

Règlement intérieur du restaurant scolaire de Saint-Lyé (validé par le conseil municipal du 17 avril 2018)

Objet

Le restaurant scolaire est un service géré par la commune. Il est facultatif et a pour objet d'assurer, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité sanitaire, la restauration des enfants scolarisés ou inscrits à l'accueil de loisirs. Tous les enfants scolarisés sur la commune ou inscrits à l'accueil de loisirs peuvent déjeuner au restaurant scolaire. La commune de Saint-Lyé dispose d'un projet de restauration scolaire qui complète ce règlement intérieur. Il est consultable par les familles.

Principes généraux de la restauration scolaire

- L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir.
- Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.
- L'obligation de sécurité pour les aliments offerts à la consommation humaine, sous quelque forme que ce soit, est un des fondements du droit alimentaire. Pour assurer cette obligation, la politique de sécurité alimentaire de l'Union européenne vise notamment à protéger la santé et les intérêts des consommateurs. Pour atteindre cet objectif, l'Union veille à établir et à faire respecter des normes de contrôle en matière:
 - d'hygiène des denrées et produits alimentaires
 - de santé et de bien-être des animaux
 - de santé des plantes
 - de prévention des risques de contamination par des substances externes

Quelques recommandations

Il convient de prendre en compte le confort des enfants, lors de la prise du repas, dans un environnement agréable :

- aménagement des locaux
- mobilier adapté
- attention portée aux nuisances sonores, etc.

La consommation d'aliments par les élèves pendant les récréations relève du choix des parents. Il est de leur responsabilité de veiller à préserver l'équilibre alimentaire en privilégiant la consommation d'un fruit ou d'une barre céréalière.

Il faut veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité. Les installations sanitaires permettent le lavage et le séchage des mains.

Les objectifs généraux sont les suivants :

- Accompagnement vers l'autonomie tout en respectant le rythme de chaque enfant et en le sensibilisant à son environnement.

- Développer l'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût et à la culture alimentaire.
- Assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire
- Prise en compte pour le personnel des indicateurs bien être en restauration collective

Le service de restauration fonctionne tous les jours de classe, ainsi que lors des mercredis et des vacances scolaires. Les enfants sont répartis en deux sections (maternelle/primaire).

En période scolaire, les enfants inscrits sont accueillis de 11h30 à 12h50. Un service à table est organisé pour les maternels et un service en self est organisé pour les primaires.

En période extrascolaire, tous les enfants sont servis à table, compte tenu d'effectifs réduits.

Le temps du midi comporte :

Un temps de restauration

Les repas équilibrés, préparés par un prestataire de service, dans le cadre d'un marché public, sont commandés d'une semaine sur l'autre et sont livrés en liaison froide chaque matin, dans les conditions d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur. Les repas sont servis par les intendantes et l'encadrement des enfants est effectué par des animateurs et des atsem placés sous l'autorité de la commune. La variété des plats servis permet aux enfants de découvrir de nouveaux aliments et conforte leur éducation nutritionnelle. Les menus sont affichés dans le hall d'entrée du restaurant scolaire.

Un temps récréatif

Des activités de loisirs encadrées par des animateurs et des atsem placés sous l'autorité de la commune, sont proposées aux enfants avant ou après le repas.

Les personnes intervenant pendant le temps du midi accomplissent leurs missions auprès des enfants conformément au projet éducatif territorial. Ce projet est complété par un projet de fonctionnement adapté à l'âge des enfants (section maternelle/section primaire) défini en référence au projet pédagogique du temps du midi qui vise à favoriser l'apprentissage de la vie en collectivité et à créer un moment de détente.

Encadrement

L'encadrement du temps du midi est assuré par une équipe d'animation qualifiée, placée sous l'autorité du Directeur de l'accueil de loisirs. Les taux d'encadrement appliqués sont ceux relatifs à l'accueil périscolaire.

Hygiène du personnel.

Protocole de lavage des mains avant arrivée dans la salle de restauration (postes de lavage des mains situés dans le vestiaire homme et le vestiaire femme).

Port de gants obligatoire pour chaque contact direct avec un aliment.

Visite médicale

Obligatoire pour les intendantes.

Hygiène de la tenue

Vêtement de travail pour les agents qui servent les repas (intendantes et animatrices maternelles). Ces vêtements sont lavés et séchés impérativement au sein du restaurant scolaire.

Gestion des excédents

Toute nourriture n'a pas à être consommée en dehors du restaurant scolaire, y compris pour les animaux (règlement CE 183.2005). Seul le pain peut être donné aux agents après le goûter des enfants (accord du Maire).

