



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, 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
 - des enfants de l'unité des grands de la Maison de l'enfance
- L'unité centrale de production, située Avenue du Coquinage, produit en moyenne 450 repas par jour, dont 360 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, deux restaurants accueillent les enfants de 11h30 à 13h30 :
 - Restaurant Maxence Van Der Meersch (avenue du Coquinage)
 - Restaurant Les Obeaux (Chemin Saint Georges)
- Les enfants des écoles maternelles sont servis à table. Les enfants des écoles primaires passent au self.

II. FONCTIONNEMENT DE LA CANTINE :

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

Huit agents sont chargés 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 quinzaine 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 participent ponctuellement à la pause méridienne

- Une charte existe définissant les droits et les devoirs des personnes amenées à en la pause méridienne gérée par les services généraux de la municipalité. Cette charte est remise à tout agent récemment recruté et également évoquée avec les 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 obligatoire de l'enfant. Cette inscription n'est recevable qu'une fois signée l'attestation de prise de connaissance des différents règlements (restauration et charte de vie) et remplie la fiche sanitaire.

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

Les agents communaux peuvent guider les administrés dans leurs démarches.

La commune se réserve le droit d'interdire l'accès au Portail des Familles.

B. Réservations au Restaurant Scolaire :

Il n'y a pas de réservation préalable des repas :

- Les parents des élèves scolarisés en maternelle indiquent chaque matin à l'aide d'une liste nominative à l'entrée de la classe si leur enfant déjeunera le midi au restaurant scolaire.
- Les élèves scolarisés en classe primaire indiquent chaque matin à l'agent communal chargé du pointage dans chaque classe s'il déjeune le midi au restaurant scolaire. Par mesure de sécurité, les élèves qui ne seront pas accueillis par un parent à la sortie de l'école à 11h30 seront automatiquement inscrits au restaurant scolaire et les parents en seront informés.

IV. FACTURATION DES REPAS :

Les factures des repas sont mises en ligne chaque début de mois pour les repas consommés le mois précédent.

Les parents ont la possibilité de régler leur facture par :

- carte bancaire sur le portail des familles
- prélèvement automatique,
- chèque ou espèces aux guichets de la mairie,

Les parents doivent régler avant le 1^{er} du mois suivant la mise en ligne de la facture.

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. 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 et dont les parents fournissent le repas se verront appliquer 50 % du tarif dont ils relèvent.

Les parents doivent respecter la procédure du panier repas décrite en annexe.

• Une décharge autorise la commune de Bondues à faire 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 sur demande écrite adressée par courrier ou courriel mbondues@mairie-bondues.fr

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 hôtesse 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.

Les parents et l'enfant prennent connaissance de cette charte au moment de l'inscription.

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

Un exemplaire de la charte est affiché dans le restaurant.

En cas de manquements répétés à l'application de cette charte, et en coordination avec le chef d'établissement, le responsable des services généraux informera les parents de l'enfant concerné de la conduite de l'enfant, s'ils le jugent nécessaire. Après avoir rencontré les parents, des sanctions pourront éventuellement être envisagées pouvant 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, ils sont soumis à la commission de restauration.

Les menus proposés répondent à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

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 (lavage des mains, temps du repas, organisation, temps avant et/ou après le repas, jeux...)

Tout enfant ayant, en raison de problèmes médicaux, besoin de suivre un régime alimentaire particulier, défini dans le projet d'accueil individualisé, peut profiter des services de restauration collective : l'enfant consomme au restaurant scolaire, le repas fourni par les parents dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments.

Procédure du Panier Repas

1 – PRINCIPES

Le présent protocole a pour but d'éviter la manifestation de deux dangers majeurs :

- le choc anaphylactique (réaction allergique grave)
- la toxi-infection alimentaire

Les mesures de prévention de l'apparition de ces manifestations répondent à trois principes généraux dont le respect est primordial :

- A - Unicité
- B - Identification
- C – Réfrigération

A – L'UNICITÉ

Un responsable unique : la famille

Les parents s'engagent à fournir :

- la totalité des composants du repas
 - une fiche menu
 - les boîtes destinées à contenir les aliments
 - le contenant nécessaire au transport et au stockage de l'ensemble
- Une prestation unique

L'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille.

