



# Direction de la restauration scolaire et de la nutrition

Protocole restauration scolaire et nutrition

ANNEE SCOLAIRE 2018-19





# SOMMAIRE

<b>LES MISSIONS DE LA DRSN et le schéma de restauration</b>	<b>P3 &amp; P4</b>
<b>L'ORGANIGRAMME &amp; LES MOYENS HUMAINS</b>	<b>P5 à P7</b>
<b>LES MISSION DES RESPONSABLES DE SECTEURS ET GERANTS DE RESTAURATION</b>	<b>P8 ET P9</b>
<b>LES CONTACTS DRSN</b> <b>P10 ET P11</b>	
<b>PROTOCOLE DE RESERVATION DES REPAS FROIDS</b>	<b>P12</b>
<b>PROTOCOLE DE DISTRIBUTION DES FRUITS</b>	<b>P13</b>
<b>DEROULEMENT DE LA PAUSE MERIDIENNE</b>	<b>P14</b>
<b>REGLEMENT INTERIEUR DE LA RESTAURATION SCOLAIRE</b>	<b>P15</b>
<b>PRISE EN COMPTE DES REGIMES SPECIAUX</b>	<b>P16</b>
<b>PROTOCOLE ALLERGIE ET PAI ALIMENTAIRE</b>	<b>P17 à P20</b>
<b>PROTOCOLE POUR LA FOURNITURE DU PANIER REPAS PAR LA FAMILLE</b>	<b>P21</b>
<b>PROTOCOLE DE VISITE D'OBSERVATION DES REPAS AVEC LES PARENTS</b>	<b>P22</b>
<b>LE COMITE TECHNIQUE ET LA COMMISSION DES MENUS</b>	<b>P23 ET P24</b>
<b>LES MASCOTTES ET ACTIONS NUTRITIONS SANTE</b>	<b>P25</b>
<b>A SAVOIR : LE FINANCEMENT DES REPAS</b>	<b>P26</b>
<b>Où trouver le menu de la semaine ?</b>	<b>P27</b>



# Les missions de la direction restauration scolaire et nutrition

La restauration scolaire est un service public facultatif organisé en régie par la commune

Confectionner 14 500 repas/jour (13 400 élèves+1000 adultes) qui sont servis dans 75 restaurants scolaires (dont 3 à Mafate)

Confectionner 2700 repas les mercredis, 3 300 repas/jour par séjour pour les ALSH

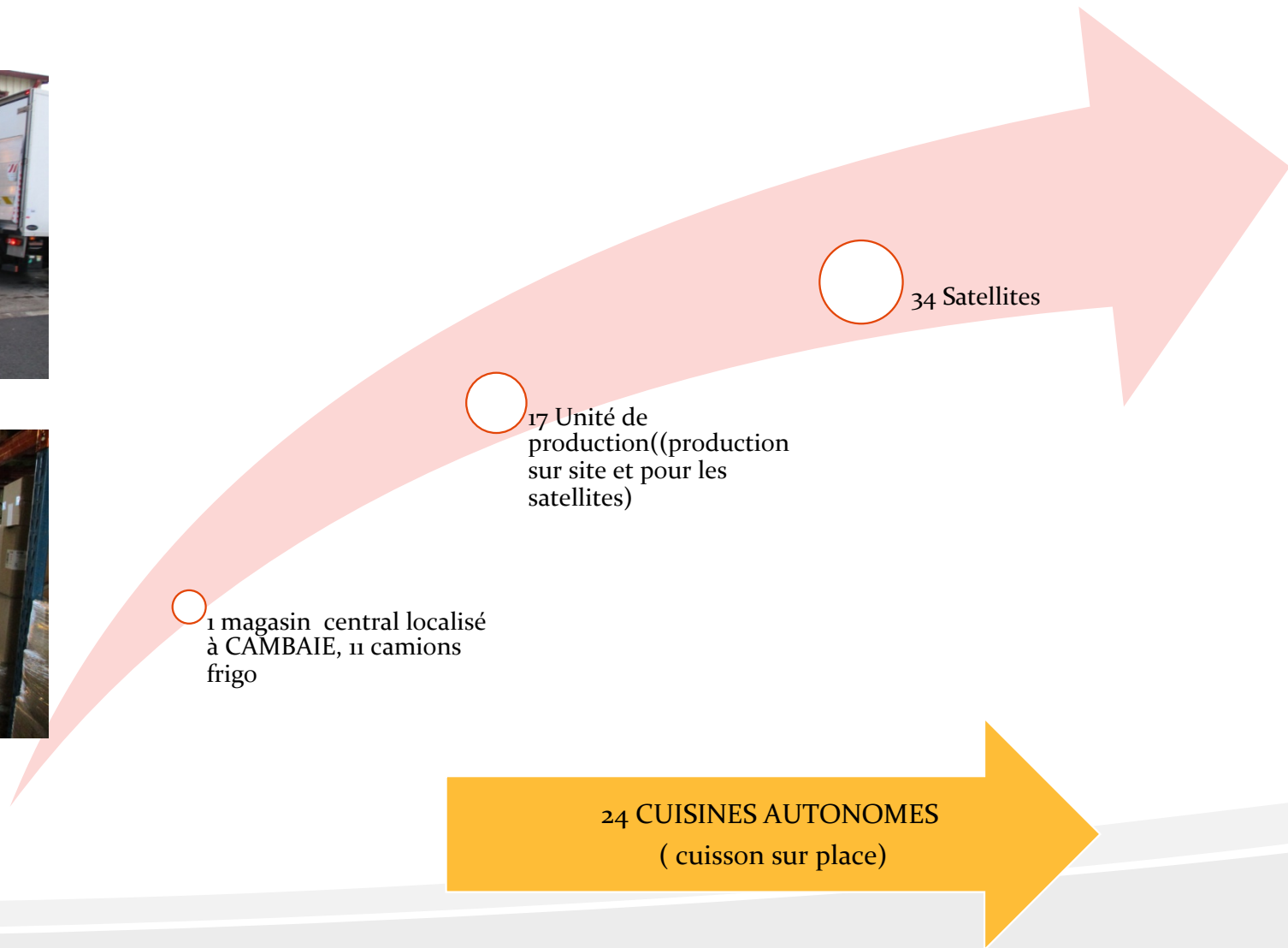
Assurer la livraison des repas froids pour + de 1000 sorties scolaires / an

