

## EXTRAIT DU RÈGLEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

### Et réglementation qui s'impose à chaque EPLE

1/ L'accès au service de restauration, qu'il s'agisse du restaurant scolaire ou de la cafétéria s'effectue au moyen d'une carte magnétique qui permet de débiter le compte ouvert au nom de l'usager :

- de la valeur d'un repas pour le restaurant en salle.
- de la valeur des achats effectués à la cafétéria.

*(Le décret n° 85-934 du 4 septembre 1985 relatif au fonctionnement du service annexe d'hébergement des établissements publics locaux d'enseignement stipule, en son article 5, que seuls les chefs de cuisine (ou leurs remplaçants effectifs, lorsqu'ils sont en congé régulier) sont dispensés du paiement de leur repas).*

2/ La fréquentation du service de restauration est soumise aux conditions suivantes :

- disposer d'un compte suffisamment approvisionné.
- être porteur de sa carte magnétique.

4/ Les versements alimentant cette carte :

Les versements sont d'une **valeur minimale de 20,00 €**, sauf cas exceptionnels et période de fin d'année.

Les versements peuvent être effectués :

- par carte bancaire ou chèque à la borne située dans le hall d'entrée du lycée (encaissement immédiat)
- par virement sur le site internet du lycée (délai 24h).
- directement au service pôle élève de 8H à 13H15 (délai de 48h pour approvisionner la carte).

5/ En fin d'année scolaire :

-pour ceux qui ne quittent pas l'établissement le solde du compte est reporté sur l'année scolaire suivante.

-pour ceux qui quittent définitivement l'établissement, **le solde supérieur à 3,00 €** est restitué , sur demande écrite transmise au service pôle élève dans les **trois mois** qui suivent la sortie de l'établissement. (sous réserve de la fourniture d'un relevé d'identité bancaire ou postal et de la restitution de la carte magnétique).

A défaut le solde sera conservé par l'établissement.

5/ Hygiène et sécurité alimentaire :

*Le Chef d'établissement doit prendre toutes les dispositions, en liaison avec les autorités administratives compétentes, pour assurer la sécurité des personnes et des biens, l'hygiène et la salubrité de l'établissement. (art. R. 421-10 du code de l'éducation). Ainsi, il doit veiller à la sécurité des aliments qui sont proposés aux usagers au travers de la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire (règlement CE n°852/2011).*

*Des vérifications sont effectuées par les services vétérinaires et la DGCCRF.*

*C'est pourquoi il est interdit d'introduire dans le service de restauration des aliments qui n'auraient fait l'objet d'un suivi par le chef de cuisine, de son approvisionnement à sa confection (provenance, traçabilité, respect de la chaîne du froid...), les contaminations croisées étant par ailleurs toujours possibles.*