



**RÈGLEMENT INTÉRIEUR DU SERVICE
DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT EN COLLÈGE
ET DE LA CUISINE DÉPARTEMENTALE**

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE L'EURE

Préambule

La loi n°2004-809 du 13 août 2004 sur les 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".

Le Département de l'Eure 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 dont la gestion courante reste déléguée à chaque collège.

Le présent règlement définit les conditions et les modalités de fonctionnement du service de restauration scolaire des collèges publics de l'Eure, de sa cuisine départementale ainsi que du campus scolaire de Mesnil-en-Ouche et de son internat.

Sa validité couvre l'année scolaire 2023-2024, seuls les taux de participation et contributions étant définis par année civile, conformément à la logique budgétaire et comptable.

Le présent règlement 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 1 et 2, ainsi que la loi climat et résilience: loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets".

SOMMAIRE

Préambule	2
Article 1 Les principes généraux	5
1.1. Restauration, compétence départementale	5
1.2. Mission éducative.....	5
1.3. Mode de gestion.....	6
1.4. Rapport d'activité	6
1.5. Loi alimentation EGalim	6
Article 2 Les usagers du Service de Restauration	7
2.1. Les élèves.....	7
2.2. Les commensaux	7
2.3. Les adultes hébergés	7
2.4. Les hôtes de passage	7
Article 3 Le fonctionnement et les accès	8
3.1. Principes de fonctionnement	8
3.1.1. Périodes d'ouverture et présence des élèves.....	8
3.1.2. Horaires d'ouverture et fermeture du restaurant scolaire.....	8
3.1.3. Hygiène	8
3.1.4. Prélèvements bactériologiques	8
3.1.5. Règles et disciplines	9
3.1.6. Menus et obligations nutritionnelles.....	9
3.1.7. Fourniture exceptionnelle de repas.....	13
3.1.8. Bons de Commandes	13
3.2. Principes d'accès	13
3.2.1. Capacité d'accueil	13
3.2.2. Accueil spécifique	13
Article 4 Les modalités d'inscription	14
4.1. Inscription.....	14
4.2. Régime de la demi-pension.....	15
4.3. Régime de l'internat.....	15
Article 5 Les modalités financières.....	15
5.1. Tarifs des repas	15
5.2. Paiement	16
Article 6 Les remises d'ordre	16
6.1. La remise d'ordre accordée de plein droit.....	16
6.2. La remise d'ordre sur demande de la famille	16
6.3. Le calcul de la remise d'ordre	17
Article 7 L'aide à la restauration scolaire	17
Article 8 La participation et la contribution du budget du Service de Restauration.....	17
Article 9 La démarche j'achète local dans mon établissement	18
Article 10 Le Plan de Maîtrise Sanitaire.....	19

Article 11 L'Inspection sanitaire de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) et la Police Sanitaire	19
Article 12 La conduite à tenir relative à un prélèvement bactériologique non satisfaisant.....	21
Article 13 La conduite à tenir en cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).....	21
Annexe 1 Fonctionnement de la cuisine départementale	24
1. Périodes d'ouverture pour la production	24
2. Menus et obligations nutritionnelles	24
3. Accueil spécifique.....	24
4. Prélèvements bactériologiques.....	25
Annexe 2 Exemple de Projet d'Accueil Individualisé.....	26
Annexe 3 Procédure à suivre en cas de suspicion de Toxi-infection alimentaire collective.....	31

Article 1 | Les principes généraux

1.1. Restauration, compétence départementale

Le décret 2006-753 du 29 juin 2006 a donné au Conseil départemental de l'Eure la responsabilité de fixer les tarifs de restauration scolaire dans les services de restauration des collèges. 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.

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

Pour les collèges du département ne possédant pas d'internat, la notion de service d'hébergement correspond, dans le présent règlement, au service de restauration.

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.

1.2. Mission éducative

Le collège doit être un lieu d'éducation au goût, à la nutrition, à la culture alimentaire et à la découverte des produits locaux.

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. Il participe à la mission éducative du collège.

Le Conseil départemental et la communauté éducative se doivent de mettre en place un service public de restauration de qualité et de solidarité, pour les élèves utilisant les restaurants scolaires des collèges, respectueux de l'équilibre alimentaire et de la nutrition.

Pour ce faire la mise en place du Réseau des chefs permet d'harmoniser les pratiques, d'échanger sur les sujets de la restauration avec les chefs de cuisine et gestionnaires.

Décliné sur l'année scolaire en plusieurs rencontres avec les chefs de cuisine et en alternance avec le binôme Adjoint-Gestionnaire et chef de cuisine seront organisées afin d'évoquer et d'échanger sur les objectifs de la collectivité en matière de restauration.

L'amélioration de la qualité des repas, conformément au Plan National de Nutrition Santé (PNNS 4-2019-2023) met l'accent sur la nécessité, d'une part de diversifier les aliments (notamment grâce aux lieux et modes d'approvisionnement ainsi que l'origine des produits) et d'autre part de consommer des produits issus de cultures avec un faible taux d'exposition aux pesticides.

1.3. Mode de gestion

En matière de gestion, le Département est libre de déterminer le mode de gestion le plus adapté à la réalisation des objectifs qu'il définit, en collaboration avec le Chef d'établissement, puis soumis pour information au Conseil d'Administration du collège.

Cependant, le Département a choisi de confier la gestion directe du service de restauration aux collèges, sous la responsabilité du Chef d'établissement.

Toute modification de ces dispositions devra faire l'objet d'une présentation au Conseil d'Administration de l'établissement.

Assurance EPLE : Il est préconisé aux établissements de souscrire à une assurance couvrant les sinistres liés aux pannes des chambres froides, notamment dans le but d'assurer les éventuelles pertes de denrées alimentaires.

1.4. Rapport d'activité

Le Chef d'établissement devra transmettre à la Direction de l'Éducation et des Collèges du 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 (édition d'états à partir du logiciel de gestion Easilys, rapport du compte financier). Ce détail des achats devra mettre en exergue les volumes de produits issus des filières courtes, locales, issus de l'agriculture biologique.

1.5. Loi alimentation EGalim

L'Assemblée nationale a adopté définitivement, le 2 octobre 2018, le projet de loi "pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous", dit EGalim 1, et 2 le 18 octobre 2021.

Ainsi, la volonté départementale dans le domaine de la restauration scolaire dans les collèges rejoint les mesures nationales qui vont s'imposer à l'ensemble des acteurs : il s'agit d'atteindre l'objectif de 50 % de produits locaux ou sous signes de qualité, et 20 % de bio, dans les restaurants scolaires.

Au 1^{er} novembre 2019 a débuté l'expérimentation obligatoire d'un menu végétarien en restauration scolaire. Cette obligation vaut donc pour les repas produits et/ou servis au sein des collèges. Ce menu doit s'inscrire en complément d'un menu "classique", qui est défini dans le cadre du Règlement départemental de la restauration stipulant : "il sera proposé obligatoirement au choix chaque jour 3 entrées / 2 plats / 2 légumes / 1 fromage ou yaourt nature / 3 desserts dont un fruit". Il est entendu que le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas fixées par le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011.

