

**REGLEMENT INTERIEUR**  
**DE LA RESTAURATION SCOLAIRE**  
**DE LA COMMUNE DE PECHBUSQUE**

**I - RÈGLES GÉNÉRALES**

Le restaurant scolaire n'a pas un caractère obligatoire. Il a pour objet d'assurer, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité, la restauration des enfants scolarisés.

Le restaurant scolaire est situé dans l'enceinte de l'école primaire de Pechbusque. Il est ouvert aux élèves des cours élémentaires et de l'école maternelle.

Le temps du repas à la cantine doit être un temps de calme et de convivialité. La cantine est un lieu fondamental de vie en collectivité qui nécessite de la part des enfants de se conformer aux règles élémentaires d'hygiène et de politesse.

Ce règlement a pour objet d'édicter les règles de bon fonctionnement du service de restauration scolaire qui est de la responsabilité du Maire.

Le personnel de restauration est placé sous l'autorité du Maire et le personnel d'animation sous la Direction du LECGS au titre de l'Accueil de Loisirs Associé à l'École (ALAE).

Ce règlement ne s'applique pas dans le cadre extrascolaire : le restaurant peut être utilisé pour les repas des accueils collectifs de mineurs (centres aérés) ou pour des repas ponctuels dont l'organisation a été acceptée par le Maire.

Ce règlement a pour objet d'édicter les règles de bon fonctionnement du service de restauration scolaire qui est de la responsabilité du Maire

Il concerne :

- Les agents de service et de surveillance, communaux ou non.
- Les ATSEM concernées par l'accompagnement en cantine
- Les animateurs ALAE

**II - FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE**

**Organisation du service de restauration**

- La restauration scolaire est un service municipal mis à la disposition des élèves des écoles primaire et maternelle de Pechbusque. Sur autorisation, les représentants des parents d'élèves élus et les conseillers municipaux peuvent déjeuner à la cantine afin de tester la qualité de la prestation.

- Le service est assuré les lundi, mardi, jeudi et vendredi.  
Le restaurant scolaire fonctionne de 12 h 00 à 13 h 45.
- Les horaires peuvent être modifiés après accord entre la mairie et de la directrice d'école afin d'assurer la bonne marche du restaurant scolaire et des établissements scolaires.

Le repas se déroule en deux services :

- 1<sup>er</sup> service : de 12h00 à 12h45
- 2<sup>eme</sup> service : de 13H00 à 13h45

La salle de restauration comprend 80 places assises

**Inscription au service de restauration**

Les inscriptions se font à la Mairie.

Les enfants inscrits devront fréquenter le restaurant scolaire dans le respect de l'inscription préalable réalisée à la Mairie.

La facturation se fera tous les mois par un avis des sommes à payer. Chaque repas commandé est dû. Les tarifs sont validés par le Conseil Municipal.

Pour toute absence de l'enfant les repas peuvent être annulés au plus tard avant le :

- Jeudi 15 h pour le lundi suivant
- Vendredi 15 h pour le mardi suivant
- Lundi 15 h pour le jeudi suivant
- Mardi 15 h pour le vendredi suivant

**Conformément à ce règlement, les repas annulés après les délais en vigueur seront facturés aux parents.**

Si certificats médicaux ils devront être transmis directement à la Mairie.

### **Livraison des repas**

Le service de restauration apporte aux enfants une nourriture équilibrée. Les repas sont préparés et livrés par le Sicoval en « liaison froide » remis en température et servis par le personnel communal dans le cadre de la réglementation en vigueur. Les menus de substitution (sans porc, végétarien) ainsi que les menus inscrits dans un PAI (par exemple pour les enfants allergiques ou diabétiques) sont acceptés et sont placés dans le réfrigérateur séparément des menus classiques.

Le menu est affiché en salle de restauration et accessible sur le site internet de la mairie de Pechbusque.

La réception quotidienne des repas fait l'objet d'un contrôle par la référente cantine

La référente cantine doit signaler à la mairie tout problème relatif aux quantités livrées par le prestataire et à la qualité, compte tenu du nombre de rationnaires au repas du midi.

Aucun médicament ne sera distribué par le personnel communal sans PAI (projet d'accueil individualisé).

### **III - OBLIGATIONS DU PERSONNEL COMMUNAL ET/OU DU PERSONNEL ANIMATION (ALAE)**

#### **Les obligations liées au statut**

- Tout adulte est un exemple pour les enfants. Une attitude respectueuse entre collègues est attendue. Chaque adulte assure à tout instant une surveillance active et a un rôle éducatif. Il exerce son autorité en évitant toute familiarité, veille à son expression et à son comportement. Son attitude doit favoriser les échanges, l'écoute et le dialogue avec les enfants et ses collègues.
- L'accès en cuisine est interdit à toute personne extérieure au service. Seul le personnel de cuisine est autorisé à circuler à l'intérieur de celle-ci, tout personnel (agents communales, animateurs et autres...) se doit de porter une tenue adaptée avant d'y entrer pour raisons exceptionnelles et accord préalable.
- Les enfants sont tous traités à égalité.

#### **Obligations avant le repas**

- Faire l'appel pour confirmer les présences, signaler toute absence ou présence d'un enfant non inscrit ;
- Dresser les tables et préparer les plats pour l'arrivée des enfants ;
- Prendre en charge depuis l'enceinte scolaire les enfants déjeunant au restaurant scolaire ;
- Veiller à une bonne hygiène corporelle : avant et après chaque repas, chaque enfant et chaque adulte se lave les mains ;
- Entre les deux services, un nettoyage des tables et des chaises des maternelles est effectué, le nettoyage sommaire du sol est réalisé.

