

## **REGLEMENT INTERIEUR DE LA RESTAURATION SCOLAIRE** **DE LA VILLE DE SAINT-PIERRE-DES-CORPS**

### **Préambule**

Le service de la restauration scolaire est un service public à caractère social.

La ville coordonne ce temps de restauration et l'aménage en fonction des besoins avérés par des projets validés par l'ensemble des acteurs concernés.

Le service de restauration de la ville de Saint-Pierre-des-Corps contribue à l'éducation du goût de nos enfants. La restauration est assurée en régie municipale par le service « Restauration scolaire » dans les écoles maternelles et primaires de la ville de Saint-Pierre-des-Corps ainsi que pour les personnes âgées accueillies dans la résidence "La Diablerie" et les plus isolées avec le portage de repas à domicile.

Les repas sont servis le lundi, mardi, jeudi et vendredi de chaque semaine scolaire. Le service débute entre 11h30 et 12h selon les écoles et se termine entre 13h05 et 13h30.

Durant ce temps, les enfants sont placés sous la responsabilité de la municipalité.

Des responsables des restaurants assurent la gestion technique et administrative du service. Ils sont encadrés par le chef de production, sous la responsabilité du Directeur de la restauration municipale.

L'encadrement dans la cour et le restaurant est assuré par du personnel composé :

- Pour les écoles maternelles : des équipes d'ATSEM, d'animateurs horaires.
- Pour les écoles élémentaires : des équipes d'animateurs des accueils de loisirs et des structures socio-éducatives, d'animateurs horaires.

Comme tous les autres moments qui réglementent la vie scolaire d'un enfant, la période de restauration doit satisfaire à des règles précises. Celles-ci fixent notamment les conditions générales d'accès à la restauration, de fonctionnement et de paiement.

### **1/Inscription**

L'inscription de votre enfant se fait au secrétariat général (1<sup>er</sup> étage de la mairie) en même temps notamment, que l'inscription scolaire ou de vacances (document unique).

Le service de restauration reste votre principal interlocuteur pour tout ce qui concerne le fonctionnement et la facturation.

L'inscription sera renouvelée tous les ans automatiquement.

Trois modes d'usage du service de restauration scolaire sont proposées :

- **Usage forfaitaire** : 4 jours/semaine toute l'année

L'inscription se fait après la rentrée scolaire et ce, jusqu'au 15 décembre de l'année en cours. Passé cette date, toutes les inscriptions seront effectuées « en régulier ».

Ce forfait intègre 8 repas non facturés dans le cadre d'absences justifiées. Si le nombre de repas non consommés est supérieur à 8 dans le cadre d'absences justifiées, les repas non pris à partir du 9<sup>ème</sup> seront déduits sur la dernière facture établie en juillet.

- **Usage régulier** : 1,2 ou 3 jours/semaine, jours fixes.

Deux modifications au maximum seront tolérées à condition qu'elles soient justifiées par des changements de situation indépendante de la volonté des familles. Les repas consommés hors planning établi à l'inscription feront l'objet d'un tarif occasionnel.

- **Usage occasionnel** : de temps à autre, sans calendrier prévisionnel.

L'inscription préalable est obligatoire 1 semaine avant la date du repas par téléphone à la cuisine centrale Jacques Decour (Service restauration).

### **Tarifs**

Les tarifications sont fixées chaque année par délibération du conseil municipal.

Le tarif des repas comprend :

- la fourniture du repas

- les charges de personnel de restauration et une partie des charges de personnel liées à la surveillance, à l'animation pendant la pause méridienne.

- une partie des charges d'électricité, eau, chauffage, etc....

Une tarification différenciée est appliquée selon les publics concernés (maternels, élémentaires) sur la base des quotients familiaux pour un usage forfaitaire ou régulier. Ce quotient familial est pris en compte pour l'application du tarif. En cas de changement de situation sociale en cours d'année, le quotient familial pourra être modifié sur présentation par la famille des éléments justifiant la nouvelle situation.

Par contre pour un usage occasionnel, la facturation sera à un tarif unique de 3,24€ en maternelle et 3,86€ en élémentaire.

### **Grille tarif du 1<sup>er</sup> septembre 2018 au 31 août 2019**

TRANCHES DE QUOTIENTS		REGULIERS 1, 2,3 jours		FORFAIT ANNUEL	
A compter du 1 <sup>er</sup> septembre 2018		Prix unitaire du repas		Mensualités	
QUOTIENT	Catégorie	Maternel	Elémentaire	Maternel	Elémentaire
DE 0 à 383	A	1,34 €	1,58 €	17,53 €	20,73 €
DE 384 à 584	B	2,06 €	2,44 €	27,09 €	31,97 €
DE 585 à 734	C	2,75 €	3,28 €	36,17 €	43,08 €
DE 735 à 884	D	3,03 €	3,58 €	39,69 €	47,01 €
DE 885 à 1055	E	3,08 €	3,65 €	40,37 €	47,82 €
DE 1056 à 1375	F	3,25 €	3,86 €	42,63 €	50,66 €
DE 1376 et plus	G	3,28 €	3,91 €	43,08 €	51,21 €

	Maternelle	Elémentaire
OCCASIONNELS, HORS PLANNING ET HORS SAINT-PIERRE-DES-CORPS	Prix unitaire du repas	
	3,28 €	3,91 €

ENSEIGNANT : 5,38 €

PERSONNEL : 5,38 €

### **Facturation et paiement**

La facturation est établie à la fin de chaque mois. La facture est envoyée mensuellement à la famille par la poste. Celle-ci peut vous être aussi adressée par mail (fournir votre adresse e-mail à l'inscription).

