Mairie de Séez

PROTOCOLE DE FONCTIONNEMENT DES SERVICES PERISCOLAIRES :

LA RESTAURATION SCSOLAIRE

Délibération 2026-001-17 du conseil municipal du 27 février 2026

Sommaire

Prise en charge des élèves 2
- A l'école élémentaire 2
- A l'école maternelle 2

Pointage des élèves 2
- Les listes des élèves 2
- Pointage des élèves 2

Le service en salle
- Repas réservé = Priorité de service 3
- Absence de réservation de repas 3
- Absence d'inscription sur les listes 3
- Enseignant absent 3

Le repas 4
- Composition des repas 4
- Le repas sans viande 4
- Le repas individuel 5
- Les repas secours 5

Les livraisons des repas 5

Elève avec PAI 6
- Le PAI alimentaire 6
- Le PAI médical 6
- Renouvellement du PAI 6

Encadrement des enfants : L'autorité bienveillante 7
- Elève turbulent 7
- Elève insolent 7
- Elève agressif 7
- Conduite à tenir 7
- L'enfant des droits 8
- L'enfant a des devoirs 8
- Le refus de manger de l'enfant 8
- Pas de nourriture à l'extérieur du restaurant scolaire 8

Le chef d'équipe 9

Communication avec les familles et l'école 9

La restauration scolaire est ouverte à tous les enfants des cycles maternel et élémentaire.
Tous les élèves inscrits à l'école apparaissent dans les listes, que les prestations soient réservées ou non.

PRISE EN CHARGE DES ELEVES

La prise en charge des élèves est effective dès la récupération des enfants depuis leurs salles de classes.

A l'école élémentaire
Les enfants sont récupérés à **11h30**, 1 agent par classe. Chaque agent se présente devant la salle de classe dont il a la charge.
L'agent informe l'enseignant des enfants non-inscrits à la restauration scolaire qui ont été rajouté à la dernière minute.
Ensuite l'agent fait l'appel.

à l'école maternelle
Les enfants sont récupérés à **11h20**. Les enfants sont récupérés par un seul agent, la référente de la restauration scolaire/garderie matin et soir.
L'agent informe l'enseignant des enfants non-inscrits à la restauration scolaire qui ont été rajouté à la dernière minute.
Ensuite l'agent fait l'appel.

POINTAGE DES ELEVES

Le pointage des élèves est géré avec les tablettes.

Les listes des élèves

Les tablettes permettent la mise à disposition des listes d'élèves :

- Soit par ordre alphabétique
- Soit par classes
- Soit en fonction des régimes alimentaires

Elles permettent également de visualiser la fiche administrative de l'élève.

Pointage des élèves

Un click suffit pour enregistrer une présence même lorsque le repas de l'enfant n'est pas réservé.

ATTENTION : lorsqu'un élève est pointé présent, la prestation est automatiquement facturée. Aussi, il est demandé aux agents d'être particulièrement vigilant sur les enfants pointés présents.

Il est demandé à chaque équipe de désigner un référent pour la gestion de la tablette.

LE SERVICE EN SALLE

Le service en salle commence lorsque tous les enfants sont installés.

Il est demandé aux agents des restaurants scolaires d'identifier les élèves dont les repas ne sont pas réservés pour donner la priorité à ceux dont les repas sont réservés.

Repas réservés = *Priorité de service*
Un élève dont le repas est réservé est servi en priorité.

Absence de réservation de repas
Lorsqu'un élève ne figure pas dans la liste des repas réservés, l'enfant doit être mis en attente :

- L'enfant pourra bénéficier d'un repas normal uniquement lorsque les quantités disponibles le permettent
- A défaut, les agents donnent un repas individuel à l'élève
- Lorsque l'accueil des élèves de l'école est étalé sur plusieurs services, tout enfant dont le repas n'est pas réservé ne peut pas bénéficier automatiquement d'un repas normal, sauf :
    - Si l'enfant déjeune au dernier service
    - Et si la quantité des repas normaux disponibles le permet

NB : L'absence de réservation donne lieu à une pénalité financière pour la famille.

