



**REGLEMENT INTERIEUR**  
**DU RESTAURANT SCOLAIRE**

**Adopté par délibération du 13/10/10 modifié par délibérations**  
**du 17/11/10, 02/11/11 et 12/07/22**

**SOMMAIRE**

ARTICLE 1ER : MODE DE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE.....	3
ARTICLE 2 : ACCES AU RESTAURANT SCOLAIRE .....	3
ARTICLE 3 : DOSSIER D'ADMISSION DES ELEVES .....	3
ARTICLE 4 : PRIX DES REPAS.....	3
ARTICLE 5 : PAIEMENT DES REPAS .....	3
ARTICLE 6 : HEURES DE SERVICE DES REPAS.....	4
ARTICLE 7 : PREPARATION DES REPAS.....	4
ARTICLE 8 : PERSONNEL ENCADRANT .....	4
ARTICLE 9 : PERSONNEL DE SERVICE ET DE SURVEILLANCE.....	5
ARTICLE 10 : TENUE VESTIMENTAIRE .....	5
ARTICLE 11 : NETTOYAGE DES LOCAUX .....	5
ARTICLE 12 : NETTOYAGE DU MATERIEL.....	5
ARTICLE 13 : MENUS .....	6
ARTICLE 14 : TRANSPARENCE ET TRAÇABILITE .....	6
ARTICLE 15 : ACCUEIL DES ENFANTS ALLERGIQUES.....	6
ARTICLE 16 : MESURES DE PREVENTION.....	7
ARTICLE 17 : SECURITE.....	7
ARTICLE 18 : DISCIPLINE .....	7
ARTICLE 19 : ACCEPTATION DU REGLEMENT.....	8
ARTICLE 20 : APPLICATION.....	8

**Article 1er : Mode de fonctionnement du restaurant scolaire**

Le service de restauration scolaire fonctionne selon le mode de la régie directe. Dans ce cadre, la gestion du service public de restauration est assurée par la Commune de Cinq-Mars-La-Pile elle-même, avec ses propres moyens matériels, humains et financiers. Le service n'a aucune autonomie financière, ni d'organe de gestion, ni de personnalité juridique propre. En cas de litige avec un tiers, c'est la responsabilité de la Collectivité qui est engagée.

**Article 2 : Accès au restaurant scolaire**

La salle de restauration scolaire municipale est ouverte aux élèves des écoles maternelle et élémentaire du groupe scolaire Paul Louis Courier. Le personnel communal, les enseignants, les élus et les invités de la municipalité ont également accès au restaurant municipal, ainsi que les parents élus aux conseils d'école.

**Article 3 : Dossier d'admission des élèves**

Chaque famille doit obligatoirement remplir en Mairie une fiche d'inscription au restaurant scolaire qui est à renouveler chaque année. Cette fiche doit préciser les noms, prénoms, adresse, numéro de téléphone et numéro d'allocations familiales de la personne responsable de l'enfant, les noms et prénoms de l'élève, les jours précis de fréquentation du restaurant scolaire au cours de la semaine, les éventuelles allergies ou intolérances alimentaires (sur production d'un certificat médical), ainsi que les éventuels interdits religieux alimentaires.

**→ Annexe 1**

**Pour une meilleure stabilité des effectifs, chaque enfant utilisant les services de la restauration scolaire devra y prendre ses repas régulièrement selon l'engagement pris par ses parents lors de l'inscription.**

**Article 4 : Prix des repas**

Les prix des repas sont fixés chaque année par une délibération du Conseil Municipal.

**Article 5 : Paiement des repas**

Le paiement des repas s'effectue en Mairie auprès du régisseur de recettes, en numéraire, chèque, carte bancaire ou par prélèvement automatique.

Les dispositions relatives au prélèvement automatique sont fixées dans le contrat de prélèvement signé avec chaque famille.

**→ Annexe 2**

Le paiement a lieu trois jours consécutifs par mois pour le règlement **du mois en cours.**

Les familles sont informées des jours et horaires de paiement au moins huit jours à l'avance par affichage sur les panneaux municipaux et aux écoles, par insertion d'un avis dans la Nouvelle République et dans le cahier de liaison des élèves.

Pour une bonne organisation du service, les familles sont invitées à respecter les jours et horaires de paiement indiqués sur les affiches. Il ne sera pris aucun paiement en dehors des dates prévues.

