

நிலையான உணவுச் சேவை

பள்ளி உணவகம்

சேன்-டெனி மற்றும் பியர்ஃபிட்-சூர்-சென் -இல் உள்ள 14,000-க்கும் மேற்பட்ட மாணவர்களுக்கு தினசரி இலவச மற்றும் சத்தான உணவுகள் வழங்கப்படுகின்றன.



பள்ளி உணவகம் பற்றிய கூடுதல் தகவல்களுக்கு saintdenis.fr என்ற இணையதளத்தைப் பார்வையிடவும் அல்லது இந்த QR குறியீட்டை ஸ்கேன் செய்யவும்.



SAINT-DENIS
PIERREFITTE



தரம் மற்றும்

பொறுப்புணர்வுடன் கூடிய

இலவசச் சேவை



2026-2027 கல்வியாண்டின் தொடக்கத்தில், நகரத்தின் பொதுப் பள்ளிகளில் படிக்கும் 14,000-க்கும் மேற்பட்ட மாணவர்களுக்குப் பள்ளி உணவகம் இலவசமாக வழங்கப்படுகிறது.

Saint-Denis-இல் மழலையர் வகுப்பு முதல் CM2 வரையிலும், Pierrefitte-sur-Seine-இல் CP முதல் CM2 வரையிலுமான மாணவர்கள் இதில் அடங்குவர்.

‘எனது பொறுப்பான உணவகம்’
(*Mon Restau Responsable*) என்ற தரமான அணுகுமுறையில் நகரம் 2018 முதல் ஈடுபட்டுள்ளது.

உணவுச் சேவைத் துறை வல்லுநர்களுடன் இணைந்து, ‘இயற்கையும் மனிதனும்’ (Nature et l’Homme) அறக்கட்டளை மற்றும் ‘Restau’Co’ (கூட்டு உணவுச் சேவை வலையமைப்பு) ஆகியவற்றால் உருவாக்கப்பட்ட இந்த அணுகுமுறை, ஆரோக்கியமான, நிலையான மற்றும் தரமான உணவை வழங்குவதை நோக்கமாகக் கொண்ட நடைமுறைகளை மேம்படுத்துவதில் உள்ளாட்சி அமைப்புகளுக்கு வழிகாட்டுகிறது.



Saint-Denis மற்றும் Pierrefitte-sur-Seine-இல் 48 பள்ளி உணவகங்கள் உள்ளன.



பள்ளி உணவகங்களில் தினமும் 10,000 உணவுகள் பரிமாறப்படுகின்றன.



மதிய உணவு இடைவேளைக்காக (உணவு, சேவை மற்றும் மேற்பார்வை) ஒரு குழந்தைக்கு 14.50€ என்ற மொத்தச் செலவை உள்ளாட்சி அமைப்பே ஏற்கிறது.

இதன் நோக்கம் என்ன? உள்ளாட்சி அமைப்பு வழங்கும் உணவுச் சேவையை மதிப்பிட்டு மேம்படுத்துவதே. ஒவ்வொரு 2 ஆண்டுகளுக்கும், உணவு விநியோகத்தின் தரம் மற்றும் நிலைத்தன்மை, உணவு வீணாவதைத் தடுத்தல், பிளாஸ்டிக் பயன்பாட்டைக் குறைத்தல் ஆகியவற்றில் புதிய, இன்னும் லட்சியமான இலக்குகள் ஏற்றுக்கொள்ளப்படும்.

