



Règlement du service de restauration et d'hébergement

Budget supplémentaire du 10 octobre 2014

Délibération n° 14-5-38

SOMMAIRE

Article 1 : Cadre général.....	page 3
Article 2 : Les usagers.....	page 3
Article 3 : Tarification et reversement.....	page 4
Article 4 : Modalités de paiement.....	page 4
Article 5 : Modalités d'accès.....	page 5
Article 6 : Remises de principe.....	page 6
Article 7 : Règles / principes de facturation.....	page 6
Article 8 : Les bénéficiaires de l'allocation départementale de scolarité..	page 7
Article 9 : Les menus.....	page 7
Article 10 : Gaspillage alimentaire et prévention des déchets.....	page 8
Article 11 : Compléments et communication.....	page 8

Règlement du service de restauration et d'hébergement

La loi n°2004-809 du 13 août 2004 a transféré la compétence générale de la restauration des EPLE à la collectivité territoriale de rattachement.

De ce fait, le Département de la Somme est la collectivité organisatrice du service de restauration dans les collèges publics samariens (à l'exception des collèges Alfred Manessier à Flixecourt et du Marquenterre à Rue gérés par le Conseil Régional de Picardie).

A ce titre, il met à la disposition de l'établissement le personnel, les locaux, les équipements et les moyens financiers nécessaires à la production (à l'exception des établissements satellites de la cuisine centrale du lycée Louis Thuillier à Amiens) et à la distribution des repas.

Il concourt ainsi, et en particulier les personnels mis à disposition, à l'éducation, à la nutrition et à la santé des élèves.

L'établissement est chargé d'assurer directement la gestion et le fonctionnement au quotidien du service de restauration et d'hébergement en mettant en œuvre le présent règlement et les objectifs fixés par la collectivité.

Article 1 : Cadre général

Le temps du déjeuner est un moment qui contribue à la qualité de vie dans l'établissement et à la santé de tous et plus particulièrement des élèves à qui la priorité est donnée.

Le Département s'emploiera à accueillir les élèves intéressés par le service de restauration et d'hébergement dans la limite des capacités d'accueil.

Le service de restauration fonctionne les lundis, mardis, jeudis, vendredis et selon les cas les mercredis, durant la période scolaire.

En dehors du cadre de la restauration scolaire, l'utilisation des cuisines, des locaux de stockage, de préparation et de distribution est strictement interdite. L'utilisation du réfectoire par des groupes extérieurs au collège devra faire l'objet d'une convention préalablement cosignée par le Département et les autres parties concernées.

Les denrées alimentaires servies au restaurant scolaire sont obligatoirement et exclusivement consommées sur place. Par ailleurs, pour des raisons de sécurité alimentaire et à l'exception des dispositions prévues à l'article 9.2 du présent règlement, il est interdit aux convives d'introduire des aliments extérieurs dans le service de restauration.

Article 2 : Les usagers

Le service de restauration et d'hébergement accueille en priorité les collégiens. Toutefois, les élèves d'écoles primaires et maternelles, commensaux, hébergés et hôtes de passage peuvent bénéficier du service de restauration dans les conditions définies par le Département et sous réserve que la capacité d'accueil soit suffisante. Celle-ci s'apprécie en fonction de la capacité de production, des moyens en personnels, du nombre de places assises, du taux de rotation et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Par conséquent, les usagers sont :

Les élèves de l'établissement :

1. les élèves inscrits dans l'établissement en qualité de demi-pensionnaire ou d'interne,

2. les élèves externes souhaitant bénéficier ponctuellement du service,

Les élèves extérieurs à l'établissement :

3. les élèves d'autres établissements accueillis ponctuellement (échanges, projets...),

4. les élèves des écoles primaires accueillis régulièrement après convention passée entre l'établissement, le Département et la collectivité concernée, et selon les capacités d'accueil,

Les commensaux :

5. les personnels de l'établissement, affectés à quelque titre que ce soit,

6. les partenaires de l'établissement (membres du Conseil d'administration, représentants des organisations de parents d'élèves, parents d'élèves, formateurs, personnes en formation, personnels d'inspection, autorités académiques, intervenants dans le cadre de projets pédagogiques...),

7. les usagers ponctuels : les autres personnels ayant à faire dans l'établissement (services du Département, entreprises réalisant des travaux...)

