

Les règles de vie

L'accès au restaurant scolaire comporte aussi des obligations pour les enfants. Des règles de vie ont été établies par l'équipe et sont distribuées aux familles. Il est demandé aux parents ou responsables d'expliquer, de commenter ces règles aux enfants.

En cas de non-respect de ces règles, des réparations ou sanctions sont prévues, après explication avec l'enfant.

Si nécessaire, la gestionnaire contacte la famille et informe le directeur.

Sécurité

L'association et la municipalité ont la responsabilité des enfants sur le temps du midi. Un contrôle des enfants présents est effectué à tous les services. (Pensez à prévenir de l'absence de votre enfant)

Comme à l'école, aucun médicament ne pourra être pris au restaurant scolaire. (Sauf pour des cas particuliers faisant l'objet d'un projet d'accueil individualisé)

En cas d'incident ou d'accident, un protocole d'urgence a été mis en place.



Nous vous souhaitons une très bonne année scolaire !

RESTAURANT SCOLAIRE ANATOLE FRANCE - BLAIN

REGLEMENT DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

MODALITES D'INSCRIPTION



Comité de Gestion Restaurant Scolaire Anatole France
15 rue Anatole France 44130 BLAIN
Tél : 02.40.79.00.80—02.40.79.04.55
E-mail : restauration.anatole@wanadoo.fr

FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE

Une gestion associative

Le service de restauration du groupe scolaire Anatole France est géré par une association (loi 1901) composée de membres bénévoles représentants : la municipalité, les parents d'élèves (FCPE), l'amicale laïque, les enseignants, et les parents utilisateurs. Le conseil d'administration se réunit tous les mois 1/2.

L'association emploie 5 salariées chargées du fonctionnement du service (gestion, organisation, cuisine, entretien, encadrement...).

Les locaux, le matériel, le mobilier, appartiennent à la Ville de Blain et sont mis à disposition de l'association.

Depuis novembre 2010, nous bénéficions d'une nouvelle cuisine et de nouveaux équipements. Plus spacieux, plus fonctionnels ils répondent à l'augmentation du nombre de repas tout en permettant d'améliorer et de diversifier les préparations et de travailler dans de meilleures conditions.

Pour cette rentrée 2011, ce sont les salles de restauration qui ont été rénovées et agrandies permettant d'accueillir tous les enfants (il n'y aura plus de repas servis dans le modulaire).

Du personnel communal intervient pour l'encadrement des enfants et l'entretien des locaux.

Les objectifs du restaurant scolaire



Le comité de gestion et les salariés du restaurant scolaire souhaitent faire de ce service de restauration offert aux familles, un service de qualité, et que ce moment soit un temps de plaisir pour les enfants.

Les objectifs de l'équipe :

- ◊ Offrir aux enfants des repas équilibrés et variés correspondant à leurs besoins. Les menus sont réalisés selon un plan alimentaire élaboré avec une diététicienne
- ◊ Proposer des repas de qualité. Les repas sont confectionnés sur place, selon une cuisine traditionnelle privilégiant les produits frais et de qualité (introduction de produits locaux et bio), et en respectant les règles d'hygiène (démarche HACCP, traçabilité, analyses bactériologiques...).

- ◊ Faire que le temps du repas soit aussi un moment éducatif.
 - Apprendre à bien se nourrir, en expliquant la nécessité de goûter à tous les plats, l'importance de « manger de tout »...
 - Favoriser l'autonomie : se servir seul, utiliser les couverts, couper...
 - Apprendre à vivre en société : à respecter les autres (enfants et adultes), à partager la nourriture, à ne pas gâcher ou gaspiller...
 - Faire découvrir de nouvelles saveurs.



- ◊ Faire que le temps du repas soit un moment agréable
 - Permettre aux enfants de déjeuner dans de bonnes conditions, dans un cadre agréable.
 - Faire en sorte que manger reste un plaisir : proposer des menus qu'ils apprécient (tout en gardant les notions d'équilibre et de variété).

LA VIE DU RESTAURANT SCOLAIRE

Organisation du service

Chaque jour plus de 400 repas sont préparés par l'équipe de restauration servis dans 2 salles distinctes (maternelle et élémentaire).



Les enfants de petites et moyennes sections déjeunent de 11h55 à 12h30. Puis les enfants de grandes sections de 12h45 à 13h15.

Les enfants sont installés par table de 6.

Le taux d'encadrement est de 1 adulte pour 12 à 18 enfants.

Les enfants de l'école élémentaire déjeunent également en 2 services, à 12h, puis 12h45. Ils sont installés par table de 4 ou de 6.

Le taux d'encadrement est de 1 adulte pour 25 à 30 enfants.



Chaque adulte est responsable d'un groupe d'enfants et a pour fonction l'encadrement des enfants dans le respect des objectifs du restaurant scolaire et des règles de vie.

Des réunions de concertation, des formations sont organisées régulièrement dans un souci d'amélioration du service.