

REGLEMENT INTERIEUR DU SERVICE DE RESTAURATION

Vu la loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales notamment l'article 82 ;

Vu le code de l'éducation notamment l'article L421-23

Vu le règlement départemental du service annexe d'hébergement

Vu la délibération du conseil d'administration du Collège Les Indes acte n° 3-37 adopté par le conseil d'administration lors de sa séance du 20 février 2018

Préambule

L'article 82 de la loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales donne compétence aux Départements en ce qui concerne la restauration et l'hébergement au sein des collèges et **l'article L 421-23 du Code de l'éducation prévoit que le chef d'établissement assure la gestion du service de demi-pension**. A ce titre, le Département se doit de préciser la part d'autonomie octroyée à l'établissement et de définir ses directives.

Les responsabilités du Département et de l'EPL au titre de la restauration scolaire	Directives du Département	Responsabilités de l'EPL	Recommandations du Département
Le fonctionnement du self			
- les jours d'ouverture	X		
- les horaires d'ouverture			
- le temps de repas		X	X
- les modalités de passage au self			
- le tri des déchets			
- le respect du règlement intérieur de l'établissement			
- les règles d'hygiène (lavage des mains...)			
Le choix des menus			
- la composition des menus			
- le respect de la nutrition (GEMRCN)			
- le nombre de plats proposés		X	X
- l'élaboration des menus			
- la périodicité des menus			
- la création d'une commission restauration			
Les usagers accueillis			
- les collégiens	X		
- les hébergements (lycéens, primaires)			
- les commensaux			
- les personnes extérieures			
Les régimes proposés			
- les forfaits de demi-pension :	X		
x 4 jours			
x 5, 3, 2 ou 1 jour		X	X
- les tickets repas ou repas facturés	X		
La tarification des repas			
- les usagers	X		
- les autres tarifs (vaisselle cassée, repas amélioré, UNSS, petit déjeuner...)		X	X
L'inscription au service de restauration			
- la durée (à l'année, au trimestre)		X	
- les changements de régime		X	
- l'exclusion	X		
La facturation des repas			
- le découpage des trimestres		X	
- la facturation des repas au forfait	X		
Le paiement des usagers			
- les modes de paiement		X	X
- les impayés		X	X
Les réductions tarifaires			
- les remises d'ordre	X		
Les aides sociales			
- le Département	X		
- l'Etat - EN		X	
Les restrictions alimentaires			
- les allergies alimentaires et les contraintes médicales		X	
- les pratiques religieuses	X		
L'exécution budgétaire			
- le Reversement à la Collectivité Territoriale	X		
- la participation des usagers aux charges de fonctionnement		X	X
- le crédit nourriture			M 9-6
- l'élaboration du service spécial de restauration		X	X
Cas particuliers formalisés par une convention			
- l'accueil d'élèves du premier degré		X	X
- la livraison de repas aux écoles du premier degré		X	X
- l'hébergement d'élèves d'autres établissements		X	X
- les cités scolaires	X		

A. Le fonctionnement du self

Les jours d'ouverture du service de restauration

Pendant l'année scolaire, le service restauration est ouvert 5 jours : les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis de 11h45 à 13h15.

Le temps de repas

Le décret n°2016-1063 du 3 août 2016 relatif à l'organisation de la journée scolaire au collège prévoit dans ses articles 1 et 3 que la pause méridienne des collégiens ne peut être inférieure à une heure trente.

Les horaires d'ouverture du service de restauration doivent permettre à chaque usager d'avoir un temps de repas d'au minimum 20 minutes et de préférence 30 minutes.

Les modalités de passage au self

L'organisation du fonctionnement du service de restauration relève de l'autonomie de l'EPL. Les élèves terminant leurs cours à 11h02 accéderont au self à partir de 11h45.

A partir de 12h, un roulement par niveau de classe sera effectué tout au long de la semaine selon le tableau suivant :

Lundi	6ème	5ème	4ème	3ème
Mardi	5ème	4ème	3ème	6ème
Mercredi	En fonction des bus			
Jeudi	4ème	3ème	6ème	5ème
Vendredi	3ème	6ème	5ème	4ème

Le tri des déchets

Dans un but pédagogique, une politique du tri sélectif par les usagers est mise en place afin de les sensibiliser. Des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire seront mises en oeuvre. Une table de tri sélectif est installée pour les usagers.

