

Règlement intérieur de la restauration scolaire

Ce présent règlement s'applique aux restaurants scolaires de la ville d'Antony pendant le temps scolaire et des Centres Municipaux de loisirs, les mercredis et les vacances scolaires.

Préambule:

La Ville d'Antony met à la disposition des parents d'élèves un service de restauration pour les enfants des écoles publiques et des Centres Municipaux de Loisirs maternelles et élémentaires.

La restauration est mise en place durant le temps méridien. Il s'agit d'un service public facultatif et payant.

Les repas sont préparés par une société dûment habilitée assurant, chaque matin, une livraison conformément aux dispositions réglementaires relatives à la chaîne du froid.

Ces repas sont ensuite réchauffés dans les locaux du restaurant scolaire avant d'être servis aux enfants.

Condition d'admission aux restaurants scolaires :

Article 1

L'inscription à la restauration est automatique pour les familles. Les familles devront prévenir l'école quotidiennement de la présence ou non de leur enfant à la restauration le jour même.

Article 2

En dehors des enfants, sont autorisés à prendre leur repas :

De manière régulière	De manière occasionnelle
Les enseignants de l'écoleLes ATSEMS et le personnel de restauration	- L'inspecteur de l'Education Nationale de la Circonscription
- Le personnel médico-social rattaché au secteur scolaire	Les enseignants remplaçants ou stagiairesLes intervenants extérieurs à titre exceptionnel
- les stagiaires	- Toute personne habilitée par le Maire

Article 3

Comme pour toute activité périscolaire, l'enfant doit être assuré par des garanties « individuelles accident » et « responsabilité civile ».

Modalités de paiement :

Article 4

La facturation de la restauration scolaire se fait en fonction de la tarification au taux d'effort mise en place par la ville et votée par le Conseil Municipal. Chaque famille est tenue de faire calculer annuellement son taux d'effort auprès de la Régie Centrale de la mairie.

Article 5

Une facture correspondant au nombre de repas consommés au cours du mois écoulé sera adressée par voie postale ou dématérialisée aux parents ou au responsable légal dans les jours suivant les consommations. Cette facture sera établie directement par le délégataire de restauration en fonction du taux d'effort de la famille. Elle devra être réglée directement au délégataire de restauration dans les huit jours suivant la réception du courrier.

Si dans les délais indiqués, le règlement n'est pas effectué, la facture pourra alors être transmise au Trésor Public qui procèdera au recouvrement par toute voie qu'il jugera utile.

Article 6

Les familles pourront effectuer leur règlement :

- Soit par prélèvement automatique
- Soit par chèque à l'ordre de SOGERES à expédier à l'adresse suivante : SOGERES, Cuisine Centrale, 191 bis rue des Rabats, 92160 ANTONY
- Soit en espèce aux permanences tenues par SOGERES à la Cuisine Centrale

Une note d'information du délégataire SOGERES sera adressée avec la première facture à l'ensemble des familles bénéficiant de la restauration scolaire, et précisera les modalités de la facturation des repas et la démarche à suivre pour le règlement.

Fonctionnement des restaurants scolaires :

1. Conditions Générales

Article 7

Les repas sont servis en période scolaire entre 12h00 et 13h45 quatre jours par semaine les lundis, mardis, jeudis et vendredis dans les écoles maternelles et élémentaires. En CML, le mercredi et pendant les vacances scolaires.

Article 8

Tout enfant est tenu de respecter ses camarades et le personnel dans ses actes et dans ses propos ainsi que les installations et le matériel. Le personnel est tenu aux mêmes obligations.

Article 9

L'exclusion temporaire ou définitive, pour raison disciplinaire et en cas de manquement grave aux règles de la vie en collectivité, peut être prononcée par le Maire, sur rapport du référent périscolaire de l'école avec l'avis du Directeur ou de la Directrice de l'école.

