

RÈGLEMENT DÉPARTEMENTAL DE LA RESTAURATION ET DE L'HÉBERGEMENT DANS LES COLLÈGES PUBLICS DE SEINE-SAINT-DENIS

Vu le code général des collectivités territoriales,

Vu le code de l'Éducation, notamment l'article R 531-52 relatif aux tarifs de la restauration pour les élèves de l'enseignement public,

Vu le code des marchés publics,

Vu la loi n°83-663 du 22 juillet 1983 modifiée, complétant la loi n°83-8 du 7 janvier 1983 relative à la répartition de compétences entre les communes, les départements, les régions et l'État,

Vu la loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales,

Vu la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la Fonction Publique Territoriale complétée et modifiée,

Vu le décret n°85-924 du 30 août 1985 modifié, relatif aux établissements publics locaux d'enseignement,

Vu la circulaire n°2005-156 du 30 septembre 2005 relative aux établissements publics locaux d'enseignement,

Vu la délibération du Conseil général n°2006-III-01 du 28 mars 2006 relative à la mise en place d'un quotient familial pour la demi-pension dans les collèges publics,

Vu la délibération du Conseil général n°2012-X-52 du 11 octobre 2012 relative à la refonte de la tarification de la restauration dans les collèges,

Vu le Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28/01/2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,

Vu le Règlement (CE) n° 852-2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

Vu le Règlement (CE) n° 853-2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées contenant des produits d'origine animale,

Vu le Règlement (CE) n° 2073-2005 du Parlement Européen et de la Commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,

Vu le décret n° 2002-1465 du 17/12/2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration,

Vu l'arrêté du 8/06/2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale,

Vu l'arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce, de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaire en contenant,

Vu le décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

Vu l'arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

Vu les recommandations nutrition du 10/10/2011 du Groupe des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN),

Vu le Bulletin Officiel de l'Éducation Nationale n°34 du 18/09/2003 : « Enfants et Adolescents atteints de troubles de santé »,

Vu le Bulletin Officiel de l'Éducation Nationale, n°9 du 28/06/2001, Numéro Spécial : « Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.

Il est arrêté les dispositions ci-après :

PRÉAMBULE - LA RÉPARTITION DES COMPÉTENCES ENTRE LE DÉPARTEMENT ET LE COLLÈGE

L'article L213-2 du code de l'Éducation dispose que « Le Département assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges dont il a la charge ».

L'article L421-23 du code de l'Éducation dispose que « Le Chef d'établissement est assisté des services d'intendance et d'administration ; il encadre et organise le travail des personnels techniciens, ouvriers et de service placés sous son autorité. Il assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité compétente ».

Le Département de la Seine-Saint-Denis entend permettre à chaque élève ainsi qu'aux personnels et usagers des établissements d'accéder à une restauration scolaire de qualité, organisée au sein d'un service public à caractère facultatif placé sous la responsabilité directe du Département et dont la gestion courante est conventionnellement déléguée à chaque collège.

Le présent règlement définit à cet effet les modalités d'organisation fonctionnelle et financière des services de restauration et d'hébergement (internat) des collèges publics de Seine-Saint-Denis.

I – L'ACCÈS AU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT

ARTICLE 1 - LA NOTION D'USAGER DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT

1.1 Les différentes catégories d'usagers :

- Les élèves régulièrement inscrits dans l'établissement en qualité de demi-pensionnaire ou d'interne ;
- Les élèves d'autres E.P.L.E éventuellement hébergés, après convention (cf. annexe 1) passée entre les établissements concernés et le Département.

- Les commensaux qui regroupent :
 - a) Les personnels affectés à quelque titre que ce soit dans l'établissement, Exemple : personnels de direction, enseignants, administratifs, techniques (dont stagiaires), médico-sociaux (dont personnels conventionnés EN), d'orientation, surveillants, agents des équipes mobiles de remplacement ATTEE et des équipes mobiles de maintenance ATT.
Les tarifs 1 à 4 leur sont applicables en fonction de leur indice (cf. point 1.2).

