

REGLEMENT INTERIEUR DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Le LEGTA de Fontaines accorde une attention toute particulière à la qualité des prestations proposées au restaurant scolaire. De la qualité des mets au cadre de vie, tout est mis en œuvre pour que les temps de repas soient de vrais moments de plaisir et de convivialité.

Depuis plusieurs années, l'établissement s'est engagé dans une politique qualitative, en privilégiant la transformation de produits bruts et l'approvisionnement local.

Ce service, accessible au plus grand nombre, est régi par différentes règles de fonctionnement présentées dans le présent règlement. Chaque usager s'engage au respect de ce règlement et s'expose à une exclusion du service en cas de non respect de ce dernier.

1. Généralités et accueil

1.1 Jours d'ouverture

Le service est ouvert pendant toute l'année scolaire à l'exception des périodes officielles de congés scolaires et des jours fériés fixés chaque année par arrêté ministériel.

Des ouvertures sur les périodes de vacances scolaires sont envisageables en fonction des nécessités de service. Une information spécifique à ce sujet sera diffusée aux usagers.

Chaque semaine le service est accessible du lundi midi au vendredi midi.

1.2 Horaires d'ouverture du restaurant

L'accès au restaurant scolaire se fait uniquement sur les créneaux suivants :

Petit déjeuner : 6h45 à 7h45

Déjeuner : 11h45 à 12h45

Dîner : 18h30 à 19h15

A l'exception du petit déjeuner, l'accès au restaurant ne s'effectuera pour les apprenants que sur autorisation et sous surveillance d'un assistant d'éducation.

Tout retard impliquant un accès au restaurant en dehors de ces horaires devra impérativement être signifié auprès du service de vie scolaire qui est chargé d'en informer le personnel du service de restauration.

Le service restauration est joignable par les lignes téléphoniques internes au 212 ou au 03 45 77 22 23

1.3 Accès au restaurant

L'accès au restaurant se fait uniquement par carte magnétique, elle permet de retirer un plateau et de comptabiliser le passage. En cas de perte ou de détérioration une nouvelle carte sera délivrée par l'économiste selon le tarif voté par le Conseil d'Administration.

Pour accéder au restaurant les apprenants sont invités à patienter sous la coursive derrière les barrières prévues à cet effet. L'entrée à l'intérieur des locaux se fera par groupe de 20 personnes, sur ordre de l'assistant

d'éducation qui est chargé de vérifier préalablement que chaque apprenant dispose bien de sa carte d'accès. En cas d'oubli, l'apprenant devra patienter et passer en fin de service. Pour se faire, l'assistant d'éducation accompagne les apprenants jusqu'au distributeur à plateau, prend note du nom et de la classe de chaque apprenant et leur remet un plateau.

Les personnels et autres usagers peuvent directement accéder au restaurant par l'entrée principale. En cas d'oubli de la carte d'accès, les personnels s'adresseront à l'économiste qui leur délivrera un plateau.

Dans tous les cas et pour tous les usagers, il est interdit de prendre un plateau sans passage d'une carte magnétique.

Le rechargement du distributeur à plateau incombe à l'assistant d'éducation qui assure la surveillance à l'intérieur du restaurant.

Il est vivement conseillé de se laver les mains avant d'accéder au service de restauration. Tout le nécessaire est à disposition des usagers dans le hall d'entrée du restaurant.

L'introduction dans le service de restauration de denrées alimentaires autres que celles mises à disposition est interdite.

1.4 Effectif de convives

A J-15, l'économiste transmet au service restauration une première estimation des effectifs prenant en compte les stages, sorties et voyages pédagogiques.

Tous les jours avant 09h30, un effectif précis, tenant compte des absences journalières pour les services du midi et du soir, est transmis par le service de vie scolaire au service de restauration.

2. Organisation du service et prestations

2.1 Organisation du service de restauration

Le secrétaire général de l'EPLEFPA, en sa qualité de gestionnaire du LEGTA de Fontaines, est responsable du service de restauration.

Le service de restauration est dirigé par le chef de cuisine, assisté quotidiennement par le second de cuisine et l'économiste.

Deux cuisiniers ainsi que 4 agents polyvalents sont également affectés au service.

Des agents polyvalents, affectés au service général, viennent renforcer plus ponctuellement l'équipe.

2.2 Menus

Les menus proposés sont composés par le chef de cuisine, en tenant compte de la réglementation en vigueur, du budget alloué au service ainsi que des suggestions et remarques que les usagers ont pu exprimer au cours des commissions restauration.

Le plan alimentaire ainsi que les grammages seront établis conformément aux recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).

