

RÈGLEMENT INTÉRIEUR DES RESTAURANTS SCOLAIRES ET DE L'ACCUEIL DE LOISIRS

Le Maire de la Commune de LIGUGÉ,

Vu la délibération du Conseil Municipal de LIGUGÉ en date du 11 Septembre 2023 portant approbation des règlements des restaurants scolaires et de l'accueil de loisirs de la Commune,

Considérant que, dans l'intérêt des usagers et du respect des règles d'hygiène et de sécurité, il convient de réglementer le bon fonctionnement et les heures d'ouverture des restaurants scolaires et de l'accueil de loisirs.

ARRÊTE :

ARTICLE 1 : RÈGLES GÉNÉRALES

Les restaurants scolaires sont un service public territorial facultatif géré par la commune de LIGUGÉ. Les restaurants scolaires situés au groupe scolaire Clément Péruchon, à l'École Maternelle du Bois Renard et à l'accueil de loisirs sont ouverts aux enfants fréquentant l'école concernée et l'accueil de loisirs ainsi qu'aux enseignants de l'école et au personnel communal qui participent à la surveillance. L'accès aux cuisines est interdit à toute personne étrangère au service.

ARTICLE 2 : Les menus de la semaine, ainsi que le présent règlement, les fiches de procédure et les notes de service transmises au chef de cuisine pour la gestion des restaurants scolaires et de l'accueil de loisirs, doivent être affichés pour tous les personnels de service et de surveillance.

ARTICLE 3 : HEURES D'OUVERTURE DES RESTAURANTS SCOLAIRES ET DE L'ACCUEIL DE LOISIRS

Les horaires journaliers sont fixés par accord entre la Commune et les Directeurs d'école, et de l'accueil de loisirs afin d'assurer la bonne marche des restaurants. Les restaurants sont communément ouverts entre 11 h 30 et 14 h 00.

ARTICLE 4 : TARIFICATION DU SERVICE

Les services de la restauration sont payants selon un tarif établi et votés par délibération.

ARTICLE 5 : OBLIGATIONS DU PERSONNEL

Les repas sont préparés sur place. Leur confection et leur répartition sont effectuées selon les normes d'hygiène et de la diététique en vigueur sous la responsabilité et la direction du Chef de cuisine.

ARTICLE 6 : Dans tous les cas, le personnel de service, placé sous l'autorité du chef de cuisine responsable doit :

- ✓ Vérifier et maintenir les températures conformes jusqu'à l'assiette du convive,
- ✓ Mettre à disposition des enfants : plateau, couverts, verre au début de la file du self, vérifier régulièrement les quantités,
- ✓ Mettre à disposition les entrées et desserts dans la vitrine et réapprovisionner si besoin,
- ✓ Aider les enfants pendant le repas,
- ✓ Aider les enfants si besoin à la table de tri et au rangement des plateaux, verres...,
- ✓ Après la fin du service nettoyer le mobilier, les tables, ranger la salle qui doit être laissée dans un état parfait de propreté chaque soir en respectant les normes d'hygiène, la réglementation en matière de nettoyage professionnel
- ✓ Tous les restes doivent être jetés, les entrées et desserts non sortis de l'armoire froide doivent être proposés le lendemain

AR Prefecture

086-218601334-20230911-D45_2023-DE
Reçu le 19/09/2023
Publié le 19/09/2023

ARTICLE 7 : Les surveillants sont chargés de la prise en charge des enfants déjeunant aux restaurants scolaires et de l'accueil de loisirs, et assurent, le cas échéant, le pointage des présents à l'entrée du self afin de contrôler avec le pointage du matin à 9 h 00.

Ils peuvent également aider au bon déroulement du service pendant les repas. Ils assurent la décoration de la salle lors des festivités diverses (repas de Noël, carnaval...) en proposant des activités lors de la garderie.

ARTICLE 8 : Tous les travaux pénibles, dangereux et spéciaux devront être demandés aux Services Techniques par l'intermédiaire soit du Directeur Général des Services ou de l'élu compétent.

Les sols, les murs de la salle des restaurants ainsi que le mobilier, la vaisselle, les ustensiles et accessoires de cuisine doivent être tenus en parfait état de propreté ; ils doivent être lavés aussi souvent que nécessaire avec un produit approprié.

ARTICLE 9 : Les personnels doivent avoir une tenue correcte et propre, et porter les vêtements adaptés (blouses, calots, charlottes, gants et chaussures) qui leurs sont fournis par la commune.

ARTICLE 10 : Tous les personnels des restaurants ont accès :

- ✓ Aux compteurs d'eau, de gaz et d'électricité, de façon à pouvoir les fermer en cas de nécessité. Ils doivent aussi avoir accès au téléphone afin de pouvoir l'utiliser en cas d'urgence,
- ✓ À la trousse de pharmacie de l'école pour soigner en première urgence les enfants qui seraient blessés.

ARTICLE 11 : Il est absolument interdit de fumer à l'intérieur des restaurants, même en dehors de ses heures d'utilisation par les enfants. Aucun animal ne doit y pénétrer.

ARTICLE 12 : RÉGIME ET ALLERGIE ALIMENTAIRES

Aucun traitement ou médicament ne sera délivré à l'enfant pendant le temps du repas sauf sur présentation d'une ordonnance. **En cas d'allergie ou de régime alimentaire constaté médicalement, les parents devront informer Monsieur le Maire afin de mettre en place un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)** et de permettre au chef de cuisine de préparer, dans la mesure du possible, un repas adapté. Toute introduction de nourriture ou de boisson est interdite sauf dérogation acceptée par la commune.

ARTICLE 13 : OBLIGATIONS DES ENFANTS

Si un ou plusieurs enfants causent du tumulte de quelque manière que ce soit dans des conditions :

- portant atteinte à la sécurité des autres personnes,
- portant atteinte aux biens de la collectivité,
- portant atteinte aux bonnes mœurs,
- portant atteinte à la morale,

L'autorité territoriale se réserve la possibilité d'intervenir dans le cadre de ses pouvoirs de police.

Dans cette circonstance, les parents ou représentant légaux seront informés par courrier du Maire. L'enfant pourra être exclu des restaurants scolaires et ou de loisirs de façon temporaire ou définitive. Mais suivant la gravité des faits, cette exclusion pourra concerner l'ensemble ou une partie des services périscolaires et de loisirs.

ARTICLE 14 : DURÉE DU RÈGLEMENT

Le présent règlement est valable à compter de la rentrée scolaire de Septembre 2023. Il est renouvelable annuellement par tacite reconduction. Il est modifiable par délibération à tout moment.

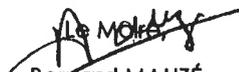
ARTICLE 15 : REMARQUE GÉNÉRALE

Le Directeur Général des Services de la Mairie et le chef de cuisine sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui leur sera notifié et dont un exemplaire sera adressé conformément à la Loi du 2 Mars 1982 à la préfecture.

Fait pour valoir ce que de droit



Ligugé, le 15 Septembre 2023


Bernard MAUZÉ

AR Prefecture

086-218601334-20230911-D45_2023-DE
Reçu le 19/09/2023
Publié le 19/09/2023