



Le Haillan

Règlement de Fonctionnement Restauration Scolaire

**Service Affaires Scolaires et Jeunesse –
Domaine de Bel Air – Allée Jarousse de Sillac
33185 LE HAILLAN ☎ 05 57 93 11 27**

SOMMAIRE

Préambule

- I- Principes Généraux**
- II- Conditions d'admission**
- III- Fonctionnement**
- IV- Sécurité alimentaire**
- V- Responsabilité**
- VI- Conditions financières**
- VII- Dispositions finales**

Acceptation du Règlement de Fonctionnement

Préambule

Le présent règlement arrête le fonctionnement du Service de Restauration Collective.

I- Principes Généraux

Article 1

La ville du Haillan, afin de faciliter l'accueil des enfants pendant l'activité des parents, propose et organise un service de restauration à l'intention des élèves des cinq établissements scolaires publics, ainsi qu'à d'autres usagers (enseignants, personnel municipal, autres intervenants extérieurs). Ce service est étendu aux personnes âgées sous certaines conditions et aux enfants fréquentant les ALSH lors des périodes de vacances scolaires.

Ce service est sous la responsabilité de madame la Maire qui l'organise et en délègue la gestion aux services compétents.

Les repas sont fournis en liaison froide par l'intermédiaire de la Société prestataire choisie par la Collectivité aux termes d'une procédure de consultation soumise aux règles du Code des Marchés Publics.

La Commune se fixe un double engagement : servir une restauration de qualité et créer pour les enfants les conditions quotidiennes d'un apprentissage du goût dans une atmosphère de détente. Cette volonté éducative est spécialement marquée par des opérations ponctuelles de repas à thème menées avec le prestataire de service. Pour réaliser cet objectif, le prestataire s'adjoit les services d'une diététicienne professionnelle.

II- Conditions d'admission

Article 2

Le service de restauration est ouvert aux enfants scolarisés sur la commune.

Les enfants sont inscrits automatiquement au service de restauration en début d'année.

En parallèle, un formulaire d'inscription vous sera transmis en début d'année scolaire afin de faire le choix de votre régime de restauration : Externe ou ½ Pensionnaire. Ce formulaire sera distribué avant les vacances d'été, et à la rentrée puis devra être rendu complété auprès de l'équipe d'animation.

Ce formulaire aussi transmis lors de l'inscription à l'école.

Si les familles font le choix que du régime externe, aucune réservation ne sera faite pour leur repas. La famille pourra toutefois réserver ponctuellement un repas au plus tard 8 jours avant via l'Espace Famille.

Si les familles font le choix du régime ½ pensionnaire, le repas des enfants sera réservé pour toute l'année aux repas du lundi, mardi, jeudi et vendredi, hors vacances. La famille pourra toutefois annuler ponctuellement un repas au maximum 8 jours avant via l'Espace Famille.

La collectivité propose deux formules de repas :

- Repas classique
- Repas alternatif (sans viande)

La famille peut changer son choix de formule de repas à chaque période de vacances via l'Espace Famille.

Pour les ALSH la collectivité donne la possibilité aux familles d'inscrire leurs enfants en journée avec/sans repas ou en demi-journée avec/sans repas.

Le contrôle des présences des enfants des écoles sera effectué par l'équipe d'animation de l'école.

Article 3

Pour des raisons évidentes d'hygiène et de sécurité, seules les salles de restauration sont accessibles aux usagers, l'entrée des animaux y est interdite.

L'accès des offices est strictement réservé aux personnels délégués à la restauration.

Aucune visite ne peut être effectuée sans l'accord préalable de madame la Maire.

III- Fonctionnement

Article 4

Pour les scolaires, le service de restauration est ouvert tous les jours de classe, de 11h30 à 13h20 le lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Pour les vacances scolaires et les mercredis, l'accueil des enfants en ALSH est fixé à 11h30.

La restauration est répartie en deux services avec des plats sur chaque table pour les maternelles. Pour les élèves des écoles élémentaires, la restauration est organisée en self-service.

Article 5

Lorsque l'équipe d'animation signale l'heure du repas, l'enfant doit se présenter à l'entrée du restaurant scolaire. Il doit être préalablement passé par les toilettes et se laver les mains.

