

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BUCHÈRES

Objet du règlement :

Le présent règlement a pour objet de fixer les conditions générales du fonctionnement de la restauration scolaire de Buchères.

Le temps de restauration scolaire est un temps éducatif.

Article 1 : CANTINE

Le restaurant scolaire est un service municipal dont le fonctionnement est assuré par les agents municipaux, sous la responsabilité du Maire.

Ce service ouvre ses portes dès le jour de la rentrée de la façon suivante :

- En période scolaire : quatre jours par semaine le midi ainsi que le mercredi midi lors de l'ALSH.
- En période de vacances scolaires : chaque jour de fonctionnement de l'ALSH.

Article 2 : INSCRIPTIONS

Les enfants des écoles maternelle et élémentaire dont les parents travaillent peuvent bénéficier du service. Toutes autres raisons devront être justifiées auprès du service.

Article 3 : DOCUMENTS

Les inscriptions se feront par les documents fournis par le service enfance et jeunesse. Ceux-ci devront être complétés et retournés à la date prévue.

Article 4 : ABSENCES

Toute absence devra être notifiée le plus rapidement possible et au moins 48 h avant le jour du repas. Un certificat médical sera demandé pour justification de moins de 48h. Le non-respect de ses consignes entraînera une facturation.

Article 5 : DISCIPLINE

Les enfants devront respecter les consignes de discipline données par le personnel.

Article 6 : REPAS

Les repas sont livrés par un prestataire qui s'engage à respecter le cahier des charges fourni par la commune.

Article 7 : PARTICULARITÉS

Les parents doivent impérativement signaler au moment de l'inscription, tout enfant soumis à un régime alimentaire particulier ou des allergies.

Dans certains cas, un protocole prévoyant la fourniture du repas par la famille, dans le cadre **strict du respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaire pourra être établi.**

Article 8 : CHARTE

La charte rappelant aux enfants des règles simples à respecter sera affichée dans les locaux de la cantine.

Article 9 : ASSURANCE

Il est demandé aux parents de souscrire une assurance « responsabilité civile » couvrant les dommages provoqués par leur enfant, ainsi qu'une assurance « individuel accident » couvrant l'ensemble des dommages subis par l'enfant durant le temps de restauration et/ou des activités périscolaires.

Article 9 : HYGIÈNE

Dans les locaux de restauration scolaire (cuisine, salle de préparation, salle de service, etc...) l'état de santé, l'hygiène corporelle, la tenue de travail et la formation sont des critères importants pour assurer une meilleure maîtrise de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments.

Pour éviter ces risques, il est important pour toute personne travaillant dans une zone où des denrées alimentaires sont manipulées, de porter une tenue de travail propre et adaptée, et de se couvrir de la tête aux pieds. L'objectif étant d'éviter toute contamination microbienne.

Le matériel (bacs, évier etc...) devra être nettoyé chaque jour et laissé en parfait état de propreté.

Article 10 : PERSONNEL de CUISINE

La tenue vestimentaire professionnelle portée en cuisine se doit d'être propre et claire et réservée pour l'environnement professionnel.

Composition : 1) Une veste ou une blouse de cuisine

2) Une toque, coiffe ou filet pour couvrir la tête

3) Des chaussures de sécurité de travail résistantes et antidérapantes

4) Des gants jetables à usage unique seront disponibles

5) Des gants de protections contre les agressions mécaniques, brûlures etc...

Article 11 : PERSONNEL de SERVICE

Durant le temps de service, le personnel devra porter une blouse de couleur claire réservée à cet effet.

Des gants jetables lui seront mis à disposition.

Les vêtements devront être propres.

Fait le 01 septembre 2021.

Le Maire

Philippe GUNDALL