



NOTE DE SERVICE PERMANENTE

NSP15-2021

Organisation de la restauration scolaire

La gestion du restaurant scolaire et son approvisionnement constituent une priorité permanente de la municipalité. La sécurité alimentaire et la qualité des repas sont au centre de nos préoccupations.

Un audit a été demandé aux élus intervenants dans les affaires scolaires dans le cadre de l'obligation de faire face à l'absence de la cuisinière et afin de mettre en place un cadre structuré.

Le rapport d'audit qui en découle est en date du 11 juin 2021.

Une inspection du service vétérinaire de la Charente en date du 18 juin 2021 a permis de conforter et de confirmer les dispositions nécessaires.

Afin de dynamiser notre action et dans l'objectif permanent d'améliorer le service je vous demande d'appliquer les dispositions ci-après dans les conditions spécifiées.

1. Généralités

La note de service permanente NSP08-2020 formant la Fiche de poste de l'Adjoint technique en charge du restaurant scolaire est modifiée pour adopter les dispositions de la présente note et de ses conditions d'application.

Une nouvelle fiche de poste sera éditée après une période d'expérimentation des nouvelles dispositions et dans un large consensus.

La mise en place du plan de maîtrise sanitaire est un objectif prioritaire et une formation sera organisée dans les plus brefs délais en collaboration avec le Laboratoire Départemental d'Analyses et de Recherche de la Charente.

2. Dispositions applicables au 21 juin 2021

Par principe l'ensemble des préconisations du rapport du 11 juin 2021 doit être mis en application.

Il s'agira en particulier d'appliquer de façon formelle et plus particulièrement les points suivants :

A. Tenir un inventaire écrit des stocks, afin d'assurer un suivi rigoureux, et de ne commander que les quantités nécessaires. Un point de vigilance sera porté sur les DLC !

La congélation des produits frais est interdite. Les produits entamés, qui sont conservés, feront l'objet d'un marquage précis et d'un emballage soigné.

B. Concernant les glaces à usage médicale il conviendra de les placer dans une boîte plastique étanche afin de l'isoler des aliments.

C. Assurer une gestion des commandes rigoureuse. La préparation des commandes sera faite par l'agent en charge de la cuisine en concertation avec l'adjointe au maire, et la passation par la secrétaire de mairie après validation par l'adjointe au maire.

D. L'établissement des menus sous la responsabilité de l'adjointe au maire fera l'objet d'un avis de la diététicienne du CDG16.

E. L'entretien des locaux et de l'ensemble des matériels et mobiliers concourant au bon fonctionnement du restaurant scolaire devra être réalisé selon les consignes spécifiques élaborées à cet effet.

F. Une nouvelle organisation globale (gestion, préparation des repas, entretien, surveillance de la salle et récréation) établie selon le rapport de référence sera appliquée. Elle tiendra compte de la redevance spéciale mis en place par CALITOM et de l'engagement de l'école pour l'environnement. Sa rédaction fera l'objet d'échanges avec les agents par les élus concernés.

La municipalité souhaite préserver la confection de repas sur place, de grande qualité, constitués de produits frais, locaux, s'inscrivant dans une action d'éveil au goût et au terroir.

Cette dimension pédagogique justifie l'effort financier consenti et doit être une préoccupation constante des agents et des élus

Fait à AUSSAC-VADALLE, le 18 juin 2021



Le Maire,
Gérard LIOT