Assurer la sécurité alimentaire des convives

Contribuer à l'éducation nutritionnelle

Assurer l'approvisionnement des centres d'hébergement en cas de déclenchement du PCS

# Le schéma de restauration, une organisation en liaison chaude et production autonome



# Les moyens humains



**465 agents** affectés dans les restaurants scolaires

**22 agents** affectés à la distribution

**20 agents** affectés à la gestion administrative


**9** responsables de secteur

**6 agents** affectés au magasin alimentaire

**3 agents** affectés au magasin non alimentaire



Réunion des gérants mai 18



# Organigramme

(validé par le comité technique depuis le 28 février 2018)

Direction SANDRINE FONTAINE  
secrétariat de direction : MAGALIE DORLA

Service Ressources Hygiène Sécurité Technique  
CLAUDIE FONTAINE

Service Production Diététique Distribution  
CATHY LENCLUME

Mission finances et achats  
publics  
JP BUCHLE

Cellule Hygiène :  
FLAVIEN  
DUCHEMANN

Cellule  
maintenance :  
PATRICK  
CAZANOVE

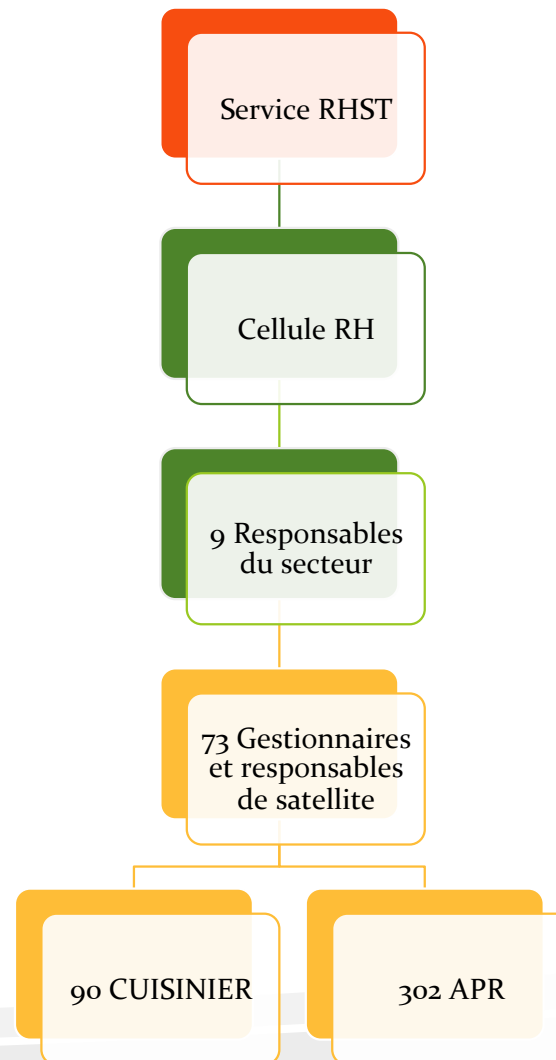
Cellule  
Gestion du  
personnel  
RS :assistant  
HERBERT  
ESPERANCE

Mission  
Diététique  
ESTELLE  
HARDY

Cellule  
Production  
Magasin  
NICOLAS  
RAMASSAMY

Cellule  
Distribution  
PASCAL NOEL

*Les agents de restauration sont sous la responsabilité des responsables de secteur, au sein du service RHST*





# Les missions des responsables de secteur

Le responsable de secteur est le supérieur hiérarchique direct des gestionnaires de restauration de restaurants sur 1 secteur défini

Il assure les compte rendus d'entretiens professionnels des gérants

Le responsable de secteur fait le lien entre la direction de Cambaie et ses services et les gestionnaires de restaurants sur toutes les problématiques de fonctionnement.

