



Restauration municipale
Avenue du Coquinage
59910 BONDUES
☎ 03 20 23 03 86

REGLEMENT INTERIEUR

I. GENERALITES :

- Le service de la Restauration Municipale assure les repas :
 - Des enfants des écoles maternelles et primaires, publiques, tous les jours de l'année scolaire
 - Des centres de loisirs pendant les vacances scolaires
 - Des aînés le mercredi
 - Du personnel municipal et enseignant
 - Des bénéficiaires des repas à domicile
- L'unité centrale de production, située Avenue du Coquinage, produit en moyenne 800 repas par jour, dont 700 destinés aux enfants. Cette structure répond aux exigences des Services Vétérinaires et a reçu l'agrément n° 5909060 qui l'identifie comme respectant les normes européennes.
- S'agissant de la restauration scolaire, quatre restaurants accueillent les enfants de 11h30 à 13h30 :
 - Restaurant Maxence Van Der Meersch (avenue du Coquinage)
 - Restaurant Les Obeaux (Chemin Saint Georges)
 - Restaurant Saint Joseph (rue Saint Joseph)
 - Restaurant Sainte Marie (avenue du Général de Gaulle)
- Les enfants des écoles maternelles sont servis à table. Les enfants des écoles primaires passent au self.
- Les enfants de l'Ecole Saint Joseph sont répartis sur deux sites : Les Obeaux et Saint Joseph.
La Mairie assure le transport des enfants de l'école Saint Joseph au moyen de bus équipés de ceintures de sécurité.

II. FONCTIONNEMENT DE LA CANTINE :

1. L'équipe de l'unité centrale de production :

Une dizaine d'agents est chargée de la fabrication, de la préparation et de la distribution des repas, ainsi que de la vaisselle.

2. L'encadrement et la surveillance des enfants :

• Une équipe d'une trentaine d'agents assure l'encadrement et la surveillance des enfants. Le taux d'encadrement est fixé à :

- 1 agent pour 15 enfants environ en Maternelle
- 1 agent pour 25 enfants environ en Primaire

L'encadrement de chaque groupe d'enfants est assuré dans la mesure du possible par la même personne tous les jours.

- Les agents (hôtes et hôtesse) ont suivi une formation spéciale sur l'encadrement des enfants. Ils ont aussi suivi une formation aux gestes de premiers secours et chaque structure est dotée d'une trousse à pharmacie dont l'approvisionnement est géré par une personne identifiée.
- Des bénévoles viennent renforcer l'ensemble des agents municipaux.
- Une hôtesse est affectée uniquement à la navette, ce qui conforte l'encadrement des enfants.
- Une charte existe définissant les droits et les devoirs des personnes amenées à encadrer les enfants dans le cadre de la pause méridienne gérée par les Services Généraux de la Municipalité. Cette charte est remise à tout agent récemment recruté ainsi qu'aux bénévoles.

3. L'organisation quotidienne :

- Le lavage des mains : les enfants passent aux lavabos pour se laver les mains avant d'accéder au restaurant. Les sanitaires sont équipés de savon et de serviette en papier.
- Les enfants de maternelle ont un bavoir en éponge nettoyé quotidiennement.
- Pour des raisons de sécurité, il est déconseillé aux enfants déjeunant au restaurant scolaire de venir avec des jouets ou tout autre effet personnel. La commune décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou dégradation.
- Le menu est affiché quotidiennement dans le restaurant scolaire et sur le site Internet de la commune (www.ville-bondues.fr).

III. INSCRIPTION ET RESERVATION AU RESTAURANT SCOLAIRE :

A. Inscription au Restaurant Scolaire :

Toute admission au restaurant scolaire est conditionnée, au préalable, à l'inscription de l'enfant. Cette inscription n'est recevable qu'une fois signée la charte de vie et remplie la fiche sanitaire.

Cette inscription se fait via Internet sur le site www.portailfamilles-bondues.fr.

Pour les parents ne disposant pas de connexion Internet, une borne est à leur disposition à l'accueil de la Mairie et les agents communaux peuvent les guider dans leurs démarches.

B. Réservations au Restaurant Scolaire :

1. Réservation des repas :

Les parents réservent les repas de leurs enfants depuis leur compte sur le Portail Famille.

Les réservations sont possibles jusqu'au 21 du mois précédent.

Passé ce délai, une majoration de 10 % sera appliquée sur le prix de tous les repas consommés du mois concerné.

Seront considérées comme retardataires, les familles ajoutant plus de deux repas par mois et par enfant, et n'ayant fait aucune réservation sur le Portail Familles avant la date limite du 21 du mois précédent.

2. Modification des réservations :

- Ajout de repas : l'enfant pourra déjeuner, en plus des jours prévus, deux fois par mois. Au-delà de deux ajouts par mois et par enfant, une majoration de 10 % sera appliquée sur le prix des repas supplémentaires.

- Annulation ou Absences :

- Si l'enfant est absent de l'établissement scolaire ou s'il doit être repris en cours de matinée alors qu'il était inscrit au restaurant scolaire, le repas ne sera pas facturé à la famille.

- Pour toute autre annulation de repas :
 - o Prévenir le Service Restauration avant le jeudi de la semaine précédente, par courriel à l'adresse : mbondues@mairie-bondues.fr
 - o Si la ou les annulations ne sont pas signalées passé ce délai, et au-delà d'une annulation par mois et par enfant, le repas sera facturé à la famille.

