

# Règlement Intérieur du Restaurant Scolaire

## **I Règles générales**

*Article préliminaire* - Le restaurant scolaire n'a pas un caractère obligatoire, il a pour objet d'assurer, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité, la restauration des enfants scolarisés.

Le restaurant scolaire de l'école primaire de Vals les Bains est situé à la cantine scolaire dans les locaux de l'école primaire. Il est ouvert aux élèves de l'école de primaire de Vals les Bains et aux enseignants et aux employés communaux concernés.

Le restaurant scolaire de l'école maternelle est situé dans l'enceinte de l'école maternelle. Il est ouvert aux élèves de l'école maternelle, aux enseignants et le cas échéant aux employés communaux concernés.

*Article 2* - Les menus de la semaine ainsi que le présent règlement et les notes de service sont transmises aux directeurs des écoles pour la gestion du restaurant scolaire. Les menus sont affichés à la porte des locaux de la cantine et en Mairie. Le cas échéant ils pourront être publiés sur le site internet vals-les-bains.com

## **II Heures d'ouverture du restaurant scolaire**

*Article 3*- Le restaurant scolaire fonctionne de 11h45 à 13h30.

Les horaires peuvent être modifiés par la Mairie afin d'assurer la bonne marche du restaurant scolaire et des établissements scolaires.

## **III Obligations du personnel**

*Article 4* - Les repas sont préparés par la cuisine centrale de Vals les Bains, les agents de service doivent signaler à la mairie, tout problème relatif aux quantités livrées par la cuisine centrale, compte tenu du nombre de rationnaires au repas du midi.

*Article 5*- Dans tout les cas, le personnel de service, placé sous l'autorité territoriale doit :

- Vérifier et maintenir la température à plus de 65°C jusqu'à l'assiette de l'enfant
- Dresser les tables et préparer les plats avant l'arrivée des enfants;
- Servir et aider les enfants pendant les repas;
- Après les repas, desservir, faire la vaisselle, ranger la salle qui doit être laissée dans un état parfait de propreté chaque soir suivant le plan de nettoyage.

Tous les restes doivent être rejetés à l'exception des fruits, fromages, yaourts qui peuvent être gardés jusqu'à la limite de consommation.

Le cas échéant, ces restes pourront être conservés dans un lieu en dehors du restaurant scolaire afin de réaliser du compost pour et par le service espaces verts.

