



Règlement intérieur de la restauration scolaire

Selon la délibération n° DEL20-034 du Conseil municipal du 29 juin 2020

Sommaire

I- Conditions d'admission	page 2
II- Modalités d'inscription, de fréquentation et délais de rectification	page 2
A- L'inscription administrative	page 2
B- Fréquentation de la restauration scolaire et possibilités de rectification	page 2
1. La fréquentation selon un calendrier prévisionnel de consommation	page 2
2. La fréquentation occasionnelle	page 2
III- Choix du menu	page 3
IV- Tarification des repas	page 3
V- La facturation et son paiement	page 4
A- La facturation	page 4
B- Le paiement	page 4
VI- Les menus	page 4
VII- Le protocole d'accueil individualisé (PAI)	page 5
VIII- Règles de vie dans les restaurants	page 5
IX- Les parents	page 6
Annexe au protocole d'accueil individualisé	page 7

Tous les jours scolaires, la ville de Moissy-Cramayel fournit des repas aux enfants scolarisés dans ses écoles.

I - Conditions d'admission

La restauration scolaire ou restauration municipale accueille tous les enfants scolarisés dans l'une des écoles de la commune, dans la limite de la capacité d'accueil de chaque restaurant, fixée en fonction des normes de sécurité. La commune se réserve le droit d'organiser deux services.

Considérant la convention conclue entre le SIVOM du Brasson et la ville de Moissy-Cramayel, les élèves d'âge élémentaire des communes de Limoges-Fourches et de Lissy sont autorisés à fréquenter le service de restauration municipale de la ville dans la limite de la durée définie dans ladite convention

Le présent document a un caractère réglementaire et ses conditions s'imposent tant au regard de l'inscription que de l'utilisation du service.

II - Modalités d'inscription, de fréquentation et délais de rectification

A. L'inscription administrative

L'inscription administrative est préalable et obligatoire à toute fréquentation au service de la restauration scolaire. Elle s'effectue :

- soit en mairie, auprès du service du guichet unique, par le biais d'une fiche d'inscription à renseigner et à signer.
- soit par internet, en ayant scanné la fiche d'inscription renseignée et signée, et, l'avoir adressée par mail à l'adresse ; la fiche d'inscription vierge est en libre accès sur le site de la ville domaine « portail famille » rubrique « formulaires ».

Les allergies et/ou problèmes alimentaires doivent être portés à connaissance lors de l'inscription.

Les responsables légaux ont l'obligation de porter à connaissance, au guichet unique, tout changement de situation portant modification sur la fiche d'inscription initiale, dans un délai de 15 jours (adresse, téléphone, mail...) ainsi que la désinscription au service.

B. Fréquentation de la restauration scolaire et possibilités de rectification

1. La fréquentation selon un calendrier prévisionnel de consommation

Dans ce cas, l'enfant est inscrit de manière durable pour une fréquentation de la restauration en période scolaire qui peut être de 1, 2, 3 ou 4 jours par semaine. Pour les inscriptions hebdomadaires inférieures à 4 jours, le ou les jours choisis sont fixés pour l'ensemble de l'année scolaire considérée.

2. La fréquentation occasionnelle

Dans ce cas, l'enfant est inscrit à la restauration scolaire mais ses jours de fréquentation ne sont pas connus.

Rectification de la fréquentation :

Pour modifier, suspendre ou supprimer un profil de fréquentation, une simple demande écrite doit être adressée au guichet unique, dans un délai minimal d'une semaine avant la date d'effet du changement.

Pour les trois profils, les familles peuvent modifier les plannings de leur(s) enfant(s) jusqu'au mercredi soir 23h59 pour la semaine suivante :

- directement sur le planning disponible sur le portail famille, après s'être authentifié (rubrique réservation / annulation)
- par mail à
- en se déplaçant en Mairie auprès du service du guichet unique.

III - Choix du menu

La ville propose deux offres de repas différentes :

- un menu « standard », avec viande
- un menu « sans viande »

Lors de l'inscription, la famille devra préciser son choix qui s'appliquera pour tous les jours où l'enfant est inscrit à déjeuner.

Pour les enfants inscrits au menu « standard » et pour lesquels leurs parents ne souhaitent pas qu'ils consomment du porc, ces derniers devront le préciser au moment de l'inscription ; à l'occasion de ces déjeuners-là, les enfants seront attributaires d'un menu « sans viande ».

IV - Tarification des repas

Préalable : Pour qu'un tarif dégressif soit applicable dès l'inscription, il est nécessaire de faire préalablement calculé son quotient familial. Par défaut, le tarif maximum sera appliqué.

Le tarif d'un repas est égal au **quotient familial** dont ressort chaque famille **multiplié par le taux d'effort du service à prendre en compte**.

Pour le service de la restauration scolaire, deux taux d'effort principaux sont appliqués : un taux pour les inscriptions en appui d'un calendrier « inscription calendaire » et un taux majoré « hors calendrier ». Chacun des deux taux d'effort est encadré par un tarif plancher et un tarif plafond.