நன்றாக வளர நன்றாகச்

சாப்பிடுங்கள்: ஒரு இலவச மற்றும்

பொறுப்பான உணவகம்



தரமான பொருட்கள்

- **உள்ளூர் மற்றும் இயற்கை வேளாண்மைப் பொருட்கள்:** மத்திய சமையலறையால் வாங்கப்படும் உணவுப் பொருட்களில் 30% இயற்கை வேளாண்மையிலிருந்து பெறப்பட்டவை. 12%-க்கும் அதிகமானவை உள்ளூர் உற்பத்தியாளர்களிடமிருந்தும், 50% பொருட்கள் சுற்றுச்சூழல் தரச்சான்றிதழையும் கொண்டுள்ளன. இது அனைத்து வகையான பொருட்களுக்கும் பொருந்தும். தரம் பிரிக்கப்பட்ட உணவுப் பொருட்களை («அசிங்கமான» அல்லது வழக்கத்திற்கு மாறான அளவுகளில் உள்ள பழங்கள்) வாங்குவதில் இந்த மத்திய சமையலறை முன்னோடியாகத் திகழ்கிறது.
- **விலங்கு நலன்:** உற்பத்தி, வளர்ப்பு, போக்குவரத்து மற்றும் வதை என அனைத்து நிலைகளிலும் விலங்குகளின் நலனுக்கு மதிப்பளிக்கும் உணவுகளைச் சாத்தியமான வரை வழங்குவதை நோக்கமாகக் கொண்ட 'Etica' விலங்கு நலப் பட்டயத்தில் நகரம் கையெழுத்திட்டுள்ளது.
- **அதிக அளவில் 'வீட்டில் தயாரித்த' உணவு:** மைய சமையலகம், குறைந்த அளவே பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுப் பொருட்களைத் தேர்ந்தெடுக்கிறது. இதன் மூலம், குழந்தைகளின் ஆரோக்கியத்தைப் பாதுகாக்கும் உணவு முறையை ஊக்குவிப்பதோடு, 'வீட்டில் தயாரித்த' உணவுகள் மற்றும் இனிப்பு வகைகளின் எண்ணிக்கையையும் அதிகரிக்கிறது.
- **பாமாயில் இல்லை:** சுற்றுச்சூழலைப் பாதுகாப்பதற்காக, குழந்தைகளுக்கு வழங்கப்படும் அனைத்து பில்கட்டுகளிலும் பாமாயில் இல்லை என்பது உறுதி செய்யப்பட்டுள்ளது.
- **சுற்றுச்சூழல் பொறுப்புள்ள இறைச்சி மற்றும் மீன்:** கடலடிச் சூழலியல் அமைப்பைப் பாதுகாக்கும் வகையில், நிலையான மற்றும் பொறுப்பான மீன்பிடி முறைகளிலிருந்து மீன்கள் பெறப்படுகின்றன. புதிய கோழிகள், விலங்குகளை மதிக்கும் வகையில் திறந்த வெளியில் வளர்க்கப்படுவதை உறுதி செய்யும் பண்ணைகளிலிருந்து வருபவை; அவை 'ரெட் லேபில்' (Label rouge) சான்று பெற்றவை. கன்று, மாடு மற்றும் பன்றி ஆகியவற்றின் புதிய இறைச்சிகள் பிராணைச் சேர்ந்தவை; பெரும்பாலும் நார்மண்டி பகுதியிலிருந்து வருகின்றன. இவை தரமான விநியோக முறைகளிலிருந்தும் (Label rouge மற்றும் Bleu Blanc Cœur), சில இயற்கை வேளாண்மை முறைகளிலிருந்தும் பெறப்பட்டவை.



சத்தான மெனுக்கள்

- **உணவுத் தேர்வு:** வழங்கப்படும் மெனுக்களை உருவாக்குவதற்கும், அவற்றின் ஊட்டச்சத்துச் சமநிலையைப் பேணுவதற்கும் ஒரு உணவியல் நிபுணர் பொறுப்பாவார்.
- **சைவ மெனுக்கள்:** பியர்ஃபிட்-சூர்-சென் பள்ளி உணவகங்களில் வாரத்திற்கு 2 சைவ உணவுகளும், சேன்-டெனி-இல் 3 சைவ உணவுகளும் பரிமாறப்படுகின்றன. விலங்குப் புரதங்களைக் குறைப்பதன் மூலம் குழந்தைகளின் ஆரோக்கியத்தைப் பாதுகாக்கவும், உணவினால் ஏற்படும் கார்பன் தடம் தாக்கத்தைக் குறைக்கவும் இந்த மெனுக்கள் உதவுகின்றன.

