



## **Protocole de réouverture des accueils de loisirs pour l'été** **Sites André Malraux et Ateliers enfantins**

### **Objectif**

- Faciliter l'accueil et la gestion des enfants dans le respect des préconisations sanitaires

### **Accueil sur les temps extrascolaires**

- **Les horaires d'accueil**

- de 8h à 9h et de 17h à 18h

- Inscription à la journée 8h-18h (avec repas obligatoire) ou à la demi-journée 13h30-18h accueil des tous les enfants (3-12 ans) sur le site André Malraux

### **Capacité d'accueil pour le site André Malraux**

Nombre d'enfants accueillis : 48 enfants (64 enfants sur les deux premières semaines de juillet)

La constitution des groupes d'activités est réalisée, dans la mesure du possible, en rassemblant les enfants d'un même groupe d'âge conformément aux recommandations de la D.D.C.S.

Capacités d'accueil déterminées au regard de la surface des locaux et conformément aux recommandations de la D.D.C.S.

- **L'encadrement**

Equipe d'animation  
1 directeur et 6 animateurs

Pour les enfants de 3-5 ans : site André Malraux

1 animateur pour 8 enfants comme le stipule les recommandations de la D.D.C.S

#### L'organisation :

Présence de l'équipe d'animation sur la plage horaire d'ouverture. Un animateur pointe la présence de l'enfant, un autre animateur, dans la mesure du possible, oriente l'enfant vers son groupe et surveille les inter-actions.

L'équipe d'animation assure l'encadrement, les animations, les activités et les navettes sanitaires.

### **Capacité d'accueil pour le site les Ateliers Enfantins :**

Nombre d'enfants accueillis : 72 enfants



Capacités d'accueil déterminées au regard de la surface des locaux et conformément aux recommandations de la D.D.C.S.

Pour les enfants de 6-12 ans : site les Ateliers Enfants

- **L'encadrement**

Equipe d'animation : 1 directeur et 6 animateurs

1 animateur pour 12 enfants comme le stipule les recommandations de la D.D.C.S

L'organisation :

Présence de l'équipe d'animation sur la plage horaire d'ouverture. Un animateur pointe la présence de l'enfant, un autre animateur, dans la mesure du possible, oriente l'enfant vers son groupe et surveille les inter-actions.

L'équipe d'animation assure l'encadrement, les animations, les activités et les navettes sanitaires.

- **L'aménagement et l'entretien des locaux**

- ✓ Aménagement de l'espace

Disposer les tables en îlots de manière à accueillir le groupe d'enfants et veiller à respecter la distance entre les groupes d'enfants des autres salles, dans la mesure du possible.

- ✓ Protocole d'entretien des locaux et des espaces d'accueil

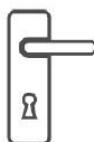
Fréquence de nettoyage et horaires d'intervention

Le nettoyage et la désinfection des locaux est effectué à partir du 20 mai 2020 après l'utilisation des locaux:

Nombre d'agents affecté à l'entretien des locaux :

- André Malraux : 2 agents
- Ateliers Enfants : 2 agents

Une désinfection est assurée une fois minimum dans la journée ( Points de contact poignées, interrupteurs, rampes, zones fréquemment touchées, matériel, jouet).



### Rappels des mesures barrières à respecter

Port du masque obligatoire avant la prise de poste et jusqu'à la sortie définitive des locaux.

Éviter les situations de face à face plus de 15 minutes même en respectant la distance d'un mètre et éviter de se toucher le visage.

Lavage des mains ou Désinfection des mains à l'aide du gel hydro-alcoolique avant la prise de poste, les pauses, le passage aux sanitaires...etc.

Prise de poste échelonnée, pas de regroupement dans le local entretien ou les vestiaires.

Port d' une blouse tissu , de gants et de chaussures de sécurité.

Maintien de la distanciation physique (au minimum 1 mètre), de la prise de poste au départ définitif.

### Application des gestes barrière.



### Nettoyage et de désinfection quotidiens

Pour réduire les risques de contaminations croisées, il est essentiel d'accentuer la fréquence d'entretien des locaux utilisés par les enfants et les agents municipaux.

Les produits utilisés par la ville des Ponts de Cé sont des produits **détergents-désinfectants virucides conformes à la norme EN 14476** qui permettent d'associer en une seule opération le nettoyage et la désinfection de l'ensemble des surfaces et des points de contact et **d'assurer efficacement la désinfection** des locaux occupés par des personnels ou accueillant du public, tout en préservant la santé des agents qui réalisent cet entretien.

Produit utilisé pour les surfaces : Natclear / Cf fiche technique.

Produit utilisé pour les sols : Nosocomia / Cc fiche technique

Le service entretien mettra à disposition du gel hydro-alcoolique. L'accès au gel se fera sous la responsabilité d'un adulte.

A l'accueil de loisirs maternel, la distribution de gel sera assurée par les animateurs.

Le respect des procédures de désinfection est assuré par le service entretien.



**LES AVANTAGES NAT'CLEAR**

- ✓ Action efficace
- ✓ Respectueux, respectueux
- ✓ Application facile
- ✓ Formule écologique

**NAT'CLEAR**  
NETTOYANT DÉSINFECTANT DE SURFACES

**DES SURFACES PLUS PROPRES, PLUS SAINES**

**MODE D'EMPLOI :**

1. Verser le produit dans le récipient
2. Appliquer sur la surface à nettoyer
3. Laisser agir pendant 10 minutes
4. Rincer à l'eau claire



**Nosocomia Surf + PAE**  
Détergent désinfectant

Détergent désinfectant pour surfaces, mobiliers, matériels et dispositifs médicaux non troussés\*, en usage spray

Marchés cibles : Milieu médical et paramédical, collectivités, restauration...