**Toute famille de bonne foi qui se trouverait en difficulté financière pour régler les repas doit se manifester auprès des services municipaux ou de l'assistante sociale afin qu'une solution lui soit trouvée.**

Les parents qui choisissent au moment de l'inscription de leur enfant la fréquence une fois, deux fois, trois fois ou quatre fois par semaine s'engagent pour le mois entier.

Compte tenu des charges fixes de fonctionnement du restaurant scolaire (frais de personnel, achat de denrées alimentaires, électricité, eau, etc ...), **toute absence non valablement justifiée dans les 3 jours par un certificat médical ou une lettre des parents sera facturée au moment de la régie.**

Les repas non pris pour cause de voyage scolaire, journée pédagogique, exclusion disciplinaire ou tout autre événement laissé à la discrétion du Maire seront automatiquement déduits de la facture, quel que soit le nombre de jours d'absence.

**Article 6 : Heures de service des repas**

Les heures de service du restaurant scolaire sont fixées par la municipalité après avis des directeurs(trices) d'écoles du groupe scolaire Paul Louis Courier.

Des aménagements pourront être apportés en fonction des contraintes liées au service.

**Article 7 : Préparation des repas**

La préparation des repas est assurée par le personnel qualifié de la Commune.

**Article 8 : Personnel encadrant**

Le chef cuisinier est responsable du fonctionnement et de l'organisation du restaurant scolaire sous l'autorité et le contrôle du Maire, de l'Adjoint(e) délégué(e) et du Directeur Général. Il veille à la bonne marche du service.

### **Article 9 : Personnel de service et de surveillance**

Pendant l'interclasse et le déjeuner, les enfants sont placés sous la responsabilité d'agents qualifiés de la Commune qui ont pour mission d'assurer le service de la restauration (mise en place, distribution des repas, ramassage des restes et des couverts, remise en état) et de surveiller les enfants.

Le personnel doit demeurer dans chaque salle qui lui est attribué et ne peut s'absenter pendant toute la durée du repas.

La prise en charge des enfants s'opère dès leur arrivée dans l'enceinte du restaurant scolaire jusqu'au moment de leur départ accompagné.

### **Article 10 : Tenue vestimentaire**

Tous les personnels affectés au service à table et à la préparation des plats devront impérativement porter la tenue de service fournie par l'administration.

Ces effets seront conservés dans les vestiaires attribués à chacun des agents. Les tenues sales et déchirées seront immédiatement déposées dans le bac à linge.

### **Article 11 : Nettoyage des locaux**

Le nettoyage est opéré par les agents désignés. Il doit être effectué selon le descriptif affiché dans les locaux et fait l'objet à chaque fin de service d'une vérification par le chef-cuisinier.

Nonobstant ces mesures d'entretien et de prévention des risques liés à l'hygiène alimentaire, des opérations de désinfection et de traitement plus spécifiques pourront être organisées avec l'aide de sociétés spécialisées.

Les agents pourront participer à ces travaux et à toute formation dispensée à cette occasion.

### **Article 12 : Nettoyage du matériel**

Le matériel de cuisine, ainsi que les couverts et tout ustensile utilisés pendant le service seront lavés, séchés et rangés dans les bacs prévus.

En vertu du principe de la marche en avant, toute salissure ou contact entre des matériels propres et des objets sales entraînera le lavage intégral de l'ensemble de ces éléments. Aucun ustensile de cuisine ne peut demeurer non lavé d'un service à l'autre.

Les couverts utilisés pour le service et par les enfants feront l'objet d'un lavage avant une première utilisation ou après une période d'interruption du service de restauration (vacances).

### **Article 13 : Menus**

Les menus sont élaborés en collaboration avec une diététicienne dans le respect de la circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments.

Les menus sont affichés dans la salle du restaurant scolaire, aux écoles et distribués aux parents au moment de la régie.

### **Article 14 : Transparence et traçabilité**

Toutes les informations disponibles par l'étiquetage doivent pouvoir être communiquées à la demande des parents selon des modalités à définir avec le chef-cuisinier.

Dans le respect des normes H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point), en français dans le texte : analyse des risques pour leur maîtrise, le chef-cuisinier tient à jour un cahier des charges contenant toutes les indications sur la provenance, l'origine et le traitement des denrées alimentaires. La composition des aliments (ingrédients et additifs) doit être connue afin de prévenir les allergies. Il est indispensable d'exiger toutes les garanties d'origine et de traçabilité des aliments servis en restauration scolaire pour assurer la sécurité des convives.