Votre tarif individuel de repas = (votre QF calculé de l'année en cours) x (soit taux d'effort « inscription calendaire »
ou
taux d'effort majoré « hors calendrier »)

À noter qu'un taux d'effort spécifique est également prévu pour les enfants bénéficiant d'un protocole d'accueil individualisé (PAI – paragraphe VII du présent règlement).

Les taux d'effort et les tarifs plancher et plafond sont fixés et actualisés chaque année par délibération ou décision de la Maire.

V - La facturation et son paiement

A. La facturation

La facturation est mensuelle. Le principe est le paiement en fonction des modulations liées au mode de fréquentation choisi. Tous les repas sont facturés à l'unité mais avec des modalités différentes selon le type de fréquentation :

- La fréquentation selon un calendrier prévisionnel de consommation :
Chaque mois, tous les repas programmés sont facturés selon le calendrier prévu en application du taux d'effort « inscription calendaire ».
- La fréquentation occasionnelle :
Seuls les repas consommés sont alors facturés sur la base soit du taux d'effort « inscription calendaire » si les délais d'inscription ont été respectés, soit au taux d'effort « hors calendrier » si ces délais ne l'ont pas été.

Les repas sont facturés selon une facturation réelle.

Pour les deux modes de fréquentation, en cas de maladie ou d'hospitalisation de l'enfant, ou d'événement familial majeur justifiant de la non scolarisation de l'enfant, le repas pourra être remboursé, sur la base du tarif unitaire dont relève la famille, sur présentation d'un justificatif (certificat médical...) dans un délai de 7 jours auprès du guichet unique. Les repas en question sont remboursés lors de la facturation du mois en cours.

Les absences imputables au fonctionnement du groupe scolaire (absence d'un(e) enseignant(e), grève, sortie scolaire...) font l'objet d'un remboursement sur la facture du mois en cours. Chaque motif de remboursement est identifié sur la facture. Le remboursement s'effectue sur la base du tarif unitaire selon le calcul du quotient familial et le taux d'effort applicable à la situation.

B. Le paiement

Le paiement est effectué à réception de la facture selon les modalités suivantes :

- en ligne, par paiement sécurisé 3D à distance via le site internet de la ville et « vos comptes / ipaiement » du portail familles
- par prélèvement automatique
- par chèque bancaire
- par carte bancaire
- par espèces
- par chèques vacances

VI - Les menus

Les menus servis aux enfants sont élaborés par le service de la restauration scolaire avant d'être transmis, pour validation, à une nutritionniste-diététicienne. Ces menus sont conformes au *Programme National*

Nutrition Santé (PNNS). Lorsque le menu est définitivement validé, il est affiché dans les écoles et consultable sur le site internet de la ville.

En vertu d'un principe de neutralité du service public et pour des raisons d'organisation matérielle, la collectivité ne peut prendre en considération les prescriptions religieuses au moment de l'élaboration des menus servis aux enfants.

La commission des menus, composée de l'élue déléguée à la restauration scolaire, de représentants des parents d'élèves, de représentants de l'administration et des représentants du Conseil Local Junior, se réunit une fois par trimestre, afin de procéder, dans le respect des équilibres nutritionnels, à un bilan des menus proposés aux enfants sur la dernière période écoulée.

Sur la base de « livret qualité » disposé dans toutes les salles de restauration, les membres de cette commission sont le relais des satisfactions et insatisfactions quant aux repas servis mais également des problématiques rencontrées sur le temps du midi (encadrement, fréquentation des restaurants...).

Les menus sont produits par notre cuisine centrale – 164 rue du Merisier - 77550 Moissy-Cramayel

VII - Le Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.)

Le Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.) fixe les modalités de restauration des enfants qui ont, pour des raisons médicales, des restrictions alimentaires.

L'annexe jointe au présent règlement en précise les termes.

Pour des raisons sanitaires et hygiéniques, la fourniture par les parents de panier repas n'est pas autorisée en dehors des protocoles d'accueil individualisé.

VIII - Règles de vie dans les restaurants

Le repas du midi est un moment de restauration mais aussi un moment éducatif. On y apprend à se nourrir de façon équilibrée et variée, la vie en collectivité, le respect de l'autre et du matériel et à ne pas gaspiller la nourriture. Dans ce cadre, les encadrants n'obligent pas les enfants à manger mais les incitent, de manière pédagogique, à goûter.

Dans ce but, les enfants peuvent être amenés, suivant leur âge, à se servir seuls, servir leurs voisins, débarrasser les tables, remettre le couvert pour le service suivant.

Le repas du midi s'intègre dans le dispositif global des rythmes de vie de l'enfant à Moissy-Cramayel.

En matière de discipline, les exigences sont identiques à celles de l'école :

- respect mutuel
- obéissance aux règles de vie en collectivité.