#### **Obligations pendant le repas**

- Servir les plats ;
- Aider les enfants pendant le repas ;
- Sensibiliser les enfants à l'importance de la consommation de plats variés et équilibrés. Cette sensibilisation au goût et à la découverte de nouveaux aliments doit demeurer une incitation et en aucun cas une contrainte ;
- Prévenir toute agitation, maintenir le calme et faire preuve d'autorité, en se faisant respecter des enfants et en les respectant ;
- Observer le comportement des enfants et informer la référente de la cantine ou le maire des différents problèmes ;

#### **Obligations après le repas**

- Après les repas, desservir, faire la vaisselle, ranger la salle où mangent les enfants ;
- Un départ échelonné, table après table, peut être organisé pour une meilleure gestion du groupe d'enfants ;
- Tous les restes doivent être jetés à l'exception des fruits, fromages emballés, yaourts qui peuvent être gardés jusqu'à la date limite de consommation et proposés au goûter le jour même, le cas échéant ;
- Laisser la cantine dans un état parfait de propreté chaque soir (v. §5 Hygiène alimentaire).

### **IV - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ**

**Urgence :** En cas d'accident d'un enfant durant la pause méridienne, le personnel communal et d'animation (ALAE) ont des obligations :

- En cas de blessures bénignes, une pharmacie permet d'apporter les premiers soins ;
- En cas d'accident, de choc violent ou de malaise persistant, le surveillant fait appel

**Aux urgences médicales : 112 et prévient les parents,**



- En cas de transfert, l'enfant ne doit pas être transporté dans un véhicule personnel ;

**Tous les personnels du restaurant scolaire ont accès :**

- Aux compteurs d'eau, de gaz et d'électricité, de façon à pouvoir les fermer en cas de nécessité ; ils doivent avoir accès au téléphone afin de pouvoir l'utiliser en cas d'urgence.
- À la pharmacie de l'école pour soigner les enfants qui seraient blessés. Aucun médicament ne doit être administré aux enfants par le personnel, sauf dans le cadre d'un PAI (Projet d'accueil individuel).

**Les enfants doivent obtenir la permission pour se rendre aux toilettes, situées dans le couloir de la sortie. Le personnel encadrant (communal et animation (ALAE)) s'assure que l'enfant ne sorte pas des locaux.**

**- Hygiène alimentaire :**

Pour le respect des règles d'hygiène alimentaire, la réglementation renvoie vers les guides de bonnes pratiques qui mettent en œuvre la démarche HACCP (Hasard Analysis Critical Control point) qui est une norme qui a pour objectif de protéger les consommateurs des éventuels dangers liés à la consommation de produits.

Ces règles portent sur le fonctionnement du service, sur l'état des locaux et sur l'équipement du personnel.

**- Le fonctionnement du service :**

Le personnel est informé des principes HACCP (document de référence) et des procédures inscrites dans le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) pour la restauration. Il participe à des formations en lien avec ces connaissances réglementaires.

Les flux « cuisine », « salle » et « déchets » sont organisés de manière à ne pas se croiser, selon le principe de « la marche en avant ».

Le stockage et la manipulation des produits respectent la liaison froide et chaude.

L'utilisation de torchons est interdite en cuisine.

Il est absolument interdit de fumer à l'intérieur du restaurant scolaire, même en dehors des heures d'utilisation du restaurant par les enfants. Aucun animal ne doit y pénétrer.

Les températures sont contrôlées à chaque étape de la manipulation (livraison, stockage, déstockage, remise en température chaude).

Toute défaillance technique du réfrigérateur doit être signalée à la hiérarchie sans délai.

**- L'état des locaux :**

Les sols de la salle de restaurant et de la cuisine doivent être tenus en parfait état de propreté ; ils doivent être lavés aussi souvent que nécessaire et un produit bactéricide et/ou désinfectant doit être utilisé à chaque fermeture de cantine.

Dès la prise de service et jusqu'au départ de tous les enfants, la porte qui sépare le couloir et la cuisine doit être fermée et les personnes étrangères au service ne doivent pas l'utiliser. Ceci permet de garantir deux accès distincts entre la salle et l'office.

**- L'équipement du personnel :**

Tout le personnel (agents communaux, animateurs) doit avoir une tenue correcte, le personnel communal doit porter les équipements de protection individuelle (blouses, gants, charlottes, etc. fournis par la commune) et les cheveux longs doivent être attachés. Le personnel en salle ne peut se rendre en cuisine sans l'équipement adéquat. Le personnel dispose d'un vestiaire spécifique.

L'hygiène des mains est essentielle. Elles doivent être maintenues propres en permanence.

Tous les travaux pénibles, dangereux et nécessitant des compétences spécifiques devront être demandés aux services techniques par l'intermédiaire de la DGS.

**V- L'ENFANT**

Les enfants fréquentant la cantine municipale doivent se plier aux exigences des horaires imposés, respecter le matériel et la propreté des lieux, se comporter avec le personnel du service sans insolence ni impolitesse. Tout manquement caractérisé aux règles élémentaires de la bonne conduite entraînerait l'exclusion de la cantine pour une période déterminée et l'envoi d'un courrier informant la famille.

Durant les heures d'ouverture du restaurant scolaire, l'enfant doit respecter :

- Ses camarades et le personnel de service ;
- La nourriture qui lui est servie ;
- Le matériel mis à sa disposition par la commune : locaux, sol, couverts, tables, chaises, autres ;

Toute détérioration grave des biens communaux, imputable à un enfant par non-respect des consignes, sera à la charge des parents.

**VII- DIFFUSION**

Le présent règlement sera affiché au restaurant scolaire.

Il est consultable sur le site internet de la Mairie

Pechbusque le 9 septembre 2021

Le Maire  
Didier Belin



*(Handwritten signature in blue ink)*

