



SYNDICAT CGT NICE MÉTROPOLE CÔTE D'AZUR

33, Avenue Jean Médecin 06000 Nice - Tel : 04.97.13.24.11
L'Arénas - Immeuble le Phare - 405, promenade des Anglais 06202 - Nice Cedex 3 Tel : 04.89.98.14.51 ou 52

Mail : syndicat.cgt@ville-nice.fr Site internet : cgtnmca.fr Page facebook : [@cgtnmca](https://www.facebook.com/cgtnmca)

Nice, le 27 juin 2025

Objet : Demande d'attribution de jours de grand nettoyage supplémentaires à la Restauration scolaire

Monsieur le Directeur général adjoint Famille, Education, Sports et Loisirs,

Dans notre courrier en date du 28 mai 2024, nous vous avons interpellé concernant l'insuffisance du temps imparti pour les grands nettoyages des offices et vous demandions l'attribution de deux jours de grand nettoyage supplémentaires.

Monsieur le Directeur administratif financier, dans son courriel du 07 août 2024, nous avait répondu que : « les agents ont exactement le même nombre de jours que chaque année pour faire les grands nettoyages ».

Au regard des missions à effectuer, ce temps n'est toujours pas adapté à la charge de travail, et l'heure supplémentaire récemment accordée par jour de grand ménage reste nettement insuffisante.

Pour rappel, la majorité des sites sont fermés pendant presque 2 mois, accumulant la poussière. Les agents doivent donc remettre en état les locaux pour répondre aux conditions d'hygiène qu'exige le protocole HACCP appliqué en restauration collective.

Pour ce faire, les préparatrices de cuisine doivent nettoyer et désinfecter les éléments, le matériel et tous les ustensiles de cuisine, désinfecter les plans de travail, nettoyer les placards et les rayonnages de la cuisine et de l'économat, vérifier des dates limite de péremption, nettoyer les sols, les murs et les bouches d'évacuation, ranger les produits lessiviels, vérifier leurs dates et, préparer les documents de traçabilité (suivi de nettoyage, relevé de températures).

Les agents de restauration scolaire doivent, quant à eux, nettoyer les placards, passer toute la vaisselle et les couverts au lave-vaisselle, nettoyer les vestiaires et les réfectoires (nettoyage et désinfection des vitres, sols, murs, chaises et tables), nettoyer le local poubelle et les conteneurs.

Dans les établissements disposant de selfs, il leur faut aussi nettoyer les vitrines, les présentoirs à couverts et à verres, ainsi que la zone de débarrassage.

Les économistes doivent, pour leur part, effectuer le travail administratif de gestion des inscriptions et d'accueil des parents, communiquer avec l'équipe enseignante et les gérants de cantine (liste des enfants inscrits aux activités périscolaire par classe et niveau), gérer les mails reçus pendant la fermeture, traiter les inscriptions tardives, gérer et présenter aux agents les PAI des enfants présentant une allergie alimentaire, assister à la réunion de secteur, retranscrire les informations aux équipes, et mettre en place les documents de traçabilité.

Il apparait évident, au vu des missions essentielles et du grand nombre de tâches à effectuer, mais aussi des contraintes physiques et du rythme de travail qui leur sont imposés, que le nombre de jours dont disposent actuellement ces agents est nettement insuffisant.

Aussi, nous vous demandons à nouveau, l'attribution de deux jours de grand nettoyage supplémentaires, quel que soit le site et dès la rentrée prochaine, afin de permettre aux agents concernés d'effectuer leurs missions dans de bonnes conditions.

Veillez agréer, Monsieur le Directeur général adjoint, l'expression de nos salutations respectueuses.

**PO/ Le Syndicat CGT
Nice Métropole Côte d'Azur**



Sandrine DURANTI