Article 3 : Tarification et reversement

Le décret n°2006-753 du 29/06/2006 prévoit que la collectivité territoriale de rattachement fixe les tarifs dans le cadre de sa libre administration.

Ils sont arrêtés par l'Assemblée départementale pour l'année scolaire.

Les taux de reversement et de contribution sont également votés annuellement par l'Assemblée départementale.

Le tarif de base du repas d'un élève demi-pensionnaire se décompose de la manière suivante pour l'année scolaire 2014-2015 :

- Crédit nourriture : 2 €
- CCRH : 20,70 %
- FCSH : 1,55 %
- Contribution entre services et autres charges : 13% maximum (à compter du 1^{er} janvier 2015)

Le 1^{er} septembre 2015 au plus tard, tous les établissements pratiqueront une facturation au repas pour l'ensemble des usagers à l'exception des internes pour lesquels il sera facturé un forfait annuel.

Les tarifs figurent en annexe du présent règlement et sont communiqués aux établissements chaque année après le vote de l'Assemblée départementale.

Article 4 : Modalités de paiement

Pour les repas :

Le principe général est le paiement préalable pour l'approvisionnement du compte. Celui-ci est débité au fur et à mesure des repas dus.

Le versement initial est fixé à 50 € minimum.

Il est recommandé de réapprovisionner sa carte pour 1 mois minimum et au moins 48 heures avant que le solde ne soit nul.

En aucun cas, un enfant demi-pensionnaire ne doit être exclu de la restauration scolaire pour un motif financier.

En cas de difficulté de recouvrement des créances, l'établissement mettra en œuvre la procédure de signalement auprès du Centre Médico-Social du territoire.

Par ailleurs, afin d'éviter une stigmatisation des élèves concernés, il est conseillé de paramétrer le plus discrètement possible le signalement émis par la borne lors du passage.

Pour les internats :

Le paiement du service est réalisé au forfait. Celui-ci s'effectue en 3 fois au début de chaque trimestre.

Le forfait consiste en une globalisation d'une prestation comprenant les aléas de la fréquentation qui n'entrent pas dans le cadre des remises d'ordres.

Des facilités de paiement pour les repas et les internats pourront être organisées au cas par cas après appréciation et validation du chef d'établissement.

Article 5 : Modalités d'accès

Pour le service de restauration, le Département remet à titre gratuit aux usagers réguliers une carte dont la présentation est obligatoire à chaque passage.

Cette carte constitue un véritable droit d'accès au service. Elle est attribuée à tous les élèves demi-pensionnaires de 6^{ème} dès leur entrée au collège ou arrivant en cours de cycle et doit être rendue à l'établissement en fin de 3^{ème} ou en cas de départ du collège y compris pour un autre collège du département.

Sont considérés comme demi-pensionnaires les élèves étant inscrits au service de restauration au moins une fois par semaine à un ou plusieurs jours identiques pendant toute la durée d'un trimestre minimum.

Durant un trimestre, l'élève demi-pensionnaire devra obligatoirement déjeuner a minima 60 % des jours pour lesquels il est inscrit en tant que demi-pensionnaire (exemple : pour un demi-pensionnaire « 2 jours », sa présence théorique au cours du 1^{er} trimestre est de 28 jours : il doit donc déjeuner au moins 17 fois pendant cette période).

Dans le cas contraire, il sera considéré d'office comme élève externe au trimestre suivant (à moins que l'accumulation des absences soit justifiée et appréciée par le chef d'établissement).

