

REGLEMENT INTERIEUR DU RESTAURANT SCOLAIRE « L'Assiette d'Or »

La commune de Pissotte organise le temps de restauration scolaire, service municipal facultatif, de 12h à 13h35, du lundi au vendredi pour les élèves des écoles de la commune.

Le respect des droits et devoirs des enfants et des personnels est le gage d'un climat serein propice au bon déroulement du repas et des temps récréatifs qui l'entourent.

Chapitre 1 – Admission au restaurant scolaire

1/ L'inscription : une inscription administrative est indispensable. Elle doit être effectuée et renouvelée chaque année - en Mairie - ou à l'ALSH. Les informations sont diffusées sur le site de la Mairie et par un document papier. Cette inscription doit être accompagnée des justificatifs requis.

2 / Les conditions d'admission : Après son inscription, l'enfant est admis pour chaque jour de l'année scolaire (hors mercredi). Toute absence doit être signalée au moins 2 jours avant la date concernée (sauf sur présentation d'un certificat médical) par écrit à la Directrice pour être décomptée de la facture.

Une admission exceptionnelle est possible après accord de la Directrice et si elle est signalée 2 jours avant la date.

3/ Le projet d'accueil individualisé : La commune de Pissotte accueille les enfants présentant des allergies alimentaires. Les conditions d'organisation sont en annexe de ce document.

Chapitre 2 – L'encadrement des enfants sur le temps du midi

Les personnels

1/Le Responsable : l'organisation et la responsabilité du temps municipal de restauration sont exercées par la Directrice de l'ALSH, responsable du service scolaire en lien avec l'agent de restauration.

Elle est aidée dans cette tâche par une équipe d'animateurs.

Elle est présente et doit pouvoir être jointe à tout moment et, en cas d'absence exceptionnelle, elle devra désigner son remplaçant.

La directrice est également responsable de la gestion des Projets d'Accueils Individualisés (PAI), signés entre les familles, l'école et la commune pour les enfants allergiques. (voir annexe)

2 /L'agent de restauration : ce personnel est mis à disposition par l'entreprise privée titulaire du marché de restauration.

3/L'équipe d'animateurs : selon les services et les âges des enfants un nombre adéquat d'animateurs assurent la surveillance et l'aide au repas. Par ailleurs, les auxiliaires de vie scolaire peuvent être présents auprès des enfants dont ils ont la charge dès lors que le Projet Particulier de Scolarisation le prévoit.

Les missions

L'équipe assure :

- la surveillance générale et la sécurité des enfants de 12h à 13h35 dans l'espace du « Préau » de la prise en charge aux portes des écoles jusqu'à la reprise en charge par les enseignants.
- l'encadrement du repas des enfants : lavage des mains avant le repas, suivi de la consommation des ingrédients, accompagnement du repas en fonction des besoins des enfants et de leur âge (aide à la coupe de la viande, à l'épluchage des fruits...)
- L'organisation de jeux et d'activités avant et après le temps de déjeuner.

Chapitre 3 – Les repas et leur distribution

1/L'élaboration des menus : Ils sont fixés après consultation de la Directrice et de l' élu en charge des affaires scolaires.

Les menus sont affichés dans le panneau d'affichage des écoles et sur le site Internet de la commune.

En cas de force majeure (grèves, intempéries, matériels défectueux), si le repas initialement prévu ne peut pas être servi, la commune a la possibilité de modifier et /ou de simplifier le repas, voire de servir « un repas de secours », en stock sur la commune.

3/La distribution des repas : Les repas sont livrés chaque jour au restaurant scolaire conformément aux conditions d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur pour la liaison froide.

Outre les enfants, sont autorisés à prendre leur repas :

- de manière régulière, les enseignants de l'école, le personnel médico-social et les personnels de l'Education Nationale habilités
- de manière occasionnelle, le personnel municipal habilité, ou, après accord de la commune, les représentants des parents d'élèves élus et les membres de la Commission de restauration.

Chapitre 4 – Les objectifs pédagogiques

Le service de restauration scolaire a une vocation sociale mais aussi éducative qui privilégie un temps pour se nourrir mais aussi pour se détendre et favoriser la convivialité. L'ensemble des adultes présents pendant le temps de restauration (animateurs, agent de restauration) s'engage à respecter et à faire respecter les objectifs pédagogiques énoncés ci-dessous.

1/Le respect de l'enfant : L'enfant doit être respecté. Il est nécessaire d'employer avec lui un langage et une attitude appropriée.

2/L'hygiène et la tenue vestimentaire : Les mesures d'hygiène doivent être respectées par tous les convives.

3/La « vie ensemble » : L'adulte favorise toute initiative favorisant l'autonomie et la responsabilisation du groupe et de l'enfant.