Absence d'inscription sur les listes
Un enfant est réputé non inscrit lorsqu'il est inconnu des services périscolaires. Il s'agit, notamment, des enfants des travailleurs saisonniers, des gens du voyage, qui ne sont pas régulièrement inscrits à l'école élémentaire et à l'école maternelle.
Lorsqu'un élève ne figure pas dans la liste des inscrits :

- L'enfant pourra bénéficier d'un repas normal uniquement lorsque les quantités disponibles le permettent
- A défaut, les agents donnent un repas individuel à l'élève
- Lorsque l'accueil des élèves de l'école est étalé sur plusieurs services, tout enfant dont le repas n'est pas réservé ne peut bénéficier d'un repas normal que lorsque ce dernier fait partie du groupe du dernier service et lorsque les quantités le permettent.

Il est demandé aux agents d'identifier les élèves non présents sur les listes dans un fichier mis à leur disposition à cet effet, afin que la gestionnaire en charge des services périscolaires puisse régulariser la situation auprès des parents et des fichiers informatiques.

ATTENTION : L'absence d'inscription à la restauration scolaire vaut pour absence de réservation, et donne lieu à une pénalité financière pour la famille.

Enseignant absent

Lorsqu'un Enseignant est absent, ***et qu'il n 'est pas remplacé***, les parents n'ont pas l'obligation de mettre leurs enfants à l'école, donc à la restauration scolaire.
Il est recommandé aux familles de prévenir les services périscolaires de la mairie lorsqu'elles ont prévu de garder leur enfant à la maison.

Toutefois, la commune a fait le choix de ne pas pénaliser financièrement les familles qui gardent leurs enfants à la maison sans annuler les repas réservés.

Pour les agents des services périscolaires, il faut simplement signaler l'absence de l'Enseignant en renseignant le formulaire « ENSEIGNANT ABSENT ».
Ce qui permet au service périscolaire de déduire les repas des enfants absents de la facturation des familles.

LE REPAS

L'objectif est de fournir aux enfants une alimentation équilibrée et variée. A ce titre la Commune a demandé au prestataire de veiller constamment :

- à l'équilibre alimentaire (par le respect des normes et recommandations, notamment le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et les recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire issues du GEM-RCN) ;

- à la qualité des denrées et des préparations culinaires (utilisation de produits frais, de fruits et légumes de saison, de produits issus de producteurs locaux, de produits biologiques, de produits labellisés etc.) ;

- à susciter la découverte du goût et le plaisir de manger (variété des produits, aspect et textures appétissantes, animations et menus à thème) ;

- à favoriser le développement durable, notamment par la valorisation des circuits courts et la réduction du gaspillage alimentaire ;

Composantes des repas

Les menus sont proposés sur la base de 5 composantes.

Il est précisé que le pain est pris chez un boulanger local.

Le menu sera composé :

- D'une entrée : crudités, cuidités, entrée de légumes secs et/ou d'autres féculents, entrées protidiques (œuf, poisson), préparations pâtissières salées, charcuteries... L'assaisonnement des entrées devra être fait maison ou les ingrédients devront être fournis par le titulaire pour être fait sur place par les agents communaux. Les sauces industrielles sont à proscrire. *Le même plat ne pourra être servi plus de deux fois dans la quinzaine.*

- D'un plat principal protidique et de sa garniture : Le plat principal est :
  - ❖ une base protidique : plat principal à base de viande, poisson, œuf, abats ; préparation pâtissière salée servie en plat principal (crêpe salée, friand, pizza, quiche, tourte etc....) ; charcuterie servie en plat principal (viande braisée, boudin noir, saucisses diverses etc....)
  - ❖ et sa garniture : légumes, légumes secs, pommes de terre, produits céréaliers ;

Une même recette ne peut être servie plus de deux fois dans la quinzaine.