இதன் அடிப்படையில், தாவர அடிப்படையிலான உணவுகளுக்கு முன்னுரிமை அளிப்பதில் நகராட்சியின் அர்ப்பணிப்பை உறுதிப்படுத்தும் வகையில், 'Assiettes Végétales' என்ற சங்கத்தால் உருவாக்கப்பட்ட «தாவரத் தட்டுகள்» (Assiettes Végétales) சான்றிதழ் பட்டியத்தில் நகரம் 2024-ஆம் ஆண்டில் கையெழுத்திட்டுள்ளது.

மதிய உணவு நேரம்

- **நாளின் முக்கியமான ஒரு தருணம்:** மதிய உணவு இடைவேளையை அமைதியானதாகவும் குழந்தைகளின் தேவைகளுக்கு ஏற்றதாகவும் மாற்றுவதில் எங்களுது ஒருங்கிணைப்பாளர்கள் மற்றும் பணியாளர்கள் அதிக அக்கறை கொண்டுள்ளனர்.

அதிக பொறுப்பு

- **உணவு:** சேன்-டெனி-இல், மழலையர் பள்ளிகளுக்கு 4 உணவுப் பொருட்களும், ஆரம்பப் பள்ளிகளுக்கு 5 உணவுப் பொருட்களும் வழங்கப்படுகின்றன. பியர்ஃபிட்-சூர்-சென்-இல், மழலையர் மற்றும் ஆரம்பப் பள்ளிகள் என இரண்டிற்கும் 4 உணவுப் பொருட்கள் வழங்கப்படுகின்றன. அனைத்துச் சூழ்நிலைகளிலும், உணவின் அளவுகள் ஒவ்வொரு குழந்தையின் பசிக்கு ஏற்ப வழங்கப்படுகின்றன, ஊட்டச்சத்துச் சமநிலையைக் கருத்தில் கொண்டு தேவைப்பட்டால் மீண்டும் உணவு பரிமாறப்படும்.
- **குறைவான பிளாஸ்டிக்:** 2026-ஆம் ஆண்டில், பள்ளி உணவுச் சேவையின் கழிவுகள் மற்றும் கார்பன் தடம் ஆகியவற்றைக் குறைப்பதற்காக, பிளாஸ்டிக் தட்டுகளுக்குப் பதிலாக மறுபயன்பாட்டிற்கு உகந்த துருப்பிடிக்காத எஃகு பாத்திரங்களைப் பயன்படுத்த நகரம் விரும்புகிறது.
- **குறைவான உணவு வீணடிப்பு:** நகரத்தின் 48 பள்ளி உணவகங்கள் உணவு வீணாவதைத் தடுக்கும் பணியில் ஈடுபட்டுள்ளன.

இது பல்வேறு உறுதியான செயல்கள் மூலம் பிரதிபலிக்கிறது:

- > கூடுதலாகச் சமைக்கப்படும் உணவுகள், இயன்றவரை உணவுப் பற்றாக்குறையை எதிர்த்துப் போராடும் சங்கங்களுக்கு (உதாரணமாக, சேன்-டெனி ஒற்றுமை இல்லம் — Maison de la Solidarité de Saint-Denis, அல்லது உணவு மீதங்களை மறுபகிர்வு செய்யும் 'Excellents Excédents' அமைப்பு) நன்கொடையாக வழங்கப்பட்டு, வறியவர்களுக்கு இலவசமாக விநியோகிக்கப்படுகின்றன.
- > அலுவலக மற்றும் ஒருங்கிணைப்புப் பணியாளர்கள் அன்றாடம் உணவு வீணாவதைத் தடுக்கும் செயல் திட்டத்தைப் பின்பற்றுகின்றனர், இது நெறிமுறை, சுற்றுச்சூழல் மற்றும் கல்வி சார்ந்த ஒரு நோக்கமாகும்.
- > 2016-ஆம் ஆண்டு முதல், ஒரு நாளைக்கு ஒரு குழந்தைக்கு ஏற்படும் உணவுக் கழிவுகளை நகரம் 140 கிராமிலிருந்து 74 கிராமாக (அதாவது -47%) குறைத்துள்ளது. 2027-க்குள் இதை -50% ஆகக் குறைப்பதே இலக்காகும்.
- > உண்ணப்படாத ரொட்டிகள் சேகரிக்கப்பட்டு, உலர்த்தப்பட்டு, அரைக்கப்பட்டு, மத்திய சமையலறையின் சமையல்காரர்களால் தயாரிக்கப்படும் 'கஸ்பிஷோக்' (Gaspichoc) என்ற கேக் செய்வதற்குப் பயன்படுத்தப்பட்டு, சிற்றுண்டியாக அடிக்கடி வழங்கப்படுகிறது.
- > உணவுக் கழிவுகள் 'Plaine Commune' மற்றும் 'Suez' ஆகியவற்றின் மூலம் 'மெத்தனேற்றம்' செய்யப்பட்டு, பயோகேஸ் மற்றும் இயற்கை உரங்களாக மாற்றப்படுகின்றன.

பியர்ஃபிட்-சூர்-சென்-இல் பள்ளி உணவுச் சேவை

10 பள்ளி உணவகங்கள் மற்றும் வீட்டில் தங்கியிருக்கும் முதியவர்களுக்கான உணவுகள் SIVOM de ஸ்டேன்-பியர்ஃபிட் மூலம் வழங்கப்படுகின்றன, இது நான் ஒன்றுக்கு 2,200 உணவுகள் வரை தயாரிக்கிறது.

இந்த விநியோகத்தில் 26% சுற்றுச்சூழல் பொறுப்புள்ள உணவுப் பொருட்கள் (22% இயற்கை வேளாண்மைப் பொருட்கள் உட்பட) மற்றும் வாராந்திர சைவ மெனுவும் அடங்கும். உணவுச் சேவையை மேலும் ஆரோக்கியமான, நிலையான மற்றும் தரமானதாக மாற்றும் வகையில், நகரத்தின் நிலையான உணவுச் சேவைத் துறையின் குழுக்களால் உணவு வீணாவதைத் தடுப்பதற்கான ஒரு மதிப்பீட்டுத் திட்டம் செயல்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

மத்திய சமையலறை



1996-ஆம் ஆண்டு தொடங்கப்பட்டதிலிருந்து
30 ஆண்டுகால இயக்கம்



மைய சமையலகத்தில்
47 உணவுச் சேவை ஊழியர்கள்
பணியாற்றுகின்றனர்



ஒவ்வொரு ஆண்டும் மைய
சமையலகத்தில் 17 லட்சம் உணவுகள்
தயாரிக்கப்படுகின்றன



நகரின் 48 பள்ளி உணவகங்களில்
182 உணவுச் சேவை ஊழியர்கள்
பணியாற்றுகின்றனர்

பள்ளி உணவகங்கள், முதியோர்
இல்லங்களில் அல்லது வீட்டில்
இருக்கும் முதியோர்களுக்காக மத்திய
சமையலறை நாளொன்றுக்குச் சுமார்
10,000 உணவுகளைத் தயாரித்து
விநியோகிக்கிறது.

பியர்ஃபிட்-இல் உள்ள குழந்தைகள் மற்றும்
முதியோர்களுக்கான கூடுதல் 2,200
தினசரி உணவுகளுக்காக SIVOM ஸ்டேன்-
பியர்ஃபிட் மத்திய சமையலறையுடனும் இது
ஒத்துழைக்கிறது.