En cas de faits ou d'agissements graves de nature à troubler le bon ordre et le bon fonctionnement du service, notamment :

- un comportement indiscipliné répété
- une attitude agressive envers les autres élèves
- un manque de respect caractérisé du personnel de service
- des actes violents
- des dommages matériels significatifs

Une mesure d'exclusion temporaire du service sera prononcée par la Maire à l'encontre de l'élève à qui ces faits ou agissements graves sont reprochés. Toutefois, cette exclusion temporaire n'interviendra qu'après que les parents de l'élève auront fait connaître à la Maire leurs observations sur les faits reprochés. Si son comportement continue de porter atteinte au bon ordre et au bon fonctionnement du service de restauration scolaire, son exclusion définitive pourra être prononcée dans les mêmes conditions de forme et de procédure que pour une exclusion temporaire.

IX - Les parents

Les parents ont le droit d'être informés sur le fonctionnement des restaurants scolaires. Ils sont reçus sur simple demande par le responsable du service au 01 64 18 32 20.

Les associations de parents d'élèves, les représentants de parents d'élèves qui le souhaitent, peuvent visiter les locaux, assister au repas et rencontrer l'équipe de restauration, à la condition expresse d'en avoir fait la demande préalable, 48 heures avant (jours ouvrés) auprès de la cuisine centrale et de l' élu délégué à la restauration afin de ne pas perturber l'organisation.

Le non-respect de ce règlement intérieur ou le non-règlement des repas, après procédure contradictoire, peut entraîner la suspension ou l'exclusion du bénéfice du service.

Le présent règlement est complémentaire du règlement intérieur de la Régie centrale dont il convient également de prendre connaissance.

Annexe au protocole d'accueil individualisé

Protocole d'accueil des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires :

"panier-repas"

► Principes généraux

Ce 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 consistent à :

- éviter tout contact avec les allergènes responsables
- éviter les contaminations
- respecter la chaîne du froid

► Unicité

Un responsable unique : la famille

Les parents s'engagent à fournir :

- la totalité des composants du repas
- les ustensiles nécessaires à la prestation (cloche plastique de protection) et les couverts sur précision de l'allergologue
couverts jetables nécessaires fournis par les parents OUI NON
- les boîtes destinées à contenir les composants
- la glacière ou le sac isotherme nécessaire au transport et stockage de l'ensemble
- 2 sacs alimentaires plastiques : l'un pour le stockage, l'autre pour le retour

Conformément à la circulaire N°9 du 28 juin 2001, « la famille assume la pleine responsabilité de la fourniture du repas »

● Une prestation unique

L'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille. Aucun complément ne sera donné à l'enfant qu'il s'agisse du pain, du sel, du poivre, de la moutarde, etc....

● Un contenant unique

L'ensemble des composants du repas et des ustensiles nécessaires à la prestation est rassemblé dans un seul contenant hermétique.

● Identification

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

- le contenant unique destiné à l'ensemble des composants et ustensiles **sera clairement identifié au nom de l'enfant**
- toutes les boîtes et ustensiles seront identifiés au nom de l'enfant et comprendront éventuellement les indications concernant le réchauffage.

● **Réfrigération**

Afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité sanitaire, la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation (plat froid) ou du réchauffage (plat chaud) :

- dès leur fabrication (ou achat), les repas seront conservés sous régime du froid
- au cours du transport, l'ensemble de la prestation sera placé dans un contenant unique susceptible de maintenir un froid positif (0° à + 10°) (exemple : glacière ou sac portable isotherme avec plaques eutectiques, ou autre source de froid)
- dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, l'ensemble de la prestation sera placé sous régime du froid positif (dans les locaux de restauration scolaire le cas échéant). Un emplacement spécifique et identifié lui sera réservé

● **Transport**

Le transport du contenant s'effectuera dans les conditions susceptibles de permettre le respect de la chaîne du froid (ex : éviter le séjour prolongé dans un coffre de voiture surchauffé en été).

● **Consommation**

Lorsqu'un composant du repas nécessite un réchauffage, celui-ci sera effectué dans un four à micro-ondes selon le protocole suivant, mis en œuvre exclusivement par la personne en charge de la surveillance de l'enfant :

- nettoyage rapide de l'appareil (cette phase est d'autant plus importante que le four est susceptible de servir à d'autres convives)
- la boîte contenant le plat à réchauffer est placée dans le four (sans transvasement) et recouverte par une cloche plastique protectrice.

NB : Quand le système d'opercule le permet (couvercle ou film plastique adapté, etc), la boîte est réchauffée sans être ouverte.

L'endroit où l'enfant consommera le repas sera soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe.

● **Retour**

- en aucun cas, les couverts, ustensiles et boîtes (type « Tupperware » ou autres boîtes hermétiques) ne feront l'objet d'un lavage sur place après le repas
- l'ensemble est replacé dans le contenant unique et repris par la famille à la fin du temps scolaire

En cas d'apparition de manifestations allergiques au cours du repas : à titre exceptionnel, les restes du repas seront placés dans le 2^{ème} sac mis dans la glacière et le tout sera rendu à la famille.

Les parents ou tuteurs de l'élève MM......

Les parents s'engagent à respecter ce protocole « panier-repas »

Fait à.....le.....

Signatures des parents ou tuteurs de l'élève :