L'enfant respecte :

- ses camarades et le personnel, dans ses actes et dans ses paroles
- les installations et le matériel

4/La convivialité : L'adulte veille à ce que le moment du repas soit un temps de convivialité. A cette fin, il est important que le temps du repas soit adapté au rythme de l'enfant.

5/Le comportement alimentaire : A table, l'animateur encourage l'enfant à goûter à tous les plats et à manger suffisamment.

Les encadrants sont sensibilisés à la prévention du gaspillage alimentaire et responsabilisent les enfants en leur demandant de manger la quantité qu'ils ont choisie en entrée, pain et eau.

Toute personne constatant un comportement alimentaire anormal persistant chez un enfant doit en avvertir la Directrice qui se chargera de prévenir les parents.

Tous les adultes déjeunant avec les enfants doivent consommer le repas servi au restaurant scolaire. En aucun cas, ils ne sont autorisés à apporter un repas de l'extérieur.

6/ De même, les enfants ne sont pas autorisés à apporter, de l'extérieur, des denrées alimentaires ou friandises, sauf avec l'accord expresse de la Directrice.

7/L'autorité – la discipline : Enfants et adultes s'engagent à se respecter mutuellement.

En cas de comportement inadapté d'un enfant, la directrice définit les mesures à prendre.

Pour des faits ou d'agissements de nature à troubler le bon ordre et le bon fonctionnement du service (comportement indiscipliné constant ou répété, attitude agressive envers les autres élèves, manque de respect des adultes, actes violents ...), un avertissement sera adressé aux parents de l'enfant par le Maire.

S'il n'est pas suivi d'effets, une mesure d'exclusion temporaire du service pourra être prononcée par le Maire.

Si le comportement de l'intéressé perdure après 2 exclusions temporaires, le Maire pourra décider d'une exclusion définitive.

Les parents seront informés par écrit et rencontrés pour les 3 derniers cas.

Chapitre 5- La sécurité de l'enfant

Tout accident doit faire l'objet, par l'animateur ou la directrice, d'un appel à la famille et, le cas échéant, au SAMU (15). Un membre de l'équipe d'encadrement (référént ou animateur) sera détaché pour accompagner le blessé si son absence ne met pas en défaut la sécurité de ceux qui restent.

ANNEXE : PROJET D'ACCUEIL PERSONNALISE

En cas d'allergie gérable, l'aliment est identifié et est exclu du repas de l'enfant lorsqu'il est au menu. En cas d'allergie ou d'intolérance digestive non gérable (l'allergène est présent dans plusieurs aliments), un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.), précisant les conditions de la prise des repas, est signé entre la famille et la commune.

Dans ce cas, l'enfant est admis et la famille doit fournir le repas et/ou le goûter à la Directrice). Un tarif de restauration spécifique lui est facturé. La famille s'engage à fournir : • les composants du repas et du goûter, • les boîtages destinés à contenir les composants, • les ustensiles nécessaires à la prestation (assiette, gobelet et couverts), La boîte contenant le repas doit être identifiée au nom de l'enfant et maintenue dans un sac ne dépassant en aucun cas + 3 °C lors du transport. Dès son arrivée à l'école, la famille la remet au responsable du temps du midi afin de la stocker au froid. Le réchauffage du repas est effectué dans un four à micro-ondes par l'agent de restauration. Les ustensiles sont rendus chaque soir à la famille, après un simple rinçage à l'eau. Lors du repas, l'enfant ne consomme que les aliments, boissons (sauf eau) et ingrédients fournis par la famille, les animateurs étant chargés d'y veiller particulièrement.

La liste nominative des enfants concernés est régulièrement transmise à l'agent de restauration, et aux animateurs.

Il doit notamment organiser la vérification de l'étiquetage des boîtes le matin et leur mise au froid. De même et toujours dans le cadre du PAI, la directrice et/ou son remplaçant et/ou toute autre personne informée et formée sont habilités à administrer un traitement médical à un enfant. Le responsable du temps de restauration scolaire doit veiller à ce que les documents importants (fiches des enfants avec coordonnées des parents, P.A.I...) et les médicaments soient facilement accessibles aux personnes susceptibles de le remplacer.

Concernant les « allergies gérables », une liste par école des enfants concernés et des denrées interdites pour chacun d'entre eux, est réalisée et transmise par la mairie, à l'agent de restauration, et au référént. Cette liste est affichée dans le restaurant scolaire, mais les noms y sont masqués (par un « cache » facile à soulever) afin de garantir la confidentialité des informations. La directrice doit veiller à l'application de cette règle.

Adopté par le Conseil Municipal le 23 juin 2016

Année scolaire : 2021/ 2022

Signatures		Le Maire,
Enfants	Parents	Michel Savineau