

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA SEINE-MARITIME

RÈGLEMENT DÉPARTEMENTAL DES SERVICES DE
RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT EN COLLÈGE

Adopté par délibération n° 4.2 du Conseil départemental du 12 octobre 2023



La loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, a confié aux départements de nouvelles missions, dont la restauration scolaire et l'hébergement. L'article L213-2 du code de l'Éducation précise que *"le Département assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges dont il a la charge"*. (Annexe 1).

Le Département de Seine-Maritime souhaite offrir aux collégiens, ainsi qu'aux autres usagers des établissements, une restauration scolaire de qualité. Ce service constitue un service public facultatif des Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPL) dont la gestion courante reste déléguée à chaque collège. Une convention d'objectifs et de moyens précise les relations entre le Département et les EPL et le maintien de la délégation aux collèges publics de la gestion des services d'hébergement à savoir la demi-pension et l'internat.

Le présent règlement définit les conditions et les modalités de fonctionnement du service de restauration scolaire des collèges publics de Seine-Maritime. Il prévaut sur tout autre règlement établi par le collège pour son service de restauration notamment en cas de dispositions contradictoires. Il pourra être amendé et / ou complété en fonction des actualités départementales et nationales. À ce titre, il sera assuré un suivi particulier de l'application de la loi "pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous", dite EGalim.

SOMMAIRE

Préambule

Article 1. Les principes généraux

- 1.1. La restauration, une compétence départementale
- 1.2. Loi alimentation et mission éducative
- 1.3. La démarche Agrilocal 76
- 1.4. Lutte contre le gaspillage alimentaire
- 1.5. Conventions de dons alimentaires auprès d'organisations caritatives

Article 2. Les usagers du Service de Restauration

- 2.1. Les élèves
- 2.2. Les commensaux
- 2.3. Les hébergés
- 2.4. Les hôtes de passage

Article 3. Le fonctionnement

- 3.1. Principes de fonctionnement
- 3.2. Menus et obligations nutritionnelles
- 3.3. Hygiène et prélèvements bactériologiques
- 3.4. Plan de Maitrise Sanitaire
- 3.5. Entretien des installations

Article 4. Les accès

- 4.1. Capacité d'accueil
- 4.2. Accueil spécifique

Article 5. Les modalités d'inscription

Article 6. La tarification

Article 7. Les remises d'ordre

- 7.1. La remise d'ordre accordée de plein droit
- 7.2. La remise d'ordre accordée sous conditions
- 7.3. Calcul de la remise d'ordre

Article 8. L'aide à la restauration scolaire

Article 9. La facturation

- 9.1.1. Le repas à l'unité
- 9.1.2. Les forfaits
- 9.1.3. Règlement des Commensaux
- 9.1.4. Règlement des hôtes de passage :
- 9.2. Moyens et délais de paiement

Article 10. Règles et discipline

Article 11. Mention des obligations CNIL

Article 1. Les principes généraux

1.1. La restauration, une compétence départementale

Le service de restauration scolaire est un service public facultatif destiné à assurer la restauration des élèves des collèges publics pour le déjeuner, le petit-déjeuner ainsi que le dîner des élèves internes.

Le règlement départemental s'applique à l'ensemble des collèges publics et se substitue aux règlements internes de demi-pension et d'internat adoptés dans chaque établissement scolaire. Il ne remplace pas le règlement intérieur du collège, il vient le compléter.

Ce service public répond aux principes de continuité, d'égalité d'accès, d'adaptation, de neutralité et de laïcité.

Tout usager du service de restauration scolaire, à l'exception des hôtes de passage, doit prendre connaissance du règlement départemental.

L'offre de restauration n'étant pas une obligation, toute infraction aux règles de bonne tenue et de discipline commise par les usagers pourra être sanctionnée par le biais du règlement intérieur de l'établissement.

1.2. Loi alimentation et mission éducative

Le Département de la Seine Maritime souhaite offrir aux collégiens, ainsi qu'aux autres usagers de ses établissements, une restauration scolaire de qualité. À travers le Projet Alimentaire Territorial, voté le 10 décembre 2020, le Département de la Seine-Maritime a pour objectif d'apporter des produits issus de l'agriculture locale dans les restaurants collectifs dont il est en charge.

La volonté départementale dans le domaine de la restauration scolaire dans les collèges rejoint les mesures de la loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, durable et accessible à tous », dite EGalim.

Il s'agit d'atteindre l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité (en valeur d'achat HT), dont au moins 20 % de produits biologiques dans les restaurants scolaires.