Favoriser les produits locaux et interdire les produits ultra transformés :

Afin d'assurer une alimentation saine et équilibrée aux convives, l'utilisation de produits ultra transformés (cordon bleu, nuggets...) lors du fonctionnement habituel est à proscrire. Ces produits n'ayant aucun intérêt nutritionnel, il convient de favoriser les produits locaux et/ou issus de filières courtes afin de se rapprocher des objectifs de la loi Egalim et de se conformer aux exigences du GRCN. Ces produits pourront être éventuellement utilisés dans la conception des menus lors de période particulière (absence de personnel, panne de matériel...)

Article 2 | Les usagers du Service de Restauration

Sont admis à fréquenter le service de restauration scolaire des collèges, par ordre de priorité :

2.1. Les élèves

- Régulièrement inscrits dans l'établissement en qualité de demi-pensionnaires ou d'internes.
- Affectés temporairement dans l'établissement quel que soit le motif de leur présence.
- "Hébergés" : ont ce statut les élèves d'autres établissements accueillis dans le cadre d'une convention signée entre l'établissement d'origine (ou sa collectivité de rattachement), l'établissement d'accueil et le Département, ainsi que les élèves des écoles qui visitent le collège en fin d'année scolaire.
- Externes, à titre exceptionnel et sous réserve de l'accord du Chef d'établissement, en raison de contraintes liées à l'emploi du temps ou de circonstances familiales imprévues (sur présentation d'une demande écrite motivée).

2.2. Les commensaux

- Personnels de l'État ou du Département, 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 dans l'établissement dans le cadre de l'exercice de leurs fonctions.

2.3. Les adultes hébergés

- Personnels d'autres établissements accueillis dans le cadre d'une convention signée entre l'établissement d'origine (ou sa collectivité de rattachement), l'établissement d'accueil et le Département.

2.4. Les hôtes de passage

- Personnels de l'Éducation nationale ou du Département prenant leur repas exceptionnellement au collège en raison de leur activité professionnelle.
- Personnes extérieures au collège invitées par le Chef d'établissement ou par les autorités académiques ou par le Département avec l'accord du Chef d'établissement, dans le cadre d'activités pédagogiques ayant trait à la vie de l'établissement.
- Parents accompagnant les élèves des écoles primaires qui visitent le collège.
- Parents d'élèves de l'établissement.

Article 3 | Le fonctionnement et les accès

Les usagers du service de restauration scolaire doivent respecter les conditions précisées dans le présent règlement départemental. Celui-ci peut faire l'objet de modifications à l'initiative du Département.

3.1. Principes de fonctionnement

3.1.1. Périodes d'ouverture et présence des élèves

Le service de restauration fonctionne durant la période de présence des élèves les lundis, mardis, mercredis (pour certains collèges), jeudis et vendredis et en fonction du calendrier scolaire. Les ouvertures du service en dehors de ces périodes sont soumises à l'autorisation préalable du Département.

La présence aux repas est obligatoire pour les demi-pensionnaires et les internes. Les absences exceptionnelles doivent être signalées par la famille auprès de la vie scolaire par le biais du carnet de liaison. Elles n'ouvrent pas droit à remise, sauf les cas prévus à l'article 6.

Toute décision de modification des jours d'ouverture doit être prise en concertation avec le Département qui rend un avis définitif.

3.1.2. Horaires d'ouverture et fermeture du restaurant scolaire

Le restaurant scolaire est ouvert **au minimum de 11h30 à 13h30** pour la demi-pension, le lundi, mardi, mercredi (pour certains collèges), jeudi et vendredi, et de 19h à 19h45, le lundi, mardi, mercredi et jeudi pour les élèves internes.

À la fin du repas, lorsque l'établissement est équipé d'une table de tri, chaque usager est appelé à trier ses déchets et à débarrasser la vaisselle contenue sur chaque plateau.

3.1.3. Hygiène

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est interdit d'introduire des aliments ou des boissons au service de restauration, sauf conditions particulières notamment celles liées au projet d'accueil individualisé (PAI).

De même, il n'est pas autorisé de sortir de la salle de restauration avec des aliments (sauf repas de l'infirmière et de l'agent d'accueil si besoin).

3.1.4. Prélèvements bactériologiques

Le Département a établi une convention avec un Laboratoire d'analyses bactériologiques et fait procéder à :

- Deux prélèvements bactériologiques par mois,
- Un prélèvement de surface par mois,
- Deux prélèvements d'eau par an,
- Un audit de chaque site de restauration par an.

3.1.5. Règles et disciplines

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 doivent respecter les personnels de la restauration scolaire et également prendre soin du matériel mis à leur disposition. Tout objet brisé ou détérioré sera facturé aux familles ou aux intéressés majeurs : le tarif de remplacement par nature de matériel sera défini en Conseil d'Administration. 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.

3.1.6. Menus et obligations nutritionnelles

Le service de restauration du collège doit respecter **les obligations nutritionnelles** (obligations nationales). 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.

Le **G-RCN** est le **Groupe Restauration Collective et Nutrition**). Il s'agit d'un groupe de travail qui propose des obligations nutritionnelles articulées sur :

- La fréquence de présentation de certains groupes d'aliments sur 20 repas consécutifs,
- Les tailles de portions adaptées aux tranches d'âges des convives, allant de la petite enfance jusqu'aux personnes âgées.
- L'augmentation de la consommation de fruits et légumes, notamment crus pour les apports en vitamines
- L'augmentation de la consommation de féculents
- L'augmentation des apports de fer

- L'augmentation des apports calciques
- Diminution des apports lipidiques et leur équilibre.
- Diminution de la consommation de glucides simples ajoutés

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.

Il sera proposé obligatoirement au choix chaque jour :

- 3 entrées,
- 2 plats,
- 2 accompagnements (légume et/ou féculent),
- 1 fromage ou yaourt nature,
- 3 desserts dont au moins 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.

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.

La saisonnalité des produits :

Les menus proposés devront tenir compte de la saisonnalité des produits. A titre d'exemple, éviter l'utilisation des produits hors saison (fraise, tomate en hiver...). Afin de répondre aux exigences environnementales, il est préférable de travailler avec des produits locaux et de saison.

Les critères associés aux fréquences du tableau (calculé sur 20 repas successifs) 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 protidiqes contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines (P/L ≤ 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 ≥ 2)	4/20 mini
	Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, et abats de boucherie ¹²	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

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 collective.

Vous trouverez le nouveau tableau ci-dessous :

Nouveau tableau de fréquence présentant les différentes composantes protidiqes :

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 protidiqes	
Produits à frire ou pré-frits à + de 15% de lipides	4/20 maxi
Plats protidiqes ayant un P/L ≤ 1	2/20 maxi

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.

Les contrôles officiels chargés de vérifier la conformité de ces exigences nutritionnelles procèdent à la vérification de la qualité nutritionnelle des repas sur 20 menus successifs, en particulier :

- Contrôles des menus : date et dénomination précise du plat.
- Contrôles des fréquences : utilisation de la grille et notamment vérification de la pertinence des choix.

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 seconds de cuisine sera mis en place afin de satisfaire à ces exigences.

Les menus du service de restauration sont élaborés par le chef de cuisine et/ou son adjoint avec la direction de l'établissement, ils sont présentés à la **commission de menus** pour avis, élaborés selon le respect de la réglementation en vigueur et en adéquation avec les matériels présents sur le site de production. Ils comprennent cinq composantes, avec un choix d'entrées et de desserts, ainsi que le pain. À titre exceptionnel, il pourra être proposé des menus à quatre composantes.

