

CHS-CT du 26 janvier 2021

**Point de situation suite au renforcement des dispositions sanitaires
à compter du 18 janvier 2021 notamment concernant
l'organisation de la restauration en contexte COVID**

Pour l'Education Nationale et la Région des Hauts-de-France, la gestion de la crise COVID depuis son apparition en mars dernier relève de la conciliation de trois exigences :

- La continuité des apprentissages,
- Le maintien, dans l'intérêt des élèves des établissements ouverts,
- La protection la plus étendue possible pour les personnels et les élèves.

Certaines mesures évoluent donc à compter du 18 janvier 2021 pour limiter le brassage des élèves dans l'espace scolaire.

Pour cela il a été décidé :

- Le maintien du fonctionnement en présentiel et en distanciel pour les lycées au-delà du 20 janvier,
- La modification des cours d'EPS, avec la suspension des activités dans les locaux fermés (gymnases, salles de sports, salles de musculation...),
- Une stratégie de tests déployée massivement dès janvier dans les écoles, collèges et lycées à laquelle les agents de la Région sont systématiquement associés.

Par ailleurs, dès que 3 cas de contamination sont identifiés dans un établissement scolaire, tous les personnels Etat- Région et apprenants concernés se voient proposer un test dans les 48 heures.

- Le maintien des temps d'enseignement habituels. Le couvre-feu à 18 h n'implique pas l'ajustement des emplois du temps (déplacements autorisés sur présentation d'une attestation signée de l'employeur),
- Une vigilance accrue pour le temps de repas des élèves.

La restauration joue un rôle fondamental en revêtant des dimensions sociales et éducatives et en contribuant à la réussite des élèves.

Le déjeuner à la restauration scolaire constitue la garantie d'un repas complet et équilibré au quotidien.

Il est donc essentiel de maintenir au mieux son fonctionnement tout en garantissant la sécurité des élèves et des personnels.

Le présent rapport a donc pour objet de faire un focus sur l'organisation des demi-pensions de la Région Hauts-de-France suite à la diffusion par le Ministère de l'Education Nationale de la Jeunesse et des Sports de repères pour l'organisation de la restauration en contexte COVID.

(Le document est joint en annexe du présent rapport).

Depuis la rentrée de septembre, les lycées se sont conformés au guide sanitaire transmis par les services de l'Etat et ont mis en place un certain nombre de dispositions visant à :

- Organiser dans les différents espaces la distanciation physique,
- Systématiser le port du masque,
- Garantir l'hygiène des mains,
- Renforcer l'entretien de l'ensemble des locaux.

La Région, dans le cadre de ses prérogatives et en lien avec les autorités académiques, est particulièrement vigilante sur deux points :

- La nécessité d'un port systématique du masque pour les élèves, apprentis, étudiants et stagiaires de la formation continue ainsi que pour tous les personnels (Etat Région) hormis lors de la prise des repas et la nuit pour les apprenants internes. Il en est de même pour la pratique sportive, pendant et en dehors du temps scolaire,
- Le port du masque est également obligatoire pour tous les membres de la Communauté Educative lors de leurs déplacements dans l'enceinte de l'établissement.

Concernant les établissements relevant de la compétence de la Région, les dispositions en place sont renforcées.

Ainsi, les dispositions suivantes sont obligatoires :

- Mise à disposition de gel hydro alcoolique à l'entrée et à la sortie du réfectoire
- Dans la mesure du possible les entrées et sorties du restaurant scolaire sont dissociées
- Mise en place d'un balisage permettant de gérer, d'optimiser les flux et de limiter le brassage
- Systématisation du port du masque (rappel du caractère obligatoire) même lorsque les élèves sont assis et qu'ils ne consomment pas leur plat ou boisson
- Désinfection des tables dans l'idéal après chaque repas, à minima après chaque service. Il est préconisé de mettre à la disposition des élèves et commensaux des lingettes désinfectantes en libre-service sur les tables du restaurant scolaire
- Dans la mesure du possible Installation des élèves à table en quinconce. Il est nécessaire de maintenir une distanciation minimale d'un mètre entre les tables et entre les élèves de groupes différents
- Fermeture des Salad Bar, Légumes bar : systématisation du service à l'assiette. Interdiction des offres alimentaires en vrac (pain, fruits, desserts...)
- Organisation du service de l'eau dans le respect du protocole sanitaire
- Organisation d'un service individuel des plateaux et des couverts
- Elargissement des plages horaires et du nombre de services pour la restauration (déjà en place dans nombre d'établissements mais à adapter en fonction des capacités de chaque structure).