- D'un fromage ou autre produit laitier : *L'appellation « fromage » s'entend type « camembert, emmental, comté etc.. ».*

- D'un dessert : fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, sorbet, dessert lacté,

Le repas sans viande

Il est proposé des repas sans viande, en alternative dans chaque menu comportant de la viande.

Le repas individuel

Intérêt

Il est utilisé pour donner à un élève lorsque ce dernier (voir absence de réservation de repas et absence d'inscription)

- N'a pas de repas réservé
- N'est pas inscrit à la restauration scolaire

Composition

- 1 entrée
- 1 plat principal (généralement une conserve)
- 1 dessert (généralement une compote)

Gestion des stocks

Le restaurant scolaire doit disposer d'un stock permanent de 15 repas individuels.

Une fiche de stock doit être tenue à jour pour suivre :

- L'évolution des consommations
- Les dates limites de consommation

Approvisionnement

L'achat des repas individuels est sous la responsabilité de la commune.

Les repas secours

Ils sont donnés aux élèves lorsque le prestataire n'a pas pu assurer la livraison des repas en cas de :

- De grève
- D'intempéries
- Tout autre motif ayant empêché la livraison des repas
- Ou lorsque la chaîne de froid est rompue

Approvisionnement

L'approvisionnement des repas secours est sous la responsabilité du prestataire.

Composition

Le prestataire a la liberté de proposer sa composition en respectant le nombre d'élément pour un repas équilibré.

LA LIVRAISON DES REPAS

La livraison des repas par le prestataire s'effectue tous les matins entre 9h30 et 10h30.

Les livraisons se font en présence d'un agent de la commune qui doit contrôler les quantités livrées et l'état des produits.

ELEVE AVEC UN PROJET D'ACCUEIL PERSONNALISE (PAI)

Le projet d'accueil individualisé définit les adaptations apportées à la scolarité de l'enfant ou de l'adolescent : régimes alimentaires, aménagements d'horaires, dispenses de certaines activités et activités de substitution.

Le PAI alimentaire

La famille doit signaler au service périscolaire de la mairie toute intolérance ou allergie alimentaire de l'enfant et obligatoirement mettre en place un PAI, établi par un médecin, et fournir le repas de l'enfant dans les conditions stipulées dans le protocole de mise en place du panier extérieur.

L'enfant ne devra être admis dans le restaurant scolaire qu'après réception par la mairie du PAI établi par le médecin.

PROJET PROTOCOLE DE MISE EN PLACE DU PANIER REPAS EXTERIEUR			
Document ou Matériel	**Dates**	**Etapes**	**Personnes responsables**
Prévoir un repas	Jour J - 1	Préparation des repas, conservation au réfrigérateur domestique à +3° et mis dans une barquette herùétique agréée "produits alimentaires", supportant la mise en température au micro-ondes et portant le nom, prénom et la classe de l'enfant	Parents
	Jour J matin	Mise des barquettes réfrigérées dans une glacière, identifiée au nom, prénom et classe de l'enfant + 2 plaques eutectiques minimum (freez pack) sortant du congélateur	Parents
		Dépôt de la glacière dans un lieu défini avec les agents de la restauration scolaire	Parents, Ecole, Personnel Restauration
AFFICHE dans l'office portant le nom, prénom, la classe et la photo d'identité de l'enfant bénéficiant d'un panier repas (dès la mise en place du protocole)	Jour J	Récupération de la glacière et mise des barquettes individuelles dans un sac étanche (type congélation) fermé	Personnel Restauration
	Jour J	Noter au marqueur sur le sac, le nom, prénom et la classe de l'enfant	Personnel Restauration
	Jour J	. Mettre le sac en armoire froide de stockage -toujours au même endroit, . Conserver la glacière dans un coin de l'office.	Personne Restauration
	Service	Sortir les plats de leurs sacs nominatifs	Personnel Restauration
Micro-ondes dans l'office du restaurant scolaire	Service	Remise en température du plat chaud NB: Nettoyer le micro-ondes avant le service, entre chaque plat réchauffé et après le service suivant la procédure jointe	Personnel Restauration
Plateau (même en service à table)	Service	Disposer Entrée et Dessert dans leur boîte d'origine identifiée à côté de l'assiette prévue pour l'enfant	Personnel Restauration
	Après consommation	Récipients rincés	Personnel Restauration
	Après le service	Retour de la glacière au lieu défini en début d'année scolaire	Personnel Restauration
	Soir	Récupération de la glacière par les parents ou enfants pour nettoyage complet et nouvelle mise en place pour le lendemain	Parents