#EGalim

en quelques mots

Les mesures pour la restauration collective

- 1** 50 % d'achat de produits de qualité et durables
- 2** La diversification des sources de protéines
- 3** La substitution des plastiques
- 4** La lutte contre le gaspillage et les dons alimentaires
- 5** Obligation d'affichage > ma-cantine.beta.gouv.fr

Les produits qui entrent dans les 50 %

en valeur d'achat HT de produits alimentaires par année civile

→ BIO
au moins 20 %

→ Les signes officiels de qualité
ainsi que les produits fermiers

→ Issus d'exploitation à haute valeur environnementale
(jusqu'au 31/12/29, les produits issus d'une exploitation de certification environnementale de niveau 2)

→ Issus de pêches durables

→ Région ultra-périphérique

→ Issus du commerce équitable

→ Les labels équivalents
aux produits bénéficiant de signes, mentions, écolabels ou certifications

→ Aquis selon les modalités
prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie

→ Issus du Projet Alimentaire Territorial

Le service de restauration scolaire contribue à la qualité de vie et à la santé de tous les usagers au sein de l'établissement et particulièrement des élèves. C'est pourquoi le collège doit être un lieu d'éducation au goût et à la nutrition. Il participe à la mission éducative du collège.

L'amélioration de la qualité des repas, conformément au Programme National de Nutrition Santé (PNNS 4 – 2019/2023) met l'accent sur la nécessité, de diversifier les aliments.

Le Chef d'établissement devra transmettre à la Direction des collèges au Département un rapport annuel d'activités qui comprendra notamment le nombre de demi-pensionnaires, d'internes et commensaux, le nombre annuel de repas servis, le détail des achats de denrées alimentaires réalisés. Ce détail des achats devra mettre en exergue les volumes de produits issus des filières courtes, locales, issues de l'agriculture biologique et de qualité afin notamment de mesurer l'atteinte de l'objectif de la loi EGalim et du Plan d'Alimentation Territorial. Ce rapport annuel d'activités est obligatoire à compter du 1^{er} janvier 2023

À ce titre, l'outil « Ma Cantine » est une application informatique, développée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation destinée à accompagner le service Intendance des établissements scolaires, dans l'application de la loi EGalim afin de connaître précisément les volumes d'achats en matière de circuits courts et de produits BIO.

Enfin, **depuis le 1^{er} novembre 2019**, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer, **au moins une fois par semaine, un menu dit "végétarien"**, c'est à dire composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers. Ce menu végétarien peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien.

La diversification des protéines permet de faire des économies qui peuvent être réinvesties dans l'achat de produits de qualité.

1.3. La démarche Agrilocal 76

Afin de répondre au cadre réglementaire et notamment à la loi EGALIM, le recours à des produits issus de circuits courts et locaux, de filières équitables ou biologiques, devra être privilégié, dans la mesure du possible.

Le Département a mis en place la plate-forme Agrilocal76; elle s'adresse aux acheteurs de la restauration collective du Département qui souhaitent réaliser tout ou partie de leur approvisionnement à partir de produits locaux.

L'utilisation de la plate-forme est gratuite, elle permet la mise en relation simple, directe et instantanée entre fournisseurs locaux et acheteurs publics ayant une mission de restauration collective. Simple et efficace, Agrilocal part du besoin de l'acheteur en lui offrant une photographie instantanée des fournisseurs de proximité et de la disponibilité de leurs produits.

L'outil simplifie la commande publique, dans le strict respect du Code de la commande publique. Pour les agriculteurs et les artisans, Agrilocal apporte une solution nouvelle et de nouveaux débouchés.

Le service Agrilocal est gratuit pour les fournisseurs et les acheteurs, notamment les collègues. Son utilisation nécessite une simple inscription, pour l'acheteur comme pour le producteur. Respectueux du Code de la commande publique, Agrilocal garantit un accès de tous les fournisseurs à la commande publique.

Agrilocal encourage l'approvisionnement des établissements en produits locaux, dans le respect de l'environnement. Chaque producteur est géolocalisé et dispose d'un espace personnel pour présenter son entreprise et mettre en valeur ses produits.

1.4. Lutte contre le gaspillage alimentaire :

La restauration collective en collège sert chaque année 6 millions de repas. *« L'analyse menée par l'ADEME permet d'identifier la quantité de nourriture gaspillée qui s'échelonne de 100 à 170g par personne et par repas selon les différents types d'établissements, ce qui correspond à près de 44 kilos jetés en moyenne par service dans un établissement scolaire »*. Sources ADEME 2018.

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire du 10 février 2020 (loi AGEC) introduit une série de mesures en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi se fixe comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025.

L'ambition de la loi est aussi une meilleure gestion des stocks afin de limiter le gaspillage qui en découle : la date limite de consommation, la date de durabilité minimale et le numéro de lot devront être intégrés dans les codifications des produits.

La loi prévoit également la création d'un label national « anti-gaspillage alimentaire » pour valoriser les initiatives.

En améliorant leur gestion des déchets alimentaires, les collèges réduisent l'impact environnemental de leur activité et réalisent des économies susceptibles d'améliorer la qualité des produits servis.

