

Règlement du restaurant des Résidences Autonomie

1. PUBLIC ACCUEILLI

Le restaurant est ouvert tous les midis du lundi au vendredi de 12h à 13h15, en priorité pour les résidents des résidences autonomie de la Ville de Joué-lès-Tours

Les résidents ont possibilité de déjeuner avec des invités.

Les agents de la Ville et du CCAS ainsi que les stagiaires ont la possibilité d'y déjeuner.

Les jocondiens de plus de 60 ans peuvent également déjeuner au sein du restaurant.

2. MODALITES DE RESERVATIONS/ANNULATIONS

Les réservations sont prises par ordre d'arrivée et dans la limite des places disponibles. La priorité est donnée aux résidents.

Les réservations ou les annulations doivent être impérativement transmises 48h à l'avance (2 jours ouvrés) avant 9h30 à l'accueil des résidences.

Sauf cas de force majeure (hospitalisations, arrêt maladie pour les agents) tout repas commandé sera facturé.

⇒ Cas particulier

En cas d'indication médicale ou suite à un retour d'hospitalisation, il est possible de prendre son déjeuner au sein de son logement au maximum pendant 15 jours. Passé ce délai, si le résident ne peut plus déjeuner au restaurant, il doit trouver une autre solution concernant les repas (portage de repas à domicile, aide à domicile...).

3. ACCOMPAGNEMENT AU RESTAURANT

Les résidents ont la possibilité de se faire accompagner au restaurant et raccompagner à leur domicile par un agent.

Il est demandé aux résidents de laisser leur déambulateur à l'entrée du restaurant afin de ne pas gêner les couloirs de circulation. Le personnel peut aider à emmener et ramener le déambulateur de la personne selon ses besoins.

4. LES MENUS

Les repas comprennent une entrée, un plat, un laitage, un dessert et du pain. Il est possible de commander un potage pour le soir. Ce dernier est transmis sous forme de barquette thermocollée et est facturé en sus.

Les menus sont élaborés par le cuisinier et validés par une diététicienne libérale dans le respect d'une alimentation équilibrée sur la semaine. Les repas sont cuisinés sans sel ajouté.

Les régimes alimentaires ne sont pas pris en compte. La texture (coupé/mixé) peut être modifiée à la demande.

Aucun plat ne pourra être remplacé pour convenance personnelle. Seul le dessert peut être remplacé par un fruit selon l'approvisionnement.

Une commission des menus se réunit une fois par mois pour échanger sur les repas du mois passé et ceux du mois à venir. Cette commission est composée de représentants de la cuisine centrale, du cuisinier des résidences, d'une diététicienne, d'un agent de la résidence, de la direction et des résidents volontaires pour y participer.

5. TARIFICATION/FACTURATION

Les tarifs des repas sont fixés et votés chaque année en Conseil d'Administration du CCAS. Ils sont transmis à chaque personne qui y déjeune et sont affichés au sein de la résidence.

Les repas sont facturés en fin de mois et réglables auprès de l'agent en charge du restaurant par les moyens suivants :

- Prélèvement automatique
- Virement bancaire
- Chèque libellé à l'ordre du Trésor Public

6. LA SECURITE ALIMENTAIRE

Suite à l'arrêté ministériel du 29/09/97 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

« Art. 25. - La récupération des denrées et des boissons déjà servies au consommateur est interdite, à l'exception de celles qui n'ont pas été déconditionnées et qui se conservent à température ambiante. Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et sous la condition impérative de la mise en place de procédures d'autocontrôles spécifiques et de la mise en œuvre d'un moyen efficace d'identification de la date de fabrication des plats correspondants. Les dispositions du deuxième alinéa du présent article ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires à consommer froides qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid. »

Toutes denrées périssables en provenance des logements seront consommées sous la responsabilité du résident.

7. FERMETURE TEMPORAIRE DU RESTAURANT

En cas d'empêchement de la résidence ou de la cuisine centrale à assurer la prestation, il pourra être proposé aux résidents une solution de remplacement.

Pour le personnel de la Ville ou personnes extérieures il sera communiqué en amont les dates de fermeture du restaurant ainsi que les modalités d'organisation le cas échéant.

La personne déclare avoir pris connaissance du « Règlement du restaurant », en avoir reçu un exemplaire et le respecter.

Fait à Joué-lès-Tours le

Signature (Faire précéder la signature de la mention « lu et approuvé »)