- ✓ Actif sur Coronavirus
- ✓ Compatible toutes surfaces
- ✓ Prêt à l'emploi
- ✓ Ne laisse pas de trace
- ✓ Conforme arrêté 08/09/1999 et textes ultérieurs

**Composition**  
Chlorure de diéthyldiméthylammonium CAS n° 7179-51-5 (S.D.12) et tétraoctylsulfate non ioniques

**Caractéristiques**

- Aspect : Liquide limpide incolore
- Odeur : inodore
- Densité : 0,978 - 1,038
- points d'éclair : > 200°C
- pH : 7

**Conservation**

- Conserver à température ambiante dans son emballage d'origine fermé. Éviter les températures supérieures à 40°C.
- Clavier gel.

**Legislation**

- Produit biocide P2, P14.
- Usage exclusivement professionnel.
- Conforme à l'arrêté du 08/09/1999 et textes ultérieurs sur les produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

**Compatibilité**

- Compatible sur acier inoxydable, aluminium, inox, porcelaine, PVC...

**Mode d'emploi**

**Recharge 5 L.** Verser le produit dans le récipient. Rincer à l'eau claire avant utilisation.

**Prêt à l'emploi.** Appliquer sur la surface à traiter ou sur un non tissé à raison d'environ 10 à 15 ml/m<sup>2</sup> soit 10 pulvérisations.

**Essuyer si nécessaire.** Ne pas rincer. Éviter d'être assés sur les surfaces après utilisation. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'entretien chimique agressif.

**Labo Prodes Kinet - a GOOD Family company**  
6, rue Léon Malin - 77120 Chilly-Braine - France - Tél : +33 (0)1 60 95 40 00 - Fax : +33 (0)1 60 95 44 49  
Email : info@prodes-kinet.com - http://www.prodes-kinet.com

Consignes d'entretien :

Ne pas réaliser les opérations de nettoyage-désinfection en présence des enfants.

Aérer les locaux pendant la durée de l'entretien.

Veiller à l'approvisionnement permanent des toilettes en savon liquide et en papier.

Veiller au remplissage permanent de gel hydro alcoolique dans les contenants mis à disposition.

Être particulièrement attentif à la désinfection des points de contacts (surfaces planes, poignées de portes et fenêtres, interrupteurs, rampes d'escaliers, chaises, mobilier, toilettes, lavabos, robinets, chasses d'eau, pommeaux de douche... )

Mettre des sacs poubelle type "ordures ménagères". Vider et laver les poubelles tous les jours.

Remplacer les franges autant de fois que nécessaire. Une frange utilisée ne doit jamais être replongée dans un produit propre.

Nettoyage systématique du linge à 60° sur site en lingerie (franges, lavettes micro-fibres /blouses, linge de sieste)

Le matériel et les produits doivent être rangés et opérationnels pour être utilisés par le personnel de restauration en cours de journée (désinfection des classes où les enfants ont déjeuné).

- ✓ Entretien du matériel pédagogique

Le lavage des mains des mineurs et la désinfection du matériel sont effectués avant et après l'activité de façon à limiter les risques de contamination, ou le matériel est mis de côté pendant 24h.



- **Gestion de l'accueil du matin et du soir**

Le matin: L'accueil se fera de 8h00 à 9h00.

- Accueil des familles à la porte de l'espace périscolaire à Malraux (rue Henri Poiron) pour les 3-5 ans et à la porte de l'entrée des Ateliers Enfants pour les 6-12 ans. Seul le ou les enfants entrent .

- Un animateur accompagne l'enfant auprès du groupe d'âge dans lequel il est inscrit (protocole obligatoire du ministère de l'Education et de la jeunesse).

- Les enfants se seront lavés les mains en arrivant.

Le soir : La sortie se fera de 17h00 à 18h.

- Accueil des familles à la porte de l'espace périscolaire à Malraux (rue Henri Poiron) pour les 3-5 ans et à la porte de l'entrée des Ateliers Enfants pour les 6-12 ans.

- Les sorties ne sont pas autorisées en dehors des horaires d'accueil.

- **Gestion de la pause méridienne**

✓ Temps de restauration (12h00 - 13h30)

Présence de 2 agents de restauration.

### **Restauration des maternelles et des élémentaires**

Lieu de restauration : salle de restauration sur le site André Malraux

Repas effectué par groupes d'âge sans distanciation dans le groupe d'âge. Mais distanciation d'un mètre linéaire, selon les règles de l'hostellerie-restauration, entre les groupes d'âge.

Les convives de niveau élémentaires et + passent au self pour se servir en plateaux/couverts et procèdent également au débarrassage des plateaux sur les échelles dédiées comme sur un service normal.

Les repas sont servis chauds. Les paniers repas pour les enfants disposant d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I) sont maintenus. Chaque enfant doit apporter sa gourde sur laquelle doivent figurer ses nom et prénom.

1 - les animateurs organisent le passage aux sanitaires ou en récréation.

2 - Pendant qu'un groupe est récréation, l'autre groupe déjeune dans la salle de restauration.

3 - Désinfection des tables/chaises et des points de contact de la salle de restauration à l'issue de chaque service.