

CHARTRE DE LA PAUSE MÉRIDIDIENNE

INTRODUCTION

Cette charte a pour objectifs :

- De définir l'organisation, le fonctionnement et les valeurs éducatives
- De faire connaître et développer les actions de l'ALSH
- D'offrir un service de qualité en accompagnant chaque enfant à bien vivre ce temps d'accueil.

OBJECTIFS

1 - distribuer à l'enfant un repas équilibré, en quantité adaptée à ses besoins dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité

- ☞ Eveiller au goût : rendre attractif le repas et inciter l'enfant à goûter chaque plat ; introduire la notion de plaisir ; proposer des menus variés
- ☞ Informé sur l'équilibre nutritionnel : affichage de supports et d'affiches CODES
- ☞ Transmettre les notions d'équilibre d'un menu :
Les menus sont disponibles sur le site du restaurant municipal de Lons <http://www.lonslesauvier.fr/restaurant-municipal/>,
- ☞ Servir des repas correspondants aux besoins biologiques de l'enfant : menus élaborés en partenariat avec une diététicienne par le restaurant municipal de Lons ; quantité adaptée à chaque tranche d'âge

2- développer l'autonomie et la solidarité de chaque enfant

- ☞ Associer et responsabiliser l'enfant dans l'organisation du repas : instaurer ensemble les règles de vie du groupe et les respecter ; gérer sa quantité d'aliments dans l'assiette ; impliquer l'enfant au service du groupe ; éduquer l'enfant aux règles de politesse et de tenue à table
- ☞ Respecter les règles d'hygiène : se laver les mains avant et après le repas selon le protocole défini et démontré par FCH ; insister sur les règles d'hygiène pendant le repas.

3 - garantir à l'enfant sa sécurité physique et psychoaffective

- ☞ Assurer la sécurité physique du public : accueil dans des locaux conformes aux normes de sécurité ; respect des normes de sécurité ; affichage des consignes et des plans d'évacuation ; mise en situation d'un exercice d'évacuation ; respect des normes HACCP et des conditions de remise en température, conservation du plat témoin, marche en avant ; respect des règles de vie collective, accompagnement permanent des animateurs ; animateurs titulaires du PSC 1

- ☞ Respecter les rythmes et besoins de chacun : adapter la durée du repas à chaque tranche d'âge ; adapter les consignes en fonction des capacités de chacun, imposer des moments de calmes pendant le repas, respecter des temps calmes et proposer des temps plus rythmés avant et après le repas, proposer des activités variées en laissant une certaine marge de liberté.
- ☞ Permettre à l'enfant d'exister en tant qu'être unique : respecter et faire respecter la différence de chacun (culture, handicap, comportement, régime) ; tenir compte des allergies et intolérances alimentaires portées sur la fiche sanitaire de chaque enfant ; mettre en œuvre les PAI ; intégrer chaque enfant dans la vie quotidienne.
- ☞ Amener des repères rassurants et structurants : favoriser les échanges enfants/enfants et enfants/animateurs ; respecter les affinités entre les enfants ; garantir un encadrement suffisant par rapport au nombre et à l'âge des enfants ; entrée des enfants de primaire par binômes mixtes, mise en place de tables numérotées afin de structurer le moment d'installation aux tables et sortie table par table en débarrassant la vaisselle de chaque table sur le chariot prévu à cet effet ; entrée des enfants de maternelle de la PS à la GS , installation à des tables définies en début d'année, sortie par binômes d'âges pour se ranger dans le couloir ; présence d'un animateur à chaque table.

FONCTIONNEMENT

1 - répartition des services

	repas	animation	
maternelle	de 12h10 à 13h10	13h10-13h45	
	effectif moyen : 25 encadrement : 4		
élémentaire	de 12h10 à 12h45	de 12h50 à 13h50	
	effectif moyen : 30 encadrement : 3		
	de 12h50 à 13h50	de 12h10 à 12h45	
	effectif moyen : 30 encadrement : 3		

La répartition des enfants par classe et par service varie en fonction des effectifs et des activités du groupe scolaire (cycle piscine, sorties...).

Dans le respect des qualifications professionnelles et afin d'entretenir des relations diversifiées, les membres de l'équipe permutent par période de 2 mois dans chaque service ; toutefois, afin

d'accompagner au mieux les enfants de maternelle en début d'année scolaire, les ATSEM les encadrent obligatoirement durant la première période.

2 – organisation des 3 services

Chaque jour, à 10h, les enfants sont comptabilisés dans les classes à l'aide des listes de présence.

Les enfants de l'école maternelle :

A 11h55, les ATSEM et une animatrice prennent en charge les enfants inscrits à la cantine dans les 3 classes, les conduisent aux toilettes et aux lavabos de l'école maternelle en veillant à leur sécurité et au respect des règles d'hygiène. Ils se rangent 2 par 2 (un plus petit avec un plus grand) et se rendent au restaurant par le couloir intérieur. Les enfants essaient de manger en jus jusqu'au service du fromage, ils peuvent ensuite chuchoter jusqu'à la fin du repas.

A la fin du repas, les enfants aident les adultes à débarrasser les tables. Ils débarrassent tables par table. Les enfants de petite et grande sections rejoignent les sanitaires de l'école maternelle, passent aux toilettes, laver les mains avec l'aide et sous la surveillance des animatrices.