Les SIQOs et toutes indications garantissant la transparence de l'usager sont identifiés sur les menus et portés à la connaissance de tous notamment sur l'ENT (Espace Numérique de Travail) du collègue

											
Viande bovine Française	Veau Française	Volaille Française	Porc Français	Label Rouge	Indication géographique protégée	Appellation d'origine protégée	Haute valeur environnementale	Pêche durable	Agriculture biologique	Fait maison	Journée repas végétarien

La liste des allergènes doit obligatoirement apparaître sur les menus en face de chaque plat concerné

Les allergènes
1. Gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachide
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin
14. Mollusques

3.1.7. Fourniture exceptionnelle de repas

En cas d'absence prolongée du chef de cuisine et/ou éventuellement de son adjoint ou d'incapacité matérielle de produire (travaux, panne de plusieurs matériels, ...), dans la situation où l'établissement est dans l'incapacité de servir un repas aux élèves, la fourniture exceptionnelle de repas en liaison froide ou chaude peut être envisagée via la cuisine départementale ou via un prestataire extérieur si cette dernière n'est pas en mesure d'assurer la prestation. La tarification des prestations de la cuisine départementale est identique que celle appliqué dans les collèges. Toute sollicitation de la cuisine départementale devra être adressée à son gestionnaire ainsi qu'au responsable du pôle Expertise et Ingénierie Technique.

Un repas de substitution doit être obligatoirement présent dans les stocks afin de pallier à tout imprévu (panne de chambre froide, absence d'eau etc...).

3.1.8. Bons de Commandes

Les bons de commande devront être effectués par le biais du logiciel Easilys. L'envoi des commandes aux fournisseurs ne pourra s'effectuer qu'après validation et signature de l'ordonnateur.

3.2. Principes d'accès

3.2.1. Capacité d'accueil

La priorité d'accueil dans le restaurant scolaire doit être donnée aux élèves de l'établissement. 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 de l'Éducation et des Collèges – pôle Expertise et Ingénierie Technique).

3.2.2. Accueil spécifique

Enfants présentant un handicap :

Le service de restauration accueille les élèves présentant un handicap dans le respect des préconisations établies dans le cadre du projet personnalisé de scolarisation.

Enfants atteints de trouble de santé :

Le Chef d'établissement et le Département ne peuvent pas être tenus responsables d'un incident dans l'hypothèse où l'allergie ou l'intolérance alimentaire n'ont pas été déclarées au préalable ou que l'enfant n'a pas suivi le protocole défini selon les modalités définies dans le PAI.

Il est indispensable à chaque rentrée scolaire que la direction des établissements informe les personnels de restauration par écrit des allergies potentielles et qu'il soit procédé à la mise à jour des PAI.

En conséquence, la liste des PAI est nécessaire ainsi qu'une **copie du protocole individuel**.

Le Département s'appuie sur les textes en vigueur pour affirmer son choix d'accueillir au restaurant scolaire tous les enfants sans exception souffrant d'allergie(s) alimentaire(s), d'intolérance(s) alimentaire(s) ou nécessitant un régime particulier dans l'objectif de favoriser leur intégration au même titre que tous les autres collégiens (Circulaire du 10-2-2021 issu du BO n°9 du 4 mars 2021).

Les demandes des familles concernant le recours à un projet d'accueil individualisé (PAI) en matière de restauration doivent se faire auprès du Chef d'établissement, par écrit, accompagnées d'un certificat médical sous pli confidentiel 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 (annexe 2 du présent règlement) qui organise, dans le respect des compétences de chacun et compte tenu des besoins thérapeutiques de l'enfant, les modalités particulières d'accueil au restaurant scolaire. Lors de la mise en place de ce PAI, celles-ci sont étudiées de manière partenariale, dans l'intérêt de l'enfant et de chacun des intervenants.

L'établissement devra se référer aux modalités d'accueil définies par le Département pour formaliser le PAI (voir PMS départemental). 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 (Circulaire du 10-2-2021 issu du BO n°9 du 4 mars 2021).

Article 4 | Les modalités d'inscription

4.1. 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.

Aucun élève ne pourra être refusé à ce service en raison de son état de santé ou pour tout autre motif.

L'inscription des élèves en qualité de demi-pensionnaire est faite pour la durée du trimestre entendu de la manière suivante et selon le phasage de l'Éducation Nationale :

Trimestres	Périodes
1 ^{er} trimestre	De la rentrée de septembre au 31 décembre (4 mois)
2 ^{ème} trimestre	Du 1 ^{er} janvier au 31 mars
3 ^{ème} trimestre	Du 1 ^{er} avril à la fin de l'année scolaire

L'inscription des élèves en qualité d'internes est faite pour l'année scolaire.

4.2. Régime de la demi-pension

Bénéficiaires :

- Seuls les élèves inscrits comme demi-pensionnaires bénéficient du régime de la demi -pension.

Hébergement forfaitaire :

- L'élève demi-pensionnaire est un élève obligatoirement inscrit sur un forfait complet de 4 ou 5 jours de demi-pension.
- Les enfants accueillis en UEE (Unités d'Enseignement Externalisées) bénéficient de l'hébergement forfaitaire quel que soit le nombre de jours de prise des repas.

4.3. Régime de l'internat

Bénéficiaires :

- Seuls les élèves inscrits comme internes bénéficient de ce régime.

Article 5 | Les modalités financières

5.1. Tarifs des repas

Les tarifs de la demi-pension et de la prestation des différentes catégories d'usagers du service sont définis annuellement (année scolaire). Les tarifs des repas élèves, dont l'évolution est fixée annuellement par délibération du Conseil départemental, sont présentés en Conseil d'Administration pour information.

La tarification de la restauration est fonction du nombre de jours réels de fonctionnement du service de restauration.

Repas élève au forfait (4 ou 5 jours) Repas enfants accueillis en UEE	3.35 €
Repas élève externe	4.00 €

Depuis la rentrée scolaire de septembre 2019 et dans une logique d'harmonisation départementale, le Département de l'Eure fixe les tarifs pour les commensaux. Ainsi, à chacune des quatre catégories d'usagers identifiées ci-dessous correspond un tarif unique départemental.

Catégorie d'usagers commensaux	Tarif harmonisé
Catégorie C : ATTEE, Adjoint administratif de l'Éducation Nationale et de l'enseignement supérieur (ADJAENES), Accompagnant Enfant Situation Handicap (AESH), Assistant d'éducation (AED), Auxiliaire de vie scolaire (AVS), Contractuels, Assistant Prévention (APS), Contrat Accompagnement Emploi (CAE), Contrats aidés, Contrats civiques, Parcours Emploi Compétences (PEC), Enseignants vacataires, Surveillants, ...	2.65 €
Catégorie B : Secrétaire et assimilé, Enseignants, SAENES, ...	3.75 €
Catégorie A : Personnel de direction, Enseignants, Psychologues, Infirmières, ...	4.80 €
Hôtes de passage	6 €

Ce raisonnement par catégorie s'appliquera également aux agents du Département venant déjeuner dans un collège.

