de classe/ circulations/ salle des maîtres/ ABC/ bureau/sanitaires			
AERER LA PIECE DANS LAQUELLE VOUS TRAVAILLEZ quand cela est possible !			
surfaces	produit	dosage	méthode
Poubelles	Détergent/ Désinfectant NF EN 14 476	Lingettes pré-imprégnées	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermer le sac poubelle et le glisser dans un sac plus grand. 2. Nettoyer la poubelle à l'aide de la lingette pré-imprégnée de DD 3. Installer un nouveau sac 4. Mettre la lingette dans le sac de linge sale
Portes et poignées de portes, poignées de fenêtres, interrupteurs, prises électriques, thermostats, digicode, téléphone	Détergent/ Désinfectant NF EN 14 476	Lingettes pré-imprégnées	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer les éléments de haut vers le bas et du plus propre au plus sale avec la lingette pré-imprégnée. 2. Mettre la lingette dans le sac de linge sale
bureau, tables, chaises, fauteuils			
sol	Détergent/ Désinfectant NF EN 14 476	Produits prêt à l'emploi ou 1 dose pour 4 litres d'eau	<p>Balayage humide :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Humidifier le bandeau microfibre 2. Balayer le sol en respectant la technique du détournage/godille 3. Récupérer la poussière et mettre le bandeau dans le sac de linge sale <p>Lavage du sol par imprégnation :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre le nombre de bandeaux requis dans le seau (1 pour 20 m²) 2. Recouvrir du détergent désinfectant <ol style="list-style-type: none"> 1.1. 3. Procéder au lavage du sol en suivant la technique du détournage/godille et mettre le bandeau dans le sac de linge sale
sanitaires	Détergent/ Désinfectant NF EN 14 476	Lingettes pré-imprégnées bleues pour les surfaces roses pour les WC et urinoirs	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyage et désinfection des surfaces du plus propre au plus sale : 2. Nettoyage et désinfection des WC et urinoirs avec la lavette rose 3. Approvisionner en papier et savon si nécessaire. 4. Lessivage des sols.
			fréquence
			2 fois/jour: matin/ midi Plus si nécessaire
			2 fois/jour matin/ midi
			1 fois/ jour matin
			1 fois/ jour matin

Protocole de Nettoyage / Désinfection

restaurant scolaire

AERER LA PIECE DANS LAQUELLE VOUS TRAVAILLEZ quand cela est possible !

surfaces	produit	dosage	méthode	fréquence
Poubelles	Détergent/ Désinfectant NF EN 14 476	Lingettes pré-imprégnées	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermer le sac poubelle et le glisser dans un sac plus grand. 2. Nettoyer la poubelle à l'aide de la lingette pré-imprégnée de DD 3. Installer un nouveau sac 4. Mettre la lingette dans le sac de linge sale 	2 fois/jour: matin/ midi Plus si nécessaire
Portes et poignées de portes, poignées de fenêtres, interrupteurs, prises électriques, thermostats, digicode, téléphone	Détergent/ Désinfectant NF EN 14 476	Lingettes pré-imprégnées	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer les éléments de haut vers le bas et du plus propre au plus sale avec la lingette pré-imprégnée. Laisser agir 5 minutes. 2. Mettre la lingette dans le sac de linge sale 	Entre chaque service et en fin de service !
tables, chaises, fauteuils.			<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer les éléments de haut vers le bas et du plus propre au plus sale avec la lingette pré-imprégnée. Laisser agir 5 minutes. 2. Rincer. 3. Mettre la lingette dans le sac de linge sale 	Entre chaque service et en fin de service !
Vaisselle, couverts	Détergent vaisselle	Lave-vaisselle	Nettoyer la vaisselle en utilisant le programme le plus long. laver et sécher les couverts entre chaque service si nécessaire !	2 fois/jour
sol	Détergent/ Désinfectant NF EN 14 476	Produits prêt à l'emploi ou 1 dose pour 4 litres d'eau	<p><u>Balayage humide :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Humidifier le bandeau microfibre 2. Balayer le sol en respectant la technique du détournage/godille 3. Récupérer la poussière et mettre le bandeau dans le sac de linge sale <p><u>Lavage du sol par imprégnation :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre le nombre de bandeaux requis dans le seau (1 pour 20 m2) 2. Recouvrir du détergent désinfectant 3. Procéder au lavage du sol en suivant la technique du détournage/godille et mettre le bandeau dans le sac de linge sale 	1 fois/ jour en fin de service
sanitaires	Détergent/ Désinfectant NF EN 14 476	Lingettes pré-imprégnées bleues pour les surfaces roses pour les WC et urinoirs	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyage et désinfection des surfaces du plus propre au plus sale : 2. Nettoyage et désinfection des WC et urinoirs avec la lavette rose 3. Approvisionner en papier et savon si nécessaire. 4. Lessivage des sols. 	Entre chaque service et en fin de service !