Le PAI médical

La famille doit signaler au service périscolaire de la mairie tout problème de santé de l'enfant et obligatoirement mettre en place un PAI, établi par un médecin.

Le PAI médical est généralement géré par les enseignants sauf cas particulier.

Renouvellement du PAI

Le **PAI** est établi pour une année scolaire. Son renouvellement est nécessaire tous les ans, même s'il n'y a pas d'évolution de l'état de santé de l'enfant. Le **PAI** de l'année précédente reste toutefois valide jusqu'à son **renouvellement**, si aucun changement de l'état de santé de l'enfant n'est survenu.

Rangement des médicaments

Chaque agent doit avoir connaissance des PAI et connaître le lieu de rangement des médicaments.
Il est conseillé aux agents d'organiser les boîtes de rangement par service.
Pendant le temps périscolaire les PAI doivent être à portée de main des agents afin qu'ils y accèdent facilement en cas de besoin.

ENCADREMENT DES ENFANTS : L'AUTORITE BIENVEILLANTE

La pratique de la bienveillance maîtrisée est un support indispensable non seulement au bien-être de l'enfant, à son épanouissement, à son émancipation, à sa construction mentale mais également à l'efficience d'une autorité saine.

Lorsqu'on pense à un élève qui a des difficultés de comportement, on le définit comme celui qui ne suit pas les consignes, ne respecte pas les règles de vie de la classe ou de l'école, s'oppose, perturbe le fonctionnement du groupe, est impoli et est souvent impliqué dans des conflits avec ses pairs ou les adultes de l'école.

Plusieurs situations peuvent se présenter à l'agent, notamment :

Enfant turbulent

Il s'agit d'un enfant agité ou perturbateur et qui transgresse les règles.
L'élève perturbateur bavarde souvent, dérange le groupe, ne respecte pas les règles, chahute, attire l'attention de ses camarades, les distrait et les fait rire, faisant intentionnellement du bruit.

Enfant insolent

L'insolence est synonyme de remise en question du statut de l'autorité.
Le manque de respect se manifeste par des comportements remettant en cause l'autorité
Les comportements étiquetés sous le terme insolence sont notamment le fait de répondre aux adultes, de soupirer, de lever les yeux au ciel, de faire preuve d'indifférence aux demandes des adultes, d'utiliser l'ironie, de "provoquer"/ "chercher" les adultes.

Enfant agressif

Un élève agressif exprime de l'hostilité par un comportement excessif :

- Il frappe et pousse les autres.
- Il détruit les biens et le matériel.
- Il s'oppose aux encadrants et aux autres.
- Il se met facilement en colère
- Agressivité verbale

Conduite à tenir

Il faut privilégier dans un premier temps un échange avec l'enfant en exerçant une autorité bienveillante qui respecte les enfants et leur donne un cadre pour bien se comporter par des attitudes simples, notamment :

- Rappeler ce qui a été convenu à l'avance avant d'appliquer
- Expliquer ses décisions, sans noyer l'enfant sous un flot de paroles
- Lorsqu'une règle est connue, pas besoin de revenir sur sa justification
- Se focaliser sur ce qui est permis plutôt que ce qui est interdit
- Souligner le fait que tout le monde a des règles à respecter, y compris les adultes

Lorsque cette action s'avère infructueuse, il est demandé aux agents de prévenir le responsable de service qui décide de l'attitude à tenir avec l'élève, notamment :

- Isoler l'enfant
- Contacter les parents

Cependant, si l'urgence de la situation implique de prendre une décision immédiate quant au comportement de l'enfant, l'agent devra suivre la procédure énoncée ci-dessus en prévenant le responsable de service.

