RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

REGLEMENT REGIONAL DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT

Applicable à la rentrée 2022

PREAMBULE 4
CHAPITRE 1 -GENERALITES ET ACCUEIL
AU SERVICE DE RESTAURATION ....- 5 -
1- OUVERTURE DU SERVICE : ....- 5 -
2- LES USAGERS DU SERVICE : ....- 5 -
2.1- Les élèves : ....- 6 -
2.2- Les commensaux : ....- 6 -
2.3- Les élèves et commensaux d'autres établissements dans le cadre des conventions de mutualisation : ....- 6 -
2.4- Les partenaires : ....- 7 -
2.5- Les hôtes de passage : ....- 7 -
3- FONCTIONNEMENT ET ACCES : ....- 7 -
3.1- Organisation du service : ....- 7 -
3.2- Les menus : ....- 8 -
3.3- Principe d'accès : ....- 9 -
3.4- Principe de laïcité : ....- 9 -
3.5- Accueils spécifiques : ....- 10 -
3.5.1- Elèves atteints de troubles de la santé : ....- 10 -
3.5.2- Elèves présentant un handicap : ....- 10 -
3.6 Discipline : ....- 11 -
4- QUALITE ET SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS : ....- 11 -
4.1 La dimension qualité : ....- 11 -
4.2 La dimension sécurité sanitaire des aliments : ....- 12 -

CHAPITRE 2 – HEBERGEMENT ....- 12 -
5- MODALITES D'INSCRIPTION A L'INTERNAT : ....- 13 -
6- ACCES AUX LOCAUX D'INTERNAT : ....- 14 -
7- LOCAUX – EQUIPEMENTS : ....- 14 -

CHAPITRE 3 - MODALITES D'INSCRIPTION, TARIFICATION, PAIEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT ....- 14 -
8- MODALITES D'INSCRIPTION : ....- 14 -
8.1 Les régimes de demi-pension : ....- 15 -

8.2 Les forfaits d'internat : ..... - 15 -
8.3 Changement de régime : ..... - 15 -
8.4 Réservation et annulation des repas : ..... - 16 -
9- TARIFICATION : ..... - 16 -
10- FACTURATION : ..... - 16 -
10.1- Facturation pour les élèves demi-pensionnaires au forfait : ..... - 16 -
10.2- Facturation des élèves demi-pensionnaires à la prestation : ..... - 17 -
10.3- Facturation des commensaux : ..... - 17 -
10.4- Facturation des internes : ..... - 17 -
10.5- Facturation des hôtes de passage : ..... - 18 -
11. MOYENS ET MODALITES DE REGLEMENT : ..... - 18 -
11.1- Remises d'ordre : ..... - 18 -
11.1.1. Définition de la remise d'ordre : ..... - 18 -
11.1.2. Remise d'ordre accordée de plein droit : ..... - 18 -
11.1.3. Remise d'ordre accordée sous conditions : ..... - 19 -
11.1.4. Modalités de calcul de la remise d'ordre : ..... - 19 -
11.2- Recours en cas d'impayés : A détailler par chaque EPLE en lien avec son agence comptable. ..... - 20 -

CHAPITRE 4 - AIDES SOCIALES ..... - 20 -
12. AIDES SOCIALES ETAT : ..... - 20 -
12.1 Bourses Nationales d'Etat : ..... - 20 -
12.2 Fonds sociaux de l'Etat : ..... - 20 -
13. TARIFICATION SOCIALE REGION : ..... - 21 -
13.1 Dispositif d'aide aux familles boursières : ..... - 21 -
13.2 Dispositif d'appui aux établissements pour l'aide personnalisée aux familles : - 21 -

PREAMBULE

Le présent règlement est pris en application des textes suivants :
- La loi 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales
- La loi n° 2013-595 du 8 juillet 2013 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République
- Le code de l'éducation : articles R531-52, R531-53 et L214-6
- Les articles R 531-52 et R 531-53du code de l'éducation relatifs aux tarifs de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public
- L'article L214-6 du code de l'éducation qui donne la compétence de la restauration et de l'hébergement à la Région pour les établissements dont elle a la charge
- La convention cadre d'objectifs et de moyens conclue avec les lycées publics EN et agricoles et EREA de Bourgogne-Franche-Comté et validée par l'assemblée plénière du conseil régional réunie les 27 et 28 juin 2019 ;
- La charte régionale d'hébergement en internat validée par la commission permanente du conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté réunie le 6 juillet 2018 ;
- La charte régionale qualité de la restauration scolaire, durable et de proximité 2018/2022 validée par la commission permanente du conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté réunie le 6 juillet 2018.

La Région assure l'accueil, la restauration et l'hébergement, l'entretien général et technique dans les lycées et EREA dont elle a la charge.

Le service de restauration et d'hébergement (SRH) des lycées est un service public administratif facultatif dont la création relève de la Région. Il répond ainsi à un besoin d'intérêt général. Dès lors qu'il est créé, ce service répond aux principes de tout service public à savoir : l'égalité d'accès, la neutralité, la laïcité, la continuité et l'adaptation.

La Région fixe le prix de la restauration scolaire et de l'internat dans les établissements publics locaux d'enseignement qui relèvent de sa compétence.

L'harmonisation de la tarification des services de restauration et d'hébergement garantit l'égalité d'accès aux services de restauration et d'hébergement des lycées publics de Bourgogne -Franche-Comté de tous les usagers, quelle que soit leur catégorie.

Le présent règlement fixe les conditions et les modalités de fonctionnement définies par la Région pour l'ensemble des services de restauration et d'hébergement des établissements publics d'enseignement et les EREA.

Ce règlement prévaut sur tout autre règlement établi par un lycée pour son service de restauration notamment en cas de dispositions contradictoires.
Il est complété par les dispositions du règlement intérieur de l'établissement pour ce qui relève de sa compétence.

Ce règlement sera mis en œuvre à compter de la rentrée scolaire 2022.