## SECTEUR A SAINT GILLES LES BAINS

-LINCAR Irène

Élémentaire Grand Fond, Maternelle Carrosse, Élémentaire Hermitage les Bains, Primaire Evenor Lucas, Maternelle Anne Mousse, Primaire Roquefeuil, Élémentaire Saline les Bains, Maternelle Bougainvilliers, Élémentaire Carrosse

## SECTEUR B SAINT PAUL CENTRE PALCROT PATRICK

Élémentaire Louise Siarane, Primaire Sarda Garriga, Élémentaire Grande Fontaine, Catho. Rosalie Javouhey, Maternelle Étang, Maternelle Grande Fontaine, Maternelle La perrière, Élémentaire Eugène Dayot, Maternelle Centre

## SECTEUR C SAINT GILLES LES HAUTS LARDAL LUCIE

Catho. Notre Dame des Grâces, Élémentaire Leconte Delisle, Maternelle Saint Gilles les Hauts, Élémentaire Villèle, Primaire Mathilde Frappier de Montbenoit, Primaire Eperon Primaire, primaire Bernica, Maternelle Corbeille

## SECTEUR D SALINE LES HAUTS 1 CARPAYE MéliSSa

Primaire Hermitage les Hauts, Élémentaire Jean Albany, Primaire Aliette Hortense, Primaire Barrage, Maternelle Barrage, Maternelle Saline les Hauts, Primaire Eucalyptus (Marcel Lauret)

## SECTEUR E BOIS DE NEFLES (les bas) ORUS Cécile

Primaire Emile Hugot, Maternelle Combavas, Primaire Jasmin Robert, Élémentaire Chocas, Maternelle les Caramboles, Élémentaire Combavas,

## SECTEUR F LE GUILLAUME ATACHE Giovanni

Primaire Bac Rouge, Maternelle Les Fourmis, Primaire Petite France, Primaire Palmistes, Élémentaire Guillaume, Primaire Louise Payet, Primaire Bellemène, Bellemène Canot, Catho. Sainte Bernadette

## SECTEUR G SALINE LES HAUTS DUCHEMANN Yannis,

Primaire Anne M. SOUPAPOULE, Primaire Bras Canot, Maternelle Coccinelles, Primaire Tan Rouge, Primaire P. J Bénard, Maternelle Pausé, Maternelle Ravine Trois Bassins

## SECTEUR H PLATEAU CAILLOU EDMOND Gwendoline

Maternelle Balance, Élémentaire Fleurimont 2, Primaire Adèle Ferrand, Primaire Jean Monnet, Maternelle Jean Monnet, Maternelle Paille en Queue, Élémentaire Blanche Pierson

## SECTEUR I BOIS DE NEFLES (les hauts) SERVEAUX Marguerite,

primaire L H H Delisle, Maternelle Hangar, Primaire Ruisseau, Primaire Bois de Nèfles, Maternelle Bois de Nèfles, Catho. Notre Dame de la Visitation



# Les missions du gestionnaire de restauration scolaire



## 1. ENCADRER ET ANIMER L'EQUIPE

- Organiser et planifier les tâches journalières pour la préparation des repas
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité



## 2. CONTRIBUER A EDUQUER LES CONVIVES AU GOUT

- Soigner la présentation des plats servis aux enfants
- Veiller au comportement de l'équipe avec les enfants
- L'ensemble du personnel doit encadrer les enfants pendant le service , en complément des ASEM



## 3. ASSURER UN ROLE DE GESTIONNAIRE

- Des denrées
- Des matériels et équipements, des produits d'entretien



## 4. ASSURER LE SUIVI DES AUTOCONTROLES et du PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Veiller au respect des règles d'hygiène et assurer la sécurité alimentaire des convives ; assurer le contrôle et suivi des autocontrôles et traçabilité



## 5. ENCADRER L'ACCUEIL DES ENFANTS ALLERGIQUES ET ENCADRER LES PAI

- Participer au PAI , assurer une surveillance des enfants allergiques
- Informer sa hiérarchie de toute information liée aux allergies



## 6. CONTRIBUER A LA PREVENTION DES RISQUES

- Suivre les consignes définies en cas de déclenchement du Plan Particulier de Mise en Sureté PPMS
- Suivre les consignes définies en cas de déclenchement du Plan communal de sûreté PCS
- S'assurer de la fermeture des accès et locaux dans le cadre du plan Vigipirate



# Pour vos réclamations ou questions, nos collaboratrices orienteront vos appels

ASSISTANTE DE  
DIRECTION

- MAGALIE DORLA
- [Magalie.dorla@mairie-saintpaul.fr](mailto:Magalie.dorla@mairie-saintpaul.fr)
- 0262 70 28 48

Secrétaire des  
services PDD et  
HRST

- DEBORAH BRAN
- [Déborah.bran@mairie-saintpaul.fr](mailto:Deborah.bran@mairie-saintpaul.fr)
- 0262 70 28 48

Chargée de la  
réservation des  
repas froids

- JESSICA NAZE
- [Jessica.naze@mairie-saintpaul.fr](mailto:Jessica.naze@mairie-saintpaul.fr)
- 0262 70 28 47

