

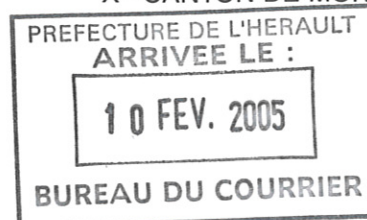


Nombre de conseillers  
En exercice : 29  
Présents : 22  
Votants : 29  
Date de la convocation : 1<sup>er</sup> février 2005

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT

X<sup>e</sup> CANTON DE MONTPELLIER



N° 9

L'an deux mille cinq et le sept du mois de février, le Conseil Municipal de la Commune de Juvignac s'est réuni en session ordinaire sous la Présidence du Maire.

**PRÉSENTS** : Mme SANTONJA, M. COMBE, Mmes LABORDE, ROMERO, M.M. OUSSET, ALLOUCHE, Mme DE HULLESSEN, M.M. SAUVAN, CHARRIERE, BOUISSEREN, LE NGUYEN, MUNOZ, ALBARIT, Mmes FONS VINCENT, BOUQUET, M. MORENO, Mmes POUZOULET, HARO, M.M. FEVRIER, BOUSQUEL, Mmes PETARD, AZEMAR.

**PROCURATIONS** : M. ELLUL en faveur de M. CHARRIERE  
M. CONTE en faveur de M. MUNOZ  
Mme GARCIA en faveur de Mme LABORDE  
M. ROUANET en faveur de M. BOUISSEREN  
Mme CARRETIER en faveur de Mme ROMERO  
Mme PETIT en faveur de M. MORENO  
Mme RAMON BOTONNET en faveur de LE NGUYEN

**AVENANT AU REGLEMENT INTERIEUR DE LA HALTE GARDERIE « LES TISTOUS »**  
**MODIFICATION DES HEURES D'OUVERTURE**

**Rapporteur : Madame LABORDE**

Afin de répondre à la demande des familles, il est proposé au Conseil municipal de modifier les plages d'ouverture de la halte garderie « Les Tistous » en supprimant la fermeture entre 12h30 et 13h30, les lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Cette modification fera l'objet d'un avenant au règlement intérieur qui prévoira la fourniture des repas par les familles selon le protocole du « panier repas », dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité prévues par la réglementation.

Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré, adopte la proposition de Madame LABORDE à l'unanimité des suffrages.

Ainsi fait et délibéré, les jours, mois et an sus dits.

Acte rendu exécutoire  
après dépôt en préfecture  
le 10 FEB. 2005  
et publication  
le 10 FEB. 2005



Le Maire

50

## AVENANT AU REGLEMENT INTERIEUR DE LA STRUCTURE MULTI ACCUEIL LES TISTOUS

Les plages d'ouverture de la structure multi accueil « Les Tistous » sont modifiées, la fermeture entre 12h30 et 13h30, les lundi, mardi, jeudi et vendredi est supprimée.

Par dérogation à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, la fourniture des repas sera assurée par les familles selon le protocole du « panier repas », dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité prévues par la réglementation.

- 1) La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture des repas.
- 2) Tous les éléments du repas doivent être parfaitement identifiés, pour éviter tout erreur ou substitution.
- 3) Afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité sanitaire, la chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication (ou l'achat) du repas par la famille jusqu'au moment de la consommation ou du réchauffage.
  - Dès leur fabrication (ou leur achat), les composants du repas sont placés dans des boites hermétiques susceptibles de supporter le réchauffage au micro-ondes. L'ensemble des éléments du repas est ensuite rassemblé dans un sac à usage unique clairement identifié au nom de l'enfant.
  - Pour le transport, l'ensemble du repas est placé dans un contenant unique susceptible de maintenir un froid positif de 0 à 4° C au maximum. La chaîne du froid doit être impérativement respectée durant le transport.
  - Dès l'arrivée dans la structure d'accueil, le sac à usage unique renfermant le repas est retiré du contenant et placé sous régime du froid positif (réfrigérateur). En aucun cas le sac ne doit être ouvert ou manipulé avant que la personne désignée pour s'occuper de l'enfant au cours du repas ne vienne le retirer, immédiatement avant le repas.
  - Dans la structure il est procédé aux autocontrôles :
  - Vérification de la température des plats apportés (0 à 4°C maximum) et mise au réfrigérateur.
  - Une fois par jour, le matin, vérification de la température du réfrigérateur et inscription sur la fiche prévue à cet effet (entre 0 et 4°C).
  - Conservation des fruits et légumes au maximum à 9°C.