Les élèves externes peuvent accéder au service sous condition d'une réservation et d'un paiement préalable de 48 heures.

Les demi-pensionnaires inscrits sur une semaine incomplète (1, 2, 3 jours et 4 jours pour les établissements ouverts 5 jours par semaine) peuvent accéder au service en dehors de leur(s) jour(s) régulier(s) dans les mêmes conditions que les élèves externes mais continuent de bénéficier du tarif demi-pensionnaire.

L'inscription est faite auprès de l'établissement à chaque début d'année scolaire et reste valable pour toute l'année scolaire. Toutefois, une modification du régime d'hébergement, limitée à 1 par trimestre et à raison de 2 maximum par année scolaire, est possible moyennant un préavis de 3 jours.

Compte tenu des modifications éventuelles d'emploi du temps dans les jours suivants la rentrée scolaire, les changements de catégorie/statut sont acceptés sans condition dans les 15 jours suivants la rentrée scolaire, 30 jours pour les internes.

Les commensaux sont tenus d'informer le service de gestion de leur présence dans les mêmes conditions que les élèves externes.

Dispositions spécifiques aux internats :

En cas de nombre insuffisant de places en internat, les critères suivants seront déterminants :

- la nécessité sociale
- l'éloignement géographique de la famille

Les élèves cumulant ces deux critères seront prioritaires. Dans le cas des élèves répondant à une seule de ces conditions, celle de la nécessité sociale sera favorisée.

Un état des lieux sera effectué à l'entrée et à la sortie de l'élève et validé par chaque partie. L'établissement pourra facturer aux familles le montant des réparations des préjudices constatés.

Article 6 : Remises de principe

Le montant de la remise de principe de restauration ou d'internat est fixé en fonction du nombre des enfants d'une même famille simultanément présents en qualité de pensionnaires ou demi-pensionnaires dans d'autres établissements d'enseignement secondaire public selon les textes en vigueur (modalités prévues par le décret 63-629 du 26 juin 1963 et la circulaire n°66-138 du 4 avril 1966 rappelées par la circulaire MEN-DEGESCO n°2009-100 du 17 août 2009) et tant qu'elle est compensée par l'Etat.

La remise de principe est fixée à :

- 20 % pour 3 enfants
- 30 % pour 4 enfants
- 40 % pour 5 enfants

Pour les internes, les remises de principe peuvent être déduites des frais facturés aux familles. Dans les autres cas, les remises de principe sont appliquées sous la forme de remboursements, à trimestre échu et au vu de la fréquentation réelle du restaurant par l'élève concerné. La fréquentation doit être alors supérieure à 60 % des jours d'ouverture du service de restauration pour la déclencher soit 87 jours pour les établissements ouverts 4 jours par semaine ou 105 jours pour ceux ouverts 5 jours par semaine.

Article 7 : Règles/principes de facturation

7.1 : Absences « non facturables »

- Stages obligatoires
- Séjours et sorties pédagogiques (sauf si le repas est organisé par l'établissement)
- Départ de l'établissement
- Absence motivée et justifiée par le représentant légal au moins 48 heures à l'avance
- Absence d'une journée pour maladie communiquée par le représentant légal avant 9 heures (justificatif à demander)
- Absence pour maladie dont la durée a été communiquée par le représentant légal le 1^{er} jour de l'absence
- Exclusion temporaire
- Absence de service de restauration
- Suspension des transports scolaires

- Annulation programmée des cours l'après-midi et permettant la sortie de l'élève sur demande du représentant légal, si possible, au moins 48 heures à l'avance

7.2 : Absences « facturables »

- Absence justifiée et pour maladie mais dont les délais de prévenance indiqués à l'article 7.1 n'ont pas été respectés
- Présence de l'élève le matin et absence non justifiée au service de restauration selon les critères de l'article 7.1
- Annulation de cours le jour même (ex. professeur malade)

7.3 : Cartes perdues et dégradées

En cas de perte ou de dégradation, l'établissement facturera 5 € aux usagers le dédommagement lié au remplacement de la carte.