# CONTACTS UTILES

NOMS	PRENOM	FONCTION	thématique	GSM	MEL
FONTAINE	SANDRINE	Directrice	Pour toute réclamation, demande de réunions, d'information sur le fonctionnement de la restauration scolaire ou sollicitation dans le cadre de projets d'école.	0692 76 91 03	<a href="mailto:Sandrine.fontaine@mairie-saintpaul.fr">Sandrine.fontaine@mairie-saintpaul.fr</a>
LENCLUME	CATHY	Responsable du service PDD production Diététique et distribution	Pour toute question sur l'élaboration des menus, les approvisionnements ou la réservation de repas froids pour les sorties pédagogiques	0692 67 05 57	<a href="mailto:Cathy.lenclume@mairie-saintpaul.fr">Cathy.lenclume@mairie-saintpaul.fr</a>
NOEL	PASCAL	Responsable Distribution au sein du service PDD	Pour toute question concernant la livraison des repas froids sur les sites ou sur les chauffeurs livreurs	0693 92 79 58	<a href="mailto:Pascal.noel@mairie-saintpaul.fr">Pascal.noel@mairie-saintpaul.fr</a>
HARDY	ESTELLE	Diététicienne au sein du service PDD	Pour toute question sur l'équilibre alimentaire, le traitement des allergies, la commission de menus, ou les demandes de parents pour la visite d'observation des repas	0262 70 28 48	<a href="mailto:Estelle.hardy@mairie-saintpaul.fr">Estelle.hardy@mairie-saintpaul.fr</a>
FONTAINE	CLAUDIE	Responsable service RHST ressources, hygiène sécurité et technique	Pour toute question liée au personnel, les moyens matériels, l'hygiène ou demande d'occupation des réfectoires	0692 6 716 23	<a href="mailto:Claudie.fontaine@mairie-saintpaul.fr">Claudie.fontaine@mairie-saintpaul.fr</a>
DUCHEMANN	FLAVIEN	Responsable de la cellule hygiène au sein du service HRST	Pour toute question liée à l'hygiène et au contrôle par la DAAF	0692 66 81 79	<a href="mailto:Flavien.duchemann@mairie-saintpaul.fr">Flavien.duchemann@mairie-saintpaul.fr</a>

# Procédure de réservation des repas froids

- ( voir la procédure et la fiche de réservation en annexe)

Le délais de réservation (sans les we) est **de 10 jours** ouvrés de la date de la sortie

Confirmer auprès du service (Mme Jessica Naze), la prise en compte de votre demande 3 jours avant la date de la sortie.

Les allergies et régimes spéciaux ne sont pas pris en compte dans le cadre des sorties

Le lieu de livraison doit être respecté .

La livraisons des repas froids se fera à partir de 11H30 selon le planning des chauffeurs

En cas de problème le JOUR J , contactez la distribution M. NOEL au 0693 92 79 58

# 1 FRUIT A LA RECRE : le protocole de distribution



1 FRUIT PAR ELEVE EST  
DISTRIBUE CHAQUE JEUDI

Seul le personnel  
Restauration Scolaire est  
habilité à procéder à la  
distribution du fruit afin de  
garder le contrôle sur le  
respect des règles d'hygiène

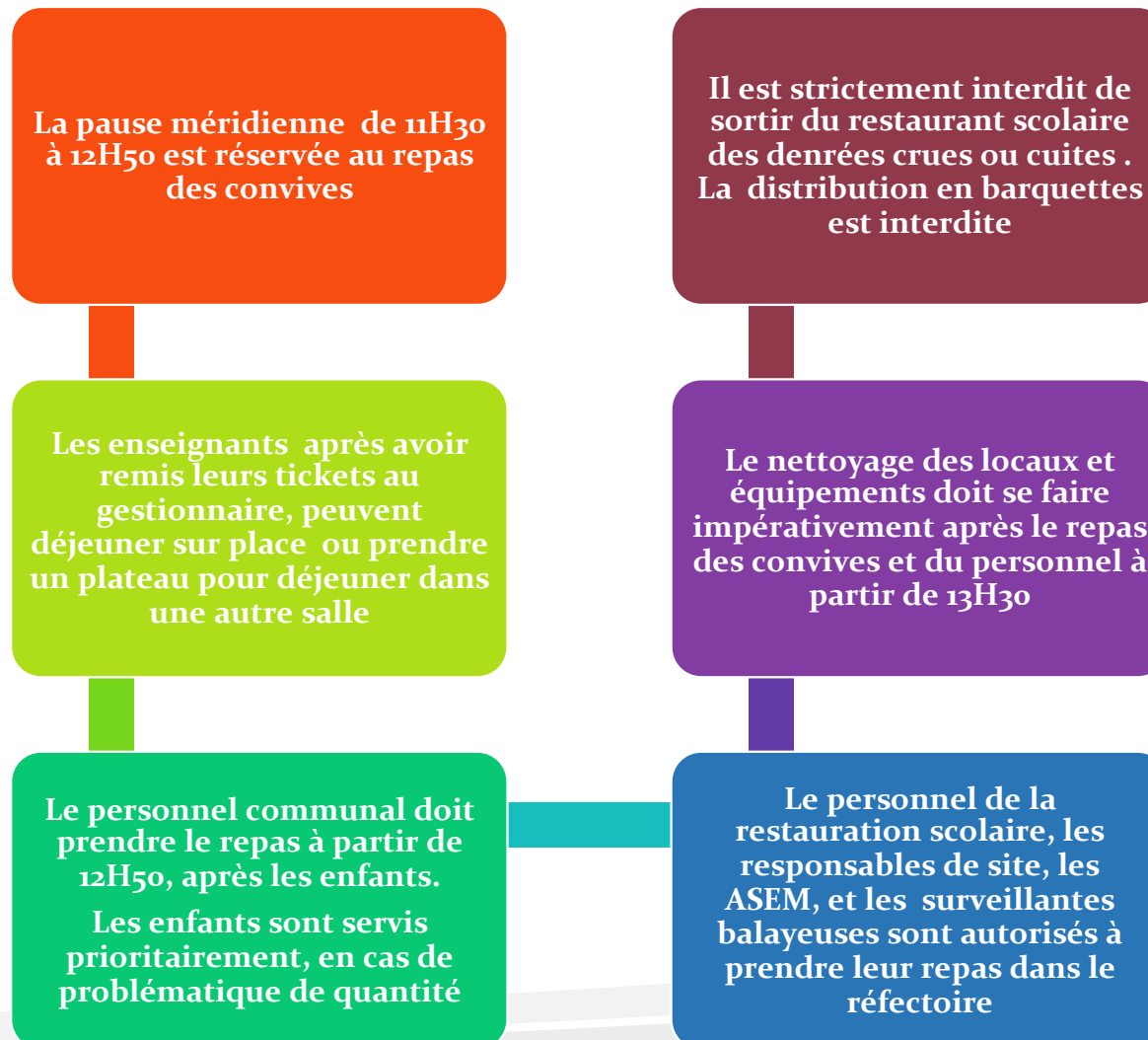
Le fruit doit être consommé  
sur place et ne peut pas être  
rapporté à la maison pour  
des raisons de sécurité  
alimentaire