Article 6

Le prestataire s'inscrit dans le respect de la loi EGalim du 30 octobre 2018 complétée par la loi du 22 août 2021 portant sur le climat, dite loi « Climat et résilience », qui prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée visant des objectifs ambitieux de transition vers une alimentation de qualité et durable. Les objectifs de cette loi s'inscrivent dans le cadre du [Programme National pour l'alimentation](#) (2019-2023) :

- Tendre vers une alimentation plus qualitative et durable dans l'ensemble des restaurants collectifs
- Sensibiliser tous les secteurs concernés à cette question
- Travailler sur l'ensemble des mesures de la loi sur l'intégralité de la filière
- Faire remonter les informations relatives aux différentes mesures pour en assurer un suivi et un pilotage

Le prestataire de service s'entoure de diététiciennes pour établir les menus. Ces menus respectent les recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN), dans leur dernière version du juillet 2015. Les menus sont mis à la disposition des enfants et de leurs familles dans chaque école, et sur le site de la Collectivité (<http://www.ville-lehaillan.fr/>) par le Service Affaires Scolaires.

Un menu de substitution, de longue conservation, appelé « stock tampon » est mis en place au sein de chaque office afin de palier tout imprévu.

Article 7

En cas de mouvement de grève du corps enseignant et/ou des agents de la collectivité, le repas initialement prévu peut être changé suivant le nombre d'enfants présents et en fonction de la décision du prestataire.

Un pique-nique froid, fourni par les familles, conditionné dans un panier-glacière avec bloc froid pourra être proposé selon le nombre d'encadrants présents. Le pique-nique sera distribué par les agents de la collectivité. La Commune se dégage de toute responsabilité en cas de non-respect des consignes d'hygiène ci-dessus.

Article 8

L'introduction de produits alimentaires extérieurs et de médicaments, sous quelque forme que ce soit, est strictement interdite dans les restaurants scolaires, à l'exception des enfants qui bénéficient d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI), conformément à l'article 15 ci-après.

Article 9

Les enfants doivent respecter :

- Les agents communaux en tenant compte de leurs consignes,
- La tranquillité de leurs camarades,

- Le matériel et le mobilier mis à leur disposition,
- Les produits alimentaires.

Les repas doivent être pris dans un climat convivial et apaisé pour le bien être de tous.

Tout écart de langage ou de conduite fera l'objet d'un premier avertissement et sera porté à la connaissance du responsable de l'accueil périscolaire, du directeur d'établissement, du Maire ou de son représentant et des parents. La gravité ou la répétition des faits pourront entraîner une exclusion temporaire ou définitive du restaurant scolaire.

Article 10

Le personnel communal (Animateurs, ATSEM et Agents de restauration) veille au respect des heures de repas dans une attitude bienveillante, d'accueil, d'écoute et d'attention de l'enfant. L'équipe d'animation et les ATSEM assurent la surveillance et aident à la prise des repas.

En cas d'accident, le personnel applique les procédures et consignes d'urgence propres aux structures d'accueils de mineurs. Il porte à la connaissance du directeur périscolaire et du responsable du service Jeunesse tout incident perturbant le bon fonctionnement du service (accident, incident).

En cas de problème HACCP (Hygiène et Sécurité), la Cheffe d'Equipe porte l'incident à la connaissance de la responsable du Service Affaires Scolaires.

Le personnel est tenu à un devoir de réserve et de discrétion professionnelle au regard des faits dont il pourrait avoir connaissance, ainsi que le prévoient les textes en vigueur régissant les droits et les obligations des fonctionnaires.

Article 11

Une commission Restauration a lieu une à deux fois par an avec l'objectif d'informer les utilisateurs et d'aborder le fonctionnement du service. Présidée par madame la Maire ou l'adjoint délégué à l'Education et aux Affaires Scolaires, elle est composée de l'Adjoint délégué au personnel, des représentants élus des parents d'élèves, des directeurs d'établissements scolaires et périscolaire, de deux représentants du Conseil Municipal des Enfants, des responsables du service Jeunesse et du service Affaires scolaires, services généraux et restauration, des chefs d'équipes responsables de la restauration, et des représentants du prestataire de service.

Une commission « menus » a lieu tous les deux mois, avec le prestataire, dont l'objectif est d'ajuster le repas et le goûter.

Article 12

Un travail sur le gaspillage alimentaire est effectué sur toutes les écoles de la ville du Haillan au travers de différents projets et/ou actions.

Ex : Pesée des déchets alimentaires, intervenants extérieurs, décorations réfectoire, ateliers cuisine, pédagogiques, sensibilisation aux aliments, aux goûts, cahier d'évaluation, petits déjeuners sur les APS du matin avec les fruits de la veille, etc.

Pour les écoles élémentaires, deux types d'assiettes avec des quantités différentes sont proposés aux enfants :

- Grande faim
- Petite faim

Les assiettes sont donc adaptées à la faim des enfants lors du repas du midi.

IV- Sécurité alimentaire

Article 13

Les offices des 5 établissements scolaires sont assurés par les agents de restauration de la ville. Ils fonctionnent en liaison froide, de façon indépendante et sont livrés par le prestataire de service qui en assure le transport des repas en camion réfrigéré pour un maintien en température des repas conformément aux dispositions réglementaires.