Les règlements se font :

- Soit par prélèvement automatique (RIB à fournir),
- Soit par chèque,
- Soit par espèces (uniquement en mairie).

Pour les familles qui n'ont pas opté pour un paiement par prélèvement automatique, le règlement doit intervenir dans le délai indiqué et être accompagné du coupon correspondant à la facture.

Toute facture impayée sera recouvrée par le Trésor Public.

### **Remboursement et régime de déduction**

Un remboursement ou une déduction des frais de repas non consommés, est possible sous certaines conditions :

- Absence pour raison médicale (fournir un certificat médical à adresser à la restauration scolaire). Le premier jour d'absence de l'enfant est dû.
- Participation à une sortie pédagogique (prévenir le service de restauration une semaine à l'avance au minimum).
- Cas de force majeure et pour service non fait (grève).

**Pour toute autre absence non justifiée, aucune déduction ou remboursement ne sera appliquée.**

## **2 /Les menus**

A Saint-Pierre-des-Corps le temps de midi est un moment convivial au cours duquel, à un repas de qualité, s'ajoutent des animations diverses.

Les salles de restauration font l'objet d'une attention particulière afin d'en améliorer le confort, de diminuer le bruit et de faciliter les circulations. Tous les enfants d'âge en maternelle et élémentaire bénéficient d'un service à table.

Le déjeuner couvre 40% des besoins de l'enfant en calories, protéines, phosphore, magnésium, fer et vitamines. Il respecte un équilibre et un grammage conformément à la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001.

Le service de la restauration scolaire prépare 1200 repas environ par jour en liaison chaude. Ils sont fabriqués suivant de strictes règles d'hygiène et suivant les recommandations du plan national Nutrition Santé qui a pour but de lutter contre l'obésité et les accidents cardiovasculaires.

Les menus servis aux enfants sont élaborés par la cuisine centrale et soumis à l'avis d'une diététicienne qui en contrôle l'équilibre alimentaire et nutritionnel.

Les menus sont réalisés à l'avance, distribués aux familles, affichés dans les écoles et téléchargeables sur le site web de la mairie.

- Règlement CE 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (concernant les établissements agréés, telles les cuisines centrales).
- Règlement CE 2073/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

\*Règlement européen 852/2004 du 29/04/04 - 853/2004 du 29/04/04 – 178/2002 du 28/01/02 rectifié le 25 juin 2004.

Pour des raisons pédagogiques, d'éducation au goût et d'équilibre alimentaire, les enfants sont invités à goûter au moins chaque plat. Ils sont par ailleurs sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La ville de Saint-Pierre-des-Corps veille à ce que soient intégrés régulièrement des produits de saison issus de l'agriculture biologique dans la composition des repas et tentera de favoriser les circuits courts pour l'approvisionnement des cantines.

#### Menus de remplacement :

La ville propose des menus de remplacement sans porc.

#### **Les Projets d'Accueil individualisé (P.A.I.)**

Les enfants atteints de maladies chroniques liées à l'alimentation, sont accueillis en restauration dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé élaboré à la demande des parents. Les familles concernées sont invitées à rencontrer la direction d'école en indiquant précisément la liste des contre-indications alimentaires et une photo récente permettant d'identifier l'enfant.

Ce projet est soumis à validation :

- Du médecin scolaire
- Du médecin du PMI
- D'un représentant des accueils péri et extra scolaires
- D'un représentant du service restauration
- La direction de l'école

Deux situations sont envisageables :

\* l'allergie ou le régime alimentaire particulier de votre enfant **est gérable par le service de restauration** (par exemple **allergie simple et unique** à la fraise, au kiwi, aux fruits exotiques, au poisson, aux champignons, etc.) la municipalité prendra en charge le remplacement du menu.

\* l'allergie ou le régime alimentaire particulier de votre enfant n'est **pas gérable par le service de restauration**. Votre enfant sera accueilli **gratuitement** aux restaurants scolaires mais vous devrez fournir son repas sous forme de panier - repas dans des conditions très précises : en apportant tous les aliments dans une glacière marquée au nom de l'enfant au restaurant scolaire. Le repas sera conditionné dans des emballages plastiques étiquetés au nom de l'enfant. Les parents s'engagent également à récupérer chaque jour dans nos offices l'ensemble des emballages non jetables lavés et désinfectés par nos soins ainsi que la glacière en fin de journée. La ville s'engage à mettre à disposition un réfrigérateur et un four à micro-ondes sur chaque site de restauration.