CHAPITRE 1 -GENERALITES ET ACCUEIL AU SERVICE DE RESTAURATION

1- OUVERTURE DU SERVICE :

Le service de restauration s'exerce pendant la période de fonctionnement de l'établissement et est ouvert pendant toute l'année scolaire à l'exception des périodes officielles de congés scolaires et éventuellement des jours fériés fixés chaque année par arrêté ministériel.

Chaque semaine, le service est ouvert du ….. au…… . *(à compléter par l'établissement et préciser si horaires différents en cas d'ouverture le week-end)*

A ce titre, les établissements fixent le nombre de jours d'ouverture du service de restauration en cohérence avec le calendrier indiqué dans la circulaire ministérielle de rentrée (écrit dans la Convention d'Objectifs et de Moyens).

En application des recommandations nationales et en cohérence avec le sous-engagement n°14 de la charte régionale qualité de la restauration durable et de proximité, l'organisation de la restauration scolaire devra permettre de tendre vers un temps de repas d'au moins 30 mn et garantira une variété dans les menus, des portions adaptées l'âge des élèves pour les différents services et une durée d'ouverture minimale.

Au titre de l'engagement n°4 de la charte qualité régionale « réguler les flux et optimiser les capacités d'accueil sur le temps de service », une durée minimale d'ouverture de l'unité de restauration est recommandée pour les différents services.

Services	Petit déjeuner	Déjeuner (2 rotations)	Diner
Durée d'ouverture	30 - 45 minutes	90 minutes	45 - 60 minutes

2- LES USAGERS DU SERVICE :

Outre les élèves inscrits en tant que demi-pensionnaires ou internes, le service de restauration peut accueillir :

- les élèves de l'établissement, externes, ayant payé un droit d'accès (demande exceptionnelle et justifiée sur demande expresse des familles)
- les autres apprenants (apprentis, post-bacs…)
- les personnels de l'établissement
- les commensaux dont l'accès doit respecter le principe de liberté du commerce et d'industrie et de non concurrence :
    - les élèves ou groupes d'élèves ainsi que leurs accompagnateurs en provenance d'autres établissements,
    - les stagiaires de la formation continue
    - les partenaires institutionnels dans le cadre de leurs activités en lien avec l'établissement
    - les hôtes de passage (personnes extérieures à l'établissement ayant un lien avec l'activité éducative).

2.1- Les élèves :

Il s'agit des élèves inscrits dans l'établissement comme demi-pensionnaires ou internes.

Les élèves demi-pensionnaires peuvent être inscrits au forfait 6, 5, 4 ou 3 jours ou à la prestation. Il appartient à l'établissement de préciser si les jours de présence au service de restauration sont fixes ou libres.
Les élèves ne souhaitant pas souscrire à l'un des forfaits devront créditer leur carte d'accès pour un minimum de 10 repas, pour avoir accès à la demi-pension et avoir le statut de demi-pensionnaire.

Une possibilité sera offerte exceptionnellement aux élèves externes de prendre un repas au tarif à la prestation, en raison de contraintes liées à l'emploi du temps ou du fait de circonstances exceptionnelles sur la demande expresse des familles.

2.2- Les commensaux :

Il s'agit des personnels, titulaires, stagiaires, contractuels affectés dans les EPLE à temps plein ou partiel.

Parmi les personnels des établissements :
- les personnels Etat de l'établissement : personnels administratifs, de surveillance, les personnels de direction, d'éducation, d'orientation, les enseignants
- les agents territoriaux en fonction dans l'établissement
- les maîtres d'internat,
- les assistants étrangers,
- les personnels de santé et de service social, l
- les personnels de laboratoire,
- les personnels de la Région ou de l'Education nationale prenant leur repas exceptionnellement dans le lycée en raison de leur activité professionnelle et/ou syndicale ou participant à une formation ou une réunion se déroulant dans le lycée.

Les apprentis et les étudiants et stagiaires des personnels cités ci-avant peuvent également avoir accès au SRH.

2.3- Les élèves et commensaux d'autres établissements dans le cadre des conventions de mutualisation :

Peuvent également accéder au service des élèves et les personnels d'autres établissements accueillis dans le cadre d'une convention signée entre l'établissement d'origine (écoles primaires, collèges, lycées ou classes externalisées), sa collectivité de rattachement s'il ne s'agit pas d'un lycée, l'établissement d'accueil et la Région.

Sont également admis exceptionnellement au service de restauration les groupes d'élèves et leurs accompagnateurs, à l'occasion de visites organisées par l'établissement.

2.4- Les partenaires :

Il s'agit :

- des personnels de l'Education nationale et/ou du Ministère de l'agriculture, autres que les personnels de l'établissement : enseignants accompagnant les élèves du 1er degré, médecin scolaire, dès lors qu'il intervient dans l'établissement dans le cadre de l'exercice de sa mission de santé scolaire
- des personnes extérieures au lycée invitées par le chef d'établissement ou par les autorités académiques ou par la Région avec l'accord du chef d'établissement, dans le cadre d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement,
- des personnes extérieures suivant une formation accueillie dans les locaux du lycée,
- des personnes extérieures en tant qu'intervenant à une formation

2.5- Les hôtes de passage :

Afin de respecter le principe de non concurrence, le service régional de restauration scolaire n'a pas vocation à s'élargir vers des domaines où la carence de l'initiative privée devrait être démontrée.

Pour autant, dans certaines zones rurales et urbaines sensibles des études au cas par cas peuvent être accordés par le chef d'établissement.

L'accès du service de restauration aux hôtes de passage est donc limité aux personnes intervenant dans l'établissement dans le cadre d'activités ayant trait à la vie de l'établissement (ex : entreprises en charge de travaux dans l'établissement).

3- FONCTIONNEMENT ET ACCES :

Le service de restauration et d'hébergement est un service public facultatif.
Son inscription est conditionnée à l'acceptation par ses usagers du présent règlement et le cas échéant, du paiement des frais par avance pour les élèves demi-pensionnaires à la prestation.

3.1- Organisation du service :

Le fonctionnement du service est adapté aux aménagements éventuels du calendrier scolaire relevant de la compétence de l'autorité académique.