Pour les plus petits , le  
personnel Restauration  
Scolaire peut éplucher ou  
découper les fruits pour  
faciliter la consommation

Pour les fruits à noyau, le  
personnel Restauration  
Scolaire doit couper en  
deux le fruit et prélever le  
noyau pour prévenir tout  
risque d'étouffement.

Les fruits non consommés  
seront présentés une  
nouvelle fois à la  
consommation en dessert  
au choix, en plus du dessert  
prévu le jour

# L'organisation de la pause méridienne



# Le respect du règlement intérieur de la restauration scolaire



**Nos restaurants doivent représenter des lieux de vie conviviaux et d'éducation à la citoyenneté**

**Le personnel communal doit se montrer exemplaire et assurer un rôle d'éducateur**

**Les convives doivent observer une attitude respectueuse vis-à-vis de leurs camarades et des adultes**

**En cas de situation critique, le personnel doit informer sa hiérarchie. De même les familles ont la possibilité de saisir la Drsn en cas d'incident**

***Article 4.5 : « Les enfants dont l'attitude ne serait pas compatible avec le déroulement normal de l'interclasse se verront appliquer des sanctions disciplinaires. »***





# La prise en compte des régimes spéciaux

SANS PORC  
SANS  
AGNEAU  
SANS CABRI

- A signaler sur le dossier d'inscription chaque année
- Un menu de substitution à base de volaille sera mis en place

VEGETARIEN

- A signaler sur le dossier d'inscription chaque année
- Un menu de substitution à base d'œuf ou de poisson sera mis en place

VEGETALIEN

- A signaler sur le dossier d'inscription chaque année
- L'éviction des produits concernés sera mis en place

Les régimes spéciaux sont pris en compte pour 1 année scolaire

Les régimes provisoires ou occasionnels ne sont pas pris en compte

Pour toute question ,  
contacter MME HARDY  
ou MME BENARD au 0262  
70 28 48



# La gestion des allergies et PAI alimentaires

Augmentation constante  
du phénomène depuis  
10ANS



L'utilisation de  
l'adrénaline a augmenté  
de 50% depuis 2011




L'anaphylaxie est la  
manifestation mortelle à  
l'allergène : 10% des cas  
se déclenchent en milieu  
scolaire

Signaler l'allergie au niveau du  
dossier d'inscription au service  
inscription scolaire, à chaque  
rentrée scolaire

Pour la prise en compte des  
allergies et PAI alimentaires,  
contacter aussi la DRSN  
directement : MME HARDY ou  
MME BENARD au 0262 70 28 48

PARENTS : pensez à informer et  
associer l'association périscolaire  
ou extrascolaire (plan mercredi)



# Qu'est ce qu'un PAI ?

## Le Projet d'accueil individualisé

Le Projet d'Accueil Individualisé est un acte de solidarité permettant d'accueillir les enfants ayant des maladies chroniques, afin de leur assurer une scolarité normale et une continuité des soins et des soins de première urgence.

le PAI réunit toutes les acteurs concernés par l'accueil et encadrement de l'enfant (personnel E.N, commune, médecin scolaire, famille) afin de prévoir tous les moyens possibles pour l'encadrement de l'enfant.

L'établissement d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) est encadré par la Circulaire interministérielle 2003-135 du 8 septembre 2003 ;