பாராட்டு மற்றும் விருது பெற்ற தரம்

2023-ல்: 'Un Plus Bio' சங்கத்தால் ஏற்பாடு செய்யப்பட்ட
'Victoires des cantines rebelles' («கலகக்கார
உணவகங்கள்» விருதுகள்) போட்டியில், 2023-ஆம்
ஆண்டுக்கான நடுவர் குழுவின் சிறப்புத் தேர்வாக
தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டது.

2025-ல் :

- > Un Plus Bio சங்கத்தால் 'உணவின் தலைநகரம்' என
நியமிக்கப்பட்டது.
- > School food 4 change (பள்ளி உணவை
மாற்றியமைக்கும் திட்டம்) மூலம் 'சுகாதாரம் மற்றும்
நிலைத்தன்மையில் சிறந்த செயல்பாட்டிற்கான
விருதை' வென்றது.
- > Ecocert நிறுவனத்தின் «En Cuisine» சான்றிதழில்,
(கேரட் அடையாளத்தில் வழங்கப்படும்
தரவரிசையில்) 1 கேரட் நிலை பெற்றது.
- > Île-de-France பிராந்தியத்தின் இயற்கை
வேளாண்மையாளர் குழுமம் (GAB) மற்றும் கிராண்ட்
பாரிஸ் பெருநகர அமைப்பு (MGP) ஆகியவற்றுடன்
இணைந்து நடத்தப்பட்ட, «இயற்கை மற்றும் உள்ளூர்

கூட்டு உணவுச் சேவை» என்ற திட்ட அழைப்பில்
வெற்றி பெற்றது.

> Île-de-France பிராந்தியத்தின் «கழிவு இல்லா» திட்ட
அழைப்பில் வெற்றி பெற்றது.

தனிப்பயனாக்கப்பட்ட வரவேற்பு நெறிமுறை (PAI)

உணவு ஒவ்வாமை உள்ள குழந்தைகள்,
பள்ளி மருத்துவருடனான கலந்தாலோசனை
மூலம் உருவாக்கப்பட்ட 'தனிப்பயனாக்கப்பட்ட
வரவேற்பு நெறிமுறை' (PAI) அமைக்கப்பட்ட பிறகு,
தங்களது சொந்த மதிய உணவுப் பெட்டியைக்
கொண்டு வந்து பள்ளி உணவகத்தில் உணவருந்த
அனுமதிக்கப்படுவார்கள்.





கட்டாய

முன்பதிவு ரத்து

கட்டாய உணவு முன்பதிவு மற்றும் அபராதக் கட்டணங்கள் விதிப்பதை முடிவுக்குக் கொண்டுவருவதற்கான முடிவு, மே 2026-ஆம் ஆண்டு நடைபெற்ற நகர சபைக் கூட்டத்தில் வாக்கெடுப்பு மூலம் நிறைவேற்றப்பட்டது.

இந்த முடிவு, இலவசச் சேவையின் கீழ் இன்னும் வராத உணவுகள் உட்பட, சேன்-டெனி மற்றும் பியர்ஃபிட்-சூர்-சென்-இல் உள்ள அனைத்து உணவுச் சேவைகளுக்கும் பொருந்தும்.

சம்பந்தப்பட்ட குடும்பங்கள் இனி எந்த நடைமுறைகளையும் மேற்கொள்ளத் தேவையில்லை, எவ்வித அபராதமும் செலுத்தத் தேவையில்லை. குழந்தைகளின் வருகையானது, குடும்பங்கள் முன்பதிவு செய்ய வேண்டிய அவசியமின்றி, கல்விக் குழுக்கள் மற்றும் நகராட்சி சேவைகளுடன் இணைந்து நேரடியாக நிர்வகிக்கப்படுகிறது.