 - b) Les différents partenaires de l'établissement, Exemple : membres du Conseil d'administration, représentants des parents d'élèves, formateurs, apprentis et stagiaires, Inspecteurs, autorités académiques, personnels du Département non listés dans le point a).
Le tarif 5 leur est applicable (cf. point 1.2).

 - c) Les élèves externes souhaitant temporairement bénéficier du service des repas (y compris les correspondants étrangers),
- Les bénéficiaires d'un service de restauration ayant conventionné avec l'établissement hébergeur et le Département.

1.2 Les tarifs applicables aux commensaux :

Ils sont votés par le Département pour chaque année civile et sont répartis en 5 catégories :

- Tarif 1 : indice majoré ≤ 360
- Tarif 2 : $361 \leq$ indice majoré ≤ 390
- Tarif 3 : $391 \leq$ indice majoré ≤ 445
- Tarif 4 : indice majoré ≥ 446
- Tarif 5 « extérieur ».

ARTICLE 2 - LES CONDITIONS D'INSCRIPTION

2.1 Inscription des élèves

L'inscription à la demi-pension est prise en compte après transmission au service intendance de la fiche d'inscription dûment remplie et signée par le représentant légal de l'enfant et des documents demandés.

Elle est valable pour l'année scolaire. Sauf si l'élève quitte l'établissement en cours d'année (exclusion, déménagement), tout trimestre commencé est dû en son entier (cf. les remises d'ordre - article 5 – pour les cas particuliers).

Toute demande de changement de régime (demi-pensionnaire ou externe) doit être faite par écrit.

Un forfait de 4 jours (lundi, mardi, jeudi et vendredi) est proposé obligatoirement par tous les collèges, auquel s'ajoute un forfait 5 jours lorsque la cantine est ouverte le mercredi et éventuellement un ou plusieurs autres forfaits au choix de l'établissement.

Le choix du forfait sera précisé sur la fiche d'inscription.

Les élèves externes, astreints, pour des motifs pédagogiques, éducatifs ou médicaux, à une impossibilité de rentrer manger à leur domicile, pourront exceptionnellement accéder au self en achetant un ticket ou badge à usage unique au service intendance (application du tarif élève externe).

2.2 Inscription des commensaux

Tout commensal souhaitant avoir accès au service de restauration doit s'être acquitté au préalable du prix du repas qui lui est applicable auprès du service intendance.

La gratuité du repas pour le chef de cuisine est appliquée.

ARTICLE 3 - L'ACCUEIL DES USAGERS DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT

L'utilisateur du service de restauration et d'hébergement a un droit d'accès à ce service dans le respect des conditions précisées dans le présent règlement départemental.

Il a droit au fonctionnement correct du service et à l'égalité de traitement.

Le Chef d'établissement dispose d'un pouvoir réglementaire en qualité de représentant de l'État au sein de l'établissement. De ce fait, il prend toutes les dispositions, en liaison avec les autorités administratives compétentes, pour assurer la sécurité des personnes et des biens, l'hygiène et la salubrité de l'établissement.

La capacité d'accueil doit s'apprécier 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.

A titre temporaire ou exceptionnel, peuvent être acceptés des élèves de passage, des stagiaires de formation continue, des personnes extérieures à l'établissement ayant un lien avec l'activité éducative.

L'hébergement permanent d'élèves d'autres établissements (lycéens, élèves de primaires, ...) doit faire l'objet d'une convention spécifique. En tout état de cause, les élèves accueillis au sein de la demi-pension doivent respecter le présent règlement départemental.

L'utilisateur accueilli à la demi-pension, qu'il soit demi-pensionnaire ou commensal, n'a pas le droit de sortir de la nourriture du restaurant scolaire.

Les personnels de l'Éducation Nationale ou du Département qui amèneraient leurs propres repas seront responsables du stockage, et du réchauffage des denrées.

Pour des raisons de maîtrise des risques sanitaires, ils ne pourront pas bénéficier du système de réfrigération, de remise en température ou de cuisson de la restauration scolaire.