IV. FACTURATION DES REPAS :

Les factures des repas sont envoyées par courriel chaque début de mois pour les repas consommés le mois précédant. Les parents ont la possibilité de régler leur facture en ligne par carte bancaire, ou en mairie par chèque ou espèces. Les parents ont jusqu'au 1^{er} du mois suivant la réception de la facture pour régler. A défaut, 10 % de majoration seront appliqués pour chaque mois de retard (majoration calculée sur le montant total de la facture non réglée). Au-delà de deux factures non réglées, la Trésorerie Principale de Marcq-en-Barœul sera saisie pour recouvrement de ces factures.

En cas de difficultés ponctuelles, les familles peuvent solliciter les aides prévues par le CCAS, situé au centre André Vandaele. Les familles non bonduoises sont invitées à se rapprocher du CCAS de leur commune.

V. LA SANTE DE L'ENFANT :

- Une fiche sanitaire est envoyée par courriel, dès leur inscription, à toutes les familles enregistrées sur le Portail Familles. Cette fiche doit obligatoirement être retournée à la mairie, remplie et signée afin que l'inscription au service de restauration scolaire soit définitivement validée.
- Toute pathologie doit être signalée.
- En cas d'allergie alimentaire, le médecin scolaire est alerté et fixe un rendez-vous à l'enfant et à ses parents et établit un plan d'accueil individualisé (P.A.I.) mis en place dès la rentrée scolaire.

Les enfants souffrant d'allergie alimentaire se verront appliquer 50 % du tarif dont ils relèvent.

- Une décharge autorise la commune de Bondues à hospitaliser l'enfant en cas d'urgence si les parents ne sont pas joignables.
- Lors d'un évènement survenu entre 11h30 et 13h30 (blessure, accident), une attestation pour votre assurance pourra vous être fournie.

Personne à contacter :

Bruno DELAETERE (Responsable des Services Généraux)
 Adresse : Service Restauration, avenue du Coquinage
 Tel : 03.20.23.01.54

VI. COMMISSION DE RESTAURATION :

Cette commission extra-municipale a été mise en place le 14 novembre 2003. Elle est composée de délégués des parents des différentes associations, des chefs d'établissements scolaires, des hôtesses de restaurant (chargées de l'encadrement des enfants), de représentants de la municipalité (délégués à la restauration et aux écoles), et du responsable des Services Généraux.

La Commission de Restauration est force de propositions et de concertation. Son but est d'améliorer le fonctionnement du temps du midi.

Les membres de la Commission de Restauration sont les bienvenus au restaurant sous réserve de prévenir, au plus tard, le matin même avant 10h00.

LE ROLE DE LA COMMISSION DE RESTAURATION :

1. La charte de vie :

La charte de vie a été mise en place pour les enfants du primaire avec leur participation.

Elle a également fait l'objet d'une réflexion menée par la Commission de Restauration.

Elle engage tous les participants pour que le temps du midi soit un moment convivial pour chacun et de respect réciproque.

Ce document comporte 10 points :

1. Je suis poli envers les hôtes et hôtesse de restaurant, je lève le bras pour demander quelque chose et je dis « merci ».
2. Je respecte mes camarades ainsi que les élèves des autres écoles.
3. Je surveille mon langage et ne crie pas.
4. Je goûte tous les aliments que me sont proposés même si je n'aime pas.
5. Je ne joue pas avec la nourriture et je ne gaspille pas.
6. Je mange proprement et évite de mettre des aliments sur la table et le sol.
7. Je respecte l'environnement et utilise les poubelles.
8. Je me lave les mains avant et après le repas.
9. Je reste au moins 15 minutes à table pour bien assimiler la nourriture.
10. Je range mon plateau.

Cette charte doit revenir signée par l'enfant et par les parents, et doit être intégrée dans le cahier de liaison, pour les enfants de primaire et de grande section de maternelle.

Elle pourra être commentée par les enseignants, le responsable de la restauration scolaire ou les hôtesse de restaurant lors de la réunion des parents ou pendant la classe.

Un exemplaire de la charte est affiché dans le restaurant.

Un coupon d'information peut éventuellement parvenir aux parents si le responsable des services généraux et le chef d'établissement scolaire jugeaient nécessaires de les informer de la conduite de l'enfant et, après avoir rencontré les parents, d'envisager, éventuellement, des sanctions qui peuvent aller jusqu'à l'éviction de la cantine.

Un bilan sur le fonctionnement de la charte est restitué aux membres de la Commission de Restauration en cours d'année.

2. Elaboration des menus :

Elaborés par le responsable de la cuisine, et validés par une diététicienne, ils sont soumis à la Commission de Restauration.

Une attention est portée sur la diversité des choix, ainsi que sur la qualité des denrées commandées (pavés de poisson frais, viande fraîche et d'origine française, fruits et légumes frais, aliments les moins riches en graisse...) et le grammage (moyen préconisé par l'Education Nationale). Un effort particulier est apporté à l'introduction, dans les menus, de produits issus de l'agriculture biologique. L'approvisionnement en denrées produites localement est également favorisé.

3. Organisation quotidienne :

La Commission de Restauration peut également donner son avis sur l'organisation quotidienne du temps du midi (lavages des mains, temps du repas, temps avant et/ou après le repas, jeux...)