Concernant les demi-pensions de la Région accueillant des élèves du 1er degré, ces établissements devront prendre en compte ce public particulier et garantir la limitation absolue du brassage et s'assurer que les mêmes élèves déjeunent tous les jours ensemble à la même table.

La qualité de l'air est aussi un élément important. Il convient donc de rappeler la nécessité d'aérer régulièrement les locaux, notamment les restaurants scolaires. Les configurations délicates pourront faire l'objet d'un échange avec l'établissement permettant d'identifier au cas par cas des solutions techniques adaptées.

Afin de maintenir au mieux le fonctionnement de la restauration scolaire, les chefs d'établissement peuvent recourir à des adaptations temporaires :

- Identification de locaux complémentaires pour la prise des repas
- Proposition de repas à emporter pour limiter l'accès à la restauration (alternance quotidienne repas chauds/repas froids).

Le contexte sanitaire nécessite le rappel de quelques principes à respecter scrupuleusement, afin d'éviter les chaînes de contamination et la rupture du service :

- Respect d'une grande rigueur sanitaire lors des déjeuners et des pauses café au sein des équipes d'agents. Comme indiqué dans le protocole sanitaire renforcé, il est nécessaire de prévoir une installation à table en quinconce et de maintenir une distanciation minimale d'un mètre entre les tables.
- Engagement citoyen de tous les membres de la Communauté Educative face à la pandémie (utilisation de gel hydro alcoolique, de lingettes et de sprays désinfectants...)
- Renforcement de la communication auprès de tous de ces principes.

Les équipes du Pôle Education Lycées et de la Direction des Ressources Humaines sont en lien étroit avec les établissements scolaires afin de les accompagner au mieux dans la mise en œuvre de ces dispositions.

Concernant l'entretien des locaux et des équipements, les dispositions actées lors du CHS-CT du 17 septembre 2020 restent applicables.

La mise en œuvre du protocole sanitaire depuis la rentrée scolaire de septembre impacte fortement l'activité des agents régionaux dans leurs différentes missions (accueil, restauration, service général, maintenance).

Les services de la Direction du Fonctionnement des Etablissements et de la Direction des Ressources Humaines sont également fortement sollicités depuis le début de la crise pour accompagner les établissements, notamment pour les remplacements des personnels absents. Les demandes ont fait l'objet d'un traitement et d'une réactivité quotidienne afin d'assurer la continuité du service au sein des lycées.

Au 21 janvier

1535 agents présents dans les lycées :

- 166 accroissements temporaires d'activités (renfort)
- 972 remplacements divers motifs (maladie ordinaire, congé longue maladie, longue durée, accident du travail etc.)
- 397 remplacements sur postes vacants.

Suivi et tracing par le service santé des agents suspectés covid19

L'état de situation au 21 janvier 2021 est celui-ci : 267 agents testés positifs depuis mars 2020, dont 168 agents des lycées.

Depuis le 01/11/20, 131 agents ont été testés positifs, dont 97 agents des lycées.

Ces agents sont suivis par le service santé dès la prévenance d'une suspicion ou d'un contact avec une personne suspectée d'être porteuse de la COVID-19. Le signalement d'une situation se fait via la plateforme RH par l'agent ou son manager.

Un suivi régulier des agents est réalisé par le service Santé et est toujours en cours de réalisation pour les agents diagnostiqués covid 19.

Chaque fois qu'il y a signalement ou suspicion, le service santé prend contact avec l'agent et réalise un état des lieux en attente du dépistage covid 19 (sur prescription du médecin traitant). Il transmet les recommandations et oriente l'agent dans la conduite à tenir. Le service santé identifie par ailleurs les agents régionaux contacts à risque, dans la perspective de les prévenir en cas de test positif.

Si le test est négatif, il n'y a pas de préconisation particulière.

Si le test est positif, il y a mise en place des procédures, pour le suivi, en accord avec les protocoles établis antérieurement et dans le respect de leur application. Ces éléments sont repris dans le guide « COVID19 – Parlons-en », ces éléments ont par ailleurs été communiqués dans les rapports des CHSCT antérieurs.