Le temps du déjeuner est un déterminant majeur qui contribue à la qualité de vie dans l'établissement et à la santé des élèves. De ce fait, l'organisation des emplois du temps des élèves de l'établissement en tient compte.

Les horaires de fonctionnement du service de restauration et d'accès des usagers sont fixés par l'établissement, ainsi que les créneaux de passage au self pour les élèves et commensaux en adéquation avec les recommandations indiquées au paragraphe 1.

Le service de restauration est assuré par une équipe de cuisine dirigée par un responsable. Les personnels sont des agents techniques territoriaux recrutés par la Région et sous l'autorité fonctionnelle de l'EPLE.

L'ensemble des personnels intervenant au service de restauration participe à la qualité d'accueil et à l'éducation des élèves notamment au goût et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

3.2- Les menus :

Les menus du service de restauration établis par le lycée sont conformes aux dispositions de la réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas.

- Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
- Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Ces textes découlent des recommandations du GEM-RCN.

Les menus doivent être réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 20 repas successifs.
Dans la pratique, le contrôle du respect de ces fréquences se fait sur la base minimale de 20 repas successifs servis. En cas de restauration en internat scolaire, le contrôle du respect des fréquences se fait sur la base minimale de 20 déjeuners successifs et de 20 dîners successifs. Le mercredi est pris en compte.
Ces fréquences sont utilisables pour le service des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé ou d'un menu conseillé proposé en libre-service.
Dans le cas des internats, la même grille d'analyse critique est appliquée sur les menus des dîners.

Lorsque le service propose un libre choix, il existe 2 possibilités selon les convives servis :
- Le choix dirigé : pour les enfants en maternelle, élémentaire ou collège les choix doivent être équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments, et respecter les fréquences définies.
- Le menu conseillé : en restauration scolaire de lycée, l'acheteur doit exiger chaque jour l'affichage d'un menu conforme aux présentes recommandations nutritionnelles.

Dans le cadre d'un libre-service à choix multiples, il est essentiel que l'offre soit conçue de façon cohérente, les choix doivent intégrer la globalité des recommandations et la grille des fréquences sera également valable en faisant un rapport sur 20 repas

Afin de permettre la validation des menus proposés, il importe que les noms des produits apparaissent précisément sur les menus, notamment les noms des fromages. Pour vérifier la composition des produits, les fiches techniques établies par les équipes de restauration sont incontournables.

Pour accompagner les établissements, la Région finance chaque année la mise à disposition d'un logiciel de magasinage permettant, outre la gestion de leurs achats et la tenue de leurs stocks, la prise en compte des règles nutritionnelles.
A ce titre, son module alimentaire guide la constitution de menus à partir du plan alimentaire que l'établissement doit saisir et qui est automatiquement contrôlé par le logiciel.
Son usage doit être encouragé pour faciliter la prise en compte par l'établissement des limitations de fréquence de certaines denrées sur 20 jours consécutifs.

3.3- Principe d'accès :

La capacité d'accueil s'apprécie en fonction des règles d'hygiène et de sécurité, de la capacité de production, des moyens en personnel, du mode de distribution, du nombre de places assises, du taux de rotation et de la gestion de l'accès.

La priorité de l'accueil au restaurant scolaire est donnée aux élèves de l'établissement régulièrement inscrits, à savoir les demi-pensionnaires et/ou les internes.

La qualité de vie dans l'établissement et la santé des élèves sont dépendantes de la présence des adultes (commensaux). De plus, ce service répond aux principes de tout service public.
Il appartient au chef d'établissement d'informer la Région de toute difficulté rencontrée pour l'accueil des élèves inscrits au service de restauration afin que soient étudiées des solutions respectant le principe d'égalité d'accès des usagers au service public.

L'établissement organise et assure le contrôle de l'accès des usagers au service de restauration en mettant en œuvre toutes les dispositions qu'il juge nécessaire.

Les tâches de surveillance des élèves et de contrôle des droits d'accès en restauration ne relèvent pas de la responsabilité de la Région, conformément aux termes de la convention d'objectifs et de moyens.

L'accès au service de restauration se fait par tout moyen mis en place par l'établissement (biométrie, carte jetable ou carte magnétique, fournie à l'usager). Celui-ci devra faire valoir son droit d'accès obligatoirement à chaque passage au self ; Concernant la carte, celle-ci est personnelle et ne peut en aucun cas être utilisée par un tiers, sous peine d'exposer son utilisateur comme son titulaire à des sanctions définies par l'établissement.

Il appartient à l'établissement de définir les modalités d'achat de cette carte et de renouvellement de cette carte, notamment en cas de perte ou de dégradation.

De même, en cas d'oubli ou de non approvisionnement de la carte, par exemple, les modalités d'accès seront définies par chaque établissement afin de permettre tout de même à l'élève de se restaurer.

3.4- Principe de laïcité :

Le service de restauration scolaire étant un service public administratif facultatif, l'EPLE n'a pas d'obligation de prévoir des plats de substitution en raison de pratiques d'ordre confessionnel.

Seules les prescriptions nutritionnelles relatives à la composition des repas tiennent lieu d'obligation.

Cependant, dans le cadre du principe de laïcité et afin de permettre à chacun le respect de ses convictions personnelles et de sa liberté de conscience, une diversification des menus pourra éventuellement être proposée par l'établissement le cas échéant et dans la mesure du possible.

3.5- Accueils spécifiques :

3.5.1- Elèves atteints de troubles de la santé :

Le service de restauration accueille les élèves atteints de troubles de la santé dans le strict respect de la réglementation en la matière.

Dans ce cadre, le représentant légal doit formuler par écrit auprès du chef d'établissement une demande de prise en charge d'une pathologie contraignant à un régime alimentaire spécifique La demande doit être obligatoirement accompagnée d'un certificat médical sous pli confidentiel, précisant la nature du régime alimentaire.