La loi de Grenelle 2 du 12/07/2010 prévoit le tri à la source et une valorisation des biodéchets pour les producteurs de plus de 10 tonnes annuelles depuis 2016. Le collège n'est pas concerné par cette mesure mais, afin de respecter le règlement du 17/08/2015, s'engage à évaluer la quantité de biodéchets générée par le service restauration.

Les règles d'hygiène

S'agissant de règles pédagogiques, l'établissement a mis en place des distributeurs de savon afin que tous les ½ pensionnaires puissent se laver les mains. L'encadrement est effectué par un personnel de la vie scolaire.

B. Le choix des menus

Au-delà de l'enjeu nutritionnel consistant à nourrir les élèves, la restauration scolaire a bien d'autres enjeux qu'il convient de souligner : enjeux de santé publique, de justice sociale, de citoyenneté, de développements économiques et environnementaux.

Le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et son arrêté interministériel d'application du même jour réglementent la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

Le collège suit les recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) qui servent de guide pour définir une offre alimentaire de restauration collective de qualité.

Le collège utilise le produit informatique élaboré par le département de la Marne, en collaboration avec « La Maison de la Nutrition de Champagne-Ardenne », en respectant un plan alimentaire type sur 5 semaines (25 repas). Un choix dirigé est proposé aux convives, c'est-à-dire que les propositions doivent être équivalentes nutritionnellement pour une catégorie d'aliments.

C. Les usagers accueillis

Le service de restauration scolaire est destiné aux élèves de l'EPL. Néanmoins, si l'espace le permet, d'autres usagers peuvent être accueillis sans, toutefois, mettre en difficulté l'organisation de la restauration des collégiens ni la responsabilité du chef d'établissement dans sa mission de surveillance et de sécurité des personnes.

Les collégiens

Le service de restauration scolaire est un service public facultatif, créé au sein des collèges, pour accueillir les élèves dans le respect du principe général du droit d'accès.

Les hébergements dits croisés (élèves d'autres établissements)

Les élèves d'autres collèges peuvent être accueillis au service de restauration : classe Relais, SEGPA, stage... Ils doivent s'acquitter d'un ticket-repas.

Si l'établissement d'origine de l'élève prend en charge les repas, un bon de commande est établi et transmis au service intendance du collège. Les élèves externes doivent régler un ticket repas.

Les commensaux (personnels d'Etat, agents départementaux affectés en collège, correspondants techniques de proximité, équipes mutualisées...)

Les usagers dits « commensaux », accueillis au sein des services de restauration scolaire, sont affectés professionnellement à l'établissement ou doivent avoir un lien professionnel avec le milieu pédagogique, éducatif.

Il existe trois tarifs applicables aux commensaux :

- Tarif C : Personnel (titulaires, stagiaires, contractuels, contrats aidés, services civiques) dont l'indice est inférieur à 380 ;
- Tarif B : Personnel (titulaires, stagiaires, contractuels) dont l'indice est compris entre 381 et 465 ;
- Tarif A : Personnel (titulaires, stagiaires, contractuels) dont l'indice est supérieur à 466.

Les personnes extérieures

Lors de formation professionnelle ou de réunion organisée au sein de l'établissement, les intervenants et stagiaires peuvent être amenés à se restaurer sur place. Dans ce cas, un tarif spécifique doit être prévu et facturé à l'organisme organisateur.

(Arrêté du 20 décembre 2013 pris pour l'application du décret n° 2006-781 du 3 juillet 2006 et portant politique des voyages des personnels civils des ministères chargés de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche)

Les personnes invitées par le chef d'établissement

Pour les personnes invitées au service de restauration, il convient de prévoir une prise en charge du repas par le biais de frais de réception sur le budget de l'établissement.

D. Les régimes proposés

Le forfait 5 jours

Le forfait 5 jours prévoit des repas pris le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.

Le forfait 4 jours

Le forfait 4 jours prévoit des repas pris le lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Les tickets repas

Pour les élèves et les commensaux, le prix du ticket est acquitté sur place, préalablement au repas, l'établissement ne délivrant pas de prestations à crédit.

La vente des tickets repas pour les externes a lieu le mardi matin auprès du service intendance, le lundi matin et jeudi matin pour les commensaux.

Le paiement de tickets repas sur facture peut être autorisé par le chef d'établissement pour des personnes morales sur présentation préalable d'un bon de commande, pour les autres EPLE ou les administrations et sur demande écrite pour d'autres organismes.

E. La tarification des repas

Les usagers

Comme le prévoit l'article R531-52 du code de l'éducation, les tarifs de la restauration scolaire fournie aux élèves des collèges sont fixés par le Département.