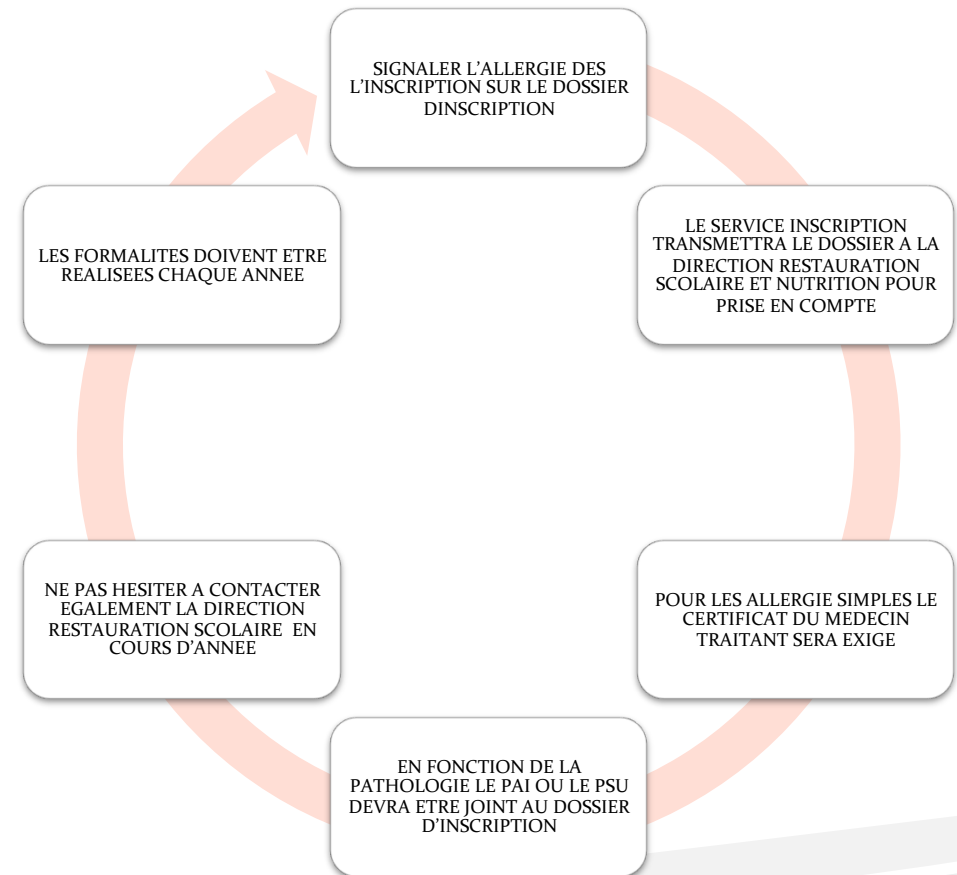
Le PAI doit être demandé à l'initiative de la famille qui doit se rapprocher de la direction de l'école;

Le PAI est valable pour une année scolaire , en cas de renouvellement il conviendra de présenter le document actualisé;

Le PSU (protocole de soin d'urgence) est signé par le seul médecin traitant. A la différence du PAI , il ne fait pas l'objet d'une réunion avec tous les acteurs responsables de l'encadrement de l'enfant en temps scolaire et sur la pause méridienne.

# A qui s'adresser

Thématique	service à contacter	contact
L'inscription, dossiers, pièces administratives	service inscription	0262 45 46 74
La facturation et le règlement du service de restauration scolaire	service régie des recettes	02 6 245 76 52
L'encadrement de votre enfant et la prise en compte de son allergie et PAI alimentaire	direction restauration scolaire et nutrition	0262 70 28 48
L'encadrement de votre enfant sur le temps périscolaire et plan mercredi	cellule périscolaire	0262 34 69 48



# Le traitement des allergies et Pai alimentaires

## situation

- Traitement par la Direction Restauration scolaire et nutrition

### CAS N°1 : l'allergie simple

- éviction de l'allergène et menu de substitution . La direction de la restauration scolaire et nutrition se réserve la possibilité de demander un bilan de l'allergologue

CAS n°2 : allergie qui fait l'objet d'un PAI ou d'un PSU protocole de soin d'urgence avec traitement d'urgence pouvant attendre l'arrivée des secours (sans auto injection d'adrénaline)

- éviction de l'allergène et menu de substitution

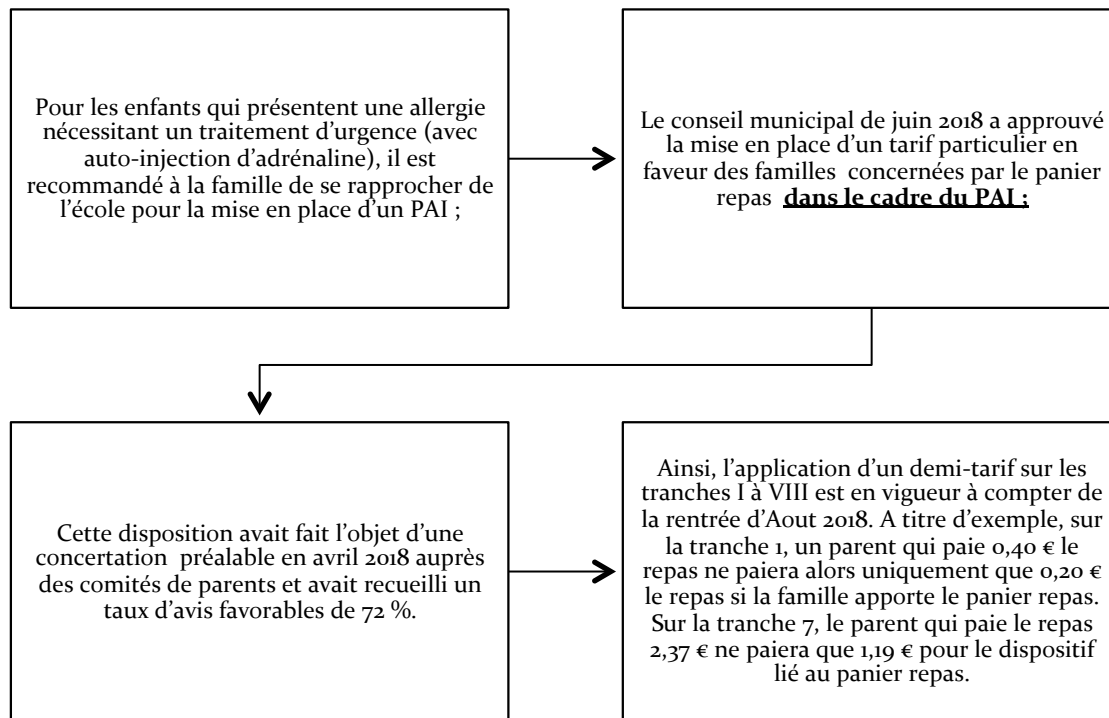
CAS n°3 : allergie qui fait l'objet d'un PAI avec traitement d'urgence (avec auto injection d'adrénaline)