Les collèges s'engagent à actionner les leviers suivants, à chaque étape du service de restauration, en vue de favoriser la « chasse » au gaspillage alimentaire :

- Travailler sur les produits et les recettes ;
- Adapter le contenant au contenu ;
- Servir le plat principal en quantité adaptée, en laissant la possibilité aux enfants d'accéder à une ration complémentaire en fin de service ;
- Veiller à la communication entre l'équipe de direction / la vie scolaire et la cuisine, afin d'adapter les quantités à préparer ;
- Étudier le retour des plateaux à la desserte afin d'en tirer les enseignements pour les repas suivants ;
- Sensibiliser, par des actions pédagogiques et ludiques, les élèves aux enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire et de la réduction des déchets.
- S'engager à mettre en place des actions visant à réduire leur production de déchets en portant, notamment, une attention particulière aux emballages et aux conditionnements, ainsi qu'à leur recyclage par le tri sélectif. Cet engagement devra être mesuré.

1.5. Conventions de dons alimentaires auprès d'organisations caritatives :

L'ordonnance du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, prise en application de la loi EGAlim oblige les opérateurs de la restauration collective, préparant plus de 3 000 repas par jour, à proposer une convention¹ aux associations habilitées² d'aide alimentaire pour le don de denrées consommables et non vendues. Elle permet également de conventionner même si le nombre de repas est inférieur.

¹ Convention type en annexe 1

² <https://soliguide.fr/fr>

Le constat qui est souvent fait dans les restaurations collectives c'est que malgré un objectif « ambitieux » d'un pourcentage faible de commandes en trop par jour, ceux-ci disposent régulièrement de denrées non utilisées.

Dans cet objectif commun, Il est proposé aux collèges de contractualiser avec des associations caritatives afin de contribuer à la réduction du Gaspillage alimentaire.

Article 2. Les usagers du Service de Restauration

Ont accès au service de restauration les usagers suivants :

2.1. Les élèves

- Inscrits dans l'établissement comme demi-pensionnaires, internes ou externes.
- Temporairement affectés dans l'établissement quel que soit le motif de leur présence.

2.2. Les commensaux

- Personnels de l'État ou du Département ou Membres de la Communauté Éducative, titulaires, stagiaires ou contractuels affectés dans l'établissement à temps plein ou partiel, à titre temporaire ou permanent.
- Personnels de l'État ou du Département non affectés au collège mais qui interviennent de manière régulière dans l'établissement dans le cadre de l'exercice de leurs fonctions.

2.3. Les hébergés

Les élèves et les personnels d'autres structures accueillis dans le cadre d'une convention signée avec l'établissement d'accueil et le Département.

2.4. Les hôtes de passage

Ont le statut d'hôtes de passage :

- Les personnels de l'Éducation nationale ou du Département prenant leur repas exceptionnellement au collège en raison de leur activité professionnelle ou assistant à une formation se déroulant dans le collège.
- Les personnes extérieures au collège invitées par le chef d'établissement, les autorités académiques ou le Département avec l'accord du chef d'établissement dans le cadre d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement (membres du conseil

d'administration, représentants des organisations de parents d'élèves, formateurs, animateurs, prestataires...)

Article 3. Le fonctionnement

Les usagers du service de restauration doivent respecter les conditions précisées dans le présent règlement départemental. Celui-ci peut faire l'objet de modifications à l'initiative du Département. La restauration scolaire doit tendre à garantir aux élèves un temps de repas d'au moins 30 minutes.

3.1. Principes de fonctionnement

Le service de restauration fonctionne selon les modalités arrêtées par le Département sur 4 ou 5 jours durant la période de présence des élèves. Le calendrier est fixé par arrêté ministériel de l'éducation nationale. Le service de restauration fonctionne donc du premier jour jusqu'au dernier jour ouvré de l'année scolaire.

Les horaires de fonctionnement du service de restauration sont fixés par chaque établissement dans son règlement intérieur. Cependant le restaurant scolaire est ouvert sur une plage horaire maximale de 11h00 à 14h pour la demi-pension ; et 18h45 à 20h00 pour les internes. Par ailleurs, si l'établissement dispose d'une table de tri, les élèves sont appelés à trier leurs déchets et débarrasser la vaisselle de leur plateau.

3.2. Menus et obligations nutritionnelles

Les menus sont élaborés par le chef de cuisine en concertation avec l'Adjoint-Gestionnaire et en tenant compte des orientations et de la politique alimentaire du Département. Ils sont présentés pour avis à la commission des menus le cas échéant et transmis à la Direction des Collèges et de l'Éducation qui s'assure du respect des objectifs fixés.

Les menus doivent être conformes au Programme National Nutrition Santé et au Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition, dit GEMRCN. Ces prescriptions imposent la consommation de fruits et légumes, la variété des féculents, les aliments riches en fer et acide gras, veillent à un apport suffisant en produits laitiers, limitent les lipides, les sucres ajoutés et le sel.

Le dispositif législatif repose sur l'arrêté et décret du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire.

Les déjeuners et les dîners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement :

- 1 entrée,
- 1 plat principal,
- 1 garniture,
- 1 produit laitier,
- 1 dessert.

