

Annexe 2 : RESTAURANT SCOLAIRE

L'acceptation et la signature du règlement intérieur et des conditions financières engagent leur signataire à respecter et faire respecter cette annexe.

Le service de restauration a une dimension éducative. Le temps du repas doit être pour l'enfant : un temps pour à la fois se nourrir et se détendre et un temps de convivialité.

La production et la fourniture des repas sont confiées à une société de restauration.

1 - Usagers, inscription et désinscription

Le service de restauration scolaire est destiné à tous les enfants scolarisés à l'EFIB, de la Toute Petite Section à la classe de Terminale. Tous les élèves y sont automatiquement inscrits.

Toute désinscription se fait par écrit en début d'année scolaire ou au plus tard le 25 du mois précédent la désinscription auprès de viescolaire@efib.sk

Les désinscriptions ponctuelles pour absences, sorties scolaires... sont gérées par les familles sur l'application en ligne, le jour ouvrable précédant la désinscription avant 12h00.

Les élèves désinscrits ne peuvent pas rester dans l'établissement pendant la pause méridienne.

2 - Ouverture du restaurant scolaire

Le service de restauration fonctionne tous les jours où l'établissement accueille des élèves pendant l'année scolaire, y compris au cours des centres de loisirs organisés sur certains congés. Les différents services se déroulent entre 11h et 13h30.

3 - Menus

Le prestataire propose à l'avance les menus à l'établissement qui les valide. Ils sont conformes aux recommandations sanitaires nationales.

Les menus sont publiés sur le site internet de l'établissement et affichés dans le hall d'entrée.

4 - Discipline

Chaque élève est placé sous l'autorité d'un Assistant d'Éducation qui veille à la sécurité du groupe, dont il assume la responsabilité, et au respect du Règlement Intérieur de l'établissement qui s'applique également à l'espace de restauration scolaire.

L'élève se doit de : goûter à tous les plats, ne pas jouer avec la nourriture, ne pas amener ou emporter de la nourriture, de se déplacer sans courir dans la salle de restauration, de ne pas crier et de rester avec son groupe classe.

5 - Allergies et régimes particuliers

Toute allergie alimentaire ou régime particulier doivent être signalés en début d'année scolaire et accompagnés obligatoirement d'un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).

Le P.A.I. permet d'assurer une meilleure prise en charge de l'élève : respect des restrictions alimentaires et définition du protocole d'intervention en cas d'urgence (y compris l'administration de médicaments). Il est valable pour l'année scolaire et doit être renouvelé les années suivantes, si nécessaire.

C'est un document co-signé par la direction de l'établissement, les responsables légaux, l'enseignant de la classe ou le professeur principal, l'assistant d'éducation en charge de l'élève et la société de restauration en début d'année scolaire et suite à un diagnostic médical.

Le recours au panier repas est interdit dans l'établissement, sauf dans le cadre d'un P.A.I.

La société de restauration peut également proposer des solutions adaptées aux problèmes de santé ou à une demande de régimes particuliers (sans gluten, végétarien, sans porc, etc.).