



Règlement intérieur du service de restauration scolaire municipal

- Ce règlement a pour objet de permettre la fréquentation du service de restauration scolaire dans des conditions optimales. Il en définit les règles de fonctionnement.
- Les suggestions et doléances pourront être recueillies par écrit en Mairie uniquement.

Article 1 Le restaurant scolaire n'a aucun caractère obligatoire. Il a pour objet d'assurer, en premier lieu, la restauration des enfants scolarisés.

Article 2 Le restaurant est ouvert sur toute la période scolaire et pendant les semaines ouvertes au Centre d'accueil du **Lundi au Vendredi de 11h30 à 14h00**.

- aux élèves de l'établissement scolaire de maternelle et primaire,
- aux enseignants,
- aux élus, aux personnels de tous les services municipaux,
- aux anciens de la commune et aux bénéficiaires du portage des repas.

L'accès aux locaux du restaurant scolaire est strictement interdit à toute autre personne sans autorisation.

Article 3 Les familles, qui souhaitent utiliser régulièrement ou occasionnellement le service du restaurant scolaire, doivent impérativement remplir un formulaire d'inscription qui vaudra adhésion au présent règlement et à son annexe sur sa politique de restauration.

Article 4 Un pointage journalier des enfants fréquentant le restaurant scolaire sera effectué chaque matin, au sein de l'établissement, sur la base de l'état hebdomadaire fourni par les parents le lundi matin. L'inscription en début d'année ouvre droit à un accès pour la durée de l'année scolaire.

Article 5 Le prix du repas est fixé par délibération du Conseil Municipal. Il sera transmis aux familles chaque année au moment des inscriptions.

Article 6 Pour les enfants allergiques ou les régimes alimentaires spécifiques, l'accès au restaurant sera ouvert après accord de la Mairie sur justification d'un certificat médical. Les repas confectionnés par la famille et sous sa responsabilité exclusive seront remis chaque matin au directeur du restaurant (côté gymnase). Ils devront être transmis dans un sac plastique à usage unique, confectionnés dans des barquettes plastiques avec couvercles étanches supportant le passage en micro-ondes pour les plats chauds, identifiés au nom de l'enfant et transportés dans un contenant capable de maintenir une température ne dépassant pas +10°. En aucun cas le personnel n'est autorisé à administrer des médicaments aux enfants.

Article 7 Le fonctionnement du service de restaurant s'établit comme suit :

- pour les enfants de l'école maternelle, un service à table est effectué par le personnel municipal qui devra les aider pour le service et la prise du repas,
- pour les enfants de l'école primaire (et les adultes) le service est en self,
- le personnel municipal le conseillera, si nécessaire, sur le choix des différents plats pour les aider à se nourrir convenablement mais sans obligation.

Article 8 Le personnel de service doit :

- vérifier et maintenir la température réglementaire jusqu'à l'assiette du convive,
- dresser la table et préparer les plats pour l'arrivée des enfants,
- après le repas, faire la vaisselle, ranger les salles et nettoyer le laboratoire de cuisine qui doit être laissé chaque jour dans un état de propreté.

Article 9 Le nettoyage des salles de restauration, des toilettes et de l'avenue du restaurant, est assuré par une société de nettoyage choisie sur appel d'offre du 1^{er} avril 2007.

