

Les repas sont confectionnés sur place par les agents techniques compétents et dans le respect des normes de sécurité alimentaire (HACCP).

Les élèves suivant un régime particulier permanent doivent être titulaires d'un Projet d'Accueil Personnalisé (PAI) (prévu dès le 1^{er} jour d'accès au restaurant scolaire). Seuls les titulaires d'un PAI sont autorisés à introduire de la nourriture dans l'enceinte du restaurant scolaire, sauf cas particulier autorisé par le chef d'établissement (le collège décline toute responsabilité concernant les aliments consommés hors du restaurant scolaire et/ou qui ne font pas l'objet d'un conditionnement pris en charge par le service de restauration).

Article 6 - Discipline

Les usagers sont tenus de respecter certaines recommandations ou obligations pour des raisons évidentes de sécurité.

- Entrée unique (pas de retour vers le couloir d'accès au self)
- lavage des mains avant le repas
- Chewing-gum, objet divers, sac scolaire ou de sport, téléphone portable et autres appareils multimédia sont strictement INTERDITS
- Ne pas reposer une assiette ou quelque nourriture que ce soit si celle-ci a été touchée (le choix est définitif)
- Pas de retour d'aliment en vitrine réfrigérée (fromage, laitage, dessert, entrée)
- Une tenue correcte et non provocante (ceinture de pantalon, décolleté ...) est exigée
- Accès interdit à la cuisine à toute personne étrangère à la préparation des repas, sauf nécessité de service
- Le gaspillage alimentaire de quelque manière qu'il soit doit être banni
- Plateau ou vaisselle renversé : nettoyage par les personnes concernées ; en cas de bris ou de dégradation, application du tarif de dégradation voté par le CA
- Le personnel technique doit être respecté tout comme leur travail

Article 7 - Surveillance et mesures disciplinaires

Les repas sont pris sous la surveillance des assistants d'éducation, des personnels de direction et des agents techniques.

Tout manquement au présent règlement intérieur entraînera des sanctions dont l'objectif principal est la «réparation» de la faute.

Ainsi, tout personnel en charge du restaurant scolaire peut demander :

- un TIG (distribution du pain, rangement de la vaisselle à la laverie, débarrassage des pichets en fin de repas, nettoyage des tables, chaises et/ou du sol (jet de nourriture, d'eau ...)
- une retenue
- une exclusion temporaire de la demi-pension
- une exclusion définitive de la demi-pension
- autres mesures prévues au règlement intérieur général

Il appartient au chef d'établissement de décider de la suite à donner à ces demandes.

Article 8 - Animations

Le service de restauration a la possibilité de proposer des animations temporaires ou régulières : semaine du goût, menus à thème, animations gustatives diverses, atelier pâtisserie, commission de menus, projet nutrition etc

Les élèves et personnels souhaitant participer à ces animations devront se faire connaître auprès du service de gestion.