ARTICLE 4 - LA FACTURATION ET LES MODALITES DE PAIEMENT

En application de l'article R 531-52 du Code de l'Éducation, les tarifs sont fixés pour l'année civile par le Conseil général.

Afin de respecter les règles d'équité entre usagers du service public les tarifs pratiqués dans les différents collèges du département sont identiques pour une même catégorie d'utilisateur.

Ces tarifs, conformément à la réglementation, ne sont jamais supérieurs au coût réel du prix d'un repas et ne peuvent donner lieu à des compensations entre différentes catégories d'utilisateurs.

4.1 Facturation pour les élèves

La prestation de restauration fait l'objet d'une facturation adressée aux familles.

Des remises peuvent être accordées, notamment en cas d'absence prolongée ou de départ anticipé de l'élève. Les conditions d'octroi de ces remises sont définies en l'article 5.

4.2 Modalités de paiement

Le règlement des factures se fait auprès du service intendance au moyen d'un des modes de paiement suivants :

- Espèces ;
- Chèque bancaire à l'ordre de l'agent comptable du collège ;
- Prélèvement automatique (le cas échéant) ;
- Virement bancaire (le cas échéant).

Pour le forfait (élèves demi-pensionnaires ou internes), le paiement se fait à réception de la facture.

L'agent comptable peut accorder des délais de paiement ou un échancier. Dans ce cas, cette possibilité est mentionnée sur les factures, charge à la famille de prendre contact avec l'établissement pour en demander la mise en œuvre.

Pour le paiement au repas (commensaux et élèves externes), le paiement s'effectue à l'avance auprès du service intendance.

ARTICLE 5 - LES REMISES LIÉES A L'ABSENCE OU A LA COMPOSITION DE LA FAMILLE

5.1 Les remises d'ordre

Une réduction des frais de restauration et d'hébergement, appelée remise d'ordre, peut être accordée à l'élève en cas d'absence.

o Remise d'ordre accordée de plein droit

La remise d'ordre est accordée de plein droit à la famille sans qu'il soit nécessaire qu'elle en fasse la demande dans les cas suivants :

- a) fermeture du service de restauration et d'hébergement ;

- b) interruption des cours pour quelque raison que ce soit à compter du deuxième jour consécutif ;
- c) changement d'établissement scolaire en cours d'année ;
- d) renvoi d'un élève par mesure disciplinaire ;
- e) période d'examen ne permettant pas d'accueillir l'élève ;
- f) participation à un stage ou à un voyage scolaire (ou sortie scolaire s'il n'est pas fourni de panier repas par l'établissement) organisé par l'établissement pendant le temps scolaire, si l'établissement ne prend pas en charge les frais de restauration ;
- g) impossibilité d'offrir une solution acceptée par la famille d'un élève nécessitant une mesure d'accueil individualisé (rigoureux régime alimentaire par exemple).

- **Remise d'ordre accordée sous conditions**

La remise d'ordre peut être accordée à la famille sur demande expresse accompagnée le cas échéant des pièces justificatives nécessaires (communiquées au service Intendance dans les 30 jours suivant le retour de l'élève dans l'établissement), dans les cas suivants :

- a) absence momentanée (supérieure ou égale à 5 jours consécutifs) de l'élève pour des raisons de force majeure dûment constatées (par exemple : maladie) ;
- b) pratique d'un jeûne prolongé lié à la pratique et aux usages d'un culte ;
- c) tout autre cas de force majeure apprécié par le chef d'établissement à la demande de la famille.

Les périodes de congé ne rentrent pas dans le décompte des absences ouvrant droit à remise d'ordre.

5.2 Les remises de principe

Les familles ayant au moins trois enfants scolarisés en qualité de demi-pensionnaire dans un établissement public d'enseignement du second degré peuvent bénéficier d'une remise de principe sur présentation des certificats de scolarité de chaque enfant, précisant leur présence à la demi-pension.

