



# **Charte de la Restauration scolaire**



Au titre de nos valeurs communes, nous avons voulu décliner l'offre de restauration en mettant l'accent au plus près des enfants. Près de 75 % des enfants scolarisés à Feins fréquentent la restauration municipale.

L'enjeu est de faire du repas pris au restaurant scolaire un moment de convivialité, de respect de l'équilibre nutritionnel, d'apprentissage, de relations sociales, d'autonomie et de détente.

## LA PRODUCTION DES REPAS

### La cuisine

#### La qualité sanitaire

Les repas sont élaborés par une cuisinière professionnelle dans le respect de la réglementation en vigueur. Dans le cadre des obligations CHACCP (autocontrôles obligatoires), des contrôles, par un laboratoire indépendant sont réalisés de façon régulière.

La conservation d'un plat témoin dans le restaurant scolaire permet à tout moment de vérifier la qualité sanitaire des repas.

#### La liaison froide (dépannage externe seulement)

Elle se fait dans le respect de procédures de travail établies et validées en relation avec les services vétérinaires du département.

Les repas sont fabriqués en liaison froide, c'est-à-dire qu'ils sont cuisinés et consommés le jour même. Ils sont transportés par camion réglementaire. Le restaurant est également équipé de fours et friteuses afin de préserver la qualité gustative de certains plats (entrées chaudes, frites...)

Durant le transport les repas sont maintenus à 3°C.

#### L'équilibre alimentaire

La qualité nutritionnelle des produits, les quantités servies ainsi que la variété des plats doivent participer à la couverture des besoins nutritionnels des enfants (GEMRCN).

#### La qualité des produits

Une grande vigilance est accordée quant à l'origine et la composition des produits alimentaires achetés par la commune, pour échapper à une restauration collective inodore et sans saveur.

#### Les achats

Les denrées alimentaires sont achetées dans le cadre d'appel d'offre local répondant à des spécifications techniques précises. Nous utilisons les produits suivants :

##### Produits frais

- Viandes : bœuf (sauf steak haché en surgelé), veau, porc, filet de poulet (la provenance française sera systématiquement privilégiée).
- Légumes en crudités et fruits, les autres légumes étant achetés en surgelés. La volonté de la municipalité étant d'utiliser de plus en plus de légumes frais.

## L'INTRODUCTION DU BIO DANS LES REPAS



Au cours de l'année scolaire 2015/2016, la commune de Feins souhaite intégrer des produits « bio » dans la préparation des repas scolaires. Cette démarche s'inscrit dans celle de l'agenda 21, plan d'action qui décrit les secteurs où le développement durable doit s'appliquer dans le cadre des collectivités territoriales.

Cette démarche répond à 3 objectifs de qualité :

## **Une Qualité nutritionnelle et écologique**

Elle s'inscrit dans un territoire, un paysage, un contexte environnemental en favorisant :

- La consommation de produits frais et de saison naturellement riches en vitamines,
- Un approvisionnement au plus proche du lieu de consommation pour les fruits et crudités,
- Un conditionnement par emballages réduits et écologiques.

## **Une Qualité pédagogique**

L'introduction d'aliments bio en restauration collective est pour les enfants l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement et l'alimentation.

L'introduction d'aliments bio pourrait être proposée aux enfants avec intervention de la diététicienne afin de les sensibiliser aux intérêts de l'agriculture biologique.

## **Plaisir et découverte**

Le choix des mets proposés et leur mode de préparation sont également guidés par la recherche du plaisir, de la convivialité et de la découverte. Le repas doit être avant tout un moment agréable où les papilles se régalent de goûts simples ou de saveurs nouvelles. Les enfants doivent partager des plats au bon goût, digestibles, variés, colorés et agréablement présentés.

## **La Diététique**

Garante de l'équilibre alimentaire des repas proposés aux enfants, la diététicienne contrôle les menus selon la réglementation et les recommandations nutritionnelles en vigueur (site à consulter : <http://www.education.gouv.fr/cid45/la-restauration-a-l-ecole.html>).

Les menus sont validés par cycle de 20 repas par la diététicienne de la Maison de la consommation à RENNES, en collaboration avec la responsable de la cuisine.



## **Actions de prévention santé et d'éducation**

La diététicienne peut organiser des actions d'éducation nutritionnelle à destination des CP (importance du petit déjeuner) et des CM2 (équilibre alimentaire, prévention des dérives de l'adolescence), si les enseignants le souhaitent.

Lors de la semaine du goût des menus plus spécifiques sont proposés avec si possible une animation durant le temps inter-cantine.

## **Demandez le menu !**

Les menus seront affichés dans chaque bâtiment de l'école, garderie et restaurant. Ils sont aussi consultables sur le site internet de la ville [www.feins.fr](http://www.feins.fr)

## **LE DEROULEMENT DES REPAS**

Il faut accorder à la durée du repas un temps suffisant, ni trop long, ni trop court, pour permettre aux enfants une bonne digestion.

La durée idéale pour le repas est située entre 40 et 45 mn.

Afin d'assurer le bon déroulement du repas, du personnel est affecté à l'encadrement des enfants. En cas d'accident pendant l'inter cantine, il est de la responsabilité du personnel de restauration d'intervenir.

