

Édito

Chers parents,

Pour préparer au mieux la prochaine rentrée scolaire et afin de simplifier au maximum vos démarches, nous allons distribuer le dossier unique famille à l'ensemble des élèves des écoles rémoises.

Ce dossier est à compléter et à retourner impérativement par toutes les familles qui souhaitent inscrire ou réinscrire leurs enfants à l'école, à la restauration scolaire et ou aux temps d'accueil périscolaire.

Pour aller plus loin dans notre démarche de modernisation de l'administration municipale, nous menons actuellement une étude de faisabilité sur des projets ayant pour objectif de limiter les procédures administratives et les déplacements : une méthode simplifiée de calcul pour établir votre tarif de restauration scolaire ainsi que la création d'un nouvel espace accueil familles offrant un véritable service municipal de proximité.

Je ne manquerai pas de vous tenir informés de nos avancées.

En vous proposant des services plus efficaces, mon ambition, avec mes équipes, est de rendre la ville à la fois plus facile et plus accessible pour tous.

Véronique MARCHET

Première adjointe au maire

Présidente déléguée de la Caisse des écoles publiques



Actu

Inscriptions et réinscriptions pour la rentrée 2016/2017 : c'est parti !

Pour la restauration scolaire et le périscolaire Elles se font uniquement par courrier en renvoyant votre dossier unique famille impérativement avant le 5 juillet 2016.

Au-delà de cette date, l'admission de l'enfant à tous les temps périscolaires, y compris la restauration scolaire, ne sera effective qu'à compter du lundi 12 septembre 2016.

Pour une 1^{re} inscription à l'école

Elle s'effectue obligatoirement sur rendez-vous avant le 31 mai 2016 auprès de Reims contact au 03 26 77 78 79.