La remise de principe, qui s'applique après déduction d'autres aides éventuelles, est fixée, pour chaque enfant, à :

- 20 % pour trois enfants,
- 30 % pour quatre enfants,
- 40 % pour cinq enfants.

Lorsque, dans une même famille, cinq enfants sont attributaires de la remise de principe, la gratuité s'applique au sixième enfant ainsi qu'aux suivants.

Cette remise est calculée obligatoirement sur le montant de la pension ou de la demi-pension restant à la charge de la famille après déduction des autres aides financières ou sociales (bourse, primes....) auxquelles la famille peut prétendre, à l'exception des aides attribuées par les collectivités locales (décret n° 63 du 26 juin 1963).

ARTICLE 6 - LES AIDES SOCIALES

Les usagers peuvent, en fonction des réglementations concernées en vigueur, bénéficier des aides suivantes :

6.1 Les bourses nationales

Pour les élèves demi-pensionnaires ou pensionnaires, la bourse nationale des collèges vient en déduction du montant des frais de restauration et d'hébergement sauf demande expresse et contraire de la famille et décision du chef d'établissement prise dans l'intérêt de l'élève, après avis de l'assistante sociale.

Le montant de la bourse nationale de collège est fixé forfaitairement, conformément aux dispositions du code de l'Éducation (Article R. 531-1 et suivants), ainsi que par circulaire du Ministère de l'Éducation Nationale pour l'année scolaire considérée.

6.2 Les fonds sociaux

Ces fonds versés par l'État relèvent de la compétence de l'établissement scolaire, ils doivent permettre de faire face rapidement à des situations difficiles et ainsi prendre en charge totalement ou partiellement certaines dépenses de scolarité et de vie scolaire à la place des familles en difficulté, notamment les dépenses liées à la fréquentation du service de restauration de l'établissement.

Les conditions d'attribution de ces fonds ne relèvent pas du présent règlement mais du règlement intérieur du collège.

6.3 L'aide départementale accordée aux élèves en fonction des revenus de leur famille

Le Département propose aux familles une aide sociale à la demi-pension.

Cette aide consiste en l'application d'un taux de réduction sur le prix du repas des élèves issus des familles les moins favorisées, selon le barème fixé par délibération du Conseil général.

Le montant de cette aide est calculé par la Caisse d'Allocation Familiale pour chaque élève bénéficiaire, et elle sera prise en compte par le collège sur présentation du « coupon restauration » envoyé par la CAF à son domicile.

A défaut, il sera calculé par le collège sur présentation des pièces justificatives mentionnées sur la fiche d'inscription.

Le taux maximum d'aide est appliqué d'office aux élèves accueillis en famille d'accueil ou foyer rattachés à l'aide sociale à l'enfance.

L'aide ainsi calculée est déduite des factures.

Dans tous les cas, ces différentes bourses ou aides sont versées directement à l'Établissement Public Local d'Enseignement (E.P.L.E) charge à lui de les déduire des factures des familles.

Les ordonnateurs et les agents-comptables des établissements sont tenus informés des différents tarifs et aides applicables, ainsi que de leur date d'effet.

ARTICLE 7 - LES CONDITIONS DE SUSPENSION OU D'EXCLUSION DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT

Des mesures de suspension ou d'exclusion du service peuvent être prononcées par le chef d'établissement :

- exclusion temporaire de l'établissement : à la suite d'une procédure disciplinaire (le temps de l'exclusion de l'établissement) ;

II – L'ORGANISATION DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT

ARTICLE 8 - LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET LA NUTRITION

Le Département devra apporter conseil et expertise (locaux, équipements, élaboration des menus, marchés de denrées départementales, aide à la mise en place de commission de menus, formation des personnels ATTEE...) afin d'obtenir les résultats attendus par la réglementation en matière de maîtrise des risques sanitaires et d'équilibre alimentaire dans le domaine de la restauration collective à caractère social.