Il convient de prévenir les services de secours :

SMUR 15

POMPIERS 18

Une pharmacie est à disposition afin d'apporter les premiers soins à l'enfant.

L'accident est consigné dans le cahier de suivi d'incident.

Les parents, la mairie sont prévenus dans les plus brefs délais.

## **Fiches de renseignements**

Pour permettre l'accomplissement du dispositif de sécurité, les fiches de renseignements des enfants, remplies par les familles, sont classées et accessibles au niveau du bureau de la responsable du restaurant scolaire.

## **LES REPAS PARTICULIERS**

Lorsque l'état de santé de l'enfant nécessite un régime alimentaire particulier, un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être conclu entre la famille, le service de restauration municipale et la médecine scolaire.

Les enfants pour lesquels un projet d'accueil individualisé (PAI) a été établi peuvent être accueillis à la restauration munis d'un panier-repas fourni par la famille.

Un four à micro-ondes est prévu pour la remise en température des paniers repas.

Il est nettoyé et désinfecté entre chaque utilisation.

Le projet d'accueil individualisé détermine pour chaque cas les procédures liées à la fourniture du panier-repas et les mesures médicales à prendre éventuellement (en cas de crise d'allergie alimentaire).

## **LES REGLES D'HYGIENE**



### **• Règles de vie pour les enfants**

- Se laver les mains avant chaque repas,
- Bien se tenir à table (position assise, serviette, maniement des couverts).

- **Attitudes des adultes :**

- L'adulte doit vérifier que le lavage des mains a bien été effectué,
- Il doit renouveler le couvert qu'un enfant a fait tomber au sol,
- Il doit inciter à l'apprentissage du maniement des couverts, essentiellement sur les enfants de maternelle,
- L'adulte ne doit en aucun cas être assis sur les tables ou meubles,
- Le lavage des mains pour le pelage des fruits et toute autre manipulation d'aliments est obligatoire,
- Les adultes sont garants du respect des règles d'hygiène en vigueur en restauration collective (procédures HACCP),
- Le balayage est interdit tant que des enfants sont dans le restaurant.

## **GOUTER TOUS LES PLATS**

- **Règles de vie pour les enfants**

Les enfants doivent goûter tous les plats dans le respect de l'équilibre alimentaire et de la santé.



- **Attitudes des adultes**

L'adulte doit inciter les enfants à goûter à tous les plats tout en respectant chaque individualité et sans les forcer, sans oublier les prescriptions médicales (enfants allergiques).



## **VIVRE EN COLLECTIVITE, UN INSTANT PRIVILEGIE**

- **Règles de vie pour les enfants**

- ➔ Durant le temps de restauration, les enfants doivent respecter les règles de vie en communauté.
- ➔ Les enfants doivent déjeuner dans une ambiance calme et sereine afin de favoriser les échanges, la convivialité mais aussi pour contribuer à une meilleure digestion.
- ➔ Ils doivent respecter les autres enfants, les adultes présents, le matériel et les locaux.

- **Attitudes des adultes**

- ➔ L'adulte doit veiller à la mise en place et au respect des règles de fonctionnement instituées par la charte de bonne conduite,
- ➔ L'adulte doit favoriser un climat calme : en ne criant pas, en n'utilisant pas de sifflet, en ne s'adressant pas à tous les enfants mais individuellement, en incitant les enfants à

- modérer le volume de leur voix,
- Il doit favoriser l'autonomie de l'enfant,
  - Il doit apprendre à l'enfant à vivre en collectivité (partager, écouter, respecter ses camarades de table...) tout en respectant le choix des enfants : celui de s'installer à la table de son choix, manger à côté du copain de son choix,
  - Il doit faire respecter la nourriture, le matériel, les locaux et le travail de l'ensemble des équipes,
  - Il doit avoir un langage correct et adapté.

## **ENTRETIEN - NETTOYAGE**

Tout sera mis en œuvre pour que les produits d'entretien et de nettoyage, tant en cuisine qu'au réfectoire, soient le moins nocifs pour les utilisateurs et le plus possible respectueux de l'environnement.

## **LE GROUPE DE TRAVAIL RESTAURATION**

Le groupe de travail restauration réunit le personnel de la restauration municipale, l' élu aux affaires scolaires, les représentants des parents d'élèves, la direction d'école.

Il s'agit d'un groupe de travail, force de propositions pour toutes les questions liées à la restauration scolaire.

La fréquence des réunions est de 1 fois par trimestre.

Membres du groupe :

- Le Maire,
- L'adjoint aux Affaires Scolaires,
- La gestionnaire du restaurant,
- Une ATSEM ou agent,
- La directrice de l'école,
- Les représentants des parents d'élèves.





Fait à FEINS, le 24 mai 2016

Les représentants des parents d'élèves

La directrice de l'école de Feins

La représentante des ATSEM

La gestionnaire du restaurant

Le Maire

L'adjoint aux Affaires Scolaires

### Charte restauration scolaire

Mairie de 35440 FEINS

Tél : 02 99 69 70 52

Internet : [www.feins.fr](http://www.feins.fr)

Mail : [feins@orange.fr](mailto:feins@orange.fr)

Mai 2016