Le P.A.I. met en œuvre les consignes du médecin spécialiste qui suit l'enfant. Les dispositions ainsi prises doivent permettre aux enfants de suivre leur scolarité et d'être accueillis en collectivité tout en bénéficiant de leur traitement ou de leur régime alimentaire, d'assurer leur sécurité et de compenser les inconvénients liés à leur état de santé.

Ce document servira également pour les activités municipales.

**Aucun traitement particulier ne pourra être réservé tant que la procédure de mise en place du P.A.I. n'est pas effectuée. Le P.A.I. devra être renouvelé à chaque rentrée scolaire.**

**En cas de carence ou d'omission dans la transmission de ces informations, la ville ne peut être tenue pour responsable d'incidents ou d'accidents.**

Pour mémoire, la circulaire n° 2003-135 du 8-9-2003- définit les règles relatives à « l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période ».

Pour tout renseignement complémentaire, contacter le service restauration au 02.47.44.56.14 ou 02.47.44.56.15.

### **3/Organisation de la pause méridienne**

En dehors du temps dédié au repas proprement-dit, les enfants sont pris en charge par des animateurs et participent à des mini-jeux sportifs ou encore des animations culturelles : autant d'activités qui permettent aux enfants de bien se nourrir et se détendre pendant cette pause importante de mi-journée. Le bien-être des enfants, l'apprentissage de l'autonomie et de bonnes habitudes alimentaires, sont les priorités de la municipalité en matière de restauration scolaire.

#### **Avant et après le repas**

Les enfants sont pris en charge après la sortie des classes par les surveillants qui assurent :

- le passage aux toilettes
- le lavage des mains
- l'accompagnement et une entrée calme dans le restaurant
- l'organisation des temps d'activités périscolaires (TAP), des temps récréatifs (TR) et/ou du repos selon l'âge et l'école des enfants.

#### **Pendant le repas**

Le temps du repas doit être pour l'enfant un temps pour se nourrir et se détendre, un moment de convivialité.

#### **Rôle et obligations des agents**

Ils assurent la surveillance des enfants pendant les trajets, dans les écoles ou dans les cours.

Ils vérifient la présence des enfants et au bon déroulement des repas.

Ils refuseront l'introduction dans la salle de restauration d'objets dangereux ou gênants.

Ils s'assurent que les enfants observent une attitude et une tenue correcte.

Ils incitent les enfants à goûter les plats sans les forcer.

Ils apportent une aide occasionnelle aux plus petits et aident également au service.

Les comportements portant préjudice à la bonne marche du restaurant scolaire feront l'objet de petites sanctions (changement de table).

De leur côté, les agents doivent respecter les enfants. A ce titre, ils doivent surveiller leur langage et ne pas utiliser de mots qu'ils n'accepteraient pas des enfants. Egalement, l'utilisation du portable est interdite pendant le temps de restauration.

#### **Attitude des enfants**

Les enfants doivent respecter pendant la pause méridienne :

- les agents et tenir compte de leurs remarques voire de leurs réprimandes
- les locaux et le matériel
- les règles élémentaires de la politesse

Les enfants mangent :

\* Suffisamment; correctement; proprement,

- \* Un peu de chacun des plats proposés (éducation au goût),
  - \* Dans le respect des autres (camarades ou personnel de service),
- Ils participent à tour de rôle à débarrasser les tables.

### **Sanctions**

Les enfants pour lesquels les petites sanctions restent sans effet et qui par leur attitude troublent le bon fonctionnement de la période de restauration scolaire feront l'objet :

- d'un avertissement écrit aux parents
- d'une exclusion temporaire de trois jours en cas de récidive
- d'une exclusion définitive.

Les décisions de renvoi temporaire ou définitif seront signifiées aux parents par lettre 5 jours avant l'application de la sanction.

### **Accident concernant un enfant**

Tout accident se déroulant sur le temps de restauration, sera signalé sous les 48 heures au service scolaire ou de restauration. La procédure suivante sera mise en œuvre :

- l'enfant sera maintenu dans le calme et devra être rassuré,
- le SAMU ou les pompiers seront appelés en cas d'accident grave,
- la famille sera informée le plus rapidement possible et celle-ci devra prendre en charge son enfant.

### **4/Règlement intérieur**

La signature du dossier d'inscription entraîne l'acceptation du présent règlement.

### **Où et à qui s'adresser ?**

#### **Restauration scolaire**

##### **Fonctionnement et facturation**

90, rue de l'Eridence – Tél. 02.47.44.56.15

E-mail : [restaurantscolaire@mairiespdc.fr](mailto:restaurantscolaire@mairiespdc.fr)

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 8h-16h

Mercredi : 8h-12h

#### **Administration générale**

##### **Inscription et règlement sur place**

1<sup>er</sup> étage de la mairie

Tél. 02.47.63.43.68

Du lundi au vendredi : 8h30-12h30/13h30-17h