L'article 82 de la loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales donnant compétence aux Départements en ce qui concerne la restauration et l'hébergement au sein des collèges, les tarifs des autres usagers doivent être fixés par la collectivité territoriale de rattachement.

L'ensemble des tarifs est notifié annuellement par le Département après délibération de l'Assemblée départementale.

Les autres tarifs (vaisselle cassée, repas exceptionnel, UNSS, petit déjeuner, PAI...)

Ces tarifs doivent être proposés par le chef d'établissement et soumis au vote du Conseil d'administration. Le Département ne souhaite pas fixer un tarif spécifique pour les repas servis exceptionnellement dans l'année puisque cela dépend des prestations fournies mais demande à ce qu'il corresponde au coût réel du repas servi.

Le tarif facturé aux responsables de dégradations de bien est laissé à l'appréciation de l'établissement et est formalisé par un vote en Conseil d'administration.

F. L'inscription au service de restauration

La durée (à l'année, au trimestre)

L'inscription en qualité de demi-pensionnaire s'effectue en début d'année scolaire pour l'année entière.

Les changements de régime

les changements de régime interviennent par trimestre sur demande écrite et transmise **15 jours avant la fin du trimestre en cours**. A titre exceptionnel, le chef d'établissement peut accorder un changement de régime en cours de trimestre (déménagement, changement de situation familiale, problème de santé...)

L'exclusion (non-paiement, sanction disciplinaire, ...)

Le service de restauration des collèges étant un service public facultatif, le principe général d'accès des usagers au service public doit être respecté sous peine d'un recours devant la juridiction administrative.

En cas de non-paiement des factures de restauration scolaire, générant des créances impayées, l'élève demi-pensionnaire ne peut pas être exclu du service de restauration.

Le règlement intérieur de l'établissement étant applicable au sein du service de restauration et d'hébergement, de ce fait, une exclusion provisoire ou définitive peut être prononcée par mesure disciplinaire.

G. La facturation des repas

Le découpage des trimestres

Il s'agit de la compétence de l'établissement en tant que responsable de la gestion du service de restauration. Le découpage des trimestres est ainsi fixé :

- Premier trimestre scolaire : de la rentrée de septembre aux vacances de Noël (décembre)
- Deuxième trimestre : du 1er janvier 31 mars
- Troisième trimestre : du 1er avril aux vacances d'été (juillet).

La facturation des repas au forfait

Le calcul s'effectue sur une base annuelle réelle. C'est le tarif unitaire qui est utilisé comme référence pour la fixation des forfaits de restauration.

H. Les modalités de paiement des usagers

Les exonérations de paiement

Une note a été adressée auprès des établissements précisant la possibilité de proposer la gratuité du repas du chef de cuisine à condition que celui-ci en fasse la demande auprès de son employeur et qu'une déclaration d'avantage en nature soit effectuée auprès des services fiscaux.

Dans le cas des convives invités par le chef d'établissement, le tarif du repas doit être pris en compte dans les frais de réception de l'établissement et non sur les recettes des usagers.

Les modes de paiement

Tous les modes de paiement mis en place dans l'établissement sont acceptés.

Les impayés

Après épuisement des procédures de relance (relances amiables, relances téléphoniques, avis avant poursuite) et en cas de non-paiement sous huitaine suite à l'avis avant poursuite envoyé en courrier recommandé avec accusé de réception, **le chef d'établissement pourra modifier le régime de l'élève de demi-pensionnaire à externe**. Si les responsables de l'élève souhaitent qu'il se restaure, Ils devront s'acquitter préalablement d'un ticket repas, dans l'attente d'une régularisation des dettes.

I. Les réductions tarifaires

Les remises d'ordre

Les remises d'ordre correspondent aux remboursements des sommes avancées par les familles pour financer le service de restauration dans le cas de forfait.

Il existe deux types de remise d'ordre accordée :

- **De plein droit** (*il n'est pas nécessaire que la famille fasse la demande*) :
 - Fermeture des services de restauration et/ou d'hébergement pour cas de force majeure (épidémie, grève du personnel, catastrophe naturelle...)
 - Accès limité des services de restauration et/ou d'hébergement dans le cas de la rentrée des classes de 6^{ème} (rentrée échelonnée), d'accueil des élèves pour le brevet... ;
 - Elève changeant d'établissement scolaire en cours de trimestre ;
 - Décès d'un élève (jour de départ de l'établissement) ;
 - Elève exclu définitivement par mesure disciplinaire ;
 - Elève participant à un stage obligatoire, classe-relais, une sortie pédagogique ou un voyage scolaire organisé par l'établissement pendant le temps scolaire lorsque celui-ci ne prend pas en compte la restauration ou l'hébergement.