Le tarif de l'internat du campus de Mesnil-en-Ouche est défini chaque année directement par l'établissement.

Elèves externes

La possibilité est offerte aux élèves externes de prendre exceptionnellement un repas au tarif unitaire en raison de contraintes liées à l'emploi du temps ou pour des raisons familiales appréciées par le Chef d'établissement.

Tarifs et conseil d'administration

Les tarifs de restauration sont présentés pour information au conseil d'administration de chaque établissement.

Les absences exceptionnelles ou répétitives doivent être signalées par les familles des demi-pensionnaires auprès de la Vie Scolaire. Elles n'ouvrent pas droit à remise, sauf cas prévus à l'article 6 (remises d'ordre).

5.2. Paiement

En accord avec l'agent comptable de l'établissement, des délais de paiement ou un paiement fractionné pourront être éventuellement accordés sur demande du représentant légal, dans le cadre du trimestre considéré.

Toute réinscription suppose que le paiement des frais de pension antérieurement dus soit acquitté.

Article 6 | 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.

6.1. La remise d'ordre accordée de plein droit

Les remises d'ordre de droit : fermeture exceptionnelle et momentanée du restaurant scolaire, départ définitif d'un élève, stage en entreprise, grève, exclusion définitive ou temporaire, sortie scolaire.

6.2. La remise d'ordre sur demande de la famille

Les remises sur demande de la famille

La remise d'ordre, accordée sous conditions, nécessite une demande écrite du représentant légal et est accompagnée le cas échéant 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 au-delà de 5 jours ouvrés (repas non pris pour lesquels l'élève était inscrit dans le cadre de son forfait) ;
- S'agissant de l'internat, la remise d'ordre s'appliquera dès une absence de 5 jours consécutifs (du lundi au vendredi).

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. Toute demande devra lui être exclusivement adressée.

6.3. Le 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 :

$$\text{Nombre de repas non pris (après application du délai de carence de 5 jours)} \\ \times \text{Montant journalier de la remise d'ordre.}$$

Concernant l'internat, la formule est la suivante :

$$\text{Nombre de journées d'absence} \\ \times \text{Montant journalier de la remise d'ordre.}$$

Article 7 | L'aide à la restauration scolaire

Les dépenses en restauration peuvent être atténuées, pour les familles à revenus modestes, par le versement des bourses nationales et départementales.

	Bourse Nationale*	Bourse Départementale	Cumul des 2 bourses*
Taux 1	105 €	100 €	205 €
Taux 2	294 €	150 €	444 €
Taux 3	459 €	200 €	659€

* Montants communiqués sous réserve d'évolution

Les montants de la bourse départementale des collèges pour l'internat sont définis en fonction du niveau d'admission à la bourse nationale retenu par les autorités académiques, suivant le tableau de correspondance ci-après :

Bourse Nationale "Internat"	Bourse Départementale "Internat"
327 €	231 €
396 €	280 €
465 €	372 €*

* Montant ajusté en fonction du montant précis de la bourse nationale "Internat"

Article 8 | La participation et la contribution du budget du Service de Restauration

Pour l'ensemble des participations et contributions ci-dessous, les taux s'appliquent à l'intégralité des repas facturés (élèves, ATTE, commensaux, repas fabriqués pour le compte d'autres collectivités et autres).

On distingue :

- La participation aux Fonds Communs des Services d'Hébergement (FCSH)

Le FCSH est destiné à cofinancer l'achat ou la réparation de mobilier et de matériel pour la demi-pension. Le taux est inchangé depuis quelques années, à savoir 1,5 %. Ce taux est appliqué sur l'ensemble des repas produits, y compris pour ceux produits pour le compte d'autres collectivités.

- Le Fonds de Rémunération du Personnel d'Internat (FRPI)

Le FRPI est destiné à participer à la rémunération du personnel payé par le Département de l'Eure. Le taux est fixé à 20 % pour les collègues.

Les charges liées à la restauration

Il s'agit des dépenses de fonctionnement supportées par le service de restauration (énergies, petites fournitures, contrats d'entretien, ...). Ces charges figurent au compte du service de restauration en dépense et au compte du service général en recette. Ce mouvement correspond à une écriture comptable interne de l'établissement.

Le taux commun est fixé à 20 % mais il est toutefois possible pour les établissements de fixer un autre taux ; si tel est le cas, ils s'engagent à prévenir le Département.

1	FCSH	1,5%
2	FRPI	20%
3	Charges Les charges liées à la restauration et l'Hébergement	20%

1. Le taux de la participation aux Fonds Commun d'Hébergement (FCHS) est fixé à 1,5% pour l'ensemble des services de restauration.
2. Le taux de la participation au Fonds de Rémunération des Personnel d'Internat (FRPI) est fixé à :
 - 20% pour les services de restauration qui assurent la production des repas,
3. Le taux de contribution aux dépenses de charges liées à la restauration du service général est fixé à 20%. Les collègues qui souhaitent appliquer un taux différent doivent, après présentation au conseil d'administration, adresser leur demande motivée au Département avant les congés scolaires de fin d'année civile.

Article 9 | La démarche "j'achète local dans mon établissement "

Depuis 2016, le Département avait mis à disposition la plateforme Agrilocal27 à tous les acheteurs et fournisseurs de la restauration collective du territoire afin de faciliter la connaissance et la passation de contrats en circuits courts de proximité.

Bien que la plateforme présente l'intérêt d'être adaptée aux producteurs locaux et de respecter les règles de la commande publique, celle-ci est très peu utilisée depuis sa mise en place et aucune commande n'a été réalisée en 2021 et 2022. La plateforme est surtout utilisée comme annuaire pour connaître les producteurs locaux mais les acheteurs ne l'utilisent pas pour passer leurs commandes.

Aussi, le Département a décidé de suspendre son adhésion à la plateforme Agrilocal au 31 mars 2023 et celle-ci n'est donc plus opérationnelle à ce jour.

Pour remplacer Agrilocal27, et permettre aux acheteurs de la restauration collective de connaître l'offre en produits locaux et aux fournisseurs de connaître les établissements scolaires de leur territoire, le Département va déployer la plateforme "Je mange local dans mon établissement", cartographie géo localisée administrée par la Région Normandie. Le Département, en collaboration avec la chambre d'agriculture de Normandie, va amender cette carte avec sa base de données de producteurs et transformateurs eurois, afin de proposer une large gamme de produits locaux à proximité des établissements scolaires. Cette carte sera effective pour la rentrée 2023.

Article 10 | Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions et éviter les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergiques.

Il se formalise par une documentation interne qui s'appuie sur les éléments nécessaires à sa mise en place et aux preuves de son application :

Chapitre 1 - Les modalités

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

Chapitre 3 - Le Plan de Nettoyage et de Désinfection

Chapitre 4 - Les autocontrôles

Chapitre 5 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Chapitre 6 - Les fiches d'identification des bactéries (AFSSA)

Chaque établissement dispose de son propre PMS sur la base d'un document générique élaboré par le Département et diffusé en avril 2018. Le nouveau PMS a été mis en place sur les collèges neufs et sera déployé au cours de l'année 2023-2024 sur l'ensemble des établissements.

Le Conseil Départemental développe les formations de sensibilisation à la mise en œuvre et au suivi du PMS, notamment dans les domaines de l'hygiène, la sécurité et aux normes HACCP au profit des agents exerçant au sein du service de restauration.