8.1 Sécurité alimentaire

Concernant la maîtrise des risques sanitaires et de traçabilité au sein de la cuisine, le chef d'établissement, le gestionnaire, et les agents ATTEE devront respecter les directives européennes issues du Paquet Hygiène, ainsi que la réglementation nationale en vigueur.

Lors des phases de contrôles sanitaires par la Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P), le chef d'établissement, le gestionnaire, et les agents ATTEE devront être en capacité de présenter un système de traçabilité des produits bruts et finis, de la réception des marchandises jusqu'à la consommation des plats par les convives.

8.2 Nutrition

Concernant l'équilibre alimentaire au sein des collèges, le chef d'établissement, le gestionnaire et les agents ATTEE doivent respecter le décret n°2011-1227 du 30/09/2011 (avec son arrêté).

Ce décret est relatif à la qualité nutritionnelle des repas servi dans le cadre de la restauration collective. Cette réglementation repose sur l'équilibre alimentaire, la variété, la fréquence, la saisonnalité ainsi que le grammage des plats proposés.

Lorsqu'il y aura des contrôles par la Direction Départementale de la Protection de la Population (D.D.P.P), le chef d'établissement, le gestionnaire et les agents ATTEE doivent être en capacité de présenter la traçabilité des denrées brutes et finies et les menus.

ARTICLE 9 - LES CUISINES CENTRALES AU SEIN DES COLLÈGES

9.1 Les cuisines centrales au sein des collèges

Dans certains cas, des contraintes matérielles ou des impératifs d'optimisation de la gestion ont pu conduire à regrouper certains services annexes de restauration.

Un EPLE est alors désigné pour être le support matériel et financier de la production de repas destinés à plusieurs collèges : on désigne cette structure sous le nom de « cuisine centrale ».

Le collège support, la « cuisine centrale », est de plein droit l'opérateur et le responsable de toutes les opérations liées à l'approvisionnement de denrées ainsi que de la production et de la livraison des repas destinés aux offices relais constituant ce groupement.

Le partage des responsabilités (juridiques, fonctionnelles, matérielles et financières) entre le collège support du groupement, les offices relais et le Département est défini en annexe 2.

Le Chef d'établissement, le gestionnaire, et les agents ATTEE devront respecter le cadre sanitaire réglementaire qui régit le fonctionnement d'une cuisine centrale avec le maintien de l'agrément sanitaire communautaire et de répondre aux non conformités notifiées par la DDPP dans le cadre de contrôles sanitaires.

9.2 Les cuisines centrales départementales (ex : Jean Lurçat)

Dans certains cas, des contraintes matérielles ou des impératifs d'optimisation de la gestion ont conduit le Département à mettre en place une cuisine centrale qui est de plein droit l'opérateur et le responsable de toutes les opérations liées à l'approvisionnement de denrées ainsi que de la production et de la livraison des repas destinés aux collèges rattachés à cette cuisine centrale. Ces collèges disposent d'un office relais chargé de réceptionner les repas confectionnés au sein de la cuisine centrale.

Le partage des responsabilités (juridiques, fonctionnelles, matérielles et financières) entre les collèges livrés et le Département est défini en annexe 3.

Le Département doit respecter le cadre sanitaire réglementaire qui régit le fonctionnement d'une cuisine centrale avec le maintien de l'agrément sanitaire communautaire et de répondre aux non conformités notifiées par la DDPP dans le cadre de contrôles sanitaires.

ARTICLE 10 - LES INTERNATS

La facturation des frais d'internat distingue clairement la part affectée à l'hébergement de celle affectée à la restauration (repas de midi, du soir, petit déjeuner et éventuellement goûter).

Les établissements concernés pourront également développer des actions éducatives spécifiques à l'internat (hébergement et restauration) qui font l'objet d'une convention précisant le projet pédagogique de l'internat.

ARTICLE 11 - LES ACTIONS ÉDUCATIVES

Les actions éducatives relatives à la santé, à l'hygiène alimentaire et à la nutrition seront systématiquement encouragées.

Des crédits spécifiques pourront, sur production de projet détaillé, être alloués aux établissements particulièrement impliqués dans ces actions en application du projet éducatif départemental.