Un contenant unique

Toutes les boîtes contenant les aliments sont rassemblées dans un seul contenant hermétique (glacière ou sac isotherme propre et nettoyé régulièrement.

B – L'IDENTIFICATION

Afin d'assurer une parfaite identification et d'éviter toute erreur ou substitution :

- le contenant unique (glacière ou sac isotherme) destiné à l'ensemble des composants du repas sera clairement identifié au nom de l'enfant.
- toutes les boîtes seront identifiées au nom de l'enfant et comprendront éventuellement les indications concernant le réchauffage.
- une fiche menu sera établie et signée par les parents définissant les aliments contenus dans le panier repas.
- un plateau identifié au nom de l'enfant.

C – LA RÉFRIGÉRATION

- Dès leur fabrication (ou achat), les aliments du panier repas seront conservés sous régime du froid, dans le réfrigérateur familial.
- Au cours du transport, l'ensemble de la prestation sera placé dans un contenant unique susceptible de maintenir un froid positif de 0° à + 3°C (tolérance à + 6 ° C). Il est demandé prévoir une glacière avec accumulateur de froid ou sac isotherme.
- Dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, la glacière ou le sac isotherme sera remis à l'agent de la commune, qui effectuera une prise de température à réception du panier repas.
- Dans le souci de préserver la salubrité et la sécurité des aliments, la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation.

2 - MODALITÉS PRATIQUES

POUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Préparation du repas par la famille

- Les contenants fournis par la famille doivent être propres et nettoyés régulièrement ainsi qu'identifiés au nom de l'enfant (au feutre indélébile).
- Dès leur préparation les composants du repas sont placés dans les boîtes hermétiques supportant un réchauffage au four micro-ondes.
- L'ensemble des aliments du panier repas sera rassemblé dans une glacière ou un sac isotherme, également identifié au nom de l'enfant capable de maintenir une température ne dépassant en aucun cas + 3°C.

Transport du repas

Le transport du contenant doit permettre le respect de la chaîne du froid à l'aide d'une glacière ou d'un sac isotherme, en y ajoutant si nécessaire des plaques à accumulation de froid ou, à défaut, des bouteilles d'eau congelées en quantité suffisante.

Stockage du repas à l'école

L'agent communal :

- réceptionne la glacière remise le matin par la famille ou l'enfant, la place dans un réfrigérateur toutes les boîtes contenant les aliments à réception du panier repas.

Consommation du repas

- A midi, l'hôtesse de restaurant est chargée de récupérer le repas et de le remettre à température.
- La boîte contenant le plat à réchauffer est placée dans le four micro-ondes (sans transvasement).
- l'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille (vérifiée à l'aide de la fiche menu), à l'exclusion de tout autre complément ou ingrédient éventuel (pain compris).

L'hôtesse de restaurant est chargée de porter attention à l'enfant pendant que celui-ci déjeune, mais il ne saurait être question pour cet agent d'exercer une surveillance individuelle de tous les instants.

Retour

- Après le repas, les contenants seront passés au lave-vaisselle et l'hôtesse de restaurant les remettra dans la glacière ou le sac isotherme prévu à cet usage.
- Le contenant est suspendu au porte manteau de l'enfant, ou remis dans son casier, après le déjeuner et repris par la famille en fin de journée.

3 - RESPONSABILITÉ

Responsabilité

La Mairie de Bondues est responsable de la bonne application du protocole d'accueil individualisé. Toutefois, dans le cadre d'un accueil en collectivité, elle ne peut garantir que l'enfant ne s'empare d'aliments proscrits.

La procédure du panier repas préparé par la famille nécessite une intervention spécifique du personnel de service et d'encadrement toutefois la famille reste responsable du risque médical éventuel encouru par l'enfant du fait d'une restauration collective non compatible avec un régime alimentaire spécifique.

Rôle de l'hôtesse de restaurant

- Elle détient une copie du PAI et participe à la réunion de mise en place du protocole de chaque enfant souffrant d'allergie alimentaire.
- Elle s'assure de la bonne application de la procédure de mise à disposition du repas à l'enfant, et une vigilance particulière est mise en œuvre pour éviter que les enfants ne consomment des denrées auxquelles ils sont allergiques.

Date :

Signature(s) précédée(s) de la mention « lu et approuvé »

Signature du Père Signature de la Mère Signature du Tuteur