Les menus doivent par ailleurs comporter obligatoirement et au minimum 3 entrées différentes, 2 plats de résistance au choix avec deux garnitures, 2 produits laitiers de même catégorie ainsi que 3 desserts au choix dont un fruit. Les petits déjeuners des élèves internes comprendront obligatoirement 1 boisson (chaude ou froide), 1 produit laitier, 1 produit céréalier (Pain, biscotte, céréale, riz, ...), 1 fruit (cru, cuit, jus de fruits, ...). À cela peut s'ajouter, 1 élément lipidique (beurre...), 1 élément sucré, 1 élément protidique.

Les menus devront respecter la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable dite loi EGALIM préconisant 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.

La fréquence de présentation des plats a pour objectifs :

- la consommation suffisante de fruits et de légumes, sources de vitamines, minéraux, oligo-éléments et fibres,
- la variété des féculents, sources de glucides complexes et fibres,
- la quantité limitée des matières grasses utilisées et leur nécessaire variété pour équilibrer les apports en acides gras et vitamines,
- la place des poissons gras, sources d'acides gras essentiels (oméga 3),
- la quantité limitée d'aliments contenant du sucre ajouté,
- la consommation suffisante de bœuf, veau, agneau et abats de boucherie, viandes, sources de fer bien assimilé par l'organisme,
- la consommation suffisante de produits laitiers (dont fromages) variés, principales sources de calcium,
- les apports contrôlés en sel, vecteur de sodium.

Les **critères associés** aux fréquences du tableau répondent aux objectifs nutritionnels précédemment cités, de la manière suivante :

Objectifs nutritionnels	Critères	Fréquences
Consommation suffisante de fruits et légumes	Crudités de légumes ou de fruits (entrées ou garnitures contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits)	10/20 mini
	Légumes cuits autres que secs (garnitures contenant au moins 50 % de légumes)	10/20
	Desserts de fruits crus (100 % fruits crus, sans sucre ajouté)	8/20 mini
Variété des féculents	Légumes secs, pommes de terre ou céréales (garnitures en contenant au moins 50 %)	10/20
Quantité limitée des matières grasses	Entrées constituées de produits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi
	Produits à frire ou pré-frits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi
	Plats protidiques contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines ($P/L \leq 1$)	2/20 maxi
	Desserts constitués de produits à teneur en matières grasses > 15 %	3/20 maxi
Place des poissons et consommation suffisante de viandes sources de fer	Poissons ou préparations d'au moins 70 % de poissons et contenant au moins 2 fois plus de protéines que de matières grasses ($P/L \geq 2$)	4/20 mini
	Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, et abats de boucherie	4/20 mini
	Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf	3/20 maxi
Quantité limitée des sucres ajoutés	Desserts contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion et contenant moins de 15 % de matières grasses	4/20 maxi
Consommation suffisante de produits laitiers variés	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	8/20 mini
	Fromages contenant entre 100 mg et 150 mg de calcium par portion	4/20 mini
	Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion)	6/20 mini

Le contrôle du respect des fréquences se fait sur la base minimale de 20 repas successifs.

Il conviendra d'intégrer au tableau des fréquences ci-dessus la mise à jour intégrant un complément de la fiche plat protidique de 2015 pour une diversification des sources de protéines en restauration collective³.

Nouveau tableau de fréquence présentant les différentes composantes protidiques : Critères	Fréquences
Critères qui s'appliquent aux plats à base de viande ou de poisson	
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L ≥ 2	4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie	4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour une portion de viande, de poisson	3/20 maxi
Critères s'appliquant aux plats végétariens (actualisation 2019)	
Composantes ou plats complets associant céréales et légumineuses *	4/20**
Composantes ou plats complets associant œuf et/ou produit laitier	
Composantes ou plats complets associant céréales et/ou pommes de terre et/ou légumineuses + œuf et/ou produit laitier	
Composantes ou plats complets à base de soja	
Critères qui s'appliquent à tous les plats protidiques	
Produits à frire ou pré-frits à + de 15% de lipides	4/20 maxi
Plats protidiques ayant un P/L ≤ 1	2/20 maxi

**il convient dans ce cas de respecter la complémentarité des acides aminés*

***il faut lire cette fréquence en prenant en compte les objectifs de l'article. L. 230-5-6 de la loi EGALIM*

Le conseil national de la restauration collective recommande, dans l'attente des nouvelles recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité pour les enfants et les adolescents :

³ Voir l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les plats végétariens qui ne sont pas à base d'œufs ne rentrent pas dans la catégorie « préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf, contenant moins de 70 % de ces produits

- De maintenir la fréquence de service des 4 plats de viande non hachée de boucherie et des 4 services de poisson sur 20 menus successifs.
- De proposer pour la composante protidique une densité en protéines d'au moins 10g/100g et pour le plat complet (type lasagne végétarienne...) une densité en protéines d'au moins 5g/100g afin de maintenir des apports en protéines satisfaisants. Et de choisir des recettes variées avec un P/L>1.
- De proposer des entrées et /ou desserts qui complètent les apports en protéines (œufs, légumes secs, céréales, produits laitiers).

Par ailleurs, les services de restauration s'assurent que :

- l'eau est à disposition sans restriction,
- le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats,
- le pain est disponible en libre accès.