Le médecin scolaire et le représentant légal et le médecin traitant conviennent des modalités de prise en charge de l'élève concerné. L'ensemble de ces éléments concourent à la signature d'un Programme d'Accueil Individualisé (PAI). Ils définissent en relation avec le chef d'établissement et l'infirmier(e) les dispositions à mettre en place.

Dès lors, tout élève bénéficiant d'un PAI doit pouvoir profiter d'un accès au service de restauration selon les modalités suivantes :
Soit par des aménagements de fonctionnement simples, le service de restauration est en mesure de fournir les repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur ;
à défaut, le repas est fourni par le représentant légal, selon des modalités définies dans le PAI et respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Dans ce dernier cas, le représentant légal assume l'entière responsabilité de la fourniture du repas (composants, conditionnements et contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble). Il identifie tous les éléments du repas pour éviter toute erreur ou substitution. Enfin, il s'assure du respect de la chaîne du froid de la fabrication ou l'achat du repas jusqu'à son stockage dans un lieu adapté au service de restauration.

Le chef d'établissement et la Région ne peuvent être tenus responsables d'un incident dans l'hypothèse où la pathologie n'a pas été déclarée au préalable par écrit à l'établissement ou si les parents n'ont pas sollicité la mise en place d'un PAI.

En l'absence de PAI ou dans l'attente de sa signature par l'ensemble des parties concernées par son application, l'élève pourra temporairement ne pas être admis au service de restauration.

3.5.2- Elèves présentant un handicap :

Le service de restauration accueille les élèves présentant un handicap dans le respect des préconisations établies par la Commission des Droits et de l'Autonomie des Personnes Handicapées dans le cadre du projet personnalisé de scolarisation.

La Région intégrera dans son programme d'investissement toutes les normes légales concernant tous les handicaps, notamment l'arrêté du 27 juin 1994 relatif aux dispositions destinées à rendre accessibles les lieux de travail aux personnes handicapées (nouvelles constructions ou aménagements) en application de l'article R. 235-3-18 du code du travail : en particulier, une salle à manger avec 2 places réservées pour les 50 premières places plus une par tranche de 50 places supplémentaires.
De même, la hauteur d'une table utilisable par une personne handicapée en fauteuil roulant

doit être inférieure à 0,80 mètre (face supérieure) ; le bord inférieur doit être au moins à 0,70 mètre du sol.

3.6 Discipline :

Les élèves doivent respecter les règles de bonne tenue à table et de propreté et s'efforcer de ne pas alourdir le travail du personnel de service, notamment dans le cadre du tri des déchets en suivant les consignes indiquées à cet effet dans la salle du restaurant.

Les règles de discipline applicables au sein du service de restauration sont celles établies dans le règlement intérieur du lycée et relèvent de l'appréciation du chef d'établissement.

Le bénéfice de la restauration scolaire peut être retiré à tout élève dont la conduite n'est pas compatible avec la vie en collectivité. La bonne tenue est de rigueur. L'appréciation de ce manquement relève du chef d'établissement.

L'exclusion provisoire ou définitive pourra être prononcée par le chef d'établissement conformément aux modalités définies dans le règlement intérieur du lycée, en cas de non-respect : de la vie en commun, du personnel de service ou encadrant, des autres élèves, du matériel ou de la nourriture.

4- QUALITE ET SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS :

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments vis-à-vis de l'ensemble des usagers, la consommation des denrées servies par le service de restauration se fait uniquement dans la(ou les) salle(s) dédiée(s)**. Aucune denrée extérieure (repas personnel, panier pique-nique, ou boisson**) n'est donc admise au service de restauration sauf cas particulier des PAI.

4.1 La dimension qualité :

Conformément à la charte régionale qualité de restauration scolaire durable et de proximité pour la période 2018/2022 votée en commission permanente du conseil régional le 6 juillet 2018, la Région fixe un niveau de qualité pour mieux définir le service qu'elle souhaite voir apporter à l'usager et orienter de ce fait son action et celle des établissements autour d'objectifs concrets et formalisés.

Sa mise en œuvre doit permettre de mieux identifier et communiquer, notamment auprès des familles, les initiatives et les améliorations que les équipes mettent en place. Pour les établissements volontaires et suffisamment avancés dans la démarche, la charte peut donner lieu, sur la base de critères objectifs, à une reconnaissance de « restauration d'excellence ».

En pratique, elle fixe un cadre commun de 35 sous-engagements répartis selon trois axes :

- Qualité gustative : procurer du plaisir à table et diversifier les goûts en proposant des menus réalisés à partir d'un plan alimentaire qui intègre des produits locaux et en lien, d'une part avec **les objectifs régionaux de 50% de produits achetés en circuit court et 20% en bio,** et d'autre part, en lien avec les objectifs de la loi Egalim tels que codifiés à l'article Article L230-5-1 du code rural et de la pêche maritime. »
- Qualité du service : mobiliser l'ensemble des acteurs de l'établissement pour faire de la pause déjeuner un moment convivial,
- Qualité durable : lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets, dans la

dynamique des labels Ecolycée et E3D.

Au-delà de cette charte, les EPLE doivent appliquer le cadre fixé par la loi Egalim du 30 octobre 2018. De fait, la loi Egalim conforte et densifie les engagements et les sous-engagements de la charte régionale qualité de la restauration scolaire. Les décrets d'avril 2019 ont précisé les modalités de mise en œuvre des articles 24, 28 et 88 de la loi Egalim.

4.2 La dimension sécurité sanitaire des aliments :

Chaque établissement veille à l'application de son plan de maîtrise sanitaire (PMS) qui définit l'ensemble des procédures à mettre en œuvre.

Ainsi, la Région accompagne les établissements par les mesures générales dont notamment :

Mise en place de PMS décrivant les mesures prises par l'EPLE pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions et la preuve de sa mise en œuvre qui est matérialisée par des audits d'actualisation.
Réalisation d'analyses microbiologiques mensuelles acquises par la Région pour l'ensemble des lycées à compter de janvier 2018 et transmises directement aux lycées.
Renouvellement des équipements de restauration. Un accord-cadre permet un renouvellement coordonné avec les établissements des matériels depuis 2010.
Formation pluriannuelle de sensibilisation à l'hygiène de tous les agents intervenants en restauration.
Accompagnement des équipes de direction et de restauration en cas de dysfonctionnement organisationnel majeur ou de restructuration lourde.

