

Fiche 2



photo d'identité

Nom :

Prénom :

Régime alimentaire : **SANS ARACHIDE et FRUITS A COQUE** (amande, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia ou noix de Queensland) (pas de trace tolérée)

Restaurant scolaire :

Classe :

PAI en place le :

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :

Légumes frais crus ou cuits

Pomme de terre fraîche

Riz, semoule, pâtes, blé, quinoa

Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)

L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

PLAT NATAMA ou NUTRISENS :

PRODUITS LAITIERS :

Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

DESSERTS :

Fruits frais

Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)

Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

PAIN

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

Convivio est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Le certificat de l'allergologue et la photo doivent être joints à ce document

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la
restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la
municipalité, établissement scolaire
ou centre de loisirs

PROTCOLE DU PANIER REPAS

Annexe au Projet d'Accueil Individualisé (Circ.2003-135 du 08/09/2003)

NOM :

Prénom :

Établissement scolaire :

Classe :

Année scolaire :

Références :

- *Protocole d'accueil en restauration scolaire - Direction des affaires scolaires de la Ville de Paris (1999)*
- *Circulaire MEN-DESCO 2001-118 du 25/06/2001- Annexe C*
- *Circulaire MEN-DESCO 2003-135 du 08/09/2003*

I. PRINCIPES GENERAUX

Ce protocole a pour but d'éviter la manifestation de 2 dangers majeurs : la réaction allergique et la toxi-infection alimentaire. Il repose sur 3 principes généraux afin d'éviter tout contact avec les allergènes, d'éviter les contaminations et de s'assurer du respect de la chaîne du froid :

- Unicité
- Identification
- Réfrigération

Unicité

- Un responsable unique : la famille. Les parents s'engagent à fournir l'ensemble des composants du repas et ustensiles nécessaires et en assument la pleine et entière responsabilité.
- Une prestation unique : l'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille à l'exclusion de tout autre complément éventuel (y compris pain, sel, poivre, moutarde etc...)
- Un contenant unique : l'ensemble des composants du repas et des ustensiles nécessaires à la prestation est rassemblé dans un seul contenant hermétique.

Identification

Afin d'assurer une parfaite identification et d'éviter toute erreur ou substitution :

- le contenant unique destiné à l'ensemble des composants et ustensiles sera clairement identifié au nom de l'enfant en évitant tout moyen susceptible de se dégrader au cours du transport ou du stockage ;
- toutes les boîtes et ustensiles seront identifiés au nom de l'enfant et comprendront éventuellement les indications concernant le réchauffage

Réfrigération

Afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité alimentaire, la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation (plats froids) ou du réchauffage (plats chauds) ;

- Dès leur fabrication (ou achats), les repas seront conservés sous régime du froid.
- Au cours du transport, l'ensemble de la prestation sera placé dans un contenant unique susceptibles de maintenir un froid positif (0° à + 10°C) (exemple : glacière ou sac portatif isotherme avec plaque eutectiques, ou autres sources de froid)
- Dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, l'ensemble de la prestation sera placée sous régime du froid positif (dans les locaux de restauration scolaire le cas échéant). Un emplacement spécifique et identifié lui sera réservé.

II . MODALITÉS PRATIQUES

Les parents s'engagent à fournir :

- la totalité des composants du repas
- les ustensiles (cloches plastiques de protection) et couverts sur précision de l'allergologue (des couverts en plastiques jetables peuvent être envisagés)
- les boîtes destinées à contenir les aliments
- la glacière ou le sac isotherme nécessaire au transport
- 2 sacs alimentaires plastiques : l'un pour le stockage, l'autre pour le retour

Préparation :

- Respecter les évictions alimentaires selon la prescription de l'allergologue
- Utiliser des produits frais, pouvant supporter la remise en température au four à micro-onde sur le plan gustatif, en respectant leur date de limite de consommation.
- Si les œufs sont autorisés, ne les proposer que durs. Supprimer mousse au chocolat maison, crème anglaise, crème chantilly, tout produit à base de lait cru. N'utiliser que des mayonnaises industrielles.
- Toujours se laver soigneusement les mains avant la préparation des repas

Conditionnement

- Mettre les aliments dans des boîtes hermétiques susceptibles de supporter la remise en température au four micro-onde.
- Étiqueter les boîtes au nom de l'enfant.
- Mettre les boîtes, couverts et cloches en plastique identifiés dans un sac alimentaire plastique à usage unique étiqueté au nom de l'enfant.
- Dans le cas d'une préparation du repas la veille au soir, stocker le sac contenant le repas en le déposant immédiatement au réfrigérateur réglé entre 0 et + 4°C. Veiller à assurer la température adéquate de 0 à +4°C

Transport

le sac contenant les boîtes sera transporté dans une glacière ou sac isotherme avec source de froid (bloc réfrigérant ou bouteille d'eau congelée). Respecter la chaîne du froid (ex : limiter la durée de séjour de la glacière dans la voiture).

Stockage dans l'établissement scolaire.

- Le sac à usage unique contenant les boîtes de nourriture sera déposé en chambre froide ou dans un réfrigérateur dont on s'assurera de la température adéquate (entre 0 et + 4°C maximum).
- Un emplacement spécifique clairement défini par étiquetage lui sera réservé
- Le sac ne sera ouvert qu'immédiatement avant le repas par la personne en charge de la remise en température.

Consommation

- L'enfant ne consommera que les aliments fournis par la famille.
- Selon les accords, un repas froid peut être proposé. S'il existe un besoin de remise en température de l'aliment, celui-ci peut s'effectuer dans un four à micro-onde situé dans le réfectoire et non dans la cuisine. Celui-ci doit être nettoyé rapidement à l'intérieur avant utilisation immédiate.
- Réchauffer, sans transvasement, la boîte contenant les aliments recouverte d'une cloche plastique de protection (ou couvercle ou film plastique adapté au micro-onde),
- Il est rappelé de veiller au nettoyage de la table avant que l'enfant ne s'y installe.

Retour

- La cloche et si besoin les couverts font l'objet d'un premier nettoyage sur place
- Rendre la cloche plastique et si besoin les couverts dans un deuxième sac.

En cas de survenue d'une réaction allergique au cours du repas : à titre exceptionnel, conserver le repas dans le deuxième sac alimentaire à déposer dans la glacière et rendre le tout à la famille pour enquête allergologique.

Un contrôle vétérinaire peut être effectué comme tout produit alimentaire sur la boîte à provisions à la demande du chef d'établissement.

Date :

Signatures :