Article 11 | L'Inspection sanitaire de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) et la Police Sanitaire

Après des années de gestion partagée entre la direction générale de l'alimentation (DGAL) et la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), le gouvernement a choisi mi-2022 de rassembler sous un pilotage unique la police en charge de la sécurité sanitaire des aliments, sous l'égide du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Cette réforme fait suite aux recommandations émises par la mission inter-inspections menée par l'inspection générale des finances (IGF), l'inspection générale des affaires sociales (IGAS), l'inspection générale de l'administration (IGA) et le conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAER) sur l'organisation du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments. Elle vise à rendre l'organisation de la police de la sécurité sanitaire des aliments plus lisible et plus efficiente. Elle se met en œuvre progressivement depuis le début de l'année 2023 et sera achevée au début de l'année 2024.

Cette nouvelle organisation vise à faciliter la gestion des crises sanitaires. Elle permettra également le renforcement quantitatif et qualitatif des contrôles à travers un dispositif de programmation, une méthodologie et un processus uniformisés des inspections. Enfin, cette mesure répond aux attentes croissantes des consommateurs en matière de sécurité sanitaire de leur alimentation.

Depuis le 1er janvier 2023, la DGAL est ainsi compétente sur l'ensemble de la réglementation et des contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de l'alimentation pour l'intégralité du champ de l'alimentation humaine et animale. Au 1er septembre 2023, les agents du ministère seront en charge des contrôles dans les entreprises de fabrication de produits alimentaires ; 150 nouveaux ETP ont ainsi été recrutés et sont en cours de formation avec l'objectif d'une augmentation de 10% des contrôles dès 2024.

Le renforcement des contrôles officiels sera par ailleurs réalisé par la délégation de certaines inspections en matière de sécurité sanitaire des aliments à des organismes publics ou privés, dans les établissements effectuant de la remise directe au consommateur (soit la vente de produits alimentaires dans les secteurs de la distribution, des métiers de bouche et de la restauration commerciale). Il concernera également les contrôles de l'effectivité de la mise en œuvre des retraits et des rappels dans les points de vente à la suite d'alertes sanitaires, ainsi que certains prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle. À noter que la délégation de ces inspections à des opérateurs tiers répondra à un encadrement strict en matière de qualification, de certification normative, de déontologie et d'impartialité.

Ce dispositif, effectif à **partir du 1er janvier 2024**, vise à augmenter, dès 2024, de 80% le nombre d'inspections en remise directe soit un total de 100 000 contrôles par an.

À l'issue d'un contrôle, la police sanitaire (DDPP) établit un rapport d'inspection sanitaire qu'elle transmet au collège et au Conseil départemental. À ce titre, une procédure interne de contre-visite sanitaire est mise en place pour tous les établissements scolaires du Département.

De même, une procédure de pré-visite sanitaire sera établie par le pôle expertise et ingénierie technique afin d'anticiper les inspections de ces services.

Contre-visite sanitaire :

Conduite à tenir par le Conseil départemental à réception du rapport DDPP :

- Adresser systématiquement un accusé de réception au collège concerné,
- Prendre rendez-vous avec l'établissement et faire une contre-visite sur place, en présence de l'adjoint-gestionnaire et du chef de cuisine (ou son adjoint) et des personnes ressources du Conseil Départemental.

Les contre-visites auront systématiquement lieu à 14h, après le service ou bien le mercredi matin, en accord avec le collège.

Dans le cas où le rapport relève des non-conformités, il conviendra d'établir ensemble les mesures correctives à prendre : sensibilisation, rappel à l'ordre, mise en place de formations, visite médicale, travaux, achat de matériels et autres ; et indiquer pour chaque mesure le délai de mise en place, les échéances ainsi qu'un ordre de priorité.

À l'issue, et après concertation entre les deux parties, il convient de renseigner la fiche-type établie sur la base de la Règle des 5M de la méthode HACCP, comprenant les données suivantes : collège concerné, nom du cuisinier, date de l'inspection, nom de l'inspecteur, date de la contre-visite, nom des personnes présentes, relevé des non conformités, note d'évaluation de l'inspection, mesures correctives, échéancier.

Une fois la fiche complétée, l'envoyer au collège, pour validation et signature par le Chef d'établissement en demandant un "bon pour accord". Dès retour du document contractuel signé des deux parties, envoyer cette fiche à la DDPP et mettre en œuvre les mesures correctives le cas échéant.

Au terme de cette phase, les services du Département se rendront sur site pour s'assurer de la réalisation des mesures correctives établies, jusqu'à clôture complète du dossier.

Article 12 | La conduite à tenir relative à un prélèvement bactériologique non satisfaisant

Article 50 de la loi EGalim

L'établissement informe immédiatement l'autorité administrative désignée par décret lorsqu'il considère ou a des raisons de penser, au regard de tout résultat d'autocontrôle, qu'une denrée alimentaire ou un aliment produit, transformé, fabriqué ou distribué présente ou est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale. » ;

Après le même deuxième alinéa, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« Dès qu'il a connaissance de tout résultat d'examen indiquant que des locaux, installations et équipements utilisés pour la manipulation ou le stockage de denrées alimentaires et aliments pour animaux sont susceptibles de rendre des produits préjudiciables à la santé humaine, le propriétaire ou détenteur mentionné au deuxième alinéa du présent article informe immédiatement l'autorité administrative des mesures prises pour protéger la santé humaine ou animale. »

« En outre, dans le cadre des contrôles officiels réalisés en application de l'article L. 231-1, les laboratoires sont tenus de communiquer immédiatement tout résultat d'analyse sur demande motivée de l'autorité administrative et d'en informer le propriétaire ou détenteur des denrées concerné. » ;

Le nouveau guide de gestion des alertes disponible à l'adresse suivante:

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2023-11>

Article 13 | La conduite à tenir en cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

La TIAC se caractérise par l'apparition d'au moins 2 cas groupés de troubles essentiellement digestifs (nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales) avec ou sans fièvre, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Il s'agit d'une maladie à déclaration obligatoire auprès de l'autorité sanitaire : l'ARS.

Cette déclaration est obligatoire pour tout médecin qui l'a constatée et pour tout Chef d'établissement.

Le Chef d'établissement et/ou l'adjoint-gestionnaire, prévient :

- La Direction de l'Éducation et des Collèges de l'Eure ;
- L'ARS (en fonction des éléments, l'ARS saisira la DDPP) ;
- L'autorité rectorale ;
- Le chef de cuisine ou son adjoint ;
- L'infirmière rattachée à l'établissement, le cas échéant ;
- L'assistant de prévention départemental et/ou d'État.

Par voie téléphonique suivi d'une confirmation écrite à l'Agence Régionale de Santé (ARS), les informations à communiquer impérativement sont :

- L'identité de l'informateur (nom, fonction, coordonnées) ;

- Les coordonnées de l'établissement concerné ;
- La population exposée (nombre de malades) ;
- Les symptômes (dont date et heure estimée d'apparition) ;
- L'origine présumée (menus) ;
- Les services administratifs informés (Département, Rectorat, ...).

Faire appel à l'infirmière de l'établissement, au médecin traitant et si nécessaire à un service d'urgence pour prendre en charge les victimes.

