



Grille d'auto-évaluation

Synthèse des grilles d'auto-évaluation des zones sensibles et des points clé pour évaluer le contrôle de la situation sanitaire dans les établissements

PREAMBULE

Cette synthèse des grilles d'auto-évaluation est un guide optionnel, non obligatoire.

Elle intègre des grilles d'évaluation déjà existantes produites par les ISST du MAA.

C'est un document évolutif qui ne peut être utilisé pour autre chose que pour piloter au mieux l'établissement.

Couleurs applicables pour chacune des zones :

Vert : utilisation possible

Orange : amendements nécessaires

Rouge : mesures de prévention à mettre en place

Synthèse d'auto-évaluation des zones sensibles et points clé de maîtrise de la situation sanitaire des établissements d'enseignement technique agricole

0 = situation la plus favorable à 6 = situation la plus défavorable

Zones	Points clé	Auto-évaluation par l'établissement
Organisations générales – suivi cf. projet de « Grille d'évaluation – Organisation générale »	- Instance et acteurs	De 0 à 4
	- Evaluations des risques et mesures	De 0 à 6
	- Formation - information	De 0 à 4
	- Organisation	De 0 à 4
Sous-total Organisations générales		Entre 0 et 5 : vert Entre 6 et 13 : orange Entre 14 et 18 : rouge



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Conditions générales d'hygiène cf. projet de « Grille d'évaluation – Conditions générales d'hygiène »	- Hygiène	De 0 à 4
	- Aération et ventilation	De 0 à 4
	- Organisation	De 0 à 4
	- Configuration des vestiaires	De 0 à 4
Sous-total conditions générales d'hygiène		Entre 0 et 4 : vert Entre 5 et 12 : orange Entre 13 et 16 : rouge
Restauration scolaire cf. projet de « Grille d'évaluation – Salles de restauration »	- Configuration des espaces	De 0 à 6
	- Air intérieur des espaces de restauration	De 0 à 4
	- Hygiène	De 0 à 4
	- Organisation des espaces	De 0 à 4
Sous-total restauration		Entre 0 et 5 : vert Entre 6 et 13 : orange Entre 14 et 18 : rouge
Internats cf. « Grille d'évaluation Internats - Prévention exposition SARS-CoV-2 »	- Configuration des chambres	De 0 à 4
	- Air intérieur des internats (chambre, salle d'eau)	De 0 à 4
	- Hygiène	De 0 à 4
	- Organisation et entretien des espaces	De 0 à 4
Sous-total internats		Entre 0 et 4 : vert Entre 5 et 12 : orange Entre 13 et 16 : rouge
Salles spécialisées cf. projet de « Grille d'évaluation – salles	- Respect des règles de distanciation	De 0 à 4
	- Air intérieur des salles de sport	De 0 à 4



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

spécialisées »	- Hygiène	De 0 à 6
	- Organisation et entretien des espaces	De 0 à 4
Sous-total salles spécialisées		Entre 0 et 5 : vert Entre 6 et 13 : orange Entre 14 et 18 : rouge

SOURCES :

DGER à partir des protocoles sanitaires, fiches techniques et grilles d'évaluation du MAA