- la fourniture du panier repas sera exigée et un tarif spécifique sera appliqué conformément au règlement intérieur de la restauration scolaire

Cas N°4 : allergie qui fait l'objet d'un PSU protocole de soin d'urgence avec traitement d'urgence(avec auto injection d'adrénaline)

- la fourniture du panier repas sera exigée. Pour un meilleur encadrement de l'enfant, il sera recommandé à la famille la mise en place d'un PAI, ce qui ouvrira les droits par ailleurs pour bénéficier du tarif préférentiel en faveur de la famille , prévu par le règlement intérieur de la restauration scolaire

# Le protocole concernant le panier repas



Le panier repas est amené par la famille

La famille assure le transport et l'identification des denrées qui compose le panier repas

Il est stocké (réfrigéré) et servi par le personnel communal

L'enfant concerné déjeune parmi les autres convives dans le réfectoire sous la surveillance du personnel communal

A noter le PSU ne donne pas droit au tarif spécifique, il est nécessaire que la famille demande le PAI



# Le protocole de visite des repas avec les parents d'élèves

Le comité de parents doit adresser une demande écrite:

à [magalie.dorla@mairie-saintpaul.fr](mailto:magalie.dorla@mairie-saintpaul.fr) copie [sandrine.fontaine@mairie-saintpaul.fr](mailto:sandrine.fontaine@mairie-saintpaul.fr)

MME HARDY diététicienne, vous contactera pour organiser la visite

Déroulement de la visite en présence des services de la DRSN et des parents :

Observation du temps de repas

Dégustation des composantes du menus

Questions /réponses et Rencontre avec le personnel

Le compte rendu de la visite est transmis aux parents participants copie à l'école

Il sera proposé aux parents qui ont effectué les visites de participer à la commission de menus de la période suivante



# Le comité technique, animé par la diététicienne

Le comité technique « démarche qualité » est composé de plusieurs cuisiniers afin de :

Concevoir les menus

Définir les besoins pour les futurs marchés denrées alimentaires et équipements de cuisine

Uniformiser les process de fabrication des plats afin d'améliorer la qualité visuelle et gustative

Créer un classeur de fiche technique de fabrication mis à disposition sur chaque site de restauration

Définir des grammages adaptés

Contribuer à lutter contre le gaspillage alimentaire

## Test échantillons par le comité technique juin 2018



# La commission de menus

**La commission de menus**  
a pour rôle notamment de :

Faire le point sur les repas qui ont été proposés aux enfants sur la période écoulée ;

Etudier les menus proposés par le service de la restauration scolaire pour la période suivante et de proposer éventuellement des changements dans le respect des critères nutritionnels et des techniques de cuisson ;

Veiller au bon fonctionnement du service de restauration scolaire avec une vigilance particulière sur l'équilibre des menus et la qualité des prestations servies ;

Examiner la présentation des animations, les temps forts du trimestre, la présentation de nouveaux produits, la présentation du bilan annuel d'activité au mois de juin ;

Réfléchir sur la gestion des enfants allergiques pour améliorer leur intégration.

**LA 1ERE COMMISSION DE  
MENUS A EU LIEU LE 7  
MARS 2018**

La commission des menus est composée :

- Du Maire, de l' élu délégué aux affaires scolaires et de l' élu délégué à la santé
- De directeurs d'école ;
- De représentants élus de parents d'élèves ;
- Des services de la DRSN et du CTQ

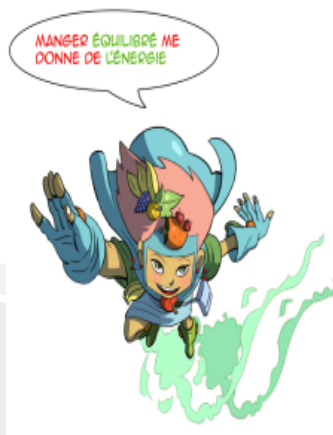


# Les mascottes nutrition Santé

La volonté de la ville de sensibiliser les plus jeunes de manière ludique a donné naissance aux mascottes fruits locales: **Carambole**», **Grenadine**«, «**Tonton, mangouste**», «**Pita**» ou encore **Manguy** », porteuses d'un message de prévention santé, sont des personnages amusants qui seront présents au sein des écoles, et qui intègrent le quotidien des enfants.

