



## COMMISSION RESTAURATION

### 1. Objet et domaine d'application

La commission restauration a la responsabilité opérationnelle de la restauration scolaire au Lycée Victor Hugo de Sofia.

A ce titre, elle étudie les menus proposés par la société de restauration d'un point de vue diététique et technique, sa conformité aux normes bulgares et européennes et le respect des accords contractuels. La commission a également pour mission de mettre en place et réaliser un dispositif de contrôle adéquate afin d'assurer un niveau d'hygiène élevé et de maximiser la sécurité alimentaire de la restauration. Elle conduit également une réflexion sur le bon déroulement de la pause méridienne.

La commission restauration a une mission d'expertise au sein de l'établissement et travaille aux propositions d'évolutions stratégiques sur les questions de restauration pour validation par le Conseil d'administration du Lycée.

### 2. Composition de la commission

La commission restauration est composée de:

- un membre de la direction,
- l'infirmière scolaire,
- un représentant du prestataire,
- des représentants des parents d'élèves,
- un représentant du Conseil d'administration,
- des représentants des élèves,
- un surveillant et/ou un ATSEM.

#### 2.1 Représentants des parents d'élèves

En plus du représentant du Conseil d'administration, 2 parents représentant chacun un niveau (primaire, secondaire) peuvent siéger à la commission restauration. Une inscription est nécessaire en début d'année, et le mandat de représentation est valide pour une année scolaire.

Le premier parent inscrit par niveau sera automatiquement choisi pour siéger à la commission. Le deuxième parent inscrit sera suppléant et siègera en cas d'absence du parent titulaire.



Les parents non-inscrits à la commission ne peuvent pas assister aux réunions mais peuvent communiquer toutes leurs remarques, suggestions ou questions par écrit à la commission qui répondra après la réunion mensuelle traitant la question.

## 2.2 Représentants des élèves

2 élèves du secondaire (collège / lycée) peuvent siéger à la commission. Ils sont choisis par la direction pour chaque commission.

## 3. Rôle de la commission

La commission:

- étudie, propose, modifie et valide les menus proposés par la société de restauration,
- prend en compte les remarques des parents faites par écrit ([commissionrestauration@vhugo.org](mailto:commissionrestauration@vhugo.org)) et en tire d'éventuels plans d'action,
- prépare l'appel d'offre et conseille le CA pour le choix du prestataire,
- rédige et amende le règlement intérieur de la cantine et le soumet à validation au CA avant publication sur le site internet de l'école.

La commission se réunit 1 fois par mois. Chaque séance commence par le bilan du mois écoulé. Il est tenu compte des remarques faites par l'ensemble des membres participants.

Agenda des réunions mensuelles:

- Rapport d'activité du mois passé incluant notamment une analyse de l'effectif, de la qualité et de l'acceptation du menu précédent ainsi que des incidents.
- Analyse des remarques et propositions des parents, élèves, personnels et du prestataire
- Revue et validation du menu pour le mois suivant. La proposition du menu sera envoyée à chaque membre de la commission, minimum 2 jours avant la réunion.
- Divers

Les comptes-rendus sont archivés dans le classeur « commission restauration ».

## 4. Documents associés

- Composition de la commission restauration (disponible sur le site)
- Règlement intérieur de la cantine (disponible sur le site)
- Comptes-rendus des commissions (disponibles à l'école)
- Menus du mois (disponibles sur le site)