Ces dispositifs co-construits avec les lycées sont explicités dans le livret « l'action régionale en matière de restauration scolaire ».

CHAPITRE 2 – HEBERGEMENT

L'accueil des élèves en internat constitue un des leviers permettant de favoriser et faciliter la réussite scolaire. La mission d'hébergement est un axe de développement de la politique régionale en faveur des jeunes, dans la mesure où il contribue à réduire les inégalités sociales et territoriales.

Développer l'internat comme outil d'égalité sociale et d'orientation est inscrit dans le plan de mandat régional. La modernisation et l'extension des internats en fonction des besoins fait l'objet d'une priorité dans les investissements programmés dans les lycées. C'est en effet bien souvent l'une des conditions permettant aux lycéens et à leurs familles d'effectuer leur choix d'orientation en fonction de leur projet personnel et non de leurs contraintes géographiques.

Pour les élèves concernés, l'hébergement en internat constitue une solution de prise en charge éducative et sociale hors du cadre familial dans un objectif de réussite scolaire et d'épanouissement personnel. Pour cette raison, les conditions d'accueil en internat doivent permettre à l'élève d'accomplir son parcours scolaire, de développer son autonomie et son sens civique, de favoriser son intégration sociale tout en le responsabilisant dans

l'organisation de ses activités scolaires, culturelles, sportives et de son éducation sanitaire.

Il revient au chef d'établissement d'organiser l'accueil des élèves à l'internat de l'EPLE, selon la capacité d'hébergement de l'établissement, en privilégiant l'accueil des élèves du second degré, conformément aux modalités décrites dans la charte de l'hébergement en internat validée par l'assemblée régionale.

5- MODALITES D'INSCRIPTION A L'INTERNAT :

L'internat étant un service public facultatif, la Région retient les critères tels que définis par la circulaire du ministère de l'éducation nationale du 18 mai 2016 et repris dans la charte régionale d'hébergement :

- Critères géographiques : élèves issus de milieu rural isolé et défavorisé, des quartiers prioritaires de la politique de la ville et de l'éducation prioritaire, élèves dont la résidence familiale est éloignée du lycée de scolarisation ou de la formation (filière, spécialité), notamment quand celle-ci est rare ou dont le temps de transport (aller-retour) n'est pas compatible avec les horaires de temps scolaire ou de repos.

- Critères sociaux : favoriser les élèves issus des familles appartenant aux milieux sociaux les plus éloignés de la culture scolaire ou dont les conditions de vie et d'existence sont peu propices à l'étude.

- Critères familiaux : manque de disponibilité ou difficultés d'encadrement éducatif (par ex : deuil, familles à horaires de travail décalés, familles monoparentales), le cas échéant, élèves bénéficiant d'une mesure de protection de l'enfance dans le cadre du projet pour l'enfant ou l'adolescent.

- Critères de parité : l'équilibre est recherché entre les filles et les garçons.

- Critères scolaires : tout élève a vocation à accéder à l'internat dès lors qu'il est volontaire ainsi que sa famille. On veillera à la possibilité donnée à des élèves à besoins particuliers (par exemple : élèves au comportement perturbateur, en voie de décrochage scolaire ou en situation de handicap).

En cas de tension au niveau de la capacité d'accueil d'un établissement, la Région fixe deux priorités d'accueil en internat parmi ceux-ci :
- Elèves mineurs dont la résidence familiale est éloignée du lycée ou dont le transport quotidien (aller-retour) n'est pas compatible avec les horaires de temps scolaire et de repos
- Elèves en grande difficulté sociale et/ou familiale et/ou médicale.

Le chef d'établissement est compétent pour procéder, dans la limite des capacités d'accueil et le respect des principes énoncés ci-avant, aux inscriptions des élèves en qualité d'internes et pour apprécier la priorisation des critères, au regard des caractéristiques des élèves accueillis et de la structure pédagogique de l'établissement. Il lui appartient d'organiser éventuellement une commission ad hoc pour valider les inscriptions fermes d'élèves en qualité d'internes et la liste d'attente.

Les critères d'accueil à l'internat et leur hiérarchisation devront être systématiquement communiqués aux familles lors des demandes d'inscription.

Afin de pallier les insuffisances au niveau de l'hébergement, des mutualisations devront être recherchées entre les établissements, avec l'arbitrage régional. Une convention tripartite devra être signée entre les établissements concernés et la Région, permettant de définir les modalités de mutualisation.

6- ACCES AUX LOCAUX D'INTERNAT :

A déterminer par l'établissement en tenant compte de la nécessité de laisser aux agents d'entretien un temps de travail adapté à la superficie des locaux et la qualité d'entretien attendue.

7- LOCAUX – EQUIPEMENTS :

L'établissement met à la disposition de l'élève les équipements et mobiliers nécessaires pour son accueil étant attendu que la maintenance ordinaire de ces équipements appartient à l'établissement.

Il appartient à l'établissement de mettre en place un état des lieux d'entrée et de sortie pour chaque élève hébergé à l'internat qui sera validé par les familles. En cas de dégradation d'un équipement ou d'un mobilier par l'élève, l'établissement pourra facturer aux familles le montant des réparations effectuées ou du remplacement de l'équipement.

En revanche, les familles doivent pourvoir à la literie : drap housse, couette, traversin ou oreiller avec taie *(à compléter et/ou modifier par l'établissement).*
L'entretien de ce trousseau est à la charge des familles et doit être assuré a minima à chaque période de vacances.

Les familles doivent également prévoir :
- le nécessaire de toilette (serviettes, trousse, gants, chaussons...)
- 1 cadenas pour les casiers pour mettre en sécurité les objets personnels.

