

REGLEMENT RESTAURATION COLLECTIVE

CONDITIONS D'ACCES

Article 1 – Restauration scolaire

Le service de restauration est ouvert dans la limite des places disponibles aux enfants scolarisés sur la commune après enregistrement de leur inscription. Le dossier d'inscription est à retirer auprès du Service Education en Mairie.

Dans nos écoles maternelles et primaires tous les enfants peuvent être accueillis au restaurant scolaire.

Afin de garantir la meilleure qualité possible du service restauration, les parents dont les enfants mangent à la restauration scolaire ne pourront récupérer celui-ci après le repas, sauf par cas de nécessité absolue, exemple : rendez-vous médecin, orthophoniste et sur présentation d'un certificat médical.

- *Accueils de loisirs* : Se reporter au règlement intérieur de chaque accueil.

Article 2

En vertu des règles d'hygiène et de sécurité seules les salles à manger sont accessibles au public, l'entrée des animaux y est interdite. L'accès des cuisines et des offices, y compris dans les satellites, est strictement réservé aux personnels délégués à la restauration. Aucune visite ne peut être effectuée sans l'accord préalable du Maire.

FONCTIONNEMENT

Article 3 – Restauration scolaire

L'enfant doit signaler, le matin dans sa classe, s'il déjeune au restaurant scolaire. Lorsque l'agent de surveillance de la cour de récréation signale l'heure du repas, l'enfant se présente sans tarder à l'entrée du restaurant après avoir préalablement lavé ses mains.

Article 4

Les menus sont établis toutes les 8 semaines et conformément aux recommandations relatives à la nutrition (recommandation du GEMRCN N° J5-07 du 4 mai 2007 relative au marché de la restauration collective et à la nutrition). Ils sont affichés à l'entrée des écoles et des accueils de loisirs et mis à la disposition des parents à l'accueil de la Mairie et publiés sur le site Internet de la collectivité : « Espace Famille »

Article 5

Une Commission Restauration se réunit trimestriellement avec l'objectif d'informer les utilisateurs et d'aborder le fonctionnement de ce service. Présidée par le Maire, -ou en son absence par l'Adjoint Délégué aux Affaires Scolaires- elle est composée de l'Adjoint Délégué aux Affaires Scolaires, du chef de service des Affaires Scolaires, des représentants des fédérations de parents d'élèves, des directeurs des établissements scolaires, des représentants du service restauration de chaque école, de la diététicienne et de la société de restauration.

Article 6

L'introduction de produits alimentaires extérieurs et de médicaments, sous quelque forme que ce soit, est strictement interdite dans les restaurants collectifs à l'exception des enfants qui bénéficient d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) conformément à l'article 10 ci-après.

Article 7

Le personnel communal doit veiller au respect des heures de repas et avoir une attitude d'accueil, d'écoute et d'attention envers l'enfant. Outre le service à table, et dans un but pédagogique d'apprentissage du goût, le personnel de service propose à l'enfant de goûter tous les aliments présentés et apporte son assistance aux moins autonomes. Le personnel exerce une surveillance sur les enfants. Il doit garder son sang-froid en toutes circonstances et se tenir prêt à intervenir en cas de risques ou de défaillance physique d'un demi-pensionnaire. Face à un accident il applique les procédures et consignes d'urgences propres à l'établissement scolaire.

Accueils de loisirs : l'équipe d'animation partage son repas avec les enfants et en reste la seule responsable. Le personnel technique assure le service et aide aux repas.

SECURITE ALIMENTAIRE

Article 8

Le personnel des restaurants collectifs est formé à la démarche qualité HACCP découlant de l'arrêté du 29 septembre 1997 susvisé.

Les préparations froides sont transportées en containers isothermes pour un maintien en température de 3°C. Les livraisons s'effectuent à l'heure la plus proche de la consommation afin de respecter les règles d'hygiène en vigueur tout en conservant la qualité organoleptique des repas servis.

Tout au long du travail de confection des repas des relevés de température sont effectués, des repas tests sont prélevés et répertoriés.

Tous les restes de repas préparés et non consommés sont jetés à l'exception des fruits, fromages et yaourts qui peuvent être gardés, dans leurs conditions normales de conservation, jusqu'à la date limite de consommation.

Article 9

Au travers de la société à laquelle est déléguée la fourniture des repas, la commune assure un suivi régulier de la qualité bactériologique des repas servis à travers la prestation d'un laboratoire indépendant. Ce dernier effectue, mensuellement et de manière aléatoire, un contrôle par des prélèvements d'échantillons de repas pour analyse.

Article 10

Les allergies alimentaires des enfants doivent être signalées, accompagnées d'un certificat médical d'un médecin allergologue précisant la nature et le degré de l'allergie, lors de l'inscription au restaurant collectif. Cette démarche permettra la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) tripartite entre les parents, le médecin scolaire et le Maire ou son représentant pour la restauration scolaire. Pour les accueils de loisirs, se reporter à chaque règlement intérieur. Ce protocole entérinera une proposition de panier repas de substitution, en tout ou partie, fourni par les parents.

RESPONSABILITE

Article 11

L'enfant doit être respectueux du matériel et du mobilier mis à sa disposition ainsi que des produits alimentaires servis dans son assiette. Par ailleurs, il doit être respectueux envers le personnel de service. Tout écart de langage ou de conduite fera l'objet d'un premier avertissement écrit et sera porté à la connaissance du Directeur d'établissement, de l'enseignant, ou du directeur de l'accueil de loisirs, du Maire ou de son représentant et des parents. Après 3 avertissements écrits une commission de Conseil de discipline statuera sur l'exclusion temporaire ou non de l'enfant, du restaurant collectif.

Article 12

La commission du Conseil de discipline sera composée : du Maire représenté par l'Adjoint aux Affaires Scolaires, du chef de Service des Affaires Scolaires, le Directeur ou la Directrice de l'école, 1 représentant du personnel de l'école, et les parents de l'enfant concerné qui pourront se faire accompagner d'un représentant des parents d'élèves élu, pour la restauration scolaire.

Article 13 - *Restauration scolaire*

Tout événement concernant un élève survenu durant le temps de restauration, donnera lieu obligatoirement à une déclaration auprès du Service Municipal des Affaires Scolaires.

DISPOSITIONS DIVERSES

Article 14

Le présent règlement s'applique dans toutes les salles de restauration, offices et autres lieux servant au bon déroulement du service de restauration pendant les créneaux horaires propres à son fonctionnement. Il est affiché à l'intérieur de chaque structure.