ARTICLE 12 - ACCUEIL DES USAGERS ATTEINTS DE TROUBLES DE LA SANTÉ DUS À L'ALIMENTATION

Les enfants ayant une allergie (rejet direct de l'aliment) ou une intolérance alimentaire (plus difficile à diagnostiquer) peuvent être accueillis dans la salle de restaurant de l'établissement.

Cet accueil doit être formalisé par la rédaction d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I). Ce P.A.I concerne les parents de l'enfant, le médecin traitant ou allergologue, le médecin ou l'infirmière scolaire et le chef d'établissement qui accueille l'élève sur le temps du repas. Ces intervenants signent conjointement ce P.A.I pour une durée d'un an.

Il a pour but de faciliter l'accueil de l'enfant mais ne saurait se substituer à la responsabilité des parents.

Responsabilité des parents

Les parents sont responsables de l'organisation du P.A.I dans le choix des denrées, des contenants, des couverts ainsi que leur identification, du transport du repas jusqu'à l'établissement.

Responsabilité de l'établissement

Dès la réception du repas, l'établissement est responsable de son stockage, de sa remise en température, de l'organisation du service du repas de l'élève et de sa surveillance spécifique.

Le cas échéant, le repas de l'enfant peut être stocké dans les réfrigérateurs de la restauration scolaire. Un endroit spécifique et identifié lui sera réservé afin d'éviter toute confusion avec les autres denrées présentes.

III – LE BUDGET DU SERVICE DE RESTAURATION OU D'HEBERGEMENT (S.R.H)

ARTICLE 13 - LES RECETTES ET LES DÉPENSES DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT

Afin d'établir le budget du service de restauration et d'hébergement, les Chefs d'établissement et les gestionnaires des collèges tiennent compte des recettes et des dépenses suivantes :

Pour les recettes :

- Recettes provenant des différents usagers (cf. point 1.1),
- Recettes de prestations annexes (exemple : remboursement de cartes de cantine),
- Recettes provenant des aides de l'État ou du Département,
- Recettes diverses pour fonctionnement et équipement.

Pour les dépenses :

- Achat de denrées alimentaires ou de repas préparés à l'extérieur,
- Charges de fonctionnement (contrats d'entretien, fluides, réparation de matériel, achat de vaisselle et petit matériel, produits d'entretien, etc...),
- Reversement au Département du surplus des recettes au titre de la participation aux frais de personnels.

Afin que le chef d'établissement et le gestionnaire soient en mesure d'établir le budget du service restauration et hébergement et de ses éventuelles décisions modificatives, le Département publie chaque année les instructions correspondantes.

ARTICLE 14 - LE « CRÉDIT NOURRITURE »

Le crédit nourriture se définit comme la part des crédits spécifiquement affectée à l'achat des denrées alimentaires ou de repas confectionnés. Cette part fixe est déterminée par le Département.

Le suivi périodique des consommations imputées au crédit nourriture effectivement ouvert est effectué mensuellement par le gestionnaire. Le chef d'établissement, responsable de la consommation effective, en est informé régulièrement.

Dans tous les cas, la priorité de la gestion doit porter sur la qualité des approvisionnements dans le strict respect du code des marchés publics.

IV - ARTICULATION AVEC LE RÈGLEMENT INTERIEUR DU COLLÈGE

Chaque E.P.L.E conserve la liberté d'organisation complémentaire de son service de restauration et d'hébergement pour autant que les dispositions prises localement ne soient pas contradictoires aux objectifs départementaux et aux règles définies au sein du présent règlement :

- Les jours et les horaires d'ouverture aux usagers,
- Les règles disciplinaires de fonctionnement du service restauration et hébergement,
- Toutes autres dispositions éventuellement nécessaires à un fonctionnement pertinent.

Ces dispositions relèvent de l'initiative du chef d'établissement et sont soumises à l'approbation du Conseil d'administration, l'acte administratif correspondant étant transmis dans les formes habituelles au Département.