CHAPITRE 3 - MODALITES D'INSCRIPTION, TARIFICATION, PAIEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT

8- MODALITES D'INSCRIPTION :

Le représentant légal inscrit l'élève au service de restauration et d'hébergement en début d'année scolaire ou exceptionnellement en cours d'année, du fait d'une situation familiale ou sociale particulière ou d'un changement de statut du jeune (ex : lycéen – apprenti).

L'inscription au SRH vaut acceptation du présent règlement.

8.1 Les régimes de demi-pension :

L'établissement est dans l'obligation de proposer aux familles une offre tarifaire complète, soit, a minima les forfaits demi-pension 4 et 5 jours en plus du tarif à la prestation, afin de tenir compte des problèmes de transport et, le cas échéant, des situations de mutualisation des services de restauration entre lycées et collèges.

Des forfaits 3 jours et/ou 6 jours peuvent être également proposés aux familles en plus des deux autres forfaits, sur décision du conseil d'administration. Il appartient à l'établissement de fixer, le cas échéant, les jours de présence au service de restauration ou d'en laisser le choix à la famille qui opterait pour l'un de ces forfaits.

Les familles ont toute liberté de choisir l'une ou l'autre des formules proposées ; cet engagement vaut pour l'année scolaire sauf situations exceptionnelles.

Les élèves inscrits au forfait 4 jours qui, exceptionnellement, devront déjeuner le mercredi midi, se verront appliquer le tarif à la prestation pour ce repas supplémentaire de midi.
De même, les élèves demi-pensionnaires (exemple : les élèves de la filière hôtelière) qui souhaiteront prendre un repas du soir, se verront appliquer le tarif à la prestation. Pour rappel, il appartient au conseil d'administration de l'établissement de faire voter un tarif spécifique pour les repas des élèves de la filière hôtelière, en raison des conditions particulières de prise de repas pour ces élèves.

8.2 Les forfaits d'internat :

L'inscription à l'internat ne peut se faire « à la carte », ou à la nuitée.

L'inscription à l'internat se fait sur la base du forfait 4 nuits minimum (du lundi midi au vendredi midi).
Toutefois, pour des situations particulières (élèves en EREA) et sur demande écrite des familles au moment de l'inscription à l'internat, l'établissement pourra exceptionnellement accepter d'accueillir des élèves pour un forfait hébergement inférieur au forfait 4 nuits.
Cette demande vaudra pour l'année scolaire. Il sera fait application des tarifs unitaires conformément à la politique tarifaire en vigueur.

Certains établissements peuvent proposer aux familles un hébergement supérieur à 4 nuits, voire le week-end si le fonctionnement du lycée le justifie. Les modalités de tarification relatives à ce type d'hébergement sont votées chaque année par la Région.

Aucune remise d'ordre ne sera appliquée, en cas de non « consommation » de certains repas en dehors des cas précités (ex : petits déjeuners pour internes ou certains repas pour les internes externés). Le forfait sera donc dû en intégralité.

8.3 Changement de régime :

Les choix du statut (externe, demi-pensionnaire ou interne) **et du forfait** (y compris des jours de présence) s'effectuent pour l'année scolaire. **Ils sont définitifs à compter de la date de validation définitive des emplois du temps.**

Par conséquent, le changement de statut et/ou de forfait en cours de trimestre n'est pas

autorisé, sauf dérogation exceptionnelle du chef d'établissement, pour des raisons majeures dûment justifiées (évènements familiaux, changement de domicile, contraintes médicales, changement de statut du jeune, sous statut scolaire en début d'année et qui devient apprenti en cours d'année ou vice-versa).

La demande doit être formulée par écrit par la famille, au plus tard 15 jours avant la fin du trimestre en cours.
En tout état de cause, le changement de régime et/ou de forfait ne pourra intervenir qu'à l'issue d'un trimestre, le paiement du trimestre en cours restant dû.

En cas de situations exceptionnelles (toxico-infection alimentaire collective (TIAC), pandémie…), la Région, afin de simplifier la gestion des établissements, pourra, le cas échéant, imposer l'application du seul tarif à la prestation pendant une période donnée.

8.4 Réservation et annulation des repas :

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, la Région invite les établissements à développer tout moyen de réservation des repas et/ou de prévision des effectifs.
En tout état de cause, la réservation de repas et/ou l'annulation n'a pas d'incidence sur la tarification au forfait.

9- TARIFICATION :

La Région dispose d'une compétence générale pour fixer les tarifs du service de restauration et d'hébergement. Dans ce cadre, la Région vote l'ensemble des tarifs des services de restauration et d'hébergement pour chaque année civile, conformément à l'article R 531-52 du code de l'éducation.

Hormis les tarifs expressément mentionnés dans la délibération du Conseil régional, l'établissement pourra faire voter d'autres tarifs par son conseil d'administration.

Les tarifs fixés par la Région doivent permettre à l'établissement :
- De s'acquitter de toutes les dépenses liées au service de restauration et d'hébergement : achat de denrées, dépenses de fonctionnement et charges de viabilisation.
- De procéder au reversement à la Région de la contribution au titre de la participation aux frais de personnel (Fonds d'appui à la Rémunération des Personnels).

Concernant les prélèvements, ils sont dus par l'établissement de scolarisation sur l'ensemble des recettes du service de restauration et d'hébergement, selon les modalités prévues par le Règlement d'Intervention voté par la Région.

Les tarifs sont fixés par la collectivité régionale en tenant compte du coût de revient des repas et de l'hébergement. Les tarifs sont susceptibles d'être révisés chaque année, en fonction de l'évolution des coûts denrées et des charges de fonctionnement.

10- FACTURATION :

10.1- Facturation pour les élèves demi-pensionnaires au forfait :

Chaque forfait est découpé en 3 termes sur la base d'un nombre forfaitaire de jours, soit :

216 jours pour le forfait 6 jours
180 jours pour le forfait 5 jours
144 jours pour le forfait 4 jours
108 jours pour le forfait 3 jours

Le mode de facturation repose sur le principe d'un forfait annuel payable mensuellement ou trimestriellement selon les modalités définies par l'établissement. Les établissements ont la possibilité de facturer 3 trimestres inégaux, en pourcentage ou en nombre de jours pour ainsi proposer une facture du 3° trimestre moindre.