En cas de rupture de stock en cours d'année, le collège aura à sa charge l'achat de nouvelles cartes.

7.4 : Remboursement de trop perçus

Sur demande, les remboursements des soldes créditeurs aux familles et aux commensaux sont effectués lorsque les élèves ne sont plus scolarisés dans l'établissement ou lorsque les élèves ou les commensaux renoncent à fréquenter le service de restauration et d'hébergement.

Article 8 : Les bénéficiaires de l'allocation départementale de scolarité

Il sera appliqué une minoration des tarifs tel qu'indiqué dans l'annexe tarifaire aux bénéficiaires de l'Allocation Départementale de Scolarité (ADS) sur l'ensemble de l'année scolaire.

Sa compensation financière peut être assurée par le Département conformément aux modalités votées par l'Assemblée départementale.

Article 9 : Les menus

Dans le cadre de sa compétence de restauration scolaire, le Département poursuit le travail d'amélioration de la qualité alimentaire des repas servis au travers du projet d'approvisionnement des collèges en produits de qualité issus des circuits courts (producteurs locaux et/ou biologiques).

L'objectif est tout à la fois nutritionnel et éducatif : il s'agit en effet d'offrir aux élèves des repas équilibrés et de leur proposer une éducation au goût et plus largement une éducation alimentaire.

De cet objectif général d'amélioration de la qualité de restauration découlent les objectifs opérationnels suivants:

- réaliser des menus en respectant les recommandations du Guide Etude Marché Public Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN). La réalisation des menus en respectant le tableau des fréquences recommandées est obligatoire depuis le 3 octobre 2011 ;
- mener des actions d'éducation au goût et participer aux actions de sensibilisation notamment pour faire augmenter la consommation de fruits et légumes aux collégiens, axe important du Plan National Nutrition Santé (PNNS).

9.1 : la composition

Un choix multiple sera proposé concernant chacune des composantes de base du repas.

9.2 : les Protocoles d'Accueil Individualisé (PAI)

Les élèves présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique sur prescription médicale peuvent bénéficier d'un PAI. Exceptionnellement et sous la responsabilité du chef d'établissement, ces élèves sont autorisés à apporter leurs propres aliments qui seront conservés dans un équipement de conservation hermétique et identifié (glacière, réfrigérateur....) permettant d'éviter tout contact avec les denrées de l'établissement afin de satisfaire au principe de traçabilité posé par les procédures HACCP.

Article 10 : Gaspillage alimentaire et prévention des déchets

Dans le cadre de son Plan de prévention des déchets, le Département développe des projets en vue de limiter le gaspillage alimentaire et développer le tri et le compostage dans les collèges samariens.

A cet effet, tous les établissements bénéficieront d'un accompagnement in situ afin de mettre en œuvre impérativement diverses mesures (formation des équipes de cuisine à la réduction du gaspillage alimentaire, généralisation des tables de tri, installation de stations de compostage) visant à diminuer la quantité de déchets produits par les restaurants scolaires.

Article 11 : Compléments et communication

Ce présent règlement doit être joint en annexe du règlement intérieur de l'établissement. Néanmoins, l'établissement peut prendre des dispositions complémentaires dès lors qu'elles ne sont pas en contradiction avec les règles définies par le Département.

Ces dispositions peuvent notamment concerner :

- les jours et horaires d'ouverture du service,
- les règles disciplinaires de fonctionnement du service,
- toute autre disposition nécessaire au bon fonctionnement.

Celles-ci sont soumises à l'approbation du Conseil d'administration et transmises dans les formes habituelles au Département.

Le collège transmettra au Département les informations et les données informatisées relatives au budget et au fonctionnement du Service de Restauration et d'Hébergement (nombre de repas servis, facturés, autres éléments complémentaires).

