

REGLEMENT INTERIEUR

DES RESTAURANTS SCOLAIRES

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 qui cuisine des repas pour les crèches municipales, les écoles maternelles et primaires de la ville de Saint-Pierre-des-Corps ainsi que les personnes âgées accueillies à la résidence "La Diablerie" et les plus isolées avec le portage de repas à domicile.

Le service des repas débute entre 11h30 et 12h00 selon les écoles et se termine entre 13h05 et 13h30 au plus tard. Durant ce temps, les enfants sont placés sous la responsabilité de la Municipalité.

Des responsables d'offices 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 communal.

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 à la restauration scolaire est obligatoire et doit être effective avant d'accéder à ce service. Tout enfant qui fréquente la restauration scolaire, même occasionnellement, doit être préalablement inscrit.

Pour une première rentrée scolaire (maternelle), l'inscription se fera auprès du service scolaire (1^{er} étage de la mairie) en même temps que l'inscription scolaire ou de vacances (un formulaire prévu à cet effet peut être téléchargé via le site de la ville ou récupéré au service scolaire).

Pour les enfants qui ont déjà fréquenté la restauration scolaire régulièrement, l'inscription se renouvellera automatiquement (veuillez signaler auprès du secrétariat des restaurants scolaires tout changement de situation familiale).

Les familles se voient proposer d'accéder occasionnellement au service de restauration scolaire. Le repas occasionnel est facturé à l'unité. Il est impératif de s'inscrire au préalable auprès du secrétariat des restaurants scolaires.

Si l'enfant n'est pas inscrit, il ne peut être reçu au restaurant car son repas n'est pas prévu.

Deux modes d'usage à la restauration sont proposés :

- Usage régulier : 1, 2, 3,4 jours/semaine, jours fixes (année scolaire)
Deux modifications par année scolaire au maximum seront tolérées à condition qu'elles soient justifiées par des changements de situation indépendante de la volonté des familles.
- Usage occasionnel : Exceptionnel (un délai de prévenance doit être respecté pour inscrire l'enfant au service (la veille pour le lendemain, et prévenir la cuisine centrale).

2/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 est appliquée sur la base des quotients familiaux.

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 qu'une seule fois par an (en général début d'année scolaire) sur présentation par la famille des éléments justifiant la nouvelle situation. Le changement de quotient sera réactualisé pour la facturation à venir (il n'y aura pas de rétroactivité sur les factures précédentes).

Pour un usage occasionnel hors planning, la facturation sera à un tarif unique de 5.00 € en maternelle et en élémentaire.

Une présence supplémentaire dans le cadre d'un usage régulier (1, 2 ou 3 jours/semaine) fera l'objet d'une facturation au tarif occasionnel hors planning.

3/Facturation et Paiement :

La facturation est établie à la fin de chaque mois et envoyée à la famille par voie postale. 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 au 1^{er} étage)
- Soit via le portail familles.

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.

En cas de perte ou de non-réception de la facture, bien vouloir contacter le secrétariat de restauration au 02.47.44.56.15. Un délai de contestation d'un mois à réception de la facture est autorisé. Au-delà de ce délai, aucun recours ne sera recevable.

4/Déclaration des absences et régime de déduction :

Absence pour raison médicale :

Le repas du 1er jour d'absence sera obligatoirement facturé. A partir du 2^{ème} jour d'absence consécutive de l'enfant, une déduction des repas sera possible, sous réserve de la fourniture d'un certificat médical dans les quinze jours suivant l'absence. A défaut, tous les repas seront facturés.

Les absences liées au fonctionnement de l'école ou de la restauration scolaire sont automatiquement déduites si l'école en a averti la cuisine centrale au préalable : sorties scolaires, classe découverte.

Une attestation devra être fournie au service scolaire, via le portail familles, aux référentes ou à l'école.

5/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 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, affichés à l'entrée des 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.

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 :

Le service restauration propose une viande de substitution uniquement pour le porc.

Les parents qui précisent que leur enfant ne mange aucun type de viande, il leur sera proposé plus de légumes ou plus de féculents mais pas de plat protéiné de remplacement.

6/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.

7/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.

8/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.

9/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.

10/Règlement intérieur :

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

Où et à qui s'adresser ?

Restauration scolaire

90, rue de l'Eridence – Tél. 02.47.44.56.15

E-mail : restaurantscolaire@mairiespdc.fr

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

Mercredi : 8h-12h

Administration générale

Inscription et règlement sur place

1er étage de la mairie

Tél. 02.47.63.43.68

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