Methodologie

Ne rien jeter, ni congeler (surplus de repas et repas témoins). Les plats doivent être retirés de la consommation et conservés en chambre froide positive afin que les services de la DDPP puissent, le cas échéant, effectuer des prélèvements de matières premières, plats cuisinés, étiquettes et emballages. Conserver les boissons (y compris un échantillon d'eau).

Préparer la liste des fournisseurs, la pochette hebdomadaire décrite dans le PMS Chapitre 5 (menus de la semaine, registres d'autocontrôles, bons de livraison, factures ...).

Si le produit suspecté a été identifié, veiller à ce qu'il ne soit plus consommé et conserver les restes pour les besoins de la procédure.

Les contacts

ARS Agence régionale de Santé de Normandie

Tél : 02 31 70 96 96

Tél : 0 809 400 660

Télécopie : 02 34 00 02 83

14050 Caen Cedex 4

ars14-alerte@ars.sante.fr

DDPP 27

32, rue Georges Politzer

27000 Évreux

Téléphone : 02 32 39 83 00

LABEO

12, rue du Docteur Michel Baudoux

27023 Évreux Cedex

Tél. 02 32 38 26 70

colleges27@laboratoire-labeo.fr

Directrice de l'Éducation et des Collèges

Madame Samira EL OUNI

02 32 31 93 08

samira.el-ouni@eure.fr

Directrice adjointe de l'Éducation et des Collèges

Madame Isabelle GUÉNEAU

02 32 31 50 74

isabelle.gueneau@eure.fr

Secrétariat de la Direction de l'Éducation et des Collèges

02 32 31 50 29

secretariat-dircol@eure.fr

Responsable du pôle Expertise et Ingénierie Technique

Monsieur Ludovic QUEVILLON

02 32 31 95 70

ludovic.quevillon@eure.fr

adresse du Pole Ingénierie et Expertise Technique

Mme Coopman

02 27 34 02 13

restauration-entretien-colleges@eure.fr

Gestionnaire de la cuisine départementale

Monsieur Frédéric LIENART

02 32 31 96 99

frederic.lienart@eure.fr

2023-2024 SRH

Annexe 1 | Fonctionnement de la cuisine départementale

La cuisine du collège de Navarre est devenue la cuisine centrale départementale en 2020, elle est gérée directement par le pôle Expertise et Ingénierie technique de la Direction de l'Éducation et des Collèges. Elle produit et sert sur place les repas à destinations du collège, ainsi que ceux des enfants accueillis au sein des sites du Foyer De l'Enfance à Evreux, qu'elle livre sur les 3 sites concernés.

La cuisine départementale s'inscrit pleinement dans le présent règlement pour la part de son activité liée au fonctionnement du collège de Navarre et, pour son fonctionnement global, fait l'objet d'un règlement spécifique.

Cette annexe a pour but, en complément de l'application de l'agrément "cuisine centrale" délivrée par la DDPP de l'Eure, de préciser les modalités de fonctionnement spécifiques pour la part de son activité liée à la fabrication et livraison des repas auprès des trois sites ébroïciens du FDE :

- Rue du docteur Roux,
- Rue Victor Hugo,
- Rue du docteur Baudoux.

1. Périodes d'ouverture pour la production

Le service de restauration fonctionne les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis, à savoir environ 252 jours par an. Les repas pris le week-end et les jours fériés au sein des unités du FDE seront livrés en différé (liaisons froide j-x). Les ouvertures du service en dehors de ces périodes sont soumises à l'autorisation préalable du Département.

Toute décision de modification des jours d'ouverture sera prise par le Département en concertation avec les besoins des FDE.

2. Menus et obligations nutritionnelles

La cuisine départementale devra respecter les obligations nutritionnelles (obligations nationales). 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. La réalisation des menus sera conforme aux descriptifs du point 3.1.6. "Menus et obligations nutritionnelles" du présent règlement.

S'agissant des menus pour les enfants accueillis au sein du FDE, ils sont choisis parmi ceux établis pour le collège de Navarre. Le chef de cuisine de la cuisine départementale ou son adjoint rédige les menus du collège à l'avance puis transmet ses menus avec une proposition de menu unique pour le FDE. L'équipe de direction et l'infirmière du FDE valident les menus proposés lors de la commission de menus. Les échanges relatifs aux menus du collège sont réalisés via le comité de restauration. Toute modification devra faire l'objet d'un accord du chef de cuisine (prise en compte des contraintes de la complexité technique et/ou du matériel de la cuisine).

3. Accueil spécifique

Le Département s'appuie sur les textes en vigueur pour affirmer son choix d'accueillir au restaurant scolaire tous les enfants sans exception souffrant d'allergie(s) alimentaire(s), d'intolérance(s) alimentaire(s) ou nécessitant un régime particulier dans l'objectif de favoriser leur intégration au même titre que tous les autres collégiens (BO du N°9 DU 04 MARS 2021).

Le FDE est tenu de fournir tous les éléments nécessaires à l'élaboration des repas spécifiques définis selon les modalités précisées dans le présent règlement.

4. Prélèvements bactériologiques

Le Département a établi une convention avec le Laboratoire d'analyses et fait procéder pour la cuisine départementale ainsi que pour les sites satellites du FDE à :

- Deux prélèvements bactériologiques par mois,
- Un prélèvement de surface par mois,
- Deux prélèvements d'eau par an,
- Un audit de chaque site de restauration par an.

Enfin au présent règlement s'appliquent également au fonctionnement de la cuisine départementale et des FDE sans restriction :

- Les articles 11, 12, 13,
- Les contacts de la page 21,
- Les annexes 2 et 3.

Annexe 2 | Exemple de Projet d'Accueil Individualisé

Circulaire projet d'accueil du 10-2-2021 (Bulletin Officiel n°9 du 4 mars 2021)



Bulletin officiel n° 9 du 4-3-2021

Nom de l'élève :

Académie :

Département :

Annexe - Projet d'accueil individualisé : PAI

Article D. 351-9 du Code de l'éducation - Circulaire

Le PAI permet aux enfants et adolescents qui présentent des troubles de la santé (physiques ou psychiques) évoluant sur une période longue, de manière continue ou discontinue, d'être accueillis en collectivité scolaire, périscolaire et autres accueils collectifs de mineurs. Il est élaboré avec les responsables légaux, à leur demande, par les équipes de santé de la structure concernée et le directeur d'école, le chef d'établissement ou le directeur de l'établissement, de la structure ou du service d'accueil d'enfants de moins de 6 ans, garants de la mise en œuvre de la lisibilité et de la communication des procédures.

1 - Renseignements administratifs

Élève	
Nom / Prénom :	
Date de naissance :	
Adresse :	



Responsables légaux ou élève majeur

Lien de parenté	Nom et prénom	☑Domicile	☑Travail	☑Portable	Signature

Je demande que ce document soit porté à la connaissance des personnels en charge de mon enfant, y compris ceux chargés de la restauration et du temps périscolaire et à ces personnels de pratiquer les gestes et d'administrer les traitements qui y sont prévus.