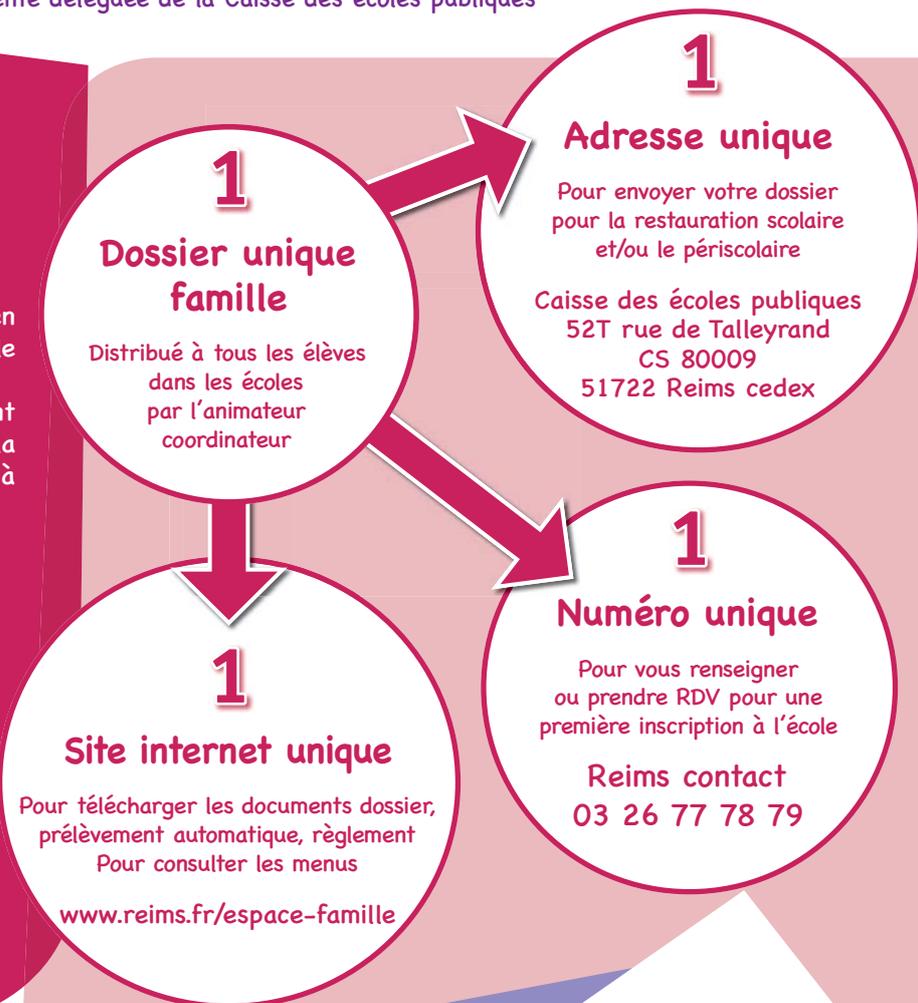


Pour nous contacter, rien de plus simple !

Téléphone : 03 26 88 74 55 • Fax : 03 26 86 83 45

Pour signaler les absences par mail : facturationfamilles@mairie-reims.fr

Les agents de l'espace accueil familles vous reçoivent au 52T rue de Talleyrand à Reims du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h sans interruption.



ENFANCE
ÉDUCATION

Reims.fr



Zoom

Journée des parents au groupe scolaire BARTHO

Parce que les interrogations des parents sont nombreuses sur la restauration scolaire, la Caisse des écoles publiques a rejoint le groupe scolaire BARTHO pour la journée des parents, le mardi 26 janvier dernier.

Christophe HARTER, référent hygiène de la cuisine centrale a été sollicité par de nombreux parents.

« La restauration scolaire répond surtout à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire » souligne Véronique MARCHET, Présidente de la Caisse des écoles.

La sécurité alimentaire

C'est la responsabilité de tous les acteurs de la chaîne alimentaire

Dans la cuisine centrale

La méthode HACCP, analyse des points critiques pour leur maîtrise, est appliquée. Ce dispositif a été mis au point par la NASA pour limiter le risque d'intoxication des astronautes.

HACCP c'est :

- contrôle à réception des matières premières,
- contrôle des températures à tous les stades du stockage, du transport et de la préparation des aliments,
- nettoyage et désinfection des locaux et des matériels utilisés pour la préparation des plats,
- formation du personnel.



Dans les restaurants des écoles

L'équipe de restauration scolaire est formée aux bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection. Elle est épaulée dans ses missions par le référent hygiène qui visite un restaurant scolaire chaque jour pour s'assurer que toutes les mesures d'hygiène sont bien respectées. Il l'accompagne en lui expliquant l'intérêt et comment mettre en place la méthode HACCP. Il lui présente également les nouveaux protocoles d'hygiène ajustés au besoin du restaurant.

Il appartient au personnel d'encadrement de transmettre les principes de base de l'hygiène aux enfants :

- se laver les mains avant et après chaque repas,
- se brosser les dents après chaque repas.

Qui contrôle la cuisine centrale ?

Les contrôles se font à l'improviste, en présence des responsables de la cuisine, par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de la Marne (DDCSPP). L'inspecteur vérifie en détail la procédure complète de la méthode HACCP. Le non-respect des obligations réglementaires entraîne des avertissements qui peuvent conduire à des sanctions pénales.

En conclusion, de l'achat des produits jusqu'à l'assiette, la restauration municipale de Reims est ainsi placée sous haute surveillance.

Dans quelles familles de produits classes-tu ces 5 plats ?

	féculents	légumes et fruits	produits laitiers	protéines	produits sucrés
exemple : pâtes au gruyère rapé	✗		✗		
1 : steack haché, purée					
2 : filet de lieu, riz et haricots verts					
3 : rôti de porc, ratatouille					
4 : poisson pané, gratin de chou-fleur					
5 : glace au chocolat					

Réponse - 1 : ■ - 2 : ■ - 3 : ■ - 4 : ■ - 5 : ■