La vérification de la conformité de ces exigences nutritionnelles est réalisée sur la base de la vérification de la qualité nutritionnelle des repas sur 20 menus successifs.

En particulier :

- Contrôles des menus : date et dénomination précise du plat. Ils doivent indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf.
- Contrôles des fréquences : utilisation de la grille et notamment vérification de la pertinence des choix.
- Contrôles portant sur la déclaration de la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, sésame, moutarde, sulfites, lupin, mollusques), rendre cela lisible (en gras, souligné ou italique) et cela concerne aussi bien les produits préemballés que ceux qui ne le sont pas. Les étiquetages « de précaution » (traces éventuelles) sont à limiter.

Le tableau des fréquences relatives aux plats servis devra correspondre aux fréquences recommandées (minimales ou maximales).

L'objectif poursuivi par le Département est bien de proposer aux équipes de restauration des outils d'amélioration des pratiques liées à l'alimentation et à la nutrition dans les collèges.

À ce titre, un plan de formation à destination des chefs et adjoints de cuisine est mis en place afin de satisfaire à ces exigences.

Les menus sont en adéquation avec les matériels présents sur le site de production.

Le menu devra être porté à la connaissance de tous notamment par affichage et via l'ENT (Espace Numérique de Travail) du collège en veillant à une présentation visuelle des produits EGAlim ou locaux⁴.

En cas d'absence prolongée du chef de cuisine et/ou éventuellement de son adjoint, dans la situation où l'établissement est dans l'incapacité de servir un repas aux élèves, la fourniture exceptionnelle de repas de substitution peut être envisagée. L'adhésion à un groupement de commande est proposée par le Département à ce sujet.

3.3. Hygiène et prélèvements bactériologiques

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, il est interdit d'introduire des aliments ou des boissons au sein du service restauration, sauf conditions particulières notamment celles liées au projet d'accueil individualisé (PAI) (voir article 4.2.). En dehors de cette disposition, aucune dérogation n'est admise.

De même, toute denrée doit être consommée sur place, sauf prestation spécifique destinée aux sorties scolaires conformément à la procédure N°66 page 205 du guide PMS.

La Direction des Collèges et de l'Éducation fait procéder à des prélèvements bactériologiques des denrées, surfaces et de qualité de l'eau par le Laboratoire d'Analyse Départemental 76.

Les résultats sont adressés au chef d'établissement pour lui permettre de procéder aux mesures correctives.

3.4 Plan de Maitrise Sanitaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), fiche 4.4 du guide pratique annexé à la COM 2020-2024, décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions.

Il se formalise par une documentation interne réalisée par les services de la Direction des Collèges et de l'Éducation qui s'appuie sur les éléments nécessaires à sa mise en place et aux preuves de son application :

⁴ Voir annexe 2 en exemple

Il se décline de la manière suivante :

Chapitre 1 – Les bonnes pratiques d'hygiène

Chapitre 2 - L'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques

Chapitre 3 - La traçabilité et la non-conformité des produits

Chapitre 4 - Les modèles, les procédures et les fiches d'enregistrement reproductibles

Chapitre 5 - Les textes réglementaires

Chaque établissement dispose de son propre PMS. Le Département développe les formations de sensibilisation à la mise en œuvre et au suivi du PMS, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité alimentaire au profit des agents exerçant au sein du service de restauration.

3.5 Entretien des installations

Les établissements ont la charge de :

- Souscrire des contrats de maintenance sur les équipements de cuisine suivant :
Chambre froide ou armoire froide positive et négative, cellule de refroidissement rapide, éléments de cuisson, Lave-vaisselle, lave batterie, adoucisseur individuel
- Rester vigilant sur la durée de fonctionnement des hottes en cuisine. En effet, ces équipements engendrent une forte déperdition et donc une compensation par le système de chauffage,
- Entretien de la restauration :
 - Un plan de nettoyage doit être affiché, appliqué, suivi et conforme au plan de maîtrise sanitaire

Les équipements de la cuisine doivent être utilisés en appliquant toutes les préconisations du constructeur.

Article 4. Accès

4.1. Capacité d'accueil

La priorité d'accueil dans le restaurant scolaire doit être donnée aux élèves de l'établissement. Néanmoins, si la capacité d'accueil le permet, le service peut accueillir les commensaux, les hébergés et les hôtes de passage.

La capacité d'accueil du service de restauration scolaire, définie par le Département, s'apprécie en fonction des règles d'hygiène et de sécurité, de la capacité de production, des moyens en

personnel, du mode de distribution, du nombre de places assises, du taux de rotation et de la gestion de l'accès. Un établissement confronté à un problème de fonctionnement du service de restauration pour des raisons de capacité d'accueil devra en informer le service du Département en charge de la restauration scolaire (Direction des Collèges et de l'Éducation).

4.2. Accueil spécifique

L'article L. 111-1 du Code de l'éducation dispose que le système éducatif veille à la scolarisation inclusive de tous les enfants sans aucune distinction. Le service de restauration accueille les élèves dans le respect des préconisations établies dans le cadre du projet personnalisé de scolarisation.