	PAI 1 ^{re} demande	Modification: éventuelles			
Date					
Classe					

Vérification annuelle des éléments du PAI fournis par la famille : fiche « Conduite à tenir » actualisée, ordonnance récente, médicaments et matériel si besoin					
Date					
Classe					

Les responsables légaux s'engagent à fournir le matériel et les médicaments prévus et à informer le directeur d'école, le chef d'établissement ou le directeur de la structure, le médecin et l'infirmier de l'éducation nationale en cas de changement de prescription médicale. Le PAI est rédigé dans le cadre du partage d'informations nécessaires à sa mise en place. Seuls l'élève majeur ou les responsables légaux peuvent révéler des informations couvertes par le secret médical.

Établissement scolaire et hors de l'établissement scolaire

Référents	Nom	Adresse administrative	Signature et date	Exemplaire reçu le :
Chef d'établissement Directeur d'école Directeur d'établissement				

© Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports > www.education.gouv.fr

Nom de l'élève

Enseignant de la classe Professeur principal Encadrant de la structure				
Médecin éducation nationale ou PMI ou collectivité d'accueil				
Infirmier éducation nationale ou PMI ou collectivité d'accueil				

Partenaires

Référents	Nom	Adresse administrative	Signature et Date	Exemplaire reçu le :
Médecins traitants, services hospitaliers				
Représentant du service de restauration				
Responsable des autres temps périscolaires				
Autres				

Toutes les informations nécessaires à la prise en charge de l'élève seront jointes au présent document.

2 - Aménagements et adaptations - partie médecin de l'éducation nationale, de PMI ou de la structure

a. Conséquences de la maladie ou affection, essentielles et utiles pour la compréhension

b. Aménagements du temps de présence dans l'établissement

- Temps partiel : temps de présence évolutif et de prise en charge, horaires décalés (joindre l'emploi du temps adapté)
- Temps de repos
- Dispense partielle ou totale d'activité (EPS, activités manuelles, en lien avec des aliments, des animaux, etc.)
- Joindre le certificat d'inaptitude EPS*

Préciser :

c. Aménagement de l'environnement (selon le contexte)

- Autorisation de sortie de classe (toilettes, boissons, infirmerie, vie scolaire, etc.) Place dans la classe
- Mobilier et matériel spécifique (double jeu de livres, livre numérique, siège ergonomique, informatique, casier, robot)
- Toilettes et hygiène (accès, toilettes spécifiques, aménagements matériels, changes, douche, aide humaine, etc.)
- Récréation et intercourts (précautions vis-à-vis du froid, soleil, jeux, bousculades, etc.)
- Accessibilité aux locaux Environnement visuel, sonore, autre

Préciser :

d. Aménagements à l'extérieur de l'établissement.

Le PAI doit suivre l'enfant sur ses différents lieux de vie collectif.

- Déplacements scolaires (stade, restauration scolaire, etc.) Déplacements pour examens
- Sorties sans nuitée Sortie avec nuitée (classes transplantées, voyages scolaires, séjours, etc.)

Préciser si nécessité de fournir un traitement quotidien matin-soir et/ou mesures particulières ; et joindre une ordonnance claire et précise avec les médicaments avant le départ :

Nom de l'élève

e. Restauration

<input type="checkbox"/> Régime spécifique garanti par le distributeur de la restauration collective	<input type="checkbox"/> Goûter et/ou collations fournis par la famille
<input type="checkbox"/> Eviction des allergènes dans le régime habituel pratiquée : <input type="checkbox"/> Par le service responsable de la restauration <input type="checkbox"/> Par l'élève lui-même (affichage DCCO)	<input type="checkbox"/> Boissons
<input type="checkbox"/> Eviction demandée par la famille après lecture préalable du menu et éventuel plat de substitution	<input type="checkbox"/> Suppléments alimentaires
<input type="checkbox"/> Panier repas fourni par la famille (gestion selon la réglementation en vigueur)	<input type="checkbox"/> Priorité de passage ou horaire particulier
	<input type="checkbox"/> Nécessité d'aide humaine ou d'aménagement particulier pour l'installation

Préciser :

f. Soins

Traitement quotidien sur le temps de présence dans l'établissement (cf. ordonnance jointe) :

Traitement médicamenteux : préciser nom (commercial/générique), posologie, mode de prise, horaire précis

Surveillances : préciser qui fait la surveillance, horaires, recueil des données

Intervention de professionnels de santé sur le temps de présence dans l'établissement protocole joint

Éléments confidentiels sous pli cacheté à transmettre aux équipes de secours ou au médecin

Fiche « Conduite à tenir en cas d'urgence » jointe (page 4) Autres soins

Contenu de la trousse d'urgence :

PAI obligatoirement Ordonnance Traitements Pli confidentiel à l'attention des secours

Lieu de stockage de la trousse d'urgence de l'enfant dans l'établissement à préciser :

Élève autorisé à avoir le traitement d'urgence sur lui avec la fiche « Conduite à tenir en cas d'urgence ».

Autre trousse d'urgence dans l'établissement

Préciser :

g. Adaptations pédagogiques, des évaluations et des épreuves aux examens

Besoins particuliers	Précisions Mesures à prendre (préciser les disciplines si besoin)
<input type="checkbox"/> Aide durant la classe (attention particulière, support d'apprentissage, tuteur, écriture, etc.)	
<input type="checkbox"/> Transmission des cours et des devoirs (reproduction des cours, clés USB, espace numérique de l'établissement, classe inversée, etc.)	
<input type="checkbox"/> Transmission et/ou aménagements des évaluations et contrôles	
<input type="checkbox"/> Proposition d'aménagements des épreuves aux examens, à la demande des responsables légaux	
<input type="checkbox"/> Temps périscolaire (spécificités liées au type d'activités, etc.)	
<input type="checkbox"/> APADHE <input type="checkbox"/> Cned en scolarité partagée <input type="checkbox"/> Autres dispositions de soutien ou de continuité scolaire :	

Nom de l'élève

3 - Conduite à tenir en cas d'urgence - partie médecin traitant ou à préciser :

Fiche standard – des fiches élaborées avec les sociétés savantes sont disponibles sur Eduscol pour les pathologies les plus fréquentes

Nom/ Prénom :	Date de naissance :
Numéros d'urgence :	
Fiche établie pour la période suivante :	

Dès les premiers signes, faire chercher la trousse d'urgence de l'enfant ainsi qu'un téléphone.
Evaluer la situation et pratiquer :

Signes d'appel visibles	Mesures à prendre	Traitement

Dès les premiers signes de gravité ou si les signes précédents persistent : appeler le 15

Signes de gravité	Mesures à prendre	Traitement

Dans tous les cas, ne pas oublier de tenir la famille informée.

Un courrier avec des informations médicales confidentielles sous pli cacheté à l'attention des services de secours peut être joint à cette fiche de conduite à tenir : Courrier joint : Oui Non

Cachet du médecin :

Date :

Signature du médecin :

Pour tous les enfants allergiques concernés

➤ **Trousses d'urgence contenant les médicaments prescrits par le médecin :**

- Indiquer les endroits où elles sont déposées ;
- Elles sont fournies avec les médicaments par les parents et doivent contenir un double de ce document, il est de leur responsabilité de vérifier la date de péremption et de les renouveler dès qu'ils sont périmés ;
- Les parents s'engagent à informer le médecin de l'Éducation Nationale ou de l'institution en cas de changement de la prescription médicale.

