

## Annexe 3

### Service de restauration scolaire

Le Lycée Français de Barcelone (LFB) offre aux familles la possibilité d'inscrire leur(s) enfant(s) au service de demi-pension.

Les repas servis sont élaborés dans le strict respect des normes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de nutrition. Ils répondent aux recommandations des autorités compétentes afin de favoriser une alimentation équilibrée, saine et durable au sein de l'établissement.

Par ailleurs, une cafétéria est mise à disposition des élèves du lycée. Elle propose une offre diversifiée comprenant des plats préparés, des formules repas, des sandwiches, des fruits ainsi que différents encas.

L'ensemble du service de restauration est organisé et contrôlé conformément à la réglementation applicable, notamment en matière de traçabilité des produits, de respect de la chaîne du froid et du chaud, ainsi que d'application des procédures HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et APPCC (Analyse des Points Critiques pour leur Maîtrise).

#### 1. Accès au service de restauration

L'accès au réfectoire s'effectue exclusivement par le passage aux tourniquets.

Les élèves du secondaire doivent être munis de leur carte de restauration, indispensable pour accéder au self-service.

Les élèves de l'école élémentaire, qui ne disposent pas de carte, accèdent au restaurant scolaire avec leur classe et sous la responsabilité de leur moniteur ou monitrice. Leur entrée est organisée et encadrée par les personnels affectés à cette mission.

#### 2. Comportement et respect du cadre collectif

Afin de garantir un climat serein et convivial pendant le temps du repas, les élèves sont tenus d'adopter une attitude calme, respectueuse et responsable.

À ce titre, il leur est demandé :

- De s'exprimer à voix modérée ;
- De se tenir correctement à table ;
- De ne pas jouer avec la nourriture, les couverts ou tout autre matériel ;
- De limiter les déplacements aux seuls besoins nécessaires.

Le gaspillage alimentaire doit être évité. Toute utilisation inappropriée de la nourriture est strictement interdite.

À l'issue du repas, chaque élève doit débarrasser son plateau et respecter les consignes de tri sélectif affichées dans l'espace dédié « Planète Verte ».

Les élèves doivent également faire preuve de respect envers l'ensemble des personnels intervenant dans le service de restauration : personnels de surveillance, agents de service, cuisiniers, personnels de nettoyage, etc.

Conformément au règlement intérieur de l'établissement, l'utilisation du téléphone portable est interdite dans les espaces de restauration.

### 3. Consommation de denrées extérieures

Pour des raisons d'hygiène, de sécurité alimentaire et de responsabilité, la consommation, dans les espaces de restauration de l'établissement (réfectoire, cafétéria, terrasse et autres espaces dédiés), de repas ou d'aliments provenant de l'extérieur et non fournis par le LFB est strictement interdite.

Toute infraction à cette règle engage la responsabilité exclusive des familles en cas d'incident, notamment en matière d'intoxication alimentaire ou de réaction allergique.

Les élèves autorisés à fréquenter la cafétéria peuvent consommer les produits achetés sur place dans la salle de cafétéria ou dans les espaces extérieurs prévus à cet effet, sous réserve du respect des règles d'hygiène, de propreté et de civisme.

Les déchets alimentaires, emballages et autres détritres doivent être déposés dans les poubelles prévues à cet usage.

### 4. Règles d'hygiène et de sécurité

Le lavage des mains est obligatoire avant l'entrée au réfectoire ou à la cafeteria des lycéens.

Il est interdit :

- De courir dans les espaces de restauration ;
- De jouer dans les files d'attente ;
- De bousculer ses camarades ;
- De doubler dans les files d'attente ;
- D'introduire dans le réfectoire des effets personnels encombrants tels que cartables, ballons ou objets similaires.

En cas d'alerte ou d'évacuation, les élèves doivent se conformer immédiatement aux consignes données par les personnels présents.

### 5. Allergies et régimes alimentaires spécifiques (*se référer à l'annexe correspondante*)

Toute allergie ou tout régime alimentaire particulier doit être signalé par écrit par les familles et accompagné des justificatifs médicaux requis.

Aucun aménagement spécifique ne pourra être mis en œuvre sans la constitution préalable d'un dossier médical complet et sa validation par le service de santé de l'établissement.

Les informations relatives aux allergènes présents dans les repas sont affichées quotidiennement sur la ligne de service afin de garantir la sécurité des élèves.

Les élèves bénéficiant d'un régime alimentaire spécifique doivent impérativement se présenter auprès du personnel compétent ou du service diététique dès leur arrivée au réfectoire.

### 6. Respect du matériel

Les élèves sont tenus de prendre soin des équipements mis à leur disposition.

Toute dégradation volontaire du matériel (plateaux, vaisselle, mobilier, tourniquet ou tout autre équipement) pourra entraîner l'application de sanctions disciplinaires et/ou la facturation aux familles concernées, des frais de réparation ou de remplacement.

### 7. Non-respect du règlement

Tout manquement aux dispositions du présent règlement pourra faire l'objet de mesures disciplinaires conformément au règlement intérieur de l'établissement.

Selon la gravité ou la répétition des faits constatés, ces mesures pourront aller de l'avertissement à l'exclusion temporaire ou définitive du service de restauration.