Les PS sont conduits par une animatrice en salle de repos de l'école à la sieste et se couchent sous sa surveillance. Une atsem, si elle n'est pas en poste, prend le relais à 14h50

Les GS vont jouer dans la cour ou dans la salle de motricité selon le temps sous la surveillance d'une animatrice jusqu'à 13h45. Ils sont conduits dans leur classe après s'être déshabillés et déchaussés et remis à l'enseignant à 13h50

Les enfants de moyenne section rejoignent les sanitaires de l'accueil de loisirs passent aux toilettes, laver les mains avec l'aide et sous la surveillance des animatrices avant d'aller à la sieste (salle de classe n°1= salle sieste moyens). Une atsem, si elle n'est pas en poste, prend le relais à 14h05.

Les enfants de l'école élémentaire du lundi au jeudi :

☺ 1 er service

Les enfants sont appelés à la porte de leur classe par les animatrices, Ils rejoignent les toilettes de l'ALSH par l'extérieur; ils passent aux toilettes et se laver les mains par groupe de 6 encadrés par une animatrice qui s'assure du respect des règles d'hygiène et de sécurité. Ils rejoignent le restaurant scolaire par la salle d'activité de l'ALSH.

Chaque enfant va s'installer à une table (du n° 1 au n° 5) et garde la même place toute la semaine afin de limiter le chahut à l'entrée dans le restaurant ; les enfants se servent seuls dans les plats posés au centre de leur table, les animatrices mangent avec les enfants et veillent au bon déroulement du service, aux respects des objectifs définis et aux besoins de chaque enfant.

Nb : afin de respecter le rythme de chacun, 2 moments de silence sont imposés au cours du repas, le 1^{er} avant de se servir l'entrée et le second avant le fromage. Néanmoins, tout au long du repas, en cas de bruit excessif, les enfants et/ou les animatrices peuvent demander le silence en levant les bras (au bout de 3 fois, le silence collectif est imposé jusqu'au plat suivant).

Nb : un panneau représentant un feu tricolore matérialise la conduite à tenir.

A la fin du repas, dans un ordre défini par les animatrices, les enfants débarrassent leur table, ils rejoignent les sanitaires de l'ALSH (lavage des mains et passage aux toilettes) avant de sortir dans la cour par groupes et participer aux ateliers prédéfinis le lundi de chaque semaine. Les enfants s'inscrivent le lundi avant d'aller au restaurant.

☺ **2ème service**

Les enfants sont appelés à la porte de leur classe par les animatrices; ils se séparent dans les ateliers prédéfinis le vendredi de la semaine précédente. Les enfants s'inscrivent le vendredi après le repas. À 12h45 ils rejoignent les sanitaires de l'école et passent aux toilettes et se laver les mains un par un encadrés par deux animatrices qui s'assurent du respect des règles d'hygiène et de sécurité. Ils rejoignent le restaurant scolaire par le couloir de l'école. Les règles de service sont les mêmes que pour le premier service.

Nb : les enfants ont participé à l'élaboration des panneaux d'inscriptions qui sont affichés dans le hall de l'ALSH.

Les enfants de l'école élémentaire le vendredi :

Dans la cadre de la réforme des rythmes éducatifs et la mise en place des TAP, la durée de la pause méridienne est réduite de 15 mn ; les enfants mangent donc tous ensemble de 12h15 à 13h et il n'y a pas d'atelier organisé ce jour-là ; ils jouent librement tous ensemble ou par petits groupe à l'extérieur ou à l'intérieur.

Nb : à l'entrée au restaurant, chaque enfant s'inscrit pour les ateliers de la semaine suivant sur des tableaux prévus à cet effet.

3 - Mise en œuvre des ateliers d'animation

Chaque jour et par période d'une semaine, 2 ou 3 ateliers différents sont proposés aux enfants de l'école élémentaire en fonction des services ; tout au long de l'année, chaque enfant peut faire part de nouvelles activités par le biais de la boîte à idées mise à leur disposition de manière permanente ou par échange avec une animatrice.

4 - aménagement des locaux de restauration

Les locaux et le mobilier adaptés proposent un aménagement fonctionnel et plaisant qui favorise la relation conviviale et l'autonomie des enfants. De plus, la présence des animatrices aux tables des enfants permet une intervention éducative efficace et nécessaire.

5 - règlement intérieur validé en début d'année par les parents

Des fiches de suivi individuel, adaptées à l'âge des enfants et définissant les règles de vie durant la pause méridienne (repas et ateliers) sont mises en place. La démarche prévoit la rencontre avec les parents lorsque l'enfant a obtenu 5 points rouges, l'exclusion de 2 jours de cantine à l'obtention de

10 points, l'exclusion d'une semaine à l'obtention de 15 points et l'exclusion définitive au 20^{ème} point rouge.

Nb : la mesure d'exclusion temporaire et/ou définitive est prise entre la famille (enfant et parents), le responsable de restauration et un représentant de l'organisateur.

ÉVALUATION

Afin d'évaluer le fonctionnement de cette pause méridienne, différents critères sont établis :

- ↳ **Quantitatifs** : évolution des effectifs, taux de participation aux ateliers
- ↳ **Qualitatifs** : qualité du repas servi à table, ambiance générale durant les services, nombre d'avertissements et d'exclusions

CONCLUSION

Au même titre que le reste du projet, cette charte doit être connue et respectée par l'ensemble des membres de l'équipe d'animation et consultée lors des différentes réunions de travail.