Le personnel de restauration est formé à la démarche qualité HACCP découlant de l'arrêté du 29 septembre 1997. Un suivi régulier des formations et des audits sur les bonnes pratiques d'hygiène est assuré.

Tout au long du dressage et du réchauffage des repas, des relevés de température sont effectués. Des repas tests sont prélevés, conservés et répertoriés.

Les restes de repas non consommés sont jetés à l'exception des fruits et aliments operculés qui peuvent être gardés dans leurs conditions normales de conservation jusqu'à la date limite (DLC) ou déposés par les agents de restauration (en respectant la chaîne du froid), au Frigo Anti-gaspillage pour les barquettes non ouvertes et non chauffées.

Article 14

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. Dans la continuité de cette démarche, des prélèvements de surface sont également réalisés pour garantir l'hygiène des matériels et des locaux utilisés.

Article 15

Les allergies alimentaires des enfants doivent être signalées par la famille au corps enseignant et à la direction périscolaire du Service Jeunesse.

Une démarche permettra, si elle est accompagnée d'un certificat médical d'un médecin allergologue précisant la nature et le degré de l'allergie, de mettre en place un Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

Le PAI est nécessaire dans une des situations suivantes : Allergies alimentaires nécessitant des régimes et des modalités particulières lors de la prise des repas et des goûters, administration régulière de médicaments, intervention médicale, paramédicale ou de soutien, port de prothèses et/ou d'appareillage divers, pathologies lourdes.

Ce PAI tripartite entre les parents, le médecin scolaire, le Maire ou son représentant, entérinera une proposition de panier repas de substitution fourni par les parents. Ce panier repas devra être conditionné dans des récipients marqués au nom de l'enfant et transporté en glacière individuelle également étiquetée au nom de celui-ci.

Le PAI doit être renouvelé chaque année scolaire.

Les parents des enfants ayant un PAI devront également fournir en début d'année scolaire un menu de substitution de longue conservation, enveloppé et étiqueté, afin de palier tout imprévu. Les parents s'engagent à respecter une DLC (date limite de consommation) de ces menus de substitution et en sont responsables.

Tout « panier-glacière » du repas PAI doit être transmis par la famille à un agent de la structure et rangé dans le frigo prévu à cet effet. Le nom de l'enfant doit être noté sur chaque barquette.

Les repas PAI sont réchauffés et servis par les agents de restauration avec le concours, si besoin, de l'équipe d'animation ou des ATSEM.

V- Responsabilité

Article 16

La commune décline toute responsabilité en cas de vol d'argent, de bijoux, ou d'objets divers durant les heures de fonctionnement des restaurants scolaires.

Article 17

Aucun enfant n'est autorisé à quitter les locaux de restauration pour se rendre dans la cour de récréation sans accord préalable des animateurs assurant la surveillance de la restauration.

En cas de départ de l'enfant avec la famille, le parent devra signer une décharge de responsabilité auprès du responsable périscolaire.

VI- Conditions financières

Article 18

Les tarifs du service de restauration sont fixés par délibération du Conseil Municipal. Pour mise en recouvrement, la régie centralisée des recettes édite une facture mensuelle par famille.

Les familles dont le dossier d'inscription serait incomplet se verront pratiquer le tarif plus élevé. Aucune rétroactivité ne sera appliquée pour les repas facturés au Quotient Familial le plus élevé pour cause de dossier incomplet.

Concernant le tarif fixé lors de l'inscription annuelle des enfants, des modifications peuvent être envisagées dans le courant de l'année scolaire, en fonction des changements signalés. Les familles ont l'obligation de signaler dans les meilleurs délais toute modification de leur situation intervenant en cours d'année scolaire (changement d'adresse, de téléphone, renseignements d'ordre médical, séparation, perte d'emploi, etc.)."

La modification opérée sera appliquée à compter du 1er jour du mois suivant le réexamen de la situation.

En cas d'absence, les parents devront fournir, au service Jeunesse, une attestation sur l'honneur (pour une absence d'un ou deux jours) ou, au-delà, un certificat médical afin que les repas ne soient pas facturés.

En cas d'absence d'un enseignant, sans remplacement, suite à la demande de la directrice / du directeur de garder les enfants à la maison, les familles ne seront pas facturées.

VII- Dispositions finales

Article 19

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.

Article 20

Le présent règlement annule et remplace toutes les dispositions antérieures et prend effet au 4 Septembre 2023. Il sera affiché dans chaque salle de restauration de la ville du Haillan.

Acceptation du règlement de fonctionnement

DATE :

Signature Parents :