➤ **En cas de déplacement scolaire : classes transplantées ou sorties :**

- Informer les personnels de la structure d'accueil de l'existence du PAI et l'appliquer ;
- Prendre la trousse d'urgence avec le double de ce document ;
- Noter les numéros de téléphone d'urgence du lieu du déplacement.

➤ **En cas de changement d'enseignant :**

Faire suivre l'information de façon prioritaire.

SUSPICION DE TOXI INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE – RESULTAT D'ANALYSE NON CONFORME
CONDUITE A TENIR DANS LES COLLEGES DE L'EURE



Définition

Un foyer de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) se caractérise par l'apparition d'au moins deux des groupes, présentant des symptômes similaires, en général gastro-intestinaux (douleurs abdominales, vomissements, diarrhées, céphalées, nausées), dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Méthodologie

Le Chef d'établissement et/ou son Adjoint Gestionnaire, préviennent la Direction des Collèges Département de l'Eure, l'ARS (en fonction des éléments (ARS ainsi la DDPF), l'autorité rectorale.

Par voie téléphonique suivi d'une confirmation écrite par mail les informations à communiquer impérativement :

- Identité de l'informateur (nom, fonction, coordonnées)
- Coordonnées de l'établissement
- Population exposée (nombre de malades)
- Symptômes (dont date et heure estimée d'apparition)
- Origine présumée (menus)
- Les services administratifs informés (Département, Rectorat, etc.)
- Le chef de cuisine, ou son adjoint;
- L'infirmière rattachée à l'établissement si applicable;
- L'assistant de prévention département et/ou Etot.
- Faire appel à l'infirmière de l'établissement, au médecin traitant et à, le cas échéant, à un service d'urgence pour prendre en charge les victimes.



Personnes à contacter obligatoirement au CD27

<p>Directrice Direction de l'Éducation et des Collèges</p> <p>Madame EL GUNI 02 32 31 93 00 Samira-el-guni@eure.fr</p>	<p>Directrice Adjointe Direction de l'Éducation et des Collèges</p> <p>Madame GUENEAU 02 32 31 50 74 Isabelle.gueneau@eure.fr</p>
<p>Chef de pôle Restauration Entretien des locaux & maintenance</p> <p>Monsieur QUEVILLON 06 86 81 77 56 Rodolphe.quevillon@eure.fr</p>	<p>Chef de pôle adjoint Restauration Entretien des locaux & maintenance</p> <p>Monsieur COGNEAUX 07 63 62 13 01 Rodolphe.cogneaux@eure.fr</p>
<p>Conseiller Technique Restauration Monsieur LEROY 06 99 70 44 57 Sebastien.leroy@eure.fr</p>	

Autorités sanitaires et laboratoire microbiologique

ARS Agence régionale de Santé de Normandie
Tél : 02 31 70 96 96
Tél : 0 809 400 660

14050 CAEN Cedex 4
ars14-alerte@ars.norandie.fr

DDPP 27
Téléphone : 02 32 39 83 00
dpp@eure.gouv.fr

LABEO
Tél 02 32 38 24 70
le_cen@laboratoire-labeo.fr

L'ARS prévient la DDPF

Direction de l'Éducation et des Collèges
Juin 2022

SUSPICION DE TOXI INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE – RESULTAT D'ANALYSE NON CONFORME
CONDUITE A TENIR DANS LES COLLEGES DE L'EURE



Mode opératoire

Suspicion de TIAC
Alerte CD27-ARS (autorité rectorale)

Ne rien jeter, ni congeler (surplus de repas et repas lémoins).

Bloquer tous les repas lémoins en votre possession

Les plats doivent être retirés de la consommation et conservés en chambre froide positive afin que les services de la DDPF puissent, le cas échéant et à la demande de l'ARS, effectuer des prélèvements de matières premières, plats cuisinés, étiquettes et emballages.

Conserver les boissons (y compris un échantillon d'eau).

Préparer la liste des fournisseurs, la poche hebdomadaire décrite ci dans le FMS Chapitre 5 (menus de la semaine, registres d'autocontrôles, bons de livraison, factures etc.).

Si le produit suspecté a été identifié, veiller à ce qu'il ne soit plus consommé et conserver les restes pour les besoins de la procédure.

Résultat d'analyse non conforme
Alerte CD27-DDPP

En application de l'article 50 de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 (loi EGAlim) qui a modifié le Code rural et de la pêche maritime (CRPM) (article L201-7). Depuis cette date, les professionnels doivent déclarer aux services de contrôle :

Tout résultat d'autocontrôle non conforme sur des produits (bactériologique, physique, chimique, corps étranger) laissant penser qu'ils présentent un danger que ces produits aient été commercialisés ou qu'ils soient toujours sous le contrôle de l'entreprise.

Tout résultat d'autocontrôle d'environnement (lames de surface avec recherche listéria, salmonelle par exemple) non conforme qui pourrait avoir des conséquences sur les produits (y a-t-il un risque de contamination des produits ? Exemple : listéria isolée sur un trancheur de jambon cru).

Références réglementaires

- Règlement (CE) n° 178/2002
- Règlement (CE) n° 853/2004
- Règlement (CE) n° 853/2004 norme départementale
- Arrêté du 23 décembre 2009
- Arrêté du 28 octobre 2013
- Instruction technique DGAL/SDIS/A/2020-285 19/05/2020
- Article 50 de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 EGALIM

Direction de l'Éducation et des Collèges
Juin 2022

Les principaux germes responsables de T.I.A.C.



Germes	Origine	Conditions propices	Fréquence	Aliments concernés	Modes de contamination	Seuil infectieux
Salmonelles	Volailles; oeufs; homme (porteur sain ou atteint de troubles digestifs)	5 ° C à 41 ° C; mésophile ; aérobie	45 %	Volailles, oeufs et plats les comportant (mousse au chocolat, crèmes,...); viandes ; poissons ; produits manipulés	Mains ; mauvaise hygiène du matériel	<10 germes/g d'aliment
Staphylocoque doré	Homme (porteur sain ou atteinte de diarrhée ou bronchite)	6,5 ° C à 45,5 ° C; mésophile ; aérobie	18 %	Produits manipulés ; oeufs ou lait et plats les comportant ; charcuteries	Mains ; air ; mauvaise hygiène du matériel; insectes	100 000 germes/g d'aliment
Listeria monocytogènes	Végétaux	2° C et plus ; psychrophile ; aérobie	7 %	Charcuteries ; viandes ; légumes ; fromages	Mains ; légumes mal lavés ; mauvaise hygiène du matériel, notamment les chambres froides	+L. 100 000 germes/g d'aliment
Clostridium botulinum	Terre via les végétaux	14 ° C à 37 ° C ; mésophile ; anaérobie	0.1 %	Charcuteries ; viandes (surtout sous vide) ; conserves ; plats cuisinés ; poissons	Boîtes de conserve abîmées ; peut également être présent dans d'autres aliments	Présence
Clostridium perfringens	Terre via les végétaux	15 ° C à 50 ° C; thermophile; anaérobie	12 %	Sauces ; plats en sauce; soupes	Mains; légumes mal lavés	100 000 germes/g d'aliment et ingestion de 200 g d'aliment

Direction de l'éducation des Collèges
Juin 2022