





EXTRAIT DES DÉLIBÉRATIONS

CONSEIL MUNICIPAL DU 07 JUIN 2021

DÉLIBÉRATION N° : 2021.04.04

OBJET : RESTAURANT SCOLAIRE - REGLEMENT INTERIEUR	
NOMENCLATURE : 8 - Domaine de compétences par thèmes / 8.2 - Aide Sociale / 8.2.6 - Enfance	
Date de convocation : 31 Mai 2021 Membres en exercice : 29 Membres présents : 26 Représentés : 03 Non représentés : 00	L'an deux mil vingt et un, le SEPT JUIN à 19 h 00, le Conseil Municipal de cette Commune, régulièrement convoqué, s'est assemblé en nombre prescrit par la Loi, en visioconférence, sous la présidence de M. Louis BISCARRAT, Maire. Etaient présents : Louis BISCARRAT - MAIRE - M. QUESTA / GA. FLEURY / G. CLEMENSON / G. PAQUIN / D. BRUNET / S. KLYZ / G. RATAJEZAK - Adjoint - JJ. VATON / M. HOFFMANN / MI. SANCHEZ / P. RELING / L. CLEMENSON / M. CLAUZEL / E. BRUN / E. MARRACHE / S. ORIVELLE / M. HOFFART / C. MAFFRE / A. DEL BASSO / R. CASTEL / G. BUCHET / T. VERMEILLE / L. RUCHON / R. VIARD / A. SCIAQUA-LERIDON - Conseillers Municipaux . Excusés représentés : O. ROYER par L. CLEMENSON / E. COUPET par E. MARRACHE / A. MICHELS par T. VERMEILLE. Secrétaire de séance : Emmanuelle MARRACHE Secrétaire de séance adjointe : Magalie LEFER - Directrice Générale des Services ne participant pas aux débats
Le Maire certifie le caractère exécutoire de la présente délibération,  	

Le Conseil Municipal est invité à approuver le projet de règlement intérieur ci-annexé du restaurant scolaire.

Le Conseil Municipal,

ENTENDU l'exposé de M. le Maire et le rapport présenté par Mme George-Andrée FLEURY, Adjointe déléguée à la Solidarité, la petite enfance, la parentalité, la famille, la santé et la restauration collective,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales,

CONSIDERANT qu'il convient de procéder à l'instauration dudit règlement intérieur,

Après en avoir délibéré,

Par 27 voix pour, 2 abstentions (A. DEL BASSO / R. CASTEL)

1° - APPROUVE le règlement intérieur du restaurant scolaire ci-annexé.

2° - DECLARE que ledit règlement intérieur est applicable à compter de la rentrée scolaire 2021 - 2022.

3° - CHARGE M. le Maire de l'exécution de la présente délibération.

Fait et délibéré, les jour, mois et an ci-dessus,
Ont signé les membres présents,
Pour extrait conforme le 10 juin 2021,


Le Maire,
Louis BISCARRAT

NOTIFICATION : le 14/06/2021 à :

- JEUNESSE
- RESTAURANT SCOLAIRE
- COM

RÈGLEMENT INTÉRIEUR RESTAURANT SCOLAIRE

Préambule

Le service public de restauration collective est un service municipal.

Il vise à élaborer les repas qui seront servis aux enfants scolarisés dans les écoles publiques et privées de la commune ainsi qu'aux enfants accueillis au centre de loisirs. Les agents municipaux et le personnel enseignant peuvent accéder au service moyennant le paiement d'un repas à l'unité auprès du régisseur.

Ce service s'inscrit dans la continuité d'éducation au goût, à la santé et dans les réflexions sur la nutrition. Pour un enfant, le temps de déjeuner, placé entre les deux demi-journées, représente un quart de son temps de présence à l'école ou dans l'Etablissement d'Accueil Collectif de Mineurs Sans Hébergement.

Le restaurant scolaire s'organise pour mettre en place un projet intra service qui s'articule autour de la volonté de proposer des produits de saison et locaux, faits maison, avec des menus variés tout en limitant le gaspillage alimentaire.

Le service travaille actuellement sur les mesures d'approvisionnement de la loi Egalim qui entrent en vigueur au 1^{er} janvier 2022 pour la restauration scolaire.

Coordination du service

La coordination jeunesse est chargée de :

- l'éducation alimentaire des enfants accueillis
- l'inscription des enfants, la régie et la transmission de listes d'enfants au service de restauration
- l'accompagnement des enfants durant le temps de restauration collective
- l'application des règles de discipline
- la gestion matérielle et technique des salles du restaurant scolaire et le respect du matériel
- le suivi et l'application des PAI (Projet d'Accueil Individualisé)

Le restaurant scolaire est chargé de :

- la gestion administrative et budgétaire du service
- l'élaboration du projet restauration collective et des menus
- la coordination de l'équipe du restaurant scolaire
- l'organisation du service en lien avec le projet d'éducation alimentaire mené par la coordination jeunesse et les textes relatifs à l'hygiène alimentaire
- la préparation et la distribution des repas aux convives
- la gestion matérielle et technique de la cuisine et le respect du matériel

Horaires

Le service est ouvert de 11 h 30 à 13 h 30 du lundi au vendredi. Le service est terminé une fois que le dernier enfant a été servi. Cependant du pain, des fruits et de l'eau resteront à disposition jusqu'à ce que le dernier enfant quitte le réfectoire.

Le restaurant scolaire est fermé lorsque le centre de loisirs ainsi que les écoles sont fermés. Un repas froid type « panier repas » peut être servi aux enfants afin de permettre les sorties dans le cadre du centre de loisirs et exceptionnellement à la demande du service jeunesse.

Composition des menus

La préparation des repas est réalisée selon les normes diététiques en vigueur. La commune applique à cette fin les recommandations nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) de juillet 2015.

Les menus sont élaborés pour un mois sous le contrôle d'un diététicien.

La composition des menus est portée à la connaissance des familles par voie d'affichage dans les écoles et sur le site internet de la Commune.

A noter que les menus ne sont pas contractuels et peuvent subir des modifications liées aux contraintes d'approvisionnement et à la gestion du gaspillage alimentaire.

Le menu comportera 5 composants dont au moins 1 apport protidique (ex : viande, poisson, œuf, protéine végétale...), un produit laitier, un dessert (ex : fruit cru ou cuit, pâtisserie, dessert lacté...).

L'enfant qui n'aura pas choisi l'apport protidique aura la possibilité de prendre deux produits laitiers. Un fruit est proposé en supplément tous les jours.

Au sein du restaurant scolaire, les spécificités religieuses ou autres ne donneront pas lieu à l'élaboration de repas de substitution.

Confection des repas

Les repas sont préparés et servis au sein du restaurant scolaire.

La confection et le service des repas sont soumis aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Le suivi de l'hygiène et le contrôle de qualité sont assurés par :

- des analyses bactériologiques,
- la formation et l'information du personnel municipal
- un dossier de traçabilité des aliments

Consommation des repas

Afin de rendre le moment du repas agréable pour tous, les enfants de maternelle sont servis à table et les enfants d'élémentaire ont accès au self-service.

Progressivement durant l'année scolaire, les enfants de grande section de maternelle seront accompagnés au self-service pour s'adapter et s'habituer à cet équipement.

A la banque du self-service, deux types d'assiettes sont proposés aux enfants avec deux portions distinctes et bien identifiées.

A. 2021 -

Envoyé en préfecture le 11/06/2021
Reçu en préfecture le 11/06/2021
Affiché le **11 JUIN 2021**
ID : 084-218400562-20210611-2021_04_04-DE