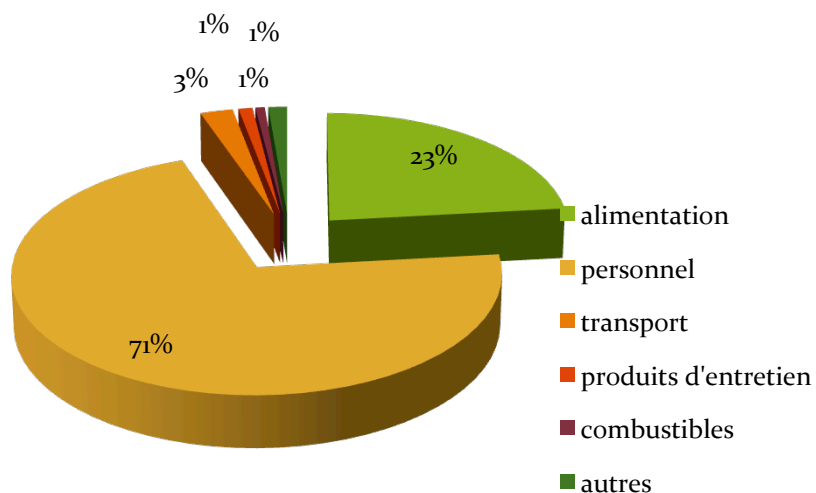
Pour toute question,  
contacter Dario BABET,  
coordonnateur territorial de  
santé: 0262 70 28 20

La démarche de création de ces mascottes est complémentaire aux ateliers d'éducation nutritionnelle proposés au sein des classes depuis 2014.

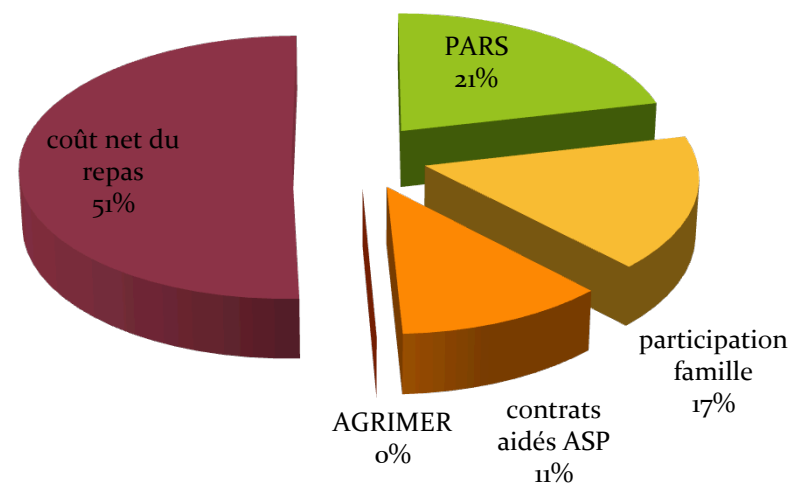


Le repas est financé par la CAF, à hauteur de 21% par la Prestation d'accueil de restauration scolaire .

Structure du coût de revient d'un repas 8,93 euros



Financement d'un repas



Pour toute question sur votre facture contacter la régie des recettes : 0262 45 76 44





# Les menus sont adressés aux écoles chaque semaine , affichés dans les réfectoires et publiés sur le site de la ville de Saint-Paul

Les menus sont conçus dans le respect de la réglementation sur l'équilibre alimentaire :

LE GEMRCN est le Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition.

Ce texte de 65 pages donne des objectifs nutritionnels en lien direct avec ceux du PNNS (Plan National Nutrition Santé qui en est à son 3e volet)

-Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire




-Arrêté préfectoral N° 481 du 10 avril 2013 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire à la Réunion

**Menus du 25 au 29 Juin 2018**

Les nouveaux menus ont été validés lors de la commission de menus le 07/03/2018 en présence de parents, de directeurs d'école et de la direction de la restauration scolaire.

Pour les repas à base de porc, agneau et cabri ainsi que pour les allergies déclarées au service de restauration, un plat de substitution est proposé.

	Lundi 25/06	Mardi 26/06	Mercredi 27/06	Jeudi 28/06	Vendredi 29/06
<b>Collation</b>	1 verre de lait demi-écrémé		Orange	Orange	
<b>Entrée</b>	Salade de betterave, emmental	Salade de concombre vinaigrette	Duo de choux	Salade verte, emmental	Salade russe
<b>Plat protidique</b>	Poulet fumé rôti	Carry boucané	Brandade de poisson	Tajine de poulet aux olives	Poisson pané
<b>Accompagnement</b>	Riz / Lentilles	Riz / Brèdes chou de chine		Semoule et raisins secs	Julienne de légumes / pain
<b>Dessert</b>	Pomme	Calin nature sucré	Yaourt brassé aux fruits	Kiwi	Saint Paulin

 Produits locaux  
 Fabrication Locale  
 Cuisiné par notre personnel de restauration

Menu respectant le GEMRCN\*, validé par E.Hardy, diététicienne de la restauration scolaire. Pour tous renseignements : 0262 70 28 48

\*GEMRCN : Groupement d'étude des marchés de Restauration Collective et Nutrition. Guide Pratique nutritionnel adapté des recommandations du Plan National Nutrition et du Plan National pour l'Alimentation.