Élèves bénéficiaires d'un projet d'accueil individualisé (PAI) : Les demandes des familles concernant le recours à un PAI en matière de restauration doivent se faire auprès du Chef d'établissement, par écrit, accompagnées d'un certificat médical précisant la nature des évictions alimentaires ou les régimes préconisés. Le projet d'accueil individualisé (PAI), établi par un médecin et porté à la connaissance de l'infirmière scolaire, est un document formalisé qui organise, dans le respect des compétences de chacun et compte tenu des besoins thérapeutiques de l'enfant, les modalités particulières d'accueil. Lors de la mise en place de ce PAI celles-ci sont étudiées de manière partenariale avec le chef de cuisine de l'établissement dans l'intérêt de l'enfant et de chacun des intervenants. Le chef d'établissement est responsable de l'application du PAI.

Les modalités d'accueil au restaurant scolaire :

L'établissement devra se référer aux modalités d'accueil définies par le Département pour formaliser le PAI (voir PMS - page 75). En l'absence de PAI ou dans l'attente de sa signature par l'ensemble des parties concernées par son application, l'élève peut temporairement ne pas être admis au service de restauration. Le PAI est lié à la pathologie ou trouble constaté pendant l'année scolaire. Il peut donc être établi pour une période allant de quelques jours à une année scolaire. Il peut être reconduit d'une année sur l'autre. Dans ce cas, la famille doit effectuer une demande de renouvellement auprès du Chef d'établissement.

Il est souhaitable que l'enfant puisse prendre son repas avec ses pairs en évitant autant que possible toute stigmatisation ou exclusion et en développant son autonomie. Le panier repas n'est donc pas la première solution à envisager et il doit répondre à des conditions strictes de mise en œuvre. Il convient que tout enfant ayant un régime alimentaire particulier défini dans le

projet d'accueil individualisé, puisse profiter des services de restauration collective. Les mesures sur la restauration collective et relevant du PAI ne concernent que les enfants ayant une allergie ou une intolérance alimentaire médicalement avérée nécessitant un régime alimentaire pour raisons médicales spécifiques. Le PAI n'est pas destiné à être utilisé pour permettre un régime alimentaire lié à des choix familiaux.

Dans un objectif éducatif, chaque enfant doit pouvoir développer ses capacités à choisir ses aliments. Pour lui permettre de respecter les évictions alimentaires, il s'appuiera sur l'affichage obligatoire des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.

Enfin, l'établissement ne peut pas être tenu responsable d'un incident dans l'hypothèse où l'allergie n'a pas été déclarée au préalable, par un PAI, au chef d'établissement.

Article 5. Les modalités d'inscription

L'inscription au restaurant scolaire est faite par le responsable légal de l'élève, par écrit, au même moment que l'inscription au sein de l'établissement en choisissant le statut parmi les statuts ci-dessous :

- Externe ;
- Demi-pensionnaire (forfait complet 4 ou 5 jours);
- Interne (le cas échéant) ;

Le choix du statut s'effectue pour l'année scolaire.

Toute demande de changement de régime doit être motivée et exposée par le représentant légal par écrit ou numériquement par courriel au chef d'établissement avant la fin du trimestre en cours pour le trimestre suivant. Ce changement n'est néanmoins possible qu'après accord formulé par écrit ou numériquement par le chef d'établissement.

Des élèves non-inscrits comme demi-pensionnaires peuvent être admis, sur demande, au service de restauration.

Article 6. La tarification

L'article R531-52 du code de l'éducation, relatif au prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public, précise qu'il appartient à la collectivité territoriale de fixer les prix de la restauration scolaire fournie aux élèves des établissements dont elle a la charge.

Les tarifs de la demi-pension et de la prestation des différentes catégories d'usagers du service sont définis annuellement (année civile).

Les tarifs des repas sont fixés annuellement par délibération du Conseil départemental, et sont présentés en Conseil d'Administration pour information.

Les typologies de tarifs journaliers sont les suivants :

Élèves		Autres tarifs élèves	Forfait Internat**	Commensaux par catégorie			Hôtes de passage
Forfait 4 jours	Forfait 5 jours	Externe dont UEE*		C	B	A	

*Unité d'enseignement externalisée

**Le tarif journalier de l'internat comprend la nuitée et l'ensemble des repas de la journée (petit déjeuner, repas du midi, goûter et repas du soir).

Pour un commensal nouvellement recruté, l'arrêté mentionnant la catégorie est un justificatif à fournir pour le calcul du tarif. À défaut, la régularisation du tarif intervient à la production de la première fiche de paie.

Le montant du forfait des demi-pensionnaires et des internes est fonction du nombre de jours de fonctionnement du service de restauration déterminé par le conseil départemental.

Aux montants de ces différents tarifs, un taux de prélèvement sur les recettes du service restauration est reversé au Conseil départemental. Ce prélèvement se décompose de la manière suivante :

- Fonds Commun des Services d'Hébergement
- Participation pour la rémunération des personnels techniques des collèges
- Contribution des usagers aux charges de fonctionnement :

Les taux sont fixés par délibération du Conseil départemental.

