



Restauration scolaire

Axes de prévention



Chutes de plain-pied et avec dénivellation

- Opter pour des chaussures de sécurité type SRC répondant à la norme. Equipez les travailleurs permanents et non-permanents
- Poser un revêtement et nez de marche antidérapants
- Installer un système d'éclairage suffisant dans les zones concernées
- Installer au moins une main courante (une de chaque côté si possible)
- Supprimer les obstacles et fixer les tapis en bas d'escalier

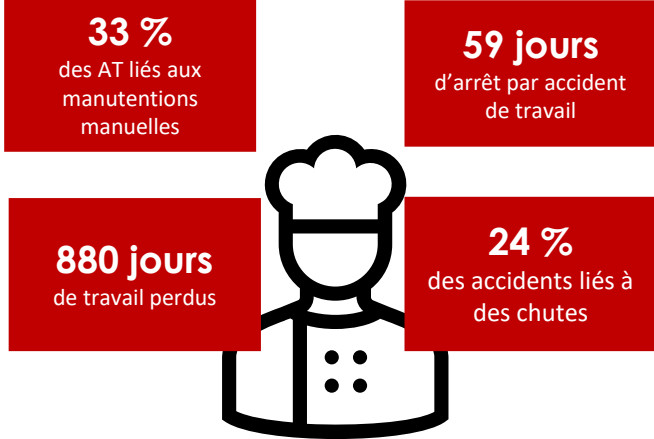
Bruit

- Utiliser du mobilier et des sols insonorisés
- Installer des panneaux acoustiques sur les murs et/ou plafond
- Privilégier les tables rondes : regards, paroles, gestes étant dirigés au centre de la table cela favorise les échanges sans avoir besoin de hausser le ton
- Installer des dispositifs permettant aux enfants de « voir » le niveau de bruit
- Synchroniser l'arrivée des enfants avec le service pour éviter les moments de flottement
- Utiliser des embouts en caoutchouc spéciaux pieds de chaises et tables
- Mettre à disposition des bouchons moulés permettant d'atténuer les bruits et non les voix

Panneaux et claustras acoustiques



- **33%** des Accidents de Travail (AT) au sein des services restauration de la Manche concernent des **efforts de soulèvement / Faux mouvements et manipulation de charge**.
- **24%** concernent des chutes ou glissades de plain-pied ou avec dénivellation.



Pour aller plus loin

[Recommandation R493](#) « Socle de prévention en restauration » adoptée le 5 octobre 2016, disponible sur ameli.fr



Risques psychosociaux

- S'assurer de l'adéquation entre charge de travail et effectif en place
- Etablir des fiches de poste actualisées régulièrement
- Réaliser les entretiens annuels
- Organiser des réunions d'équipe régulières avec l'élu de référence et la hiérarchie
- Mettre en place un management participatif
- Accompagner les changements (matériel, organisation, recrutement...)
- Réaliser un diagnostic des risques psychosociaux

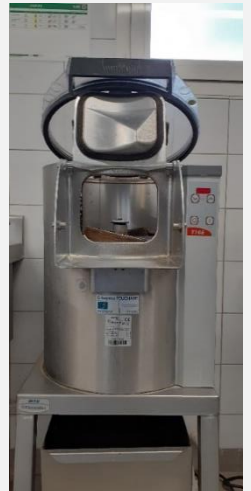
Coupures

- Mettre à disposition du matériel adapté aux tâches (épluchage, découpe...)
- Veiller à leur bon état et à leur affûtage et aiguisage
- Mettre au rebus les couteaux en mauvais état
- Installer des rangements à couteaux clairement identifiés, simples d'accès et proches des plans de travail
- Fournir et faire porter des gants anti-coupures (en fibres) pour la découpe et l'épluchage
- Acheter des légumes pré-épluchés
- Mettre à disposition une armoire à couteaux (armoire de désinfection)

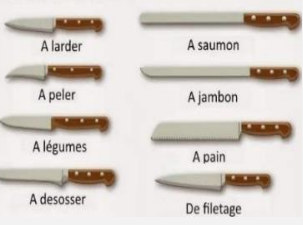
Armoire à couteau



Epluche légumes



Types de couteaux de cuisine



Risques liés à l'activité physique

- Mettre à hauteur (ni au sol, ni au-dessus du niveau des épaules)
- Dégager les espaces de circulation
- Libérer les plans de travail
- Alternier les tâches
- Utiliser les balais « MOP » pour le nettoyage des tables
- Mettre à disposition des rehausses d'évier pour adapter la profondeur des bacs
- Utiliser des plans de travail mobiles sur roulettes
- Utiliser des bacs de maintien au chaud mobiles
- Utiliser des fours à hauteur
- Installer des robinets douchettes
- Utiliser des bacs de portage de repas avec poignées
- Mettre à disposition des chariots à niveau constant pour assiettes

Chariot à niveau constant



Bac de réhausse pour évier



Utilisation des balais « MOP »



Plan de travail mobile



Bac de maintien au chaud mobile



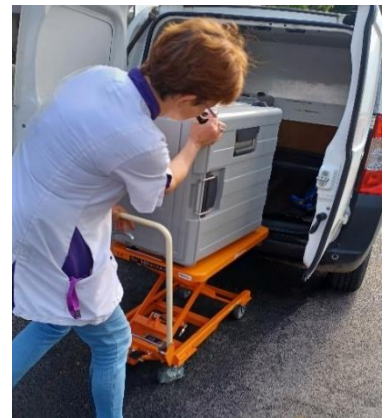
Piano sauteuse basculante



Grille de four sur roulettes permettant de la faire de rouler jusqu'à l'armoire de maintien au chaud



Table élévatrice manuelle mobile



Respect du sens de la marche en glissant les paniers