- Article 10** Le personnel de service de restauration doit avoir une tenue correcte et porter les vêtements qui leur sont fournis par la commune.
- Article 11** Tout le personnel du restaurant a accès :
- au téléphone afin de pouvoir l'utiliser en cas d'urgence,
 - à la pharmacie du restaurant pour soigner les enfants qui se seraient blessés.
- Article 12** Il est absolument interdit de fumer à l'intérieur du restaurant communal, même en dehors des heures d'utilisation du restaurant par les enfants.
Tout objet dangereux pouvant occasionner des blessures est interdit.
Aucun animal ne doit y pénétrer (respect de la méthode HACCP).
De même, aucune personne extérieure au service ne doit pénétrer à l'intérieur des cuisines.
- Article 13** L'arrivée au restaurant s'effectue dans le calme, sans courir.
Les repas sont pris proprement et en évitant tout gaspillage.
Les déplacements doivent être autorisés par les surveillants. Ils se feront sans courir, ni bavardage intempestif ou abusif.
Les enfants de l'école primaire doivent desservir leurs plateaux conformément à l'organisation mise en place par le personnel de surveillance.
- Article 14** Les rapports entre les utilisateurs du restaurant se feront dans un souci de politesse et de respect d'autrui (Personnel, camarades, matériel...).
- Article 15** Tout manquement répété au présent règlement entraînera des sanctions.
L'enfant ou adulte pourra être exclu provisoirement ou définitivement du restaurant sur décision de la Mairie.
Les dégradations commises par les enfants ou les adultes pendant leur présence au restaurant devront être couvertes par l'assurance « responsabilité civile » de la famille.
Le Maire, les adjoints et les directeurs des établissements sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent règlement qui leur sera notifié.
- Article 16** Les repas devront être impérativement réglés à réception de la facture soit :
- par chèque à l'ordre de la « Régie des services scolaires, périscolaires et sociaux de Donnery » déposé dans la boîte à lettres de la Mairie ou adressé à la Mairie par courrier,
 - en numéraire déposé auprès du comptable de la Mairie,
 - par virement bancaire sur le compte figurant sur la facture.
- Tout manquement à ces conditions de paiement entraînera l'interdiction d'accès aux services périscolaires jusqu'au paiement intégral de la dette.
- Article 17** Les repas non pris pourront être remboursés, sur présentation d'un avis médical original, entraînant une absence sur la journée complète, en cas de participation d'un enfant à une classe de découverte ou devant une circonstance exceptionnelle.

Responsable de la Commission Scolaire

Michelle JURANVILLE

Fait à Donnery, le 11 février 2011
Madame la Maire

Céline GRATAROLI

ANNEXE

LA RESTAURATION SCOLAIRE A DONNERY

Petit tour d'horizon autour de notre restaurant scolaire :

LE RESTAURANT

Construit depuis 2005 – clair, convivial – aux normes d'accessibilité (Arrêté préfectoral du 30/01/2004).

Méthode HACCP (hygiène) – contrôles alimentaires effectués chaque mois par ACM (analyse et conseils micro biologiques de Bellegarde).

LE PERSONNEL

Composé de 4 personnes, employées municipales, suivant une formation continue tant sur les règles d'hygiène, que sur l'élaboration du plan alimentaire (connaissance de la nutrition, facteur de santé, contraintes réglementaires quant à l'élaboration des menus).

LA CUISINE DE VILLAGE (faite sur place)

Faire connaître, apprécier et promouvoir le patrimoine culinaire (connaissance de la nutrition, facteur de santé, contraintes réglementaires quant à l'élaboration des menus).

L'EDUCATION NUTRITIONNELLE – L'EDUCATION DU GOUT

L'alimentation des enfants a une importance capitale pour le développement physique et mental. Les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge.

A l'école, on doit apprendre à manger comme à lire – L'école peut assurer une formation élémentaire du goût, en multipliant les occasions de découvertes et une éducation nutritionnelle en expliquant la nécessité de la diversité.

LES RECOMMANDATIONS EN MATIERE DE NUTRITION

La consommation alimentaire est basée sur un apport de 40% du total énergétique au déjeuner de midi.

L'alimentation doit être équilibrée, variée.

Les principes de base reposent sur l'augmentation :

- des apports de fibres et vitamines,*
- des apports en fer,*
- des apports calciques,*
- et sur la diminution des apports lipidiques.*

Les besoins seront couverts par des crudités (légumes crus, salade ou fruits), des denrées animales (viandes, œufs ou poissons) des produits laitiers (laitages, fromages) et des légumes, des pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs sans oublier le pain et l'eau.

Les fritures ne seront utilisées que rarement dans les préparations alimentaires.

L'alimentation est nécessaire physiologiquement, indispensable au bien-être et à la santé mais elle ne doit pas être vécue uniquement comme une obligation.

Elle doit devenir un moment privilégié de découverte et toujours rester un moment de plaisir.

LA BONNE MARCHÉ

Afin de préserver la qualité et la quantité nécessaire à chaque enfant il est indispensable de respecter les dates de réservation des repas.

Il en va de l'intérêt de vos enfants.

Responsable de la Commission Scolaire

Michelle JURANVILLE

Mairie de Donnery, le 18 février 2011.

Madame la Maire

Céline GRATAROLI