- **Sous conditions** (*sur demande expresse de la famille accompagnée de pièces justificatives*) :
 - Grève des transports, intempéries, à compter de 3 jours consécutifs ;
 - Elève changeant de catégorie en cours de trimestre pour raisons dûment justifiées (régime alimentaire, changement de domicile, changement brutal de situation, séquences éducatives, stages en entreprise) ;
 - Elève momentanément absent ou retiré définitivement dans le courant de l'année scolaire pour des raisons majeures dûment constatées (maladie, CMPP, SESSAD...). Aucune remise d'ordre n'est accordée pour raisons médicales lorsque la durée de l'absence est inférieure à 5 jours ouvrés.

J. Les aides sociales

L'Etat

Le fonds social cantine doit permettre aux collégiens, issus de milieux défavorisés, de fréquenter la cantine de leur établissement. Cette aide est accordée selon les modalités fixées par le conseil d'administration.

Le Département

Action volontaire, **le fonds social départemental** pour collégiens permet d'aider les élèves les plus en difficulté. Cette aide n'a pas pour vocation de se substituer aux aides existantes, notamment au fonds social alimenté par des crédits d'Etat.

Une demande d'aide individuelle doit être effectuée par la famille. Cette aide est versée directement aux établissements pour aider les familles à faire face principalement aux difficultés liées au paiement des frais de restauration scolaire et aux dépenses liées à la scolarité de l'élève.

K. Les restrictions alimentaires

Les allergies alimentaires et les contraintes médicales

En tant que service public, la restauration scolaire doit se conformer au principe général du droit à l'égal accès des usagers, tous les élèves doivent donc pouvoir y être admis.

De ce fait, la circulaire ministérielle n°2003-135 du 8 septembre 2003 relative à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période, prévoit la réalisation d'un projet d'accueil individualisé et des aménagements à instaurer afin de permettre aux enfants atteints d'allergies ou d'intolérances alimentaires de profiter des services de restauration collective.

L'élève consomme, dans les lieux prévus pour la restauration collective, le panier repas fourni par les parents, selon des modalités définies dans le projet d'accueil individualisé (PAI).

les pratiques professionnelles

Le tribunal administratif de Marseille a rappelé que la confection de repas selon des pratiques professionnelles ne constitue **ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les collectivités.** (Tribunal administratif de Marseille du 1^{er} octobre 1996 n°96-3523 et 96-3524)

L. L'exécution budgétaire

Il s'agit de l'autonomie de l'EPL. Néanmoins, le Département adresse chaque année une circulaire aux établissements précisant les recommandations pour l'élaboration du budget. L'instruction codificatrice M9-6 doit être respectée.

le Reversement à la Collectivité Territoriale (RCT)

Le RCT correspond à la participation partielle des usagers aux dépenses de personnel. A titre indicatif, le taux du RCT est de 21 % à la date d'adoption du règlement.

la participation des usagers aux charges de fonctionnement

Le service de restauration étant géré dans le budget de l'établissement, il est impossible d'identifier toutes les dépenses spécifiques de fonctionnement de ce service. De ce fait, il est demandé qu'une part des recettes des usagers soit affectée aux dépenses de fonctionnement.

Pour le collège Les Indes, le taux de participation des usagers aux charges de fonctionnement est fixé à 20 % pour la vente des repas.

Le crédit nourriture

D'après l'instruction codificatrice M9-6, le crédit nourriture est composé des achats de denrées et de repas confectionnés.

M. Cas particuliers d'accueil

Accueil ponctuel d'élèves du premier degré

Ces élèves devront s'acquitter au préalable d'un ticket repas. Si l'établissement d'origine de l'élève prend en charge les repas, un bon de commande sera établi et transmis au service intendance du collège Les Indes.

Cas particulier formalisé par une convention spécifique :

Hébergement d'élèves d'autres établissements

Dans le cadre de classe relais, classe SEGPA, ou autres dispositifs spécifiques, certains élèves sont amenés à se restaurer dans d'autres établissements que leur collège d'origine.

Dans le cas où l'élève est externe dans son établissement d'origine, il devra s'acquitter d'un ticket repas dans le collège d'accueil.

Dans le cas où l'élève est demi-pensionnaire dans son collège d'origine, le collège d'accueil devra facturer au collège d'origine la facture correspondant à la part du crédit nourriture et de la participation des usagers aux charges de fonctionnement.