



## FONCTIONNEMENT DU SERVICE

### DE RESTAURATION

**Depuis les lois de décentralisation, la restauration dans les collèges publics relève des compétences du conseil général et non de l'Éducation Nationale.**

A la différence des écoles primaires du secteur, le service de restauration du collège fonctionne selon le système du **forfait 4 jours**. Ceci signifie que si l'on désire que l'enfant déjeune dans l'établissement, **on l'inscrit en qualité de demi-pensionnaire et il devra prendre ses 4 repas hebdomadaires à la cantine** ; il n'existe pas d'autre forfait.

A titre dérogatoire, (contraintes liées à l'emploi du temps de l'élève ou d'un parent, événement familial, empêchement, etc.), et *sur demande préalable*, un enfant pourra manger au collège après avoir acheté à l'Intendance un ticket-repas. Toutes les demandes sont toujours examinées avec bienveillance, ceci afin d'apporter satisfaction aux familles mais tout en respectant les règles de sécurité, le nombre de places assises étant limité à 96 dans la salle de restauration.

Le service se déroule de manière continue de 11h.45 à 13h.15 environ. L'effectif moyen actuel des convives est de 240/260 élèves, auquel il faut ajouter les personnels.

Les locaux de cantine ont été entièrement rénovés en 2009 lors de travaux importants engagés par le Conseil Départemental, afin de répondre aux normes d'hygiène.

### TARIFS

- tarif du repas demi-pension 2016 (brut) : **3.04€uros** Ce tarif restera en vigueur jusqu'au 31 décembre 2016.
- après déduction des charges de fonctionnement imposées par la réglementation, le prix net du repas s'établit à **1.85 €uro** Ce crédit représente le coût des denrées servies.
- une facture est transmise aux familles en milieu de chaque trimestre, le montant le plus élevé concernant la période septembre/décembre.
  
- repas exceptionnel au ticket : **3.18 €uros**

## REMISES ET AIDES

- les remises antérieurement accordées aux familles dont 3 enfants au moins, scolarisés en collège ou lycée publics, prenaient leurs repas dans l'établissement, sont supprimées par décision ministérielle dès la rentrée 2016-2017
- pour raison médicale, à l'appui d'un certificat, si la durée d'absence au self est supérieure à 2 semaines consécutives, ce qui correspond au planning des commandes et livraisons;
- pour séjour pédagogique à caractère facultatif ;
- pour toute fermeture de la demi-pension liée au fonctionnement du collège (réunion, organisation du D.N.B., grève)
- pour les élèves boursiers, le montant des bourses des collèges est déduit directement du montant à payer ;
- les familles confrontées à des difficultés financières, quelle qu'en soit la durée, peuvent bénéficier, dans la limite des crédits délégués, des aides du Fonds Social Collégien ; le dossier est instruit par l'assistante rattachée au collège. Se renseigner auprès du gestionnaire

## RESTAURATION ET HYGIENE COLLECTIVE

- les menus sont élaborés par le gestionnaire, qui est également chargé des commandes et du fonctionnement du service de restauration. Les deux agents techniques de cuisine y apportent leur collaboration afin de servir aux enfants des préparations respectant les règles de nutrition et faire du temps de repas un moment de convivialité.
- les repas sont entièrement préparés sur place, par des personnels relevant de la fonction publique territoriale, et avec des produits frais et/ou bios à chaque fois que les contraintes de préparation et de coût le permettent;
- l'établissement adhère à un groupement de commandes pour la fourniture de la plupart des denrées. Ceci permet de mieux contrôler la qualité (cahier des charges, fiches techniques des produits retenus) et d'obtenir de meilleurs tarifs. A titre d'information, les appels d'offres sont effectués dans le respect du Code des Marchés Publics : leur publication s'effectue au niveau européen sans qu'il soit possible de les restreindre aux seuls fournisseurs de proximité.
- le service de restauration fait l'objet de contrôles :
  - . par le laboratoire vétérinaire départemental LABOCEA : prélèvements inopinés de denrées pour analyse bactérienne (1 fois/mois), analyse de l'eau, contrôle de la propreté des surfaces, audit annuel de vérification de l'hygiène des locaux, du matériel, du travail des personnels ;
  - . par la D.D.P.P.: audit du service de restauration.

➔ **Contact** : M. LEPAROUX, adjoint Gestionnaire

02 98 49 85 02

gestion.0291929p@ac-rennes.fr