

PROCOLE D'ACCUEIL DES ENFANTS ALLERGIQUES
DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
PROCÉDURE DU PANIER REPAS

Tout enfant ayant, en raison de problèmes médicaux, besoin de suivre un régime alimentaire particulier, défini dans le projet d'accueil individualisé, peut profiter des services de restauration collective : l'enfant consomme, à la cantine scolaire, le repas fourni par les parents dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments.

Procédure du Panier Repas

1 – PRINCIPES

Le présent protocole a pour but d'éviter la manifestation de deux dangers majeurs :

- le choc anaphylactique (réaction allergique grave)
- la toxi-infection alimentaire

Les mesures de prévention de l'apparition de ces manifestations répondent à trois principes généraux dont le respect est primordial :

- A -Unicité
- B -Identification
- C –Réfrigération

A – L' UNICITÉ

Un responsable unique : la famille

Les parents s'engagent à fournir chaque jour :

- la totalité des composants du repas
- une fiche menu
- les boîtes destinées à contenir les aliments
- le contenant nécessaire au transport et au stockage de l'ensemble

Une prestation unique

L'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille.

Un contenant unique

Toutes les boîtes contenant les aliments sont rassemblées dans un seul contenant hermétique (glacière ou sac isotherme propre et nettoyé régulièrement).

B - L' IDENTIFICATION

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

- le contenant unique (glacière ou sac isotherme) destiné à l'ensemble des composants du repas sera clairement identifié au nom de l'enfant et sa classe.
- toutes les boîtes seront identifiées au nom de l'enfant et comprendront éventuellement les indications concernant le réchauffage.
- une fiche menu sera établie et signée par les parents définissant les aliments contenus dans le panier repas.

C - LA RÉFRIGÉRATION

- Dès leur fabrication (ou achat), les aliments du panier repas seront conservés sous régime du froid, dans le réfrigérateur familial.
- Au cours du transport, l'ensemble de la prestation sera placé dans un contenant unique susceptible de maintenir un froid positif de 0° à + 3°C (tolérance à + 6 ° C). Il est demandé de prévoir une glacière avec accumulateur de froid ou sac isotherme.
- Dès l'arrivée dans l'établissement scolaire ou à l'accueil périscolaire, la glacière ou le sac isotherme sera remis à l'agent de restauration responsable de l'office du restaurant scolaire ou à un animateur.
- Dans le souci de préserver la salubrité et la sécurité des aliments, la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation.

2 -MODALITÉS PRATIQUES POUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Préparation du repas par la famille

- Les contenants fournis par la famille doivent être propres et nettoyés régulièrement ainsi qu'identifiés au nom de l'enfant (au feutre indélébile).
- Dès leur préparation les composants du repas sont placés dans les boîtes hermétiques supportant un réchauffage au four micro-ondes.
- L'ensemble des aliments du panier repas sera rassemblé dans une glacière ou un sac isotherme, également identifié au nom de l'enfant capable de maintenir une température ne dépassant en aucun cas + 3°C.

Transport du repas

Le transport du contenant doit permettre le respect de la chaîne du froid à l'aide d'une glacière ou d'un sac isotherme, en y ajoutant si nécessaire des plaques à accumulation de froid ou, à défaut, des bouteilles d'eau congelées en quantité suffisante.

Stockage du repas à l'école

Le responsable de l'office du restaurant scolaire ou du service périscolaire :

- réceptionne la glacière remise le matin par la famille ou l'enfant.
- place dans l'office du restaurant toutes les boîtes contenant les aliments à réception du panier repas.

Consommation du repas

- A 11h30, un agent de restauration est chargé de récupérer le repas et de le remettre à température.
- La boîte contenant le plat à réchauffer est placée dans le four micro-ondes (sans transvasement). L'agent de restauration effectue un nettoyage de l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation.
- l'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille (vérifiée à l'aide de la fiche menu), à l'exclusion de tout autre complément ou ingrédient éventuel (y compris pain, sel, poivre, moutarde, etc...).

Les agents d'animation sont chargés de porter attention à l'enfant pendant que celui-ci déjeune, mais il ne saurait être question pour ces agents d'exercer une surveillance individuelle de tous les instants.

Retour

- Après le repas, l'agent de restauration range les boîtes dans la glacière ou le sac isotherme prévu à cet usage.
- Le contenant est disposé dans le réfectoire, après le déjeuner et repris par la famille en fin de journée ou repris par les animateurs du périscolaire.

3 -RESPONSABILITÉ

Responsabilité

La Commune de Clisson est responsable de la bonne application du protocole d'accueil individualisé. Toutefois, dans le cadre d'un accueil en collectivité, elle ne peut garantir que l'enfant ne s'empare d'aliments proscrits.

La procédure du panier repas préparé par la famille nécessite une intervention spécifique du personnel de service et d'encadrement toutefois la famille reste responsable du risque médical éventuel encouru par l'enfant du fait d'une restauration collective non compatible avec un régime alimentaire spécifique.

Rôle du référent de l'office du restaurant scolaire

- Il détient une copie du PAI et participe à la réunion de mise en place du protocole de chaque enfant souffrant d'allergie alimentaire. Il signe le PAI attestant ainsi qu'il en a pris connaissance.
- Il s'assure de la bonne application de la procédure de mise à disposition du repas à l'enfant.

Rôles du référent du site périscolaire et des agents de surveillance des restaurants scolaires

- Le référent du site périscolaire est responsable du bon déroulement du temps du midi.
- le référent du site périscolaire et les agents de surveillance des restaurants scolaires doivent être informés des signes d'appels (symptômes de la pathologie), des prescriptions médicales (régime alimentaire, médicaments...) et des mesures à prendre en cas d'urgence.
- Les agents de surveillance auront pour mission de veiller à la bonne application de la procédure pendant le temps du repas sous la responsabilité du responsable périscolaire.
- Une vigilance particulière est mise en œuvre pour éviter que les enfants ne consomment des denrées auxquelles ils sont allergiques.



- Dans une situation d'urgence, les agents de surveillance se réfèrent au protocole d'intervention d'urgence et à la conduite à tenir définie par les médecins prescripteurs et scolaires.

- Le stockage des médicaments est prévu dans un lieu accessible à tout moment de la journée et communiqué à l'ensemble du personnel. Les médicaments seront rassemblés dans un contenant identifié au nom de l'enfant.

Fait à Clisson le :

Nom de l'enfant concerné :

Classe fréquentée :

Signature(s) précédée(s) de la mention « lu et approuvé »

Signature du responsable légal 1

Signature du responsable légal 2

Signature du référent de l'office du restaurant scolaire

Signature du référent du site périscolaire