En cas de récidive, l'enfant peut être exclu de la restauration scolaire sur décision du Maire après en avoir parlé avec les parents.

L'enfant a des droits

Être respecté, s'exprimer, être écouté par ses camarades et le personnel d'encadrement,
Signaler au responsable un souci, une inquiétude,

- Être protégé contre les agressions des autres enfants (bousculades, moqueries, menaces...),
- Prendre son repas dans de bonnes conditions, une ambiance détendue, chaleureuse et attentive.

L'enfant a des devoirs

Respecter les règles élémentaires de politesse (bonjour, s'il vous plaît, merci...),

- Respecter les autres enfants et le personnel de restauration,
- Respecter les règles en vigueur et les consignes : ne pas crier, ne pas se bousculer entre camarades, rentrer et sortir du restaurant en bon ordre,
- Respecter la nourriture et goûter à tous les aliments,
- Respecter le matériel et les locaux,
- Respecter les consignes d'interdiction de jeux pendant le repas.

Le refus de manger de l'enfant

L'agent propose à l'enfant de goûter

- Soit l'élève accepte de goûter et ne veut toujours pas manger, l'agent n'insiste pas
- Soit l'élève accepte de goûter et demande à être servi
- Soit l'élève refuse de goûter, l'agent n'insiste pas

IMPORTANT :

- Si l'enfant ne mange pas, le refus doit venir de ce dernier
- L'agent ne doit en aucun cas forcer un enfant à manger
- L'agent n'a pas à faire de commentaire ou de remarque désobligeante envers un enfant qui refuse de manger.
- Le responsable doit en être informé pour prévenir les parents.

Pas de nourriture à l'extérieur du restaurant scolaire

Il est rappelé aux agents qu'il est interdit que la nourriture sorte du restaurant scolaire.

Cette interdiction s'applique aussi bien aux élèves qu'aux agents.

Lorsqu'un élève est suspecté de sortir de la nourriture du restaurant scolaire.
L'agent doit aviser son Responsable hiérarchique. Ce dernier intervient dans les restaurants scolaires auprès de l'enfant.

LE CHEF D'EQUIPE

Le chef d'équipe coordonne le travail de ses collègues agents également appelés des équipiers.
Il connaît parfaitement le fonctionnement de la restauration scolaire et du site sur lequel il est affecté (du mode de préparation des plats et d'assemblage des produits, au service en salle).
Le chef d'équipe participe activement au service, gère son équipe et joue également un rôle d'intermédiaire entre le responsable hiérarchique direct et les équipiers.
Il assure également l'accueil des nouveaux équipiers.

COMMUNICATION AVEC LES FAMILLES ET L'ECOLE

Devoirs du fonctionnaire applicables sur le poste (Loi du 13/07/1983)

L'obligation de discrétion professionnelle et de respect du secret professionnel : Le fonctionnaire ne doit pas divulguer des informations ou des documents dont il a eu connaissance à l'occasion de ses fonctions, sous peine de sanctions disciplinaires ou pénales selon le cas.

Obligation de réserve : Tout agent public, quel que soit son rang dans la hiérarchie doit faire preuve de réserve et de mesure dans l'expression écrite et orale de ses opinions personnelles à l'égard des administrés et des autres agents publics. La liberté d'opinion est reconnue aux agents publics. Cette obligation de réserve ne concerne donc pas le contenu des opinions mais leur mode d'expression.
L'obligation de réserve s'applique à tous les agents publics durant leur temps de service, mais aussi hors de leur temps de service.

Tout agent qui échange avec les familles sur son travail engage sa responsabilité et non celle de la mairie de SEEZ.
Par ailleurs, la collectivité se réserve le droit d'engager toute procédure à l'égard de l'agent qui ne respecterait pas cette disposition de la loi.

Le Maire,
Lionel ARPIN.