Tout trimestre donnant lieu à une fréquentation de l'élève est dû dans son intégralité sous réserve des minorations éventuelles (bourses, tarification sociale, remises d'ordre…) dont bénéficie l'élève.

L'avis aux familles (facturation) est établi par le chef d'établissement et adressé au représentant légal de l'élève au cours du terme considéré. Il peut être dématérialisé.

10.2 Facturation des élèves demi-pensionnaires à la prestation :

Les familles qui ne souhaitent pas inscrire leur enfant au forfait pourront l'inscrire à la prestation, à la condition d'acquitter par avance 10 repas qui seront crédités sur la carte de self remis à l'élève (conformément à l'article 2.1 du présent règlement).

Par la suite, cette carte devra être créditée au fil de l'eau, pour permettre le passage au self. Toutefois, afin de faciliter le travail de gestion des établissements, les élèves sont invités à créditer leur carte en suffisance. Les modalités pratiques seront définies par l'établissement en début d'année scolaire et sont communiquées aux familles dans le dossier d'inscription.

10.3 Facturation des commensaux :

Tous les commensaux sont accueillis au service de restauration sous le régime de la prestation.

Les tarifs commensaux votés par la Région étant fixés en fonction de l'Indice Nouveau Majoré (INM)) du personnel, celui-ci devra produire un justificatif de son INM au service d'intendance de l'établissement afin de se voir appliquer le tarif correspondant**.**

Dans le cas d'un refus de produire ce justificatif, le tarif le plus élevé de sa catégorie lui sera appliqué.

Le régime du paiement à la prestation implique le paiement d'avance du titre donnant accès au restaurant. La vente se fait à l'unité, toutefois les commensaux sont invités, comme les élèves, à créditer leur carte d'un montant suffisant, afin de ne pas alourdir le travail de gestion de l'intendance.

10.4 Facturation des internes :

La facture est établie par l'établissement sur les bases définies dans la convention d'hébergement et en application de la politique tarifaire régionale.

10.5 Facturation des hôtes de passage :

Les personnes pouvant être admises au service de restauration en qualité d'hôte de passage comme définies au paragraphe 2.5 du présent règlement, sont autorisées à prendre leur repas au tarif équivalent au coût de revient du repas fixé par la collectivité régionale.

Les hôtes de passage paient leur repas auprès des services de gestion de l'établissement avant le début du service.
S'il s'agit de personnes invitées par les autorités académique ou territoriale, ou des personnes extérieures autorisées par le chef d'établissement, les repas servis pourront faire l'objet d'une facturation.
Si l'invitation est faite par le chef d'établissement, la dépense correspondante au coût des repas est imputée sur les frais de réception du service concerné.

11. MOYENS ET MODALITES DE REGLEMENT :

Il appartient à l'établissement de définir les moyens et modalités de règlement. Celles-ci seront communiquées aux familles lors de l'inscription de l'élève.

De même, il appartient à l'établissement, du fait de son autonomie de gestion, de se prononcer sur les demandes de remises gracieuses formulées par écrit par les familles, ainsi que sur les admissions en non-valeur relatives aux frais de restauration et d'hébergement.

La Région a décidé de laisser aux établissements la responsabilité de prononcer, le cas échéant, l'exclusion de l'élève du service de restauration en cas de défaut de paiement.

L'inscription à la restauration scolaire ou à l'internat à la rentrée (septembre) pourra être conditionnée par le paiement total des factures de l'année précédente. Concrètement, un élève serait accepté à l'internat - et sa place réservée - à la condition qu'il soit à jour des frais de l'année précédente.

11.1- Remises d'ordre :

11.1.1. Définition de la remise d'ordre :

La remise d'ordre est une remise sur le montant des frais scolaires de demi-pension ou de pension qui peut être accordée à un élève quittant l'établissement ou étant momentanément absent. Ces remises d'ordre peuvent être accordées de plein droit ou sous conditions.

11.1.2. Remise d'ordre accordée de plein droit :

D'une manière générale, la remise d'ordre de plein droit s'entend lorsque l'établissement n'est pas en mesure de fournir les prestations, ou lorsque la situation pédagogique de l'élève l'amène à prendre ses repas à l'extérieur du lycée.
La remise d'ordre est accordée de plein droit sans qu'il soit nécessaire pour la famille d'en faire la demande, dans les cas suivants :

- fermeture du service de restauration et/ou d'hébergement pour cas de force majeure (épidémie, catastrophe climatique, grève du personnel…) ;
- exclusion définitive ou temporaire de l'élève, de l'établissement ou du service de

restauration ou de l'hébergement par mesure disciplinaire sur décision du chef d'établissement. Dans le cas d'exclusion temporaire concernant l'hébergement uniquement avec une obligation de présence en cours, le lycée appliquera sur cette période un changement de statut – passage en demi-pension (contre internat habituellement) ;
- changement d'établissement scolaire de l'élève ;
- participation à un stage, à une sortie pédagogique ou à un voyage scolaire organisé par l'établissement pendant le temps scolaire, si l'établissement ne prend pas en charge la restauration durant tout ou partie de la sortie, du stage ou du voyage.

La remise est accordée à compter du fait générateur et calculée par journée d'absence du service d'hébergement ou d'interruption de ce service, sur la base du tarif journalier théorique.

Le tarif journalier théorique est égal au tarif annuel divisé par les bases forfaitaires de fonctionnement prévues dans l'organisation du service de restauration et d'hébergement.