Des échantillons des repas servis seront régulièrement analysés par un laboratoire spécialisé afin de contrôler les risques bactériologiques et de valider les méthodes de fabrication.

### **Article 15 : Accueil des avec allergie ou intolérance alimentaire**

En application de la circulaire interministérielle n° 2003-135 du 8 septembre 2003, tout enfant ayant, pour des problèmes médicaux, besoin d'un régime alimentaire particulier défini dans le projet d'accueil individualisé (P.A.I), doit pouvoir profiter du service de restauration scolaire.

En effet, si l'enfant ou l'adolescent est inscrit à la restauration collective, il est souhaitable qu'il puisse prendre son repas avec ses pairs en évitant autant que possible toute stigmatisation ou exclusion et en développant son autonomie. Le panier repas n'est donc pas la première solution à envisager et il doit répondre à des

conditions strictes de mise en œuvre. Il convient que tout enfant ayant un régime alimentaire particulier défini dans le projet d'accueil individualisé, puisse profiter des services de restauration collective. **Les mesures sur la restauration collective et relevant du PAI ne concernent que les enfants ayant une allergie ou une intolérance alimentaire médicalement avérée nécessitant un régime alimentaire pour raisons médicales spécifiques. Le PAI n'est pas destiné à être utilisé pour permettre un régime alimentaire lié à des choix familiaux.** Par conséquent, soit le service de restauration fournit des repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur, soit l'enfant consomme dans les lieux prévus pour la restauration collective le repas fourni par les parents selon les modalités définies dans le PAI respectant les règles d'hygiène et de sécurité. **Dans ce cas, sur justificatif d'un PAI, la famille pourra fournir un repas au personnel si l'état de santé de l'enfant le justifie. Les frais de service de restauration et de surveillance seront exceptionnellement offerts à la famille. Celle-ci devra avant toute chose formuler par mail sa demande au début de chaque rentrée scolaire ou dès que nécessaire auprès de la Mairie en joignant le PAI: [mairie@cinqmarslapile.fr](mailto:mairie@cinqmarslapile.fr)**

#### Article 16 : Mesures de prévention

Il est absolument interdit de fumer à l'intérieur des locaux, y compris en dehors des heures de fréquentation du restaurant par les enfants. Aucun animal ne doit pénétrer dans les locaux. **Toute personne étrangère au service ne pourra être admise dans les locaux de préparation des repas sans avoir au préalable revêtu une tenue adaptée.**

#### Article 17 : Sécurité

Les consignes de sécurité sont affichées dans la salle de restauration.

Les extincteurs ne pourront en aucun cas être déplacés et devront faire l'objet d'un soin particulier.

Le chef-cuisinier et l'ACMO (Agent Chargé de la Mise en Œuvre des règles d'hygiène et de sécurité) sont chargés du suivi des consignes élaborées pour les locaux de restauration.

#### Article 18 : Discipline

La discipline est identique à celle qui est exigée dans le cadre ordinaire de l'école.

Sous l'autorité et le contrôle du chef-cuisinier, le personnel de service et de surveillance est habilité à intervenir en cas de comportement non compatible avec la vie en collectivité et notamment la restauration collective (**injures envers le personnel de service et de surveillance ainsi qu'entre les élèves, impolitesse, violence, racket de nourriture, gaspillage et jeux avec la**

**nourriture, non-respect des matériels, tenue incorrecte à table, perturbation du service ...).**

**Le personnel et les animateurs de la pause méridienne consignent dans un cahier les infractions commises et avertissement quotidiennement par écrit (mail) la Mairie de faits relevés. Ils préviennent les parents des manquements de l'élève au règlement.**

**Après 3 écrits aux parents pour incivilités ou violences, l'enfant pourra être convoqué en mairie avec ses parents.**

**Si récidive d'un comportement non compatible avec la vie en collectivité, l'enfant sera exclu 3 jours de la cantine.**

**Si nouveaux faits, une éviction définitive pourra être prononcée**

#### **Article 19 : Acceptation du règlement**

**Il est rappelé à chaque famille que l'inscription de leur enfant au restaurant scolaire vaut acceptation du présent règlement.**

#### **Article 20 : Application**

Monsieur le chef cuisinier, le Directeur Général est chargé de l'application du présent règlement.

ANNEXE 1 : Fiche d'inscription

ANNEXE 2 : Contrat de prélèvement type