

Règlement intérieur du Restaurant Scolaire

I Règles générales

Article préliminaire – Généralités

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

Les menus de la semaine ainsi que le présent règlement et les notes de service sont transmis aux directeurs des écoles pour la gestion du restaurant scolaire. Les menus sont affichés à la porte des locaux de la cantine et publiés sur le site internet www.vals-les-bains.fr

II Heures d'ouverture du restaurant scolaire

Article 3 – Les horaires

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 – Préparation des repas

Les repas sont préparés par la cuisine centrale d'Aubenas. Les agents de service doivent signaler à la responsable du service restauration, ou à la mairie, tout problème relatif aux quantités prévues par la cuisine centrale, compte tenu du nombre de rationnaires au repas du midi.

Article 5 – Missions du personnel communal

Dans tous les cas, le personnel de service, placé sous l'autorité territoriale doit :

- Vérifier et maintenir la température à plus de 63°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 rejettés à l'exception des fruits, fromages, yaourts qui peuvent être gardés jusqu'à la limite de consommation.