11.1.3. Remise d'ordre accordée sous conditions :

La remise d'ordre est accordée sous réserve d'une demande écrite du représentant légal accompagnée obligatoirement des pièces justificatives nécessaires dans les cas suivants :
- Cas de force majeure (évènements familiaux, changement de domicile, contraintes médicales...).
- Absence momentanée du SRH pour la pratique d'un culte et pour la durée officielle de cette pratique, conformément aux règlementations en vigueur (les absences « perlées » ne donneront pas lieu à remise d'ordre).
- Absence pour raisons médicales sur présentation d'un justificatif et/ou certificat médical, à partir de 7 jours calendaires
- A titre exceptionnel, en cas de signature d'un protocole d'accueil individualisé (PAI), si celui-ci envisage des absences courtes et répétées, dans le cadre d'un suivi thérapeutique, une remise d'ordre pourra être attribuée si les jours d'absence cumulés au cours d'un trimestre dépassent 8 jours.

Concernant les absences pour la pratique d'un culte, la remise d'ordre est appliquée dès le 1er jour d'absence, à la condition que la demande ait été formulée 15 jours minimum avant l'absence. En cas d'absence perlée, la remise d'ordre ne sera pas appliquée.

Concernant les absences pour raisons médicales, la demande de remise d'ordre devra être faite dans un délai maximum de 15 jours calendaires consécutifs à compter du retour de l'élève.

Aucun délai de carence n'est appliqué.

11.1.4. Modalités de calcul de la remise d'ordre :

La remise d'ordre est forfaitaire et son montant est calculé à partir du tarif unitaire du forfait considéré (sur la base de 180 jours pour le forfait 5 jours ou 144 jours pour le forfait 4 jours), multiplié par le nombre de jours d'absences.
Les périodes de congés n'entrent pas dans le décompte des absences ouvrant droit à remise d'ordre.

Le montant de la remise d'ordre fait l'objet, chaque année, d'un vote par la Région, dans le

cadre de son rapport tarifaire.

Les établissements peuvent appliquer un taux de charges communes sur le montant de la remise d'ordre, puisque l'absence de quelques convives n'a pas d'impact sur les charges du SRH.

Précisions :
Ne peuvent donner lieu à une remise d'ordre les repas non pris en raison de l'arrêt volontaire de la fréquentation de la demi-pension alors que l'accueil des élèves reste assuré par la vie scolaire, notamment pour les motifs suivants :

- Suppression de cours,
- Eventuels départs ou retour anticipés de l'établissement avant la fin de l'année scolaire pour des motifs autres que ceux listés précédemment.

En tout état de cause, le forfait étant annuel, le départ anticipé ne donnera lieu à aucune remise d'ordre.
De même, l'arrêt anticipé des cours pour cause d'examen étant pris en compte dans le calcul des forfaits, celui-ci ne donnera pas lieu à remise d'ordre.

11.2- Recours en cas d'impayés : A détailler par chaque EPLE en lien avec son agence comptable.

CHAPITRE 4 - AIDES SOCIALES

L'assistant du service social de l'établissement participe à l'activation des aides financières internes et externes à l'Education nationale.

12. AIDES SOCIALES ETAT :

12.1 Bourses Nationales d'Etat :

Pour les élèves boursiers, le montant de la bourse est déduit de la somme due par la famille (pour le régime du forfait). S'il y a excédent, les bourses sont payées à la famille.

Les bourses sont attribuées aux familles par l'Education nationale après examen d'un dossier avec pièces justificatives (revenu imposable, nombre d'enfants à charge). La demande de bourse est une démarche individuelle des familles.

12.2 Fonds sociaux de l'Etat :

Les fonds sociaux sont destinés à faire face à des situations ponctuelles et particulièrement difficiles ne pouvant être en tout ou partie prises en compte par les dispositifs de droit commun ou pour couvrir différents frais liés à la scolarité et tout particulièrement les dépenses de restauration et d'hébergement. Dans le cadre de l'attribution de ces fonds sociaux, l'assistant social apporte un avis technique sur les situations qui lui sont soumises.
Le fonds social pour les cantines a pour objet de faciliter l'accès à la restauration scolaire au

plus grand nombre de lycéens, et tout particulièrement ceux en situation de précarité.
Les aides accordées au titre du fonds social pour les cantines doivent permettre de faire face à tout ou partie des dépenses relatives aux frais de restauration. Toutefois, la gratuité ne pourra être accordée qu'à titre exceptionnel et pour une durée limitée.

L'aide est accordée par le Chef d'établissement assisté d'une commission d'aide sociale. Les critères retenus et le barème sont fixés par le Conseil d'administration de l'établissement.

13. TARIFICATION SOCIALE REGION :

Afin de soutenir le pouvoir d'achat des familles, la Région a instauré depuis 2018 un dispositif harmonisé de tarification sociale, sur l'ensemble du territoire régional, au bénéfice des familles des élèves fréquentant les services de restauration et d'hébergement.

Deux dispositifs de tarification sociale sont mis en œuvre par la Région :
Le dispositif d'aide aux boursiers
Le dispositif d'appui aux établissements pour l'aide personnalisée aux familles

13.1 Dispositif d'aide aux familles boursières :

Une aide systématique est attribuée à tous les boursiers internes et demi-pensionnaires, quel que soit leur niveau de bourse puisque cette aide est attribuée avant déduction de la bourse. Différents montants d'aides sont proposés en fonction de l'échelon de bourse et du statut du jeune boursier (interne ou demi-pensionnaire inscrit au forfait).

A noter toutefois que les élèves demi-pensionnaires au ticket ne peuvent bénéficier de ce dispositif d'aide, à l'exception des lycées en cité scolaire gérée par un département qui n'a pas voté la mise en place de forfait. Dans ce cas, les élèves à la prestation justifiant au 1er et au 2ème trimestre d'un nombre de repas au moins équivalent au forfait 3 jours pourront bénéficier de l'aide aux boursiers, dans les conditions fixées par le règlement d'intervention de ce dispositif.

13.2 Dispositif d'appui aux établissements pour l'aide personnalisée aux familles :

La Région a souhaité soutenir également les familles d'élèves non boursiers en attribuant à chaque établissement un fonds pouvant être mobilisé, le cas échéant, en complément du fonds social Etat, pour permettre aux familles défavorisées d'assurer le paiement de leurs factures de restauration et/ou d'hébergement.