Article 10

Les cinq composantes du repas seront OBLIGATOIREMENT servies dans l'intégralité des portions livrées à l'ensemble des rationnaires. Toutes les denrées périssables sont jetées impérativement après le repas. En dehors des cas de PAI pour lesquels les parents fournissent l'intégralité du repas de leur enfant, la Ville n'assurera pas de surveillance personnalisée ni n'aménagera les repas, quel qu'en soit les motifs.

2. Hygiène

Article 11

Chaque enfant et adulte fréquentant le restaurant scolaire doit se laver les mains avant de manger, de servir les enfants ou de les aider.

3. Repas particuliers

Article 12

La ville propose des repas de substitution à la viande de porc aux familles qui le souhaitent. Cette demande doit impérativement être précisée au directeur ou à la directrice de l'école lors de l'inscription de l'enfant à la restauration.

Article 13

En dehors du cas prévu à l'article 13, aucun repas de substitution ne sera proposé par la ville aux demandes spécifiques. En dehors des PAI, aucun autre panier repas apporté par les familles ne sera accepté.

4. Accueil des enfants présentant des allergies alimentaires

Article 14

Les enfants présentant des allergies, des intolérances et/ou des maladies chroniques nécessitant un régime alimentaire adapté dûment avéré, répondant aux critères d'admission aux restaurants scolaires peuvent être accueillis sur le temps de la restauration.

Dans ce cas, les parents doivent le mentionner dans la fiche de sécurité de l'école et doivent impérativement remplir un « Projet d'Accueil Individualisé » (PAI). Ainsi les enfants seront autorisés à consommer en cantine des paniers repas préparés au domicile et bénéficieront d'une surveillance personnalisée. Aucun aliment autre que ceux proposés dans le panier repas préparé par la famille ne pourra leur être donné.

Les familles qui le souhaitent peuvent également demander à ce qu'un plateau anti allergène, « Plateau NATAMA », soit servi à leur enfant. Cette demande doit figurer dans le dossier PAI renseigné par la famille et le médecin scolaire.

Article 15

Les parents concernés par l'article 15 doivent impérativement se faire connaître de la direction de l'Education après avoir consulté le médecin traitant de l'enfant.

La notification de l'inscription d'un enfant atteint d'allergie, d'intolérances alimentaires et/ ou de maladies chroniques nécessitant un régime alimentaire spécifique, intervient après l'élaboration du « Projet d'Accueil Individualisé » de l'enfant. Le PAI est mis en place par le Directeur ou la Directrice de l'école (en lien avec le, médecin scolaire et/ou de la PMI, l'équipe éducative, le personnel impliqué et la famille), à partir d'un bilan allergologique et des besoins thérapeutique précisés dans l'ordonnance signée du médecin traitant ou de l'allergologue mis à jour en fonction de l'évolution de la maladie et/ou de l'allergie. C'est suite à ces recommandations que seront déterminées les conditions d'accueil au restaurant scolaire et selon les dispositions prévues dans le « protocole d'accueil des enfants allergiques ».

Article 16

Aucune facturation ne sera adressée aux parents des enfants présentant un PAI et consommant les paniers repas préparé par les parents.

Les familles souhaitant que le « plateau NATAMA » soit servi à leur enfant seront facturées selon les conditions présentées dans l'article 4.

5. Commission consultative des menus

Article 17

La ville a constitué un comité consultatif de la restauration collective dénommé « Commission des Menus ».

Participent à la commission :

- Des élus représentant de la Municipalité
- Les responsables des services municipaux concernés
- Des représentants des parents d'élèves de chaque association
- Deux directeurs d'école représentant respectivement les écoles maternelles et élémentaires
- Les représentants du délégataire de restauration

Le Maire ou son représentant préside la commission.

Cette commission a pour mission, outre les échanges d'informations et suggestions, de donner notamment son avis sur :

- L'appréciation des menus servis et futurs
- Les plans d'actions mis en place suite à la précédente commission
- La découverte et la dégustation de plats nouveaux
- L'orientation de la restauration scolaire
- Les animations proposées par de délégataire et leur déroulement.