Article 7. Les remises d'ordre

La remise d'ordre est une remise sur le montant des frais qui peut être accordée à un élève quittant l'établissement ou étant momentanément absent.

7.1. La remise d'ordre accordée de plein droit

La remise d'ordre est accordée de plein droit, sans demande du représentant légal et financier auprès de l'établissement et dès le premier jour, dans les cas suivants :

- Fermeture de l'établissement ou de la classe par décision administrative ;
- Fermeture du service de restauration en cas de force majeure après information auprès du Conseil départemental (grève du personnel de restauration, épidémie, intempéries, catastrophe naturelle, raisons sanitaires) ;
- Absence liée à l'interruption du service de transports scolaires
- Exclusion de l'élève définitive ou temporaire
- Élève non accueilli en période d'examen organisé dans l'établissement ; cette période comprend les jours de fermeture pour préparation des locaux et les jours d'examen effectifs ;
- Élève participant à un stage obligatoire, à une sortie pédagogique ou à un voyage scolaire organisé par l'établissement pendant le temps scolaire lorsque l'établissement ne prend pas en charge la restauration ou l'hébergement durant toute ou partie de la sortie, du stage ou du voyage ;
- Élève accueilli dans un autre établissement scolaire quand le repas n'est pas pris en charge par l'établissement d'accueil ;
- Décès de l'élève ;

7.2. La remise d'ordre accordée sous conditions

La remise d'ordre, accordée sous conditions, nécessite une demande écrite du représentant légal et financier et est accompagnée des pièces justificatives nécessaires dans les cas suivants :

- Élève changeant d'établissement scolaire en cours de période ;
- Élève changeant de statut en cours de trimestre pour raison de force majeure dûment justifiée (régime alimentaire, changement de domicile, ...) ;
- Élève absent pour des raisons médicales ou dûment motivées sur présentation d'un justificatif dans le respect de l'obligation scolaire au-delà de 7 jours consécutifs (repas non pris pour lesquels l'élève était inscrit dans le cadre de son forfait).

Dans tous les cas, les décisions d'accorder les remises d'ordre relèvent du chef d'établissement qui dispose de l'ensemble des éléments pour apprécier les situations individuelles.

Ne rentrent pas dans le décompte des jours d'absence donnant lieu à remise d'ordre :

- Les périodes de vacances scolaires,
- Les repas non pris par l'élève en raison de l'absence de professeurs et de son retour anticipé au domicile avant l'heure du repas,
- Les stages non obligatoires en entreprise,
- Les éventuels départs anticipés de l'établissement avant la fin de l'année scolaire (autre que pour motif de changement d'établissement, déménagement, raison médicale).

7.3. Calcul de la remise d'ordre

Le montant journalier de la remise d'ordre est égal au tarif unitaire payé par l'élève et s'obtient par la formule suivante :

Nombre de repas non pris x Montant journalier du tarif du repas.

Concernant l'internat, la formule est la suivante :

Nombre de journées d'absence x Montant journalier de l'internat

Article 8. L'aide à la restauration scolaire

La demande de bourse de collège en ligne est accessible pour tous les collèges publics de toutes les académies. Pour y accéder, les parents ou responsables d'élèves devront se connecter au [portail Scolarité-Services](#).

Afin que chaque élève puisse bénéficier des services de restauration scolaire, le Département a instauré le dispositif ACRI, Aide aux Collégiens, pour la Restauration et l'Internat. Sous réserve du respect des critères et du niveau de quotient familial calculé par la Caisse d'Allocations Familiales, les familles peuvent bénéficier d'une aide déduite du montant de leur facture trimestrielle de demi-pension ou d'internat.

Critères d'éligibilité :

- Famille ayant la charge d'un ou plusieurs enfants (demi-pensionnaire ou interne) scolarisés dans un Collège du Département de la Seine-Maritime ;
- Famille domiciliée en Seine-Maritime ;
- Famille bénéficiant d'un quotient familial calculé par la Caisse d'Allocations Familiales ou de ressources familiales mensuelles entrant dans le cadre du barème en vigueur.

Taux d'intervention

- Pour les frais de demi-pension : Prise en charge de la restauration à hauteur de 40 %, 60 % ou 90% de la facture trimestrielle dans la limite des plafonds départementaux d'intervention révisés chaque année. L'aide est versée directement à l'établissement scolaire.
- Pour les frais d'internat : Prise en charge des frais d'internat à hauteur de 40%, 60% ou 90% d'un montant annuel plafonné à 800 €.

9. La facturation**9.1.1 Le repas à l'unité**

Ce repas est fondé sur le principe de paiement à la prestation. Seuls les repas effectivement consommés sont payés. La vente s'effectue à l'unité et à l'avance.

9.1.2 Les forfaits**Forfait de demi-pension :**

Le forfait de demi-pension correspond au repas de midi.