En cas de régime médical ou d'allergie alimentaire, les apprenants concernés devront faire l'objet d'un PAI, auprès de l'infirmière de l'établissement avec l'ordonnance de leur médecin. L'infirmière se chargera d'informer l'équipe de restauration dès qu'elle en aura pris connaissance et transmettra le nom, la classe, les

allergies concernées ainsi que la photo de l'apprenant.

2.3 Composition du plateau

Pour le petit-déjeuner sont mis à disposition :

- pain boule
- beurre
- confiture
- céréales (différentes variétés)
- café
- lait chaud et froid
- yaourt
- cacao
- thé
- jus d'orange ou jus de pomme (1 verre par personne)

Pour le petit-déjeuner du mercredi matin une composante particulière est proposée aux convives (croissant, brioche, pâte à tartiner...).

Pour les repas du midi et du soir, un plateau type sera composé des éléments suivants :

- 1 entrée
- 1 plat principal
- 1 produit laitier (fromage ou yaourt)
- 1 dessert
- 1 fruit

Pour le dîner en période hivernale, une soupe de légumes sera proposée en plus des composantes habituelles.

Les portions servies tiennent compte des grammages recommandés par la réglementation. Toutefois, en cas de disponibilité et sur avis des cuisiniers, il est possible de revenir se servir en fin de service.

La distribution du pain au moment du passage au self est limitée à 2 tranches par personnes. Toutefois, en cas de disponibilité et sur avis des cuisiniers, il est possible de revenir se servir au cours du service.

Un goûter est distribué tous les jours à 15h20 à la sortie du restaurant scolaire par le personnel du service restauration.

2.4 Terrasse

Une terrasse de 90 places assises est mise à disposition de l'ensemble des usagers. Cette dernière fait partie intégrante du restaurant. Le présent règlement s'applique autant sur cette dernière qu'à l'intérieur. Sa surveillance est confiée à l'assistant d'éducation qui assure la surveillance à l'intérieur du restaurant.

3. Civilité et citoyenneté

3.1 Respect du personnel et des installations

La restauration scolaire est un service proposé aux usagers de l'établissement et son accès n'est en rien obligatoire pour suivre sa scolarité à Fontaines. En plus du présent règlement, le règlement intérieur de l'établissement s'applique dans les locaux du service restauration. En l'occurrence, tous les usagers sont tenus de respecter les personnels et matériels.

L'usage du téléphone portable est proscrit dans la chaîne de distribution ainsi qu'au dérochage pour l'ensemble des usagers. Plus largement, l'utilisation du téléphone portable est interdite pour tous les personnels affectés au service de restauration pendant leur temps de travail (personnels techniques et

assistants d'éducation) pour un usage autre que professionnel.

Toute dégradation constatée du matériel ou des installations sera sanctionnée et leur réparation facturée aux usagers selon les dispositions prévues par le Conseil d'Administration.

3.2 Dérochage

En quittant leurs tables, les usagers veilleront à ne rien laisser traîner sur ces dernières. Les pots d'eau utilisés seront rapportés au dérochage. Les assistants d'éducation veilleront au respect de ces dispositions.

Au cours du dérochage il est demandé aux usagers de trier la vaisselle et les couverts en les disposant dans les paniers prévus à cet effet.

Les déchets seront triés selon deux catégories :

- les déchets alimentaires
- les déchets non-alimentaires

En raison du recours à un procédé de déshydratation des déchets alimentaires, une attention toute particulière sera apportée au tri des déchets. Le non respect de ces consignes pourra entraîner une exclusion du service de restauration.

3.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire et tri des déchets

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, les usagers veilleront à ne pas surcharger leurs plateaux et de ne prendre que ce qu'ils comptent consommer au cours du repas.

Les portions servies par les cuisiniers peuvent être adaptées en fonction des désirs de chacun pour limiter un maximum les déchets. Toutefois, comme mentionné au paragraphe 2.3, en cas de disponibilité et sur avis des cuisiniers, il est possible de revenir se servir en fin de service.

3.4 La surveillance

La surveillance au cours des repas est assurée par le service de vie scolaire qui, pour se faire, mettra à disposition au minimum deux assistants d'éducation :

- un assistant d'éducation à l'entrée, chargé de réguler l'accès au restaurant et de contrôler si les apprenants disposent bien de leur carte magnétique avant de rentrer dans le restaurant
- un assistant d'éducation dans le restaurant chargé de la surveillance, de l'approvisionnement en plateaux et de l'application du présent règlement.

4. Modifications

Ce règlement pourra faire l'objet de modifications, en fonction des situations rencontrées et des remarques apportées par les élèves, personnels et autres convives, sur avis de la commission restauration et après validation par le Conseil d'administration.