Les excédents de dessert peuvent être servis pour le goûter des enfants présents l'après-midi à l'accueil de loisirs (même bâtiment que le restaurant scolaire). Le responsable de l'ACM présent est chargé de sortir les excédents 20 min maximum avant le goûter (stockage des excédents, sauf le pain, dans la chambre froide de la cuisine du restaurant scolaire). Il utilise impérativement des surchaussures pour pénétrer dans la cuisine.

Inscription

L'inscription est annuelle et doit être renouvelée chaque année. Tout enfant devant fréquenter le restaurant scolaire doit impérativement être inscrit à l'aide de l'imprimé disponible à l'accueil de loisirs en fin d'année scolaire. Cet imprimé doit être rendu à la direction de l'accueil de loisirs avant la fin de l'année scolaire en cours, pour l'année suivante. Dans le cas contraire, il ne pourra être accueilli. Néanmoins, l'inscription peut être prise en cours d'année pour les enfants nouvellement arrivés. Si la fréquentation en période scolaire est occasionnelle ou exceptionnelle, l'inscription se fera directement auprès de la direction au plus tard le mercredi de la semaine précédant la date concernée de 07h30 à 18h30.

Absence

Toute absence doit être anticipée et signalée au Directeur de l'accueil de loisirs au minimum le mercredi de la semaine précédant la date concernée. Seules les absences pour raison médicale seront prises en compte et déduites de la facturation, sur production d'un certificat médical remis au responsable dans les 48h. Celles-ci doivent toutefois être signalées sans délai.

En cas d'absence de l'enfant et lors d'une sortie programmée de professeur des écoles, les repas sont décommandés automatiquement par la directrice de l'accueil de loisirs.

Tarifs

Le prix du repas est fixé par délibération du Conseil Municipal (voir l'imprimé des tarifs de l'accueil de loisirs).

Païement

Une facture sera établie chaque mois.

Non-paiement

Le non-paiement de chaque prestation facturée impliquera un recours au contentieux pour sa mise en recouvrement et pourra entraîner une exclusion temporaire, voire définitive, de l'enfant.

Assurance

La commune de Saint-Lyé souscrit un contrat d'assurance « responsabilité civile ». Il est vivement conseillé aux parents de souscrire un contrat indépendant si l'enfant n'est pas déjà couvert.

Attestation de présence

Les éventuelles attestations de présence des enfants à l'accueil collectif seront demandées au secrétariat de mairie et délivrées

après réception du paiement par Madame la Trésorière de la trésorière de Pont Sainte-Marie Sainte-Savine.

Rappel à l'ordre et exclusion

Toute attitude ou comportement jugés inadaptés pourront faire l'objet de rappels à l'ordre et entraîner une exclusion. La famille en sera informée préalablement.

Santé

Conformément aux préconisations du Ministère de l'Education Nationale, les enfants atteints de troubles de la santé (allergie, asthme, ...) devront impérativement être signalés sur la fiche sanitaire, afin qu'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.) soit mis en place par le Médecin scolaire avant l'accueil de l'enfant.

Le personnel encadrant n'est autorisé à administrer des médicaments que si un P.A.I. ou une ordonnance le prévoit.

La commune décline toute responsabilité en cas d'accident si un enfant sous traitement n'a pas fait l'objet d'un P.A.I.

Les allergènes présents de la composition des menus sont disponibles sur demande auprès de la direction.

Les origines des viandes servies sont affichées dans le hall du restaurant scolaire.

Pique-nique et panier repas

Les familles peuvent être amenées à fournir, sous certaines conditions, le pique-nique ou le panier repas. Dans ces 2 cas, la commune dégage sa responsabilité en cas d'intoxication alimentaire de l'enfant.

Demande de régime alimentaire particulier.

En référence aux règles afférentes au principe de laïcité dans les services de restauration collective du service public, il est rappelé que le fait de prévoir des menus en raison de pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les collectivités. En ce qui concerne la possible fourniture de panier repas aux enfants par leurs parents, celle-ci est appréciée au cas par cas conformément aux dispositions de la circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2011 (Bulletin Officiel de l'Education nationale spécial du 28 juin 2001) dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé à destination des élèves ayant besoin d'un aménagement de scolarité (art D 351-9 du code l'éducation), ou pour les enfants souffrant d'une intolérance alimentaire. En tout état de cause, les croyances religieuses des élèves et de leurs familles ne sauraient, en elles-mêmes, être invoquées pour justifier la fourniture d'un panier repas.

NB : pour un enfant souffrant d'une allergie alimentaire, la famille doit produire un certificat médical. Elle a le choix de fournir un panier repas ou de commander un repas fourni par le restaurant scolaire. Dans ce dernier cas, il revient à la famille de s'assurer que les composants du menu n'entraînent pas de risque pour l'enfant. En effet, la commune ne pourrait être tenue pour responsable.