

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION HYGIENE ET SECURITE DU 07 DECEMBRE 2018

La Gestionnaire fait le point sur le programme annuel de prévention (document visible sur le site du collège) qui reprend les priorités définies en matière de travaux liés à l'hygiène, la sécurité, la santé et l'amélioration des conditions de travail des personnels pour l'année 2018.

Précision : il est prévu la réhabilitation du collège ; nous avons fait remonter nos besoins travaux pour 2019 au Département en tenant compte de cette information.

Point parking : un professeur signale que 2 places de parking sont inutilisables à cause de l'arbre et des racines qui soulèvent le béton (pas prévu de le couper pour l'instant, à étudier) + demande du professeur de prioriser les places en épis pour se garer. Le Principal fera un message aux personnels en ce sens.

Le Principal explique la raison pour laquelle on a placé une chaîne sur le parking extérieur afin que le personnel de la clinique n'y stationne plus puisqu'un parking est mis à leur disposition. Il présente les solutions envisagées pour l'avenir par le Département, peut-être dans le cadre de la réhabilitation.

Point élagage : le Principal précise que nous allons procéder à un élagage en vue de la saison cyclonique et que l'abattage ne concerne que les arbres qui posent des problèmes de sécurité. Dans le cadre de la réhabilitation, nous demanderons un remplacement de certains arbres par des arbres et plantes qui supportent la sécheresse.

La Gestionnaire fait le point sur les contrôles de sécurité obligatoires et facultatifs pour 2018 (voir document distribué et visible sur le site du collège). Des nouveaux contrôles auront lieu l'an prochain puisque nous avons signé des contrats avec :

- le laboratoire départemental des eaux pour vérifier les points d'eau chaude et les fontaines
- avec la société Star Aid pour la maintenance du défibrillateur en location
- avec la société BHL pour la maintenance de la borne anti moustique installée depuis la rentrée. L'efficacité est à voir sur le long terme précise le Principal, pour l'instant on ne voit pas de grande différence.

La Gestionnaire fait le point sur l'échéancier des mesures correctives suite à l'inspection du service vétérinaire en cuisine le 7 septembre 2015 (voir doc distribué aux membres de la CHS et visible sur le site du collège). Des achats ont été lancés en 2018 et des travaux ont été réalisés en cuisine. Le Département prévoit une réhabilitation qu'il nous a présentée notamment pour les vestiaires et les réserves qui ne sont pas conformes.

Questions diverses :

La responsable du salon des parents parle des *lavabos devant le réfectoire*. Ils ont beau être nettoyées (gros travail avec les parents du salon des parents et nettoyage régulier des agents), ils restent considérés comme des poubelles et on y retrouve des détritux ce qui ne donne pas envie aux élèves de boire.

Une élève précise que certains de ses camarades jettent les détritux au sol, il pense qu'ils en ont l'habitude chez eux aussi, il n'y pas de respect de l'environnement.

Point restauration : le Principal précise qu'un travail sera fait avec les élèves, enseignants et agents dans le cadre du concours « no gaspi » lancé par le Département. Une attention particulière sera portée sur le nombre de morceaux de pain pris par les élèves sur leurs plateaux quitte à diminuer la quantité de pain si elle s'avère supérieure aux besoins.

Un agent évoque la qualité des repas qu'il trouve inférieure à celle qu'il a connu à la cuisine centrale Ligne des Bambous. La Gestionnaire précise que les repas sont confectionnés par la cuisine Titan et que notre marge de manœuvre porte essentiellement sur le choix des repas lors des propositions de menus. Une commission en interne travaillera sur le sujet.

Evocation du faible nombre de demi-pensionnaires lié à plusieurs raisons : élèves transportés donc rentrent manger chez eux + nombre de boursiers important (élèves préfèrent avoir l'argent de poche de la bourse plutôt qu'elle soit déduite des factures de cantine).

Le collège effectue des campagnes de sensibilisation lors de chaque réunion avec les parents d'élèves afin de promouvoir la restauration et d'informer sur le fonds social cantine. Des courriers ont aussi été envoyés cette année à la rentrée lors de la campagne de bourse de ligne. Les tables du réfectoire ont été redisposées pour que le cadre soit plus agréable aux élèves et qu'ils puissent manger avec les camarades de leur choix.