Il existe deux forfaits :

- 4 jours pour les services de restauration ne fonctionnant pas le mercredi
- 4 et 5 jours pour les services fonctionnant du lundi au vendredi

Les tarifs sont fixés forfaitairement et répartis en 3 périodes de facturation, en début de trimestre comme suit :

Trimestres	Périodes
1er trimestre	De la rentrée de septembre au 31 décembre
2ème trimestre	Du 1er janvier au 31 mars
3ème trimestre	Du 1er avril à la fin de l'année scolaire

Forfait d'internat :

Le tarif d'internat est calculé sur la base d'un forfait à terme échu qui comprend les nuitées et l'ensemble des repas de la journée (petit déjeuner, repas du midi, goûter et repas du soir).

Les tarifs répartis en 3 périodes de facturation en début de trimestre, comme suit :

Trimestres	Périodes
1er trimestre	De la rentrée de septembre au 31 décembre
2ème trimestre	Du 1er janvier au 31 mars
3ème trimestre	Du 1er avril à la fin de l'année scolaire

Tout trimestre donnant lieu à une fréquentation de l'élève est dû dans son intégralité sous réserve des minoration éventuelles : aide à la restauration du Conseil départemental, octroi de bourses et fonds social, remises d'ordre dont bénéficie l'élève.

L'avis aux familles est établi par le chef d'établissement et adressé au représentant légal et financier de l'élève au cours de la période considérée. La facture est établie au cours de l'exercice au titre duquel les prestations ouvrant droit à recette sont constatées.

L'avis aux familles comporte les mentions réglementaires habituelles dont :

- Le nom, prénom et qualité de la personne ayant émis l'avis,
- Le nom, prénom de la personne destinataire de l'avis,
- La date à laquelle le titre est exécutoire,
- Les délais et voies de recours,
- Les services compétents pour instruire une demande de renseignement ou de réclamation,
- Les modalités de règlement.

L'agent comptable de l'établissement est seul compétent pour la prise en charge du titre de recettes émis par le chef d'établissement. L'action en recouvrement de l'agent comptable est soumise à une prescription de 4 ans.

9.1.3 Règlement des Commensaux :

Tous les commensaux dont la demande d'admission est acceptée par le chef d'établissement sont accueillis sous le régime du paiement de la prestation « à l'unité » et selon leur catégorie de référence fixée annuellement par le Département.

Pour l'organisation de la fabrication des repas, les commensaux sont invités à indiquer au collège les jours de fréquentation du service de restauration prévus pour le trimestre à venir. Les règles de facturation édictées à l'article 9.1.1 « Le repas à l'unité » leur sont intégralement applicables.

9.1.4 Règlement des hôtes de passage :

Tous les hôtes de passage, sans exception, paient leur repas auprès des services de gestion avant le début du service.

9.2. Moyens et délais de paiement

Les moyens de paiement de la facturation sont mentionnés par l'agent comptable et proposés sur l'avis aux familles.

Les représentants légaux et financiers de l'élève demeurent solidaires dans leur obligation de paiement de l'avis de somme à payer établi par le collège. Dans ce cadre, le collège peut demander, le cas échéant, la communication des dispositions arrêtées dans le jugement de séparation ou de divorce.

En tout état de cause, le collège, par le biais de son agent comptable, privilégie un recouvrement amiable des sommes facturées et peut, s'il le juge utile, orienter le représentant légal et financier vers les services sociaux. Le collège peut également, s'il le juge opportun, avoir recours à la commission de fonds social dédié aux collégiens.

Sur demande du représentant légal et financier auprès du chef d'établissement dans le délai de recouvrement figurant sur la facturation, seul l'agent comptable de l'établissement peut accorder des délais de paiement ou un paiement fractionné.

En cas de défaut de paiement, l'agent comptable du collège adresse au représentant légal et financier une première lettre de relance, précisant les solutions à l'amiable qui peuvent être envisagées.

Si le défaut de paiement persiste, l'agent comptable adresse un avis avant poursuite de payer au représentant légal et financier et l'informe que des poursuites seront engagées à son encontre afin de recouvrer la créance.

Les remises gracieuses ou les admissions en non-valeur relatives aux frais de restauration du collège sont déterminées par l'instruction codificatrice M9.6. Il appartient donc au conseil d'administration de se prononcer sur les demandes présentées par les débiteurs.

Article 10. Règles et discipline

Pour les usagers, les règles de discipline établies au sein du service de restauration scolaire sont celles fixées dans le règlement intérieur du collège. Les usagers du service de restauration scolaire s'engagent à respecter les personnels de la restauration scolaire et également à prendre soin du matériel mis à leur disposition.

Toute dégradation constatée pourra être facturée. Tout manquement aux règles du service de restauration scolaire par un usager peut entraîner la mise en œuvre de l'une des sanctions disciplinaires prévues dans le règlement intérieur du collège.

Article 11. Mention des obligations CNIL

Collecte et protection des données à caractère personnel :

Les modalités d'inscriptions à la restauration scolaire relèvent de l'organisation interne de chaque collège. C'est le chef d'établissement qui est responsable du traitement des données personnelles.

La famille s'adresse au collège où est scolarisé son enfant pour tout renseignement relatif au traitement des données.