Lycée Marie Curie
70, avenue de Paris
78100 VERSAILLES

Téléphone : 01 39 24 13 70
Messagerie : 0782567s@ac-versailles.fr
Site : www.lyc-curie-versailles.ac-versailles.fr

REGLEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

Adopté par le Conseil d'Administration
en sa séance du 4 juillet 2024

ANNEXE 2

Le fonctionnement du service de restauration s'inscrit pleinement dans le cadre du projet d'établissement : c'est un moment important qui doit permettre aux élèves et aux personnels de se détendre et d'échanger dans un cadre agréable, de mener une politique volontariste pour éduquer aux respects des règles de nutrition, imposant équilibre et variétés des menus ainsi que respect des règles d'hygiène. Il s'inscrit dans le cadre du projet de développement durable du lycée. Il s'inscrit également dans la politique régionale de la restauration scolaire.

Le règlement intérieur s'applique au service de restauration. Il est complété par les particularités suivantes.

Il est interdit aux élèves, stagiaires, apprentis de prendre leurs repas ailleurs qu'au restaurant scolaire. Il est par ailleurs interdit d'introduire ou de se faire livrer des denrées alimentaires dans le restaurant scolaire sauf raisons médicales. Les personnels sont soumis à la même obligation mais disposent d'un espace dédié dans la salle des professeurs et à l'administration.

Le service de restauration du lycée fonctionne en régime d'avance. Le restaurant scolaire est ouvert de 11h00 à 13h45 en continu. Les tarifs des repas sont fixés par le Conseil régional d'Ile de France.

Le non-respect des règles de vie du self peut être sanctionné par tout membre du personnel. Toute personne qui entraverait la bonne marche du service de restauration pourra être exclue temporairement ou définitivement de ce service.

Inscription et service en ligne
L'inscription donne accès au service en ligne qui permet de réserver, annuler les réservations, payer en ligne, consulter les passages en restauration scolaire et le montant du crédit restant. Les codes d'accès sont envoyés aux responsables légaux par mail ; sauf demande expresse contraire, communiqué à l'élève à sa demande.

Accès au service
L'accès au self est soumis au respect des mesures d'hygiène mises en place, notamment la désinfection des mains. Il se fait soit au moyen d'une carte magnétique rattachée à un compte de demi-pension, soit par QR code générer par l'application de gestion soit au moyen d'une carte jetable (au tarif extérieur fixé par la région).
Le tarif de la carte est fixé par le conseil d'administration de l'établissement.
Le compte doit être suffisamment crédité pour que le repas du jour soit décompté.
Les porteurs de cartes jetables à usage unique ne sont pas concernés par les règles ci-dessus.
En cas d'infraction avec les règles ci-dessus, il n'est pas possible d'accéder au self.

Crédit du compte
Le versement de l'avance sur le compte de demi-pension se fait en ligne par carte bancaire ou bien à l'intendance par chèque ou espèce ou carte bancaire.

Réservation

La réservation est possible par les moyens suivants :

- Soit en ligne,
- Soit sur les bornes présentes sur les deux sites de l'établissement.
- Le repas du midi doit avoir été préalablement réservé au plus tard la veille avant 09h00, hors week end et jours fériés.

Les réservations peuvent être annulées dans les mêmes conditions.

Les usagers doivent veiller à ce que la réservation soit bien effective.

Les repas réservés non consommés seront décomptés.

En cas d'impossibilité d'accès au self, notamment en cas d'indisponibilité de l'application, s'adresser au personnel du service de gestion aux bornes d'accès, ou directement au service de gestion avant 11h.

Accueil des personnes bénéficiant d'un protocole de soin

L'infirmière établit la liste mise à jour des personnes autorisées à prendre leur repas individuel, la liste est communiquée au service de gestion et au service de vie scolaire.

Elles disposent dans la salle de restauration d'un réfrigérateur pour déposer leur repas (*dans une boite hermétique à leur nom, fournie par la famille*), d'un micro-onde, de plateaux et de couverts (*les agents s'assureront de la mise à disposition des plateaux et couverts*).

Elles déjeunent en salle de restauration avec les autres usagers.

Hygiène : Elles emportent leur boite à leur domicile pour nettoyage. Elles sont responsables de l'hygiène des boites hermétiques : leur nettoyage en lave-vaisselle haute température est recommandé.