# Protocole Panier Repas/Goûter

Pour les enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires

| | |
|---|---|
| **NOM :** | **Prénom :** |
| **Ecole fréquentée :** | **Classe 2023/2024 :** |

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

- le choc anaphylactique
- la toxi-infection alimentaire

Les mesures de prévention de l'apparition de ces manifestations consistent à :

- éviter tout contact avec les allergènes
- éviter les contaminations
- respecter la chaîne du froid

**LA FAMILLES'ENGAGE A FOURNIR :**

- La totalité des composants du repas et du goûter (y compris pain, sel, poivre, condiments),
- Les ustensiles nécessaires à la prestation (cloche plastique de protection, verre, assiette, couverts qui peuvent être jetables),
- Les boites destinées à contenir les composants,
- 2 sacs alimentaires plastiques à usage unique, un pour le stockage, l'autre pour le retour,
- Un sac isotherme ou une glacière avec un pain de glace ou une autre source de froid.

**CONSIGNES POUR LA PREPARATION DU REPAS**

- Respecter les évictions alimentaires selon la prescription médicale.
- Utiliser de préférence des produits frais pouvant supporter la remise en température au four micro-ondes sur le plan gustatif, en respectant la date limite de consommation.
- Si les œufs sont autorisés pour votre enfant, ils seront proposés uniquement durs.
- Les produits à base de lait cru et d'œuf cru sont à proscrire (mousse au chocolat, crème chantilly, crème anglaise, mayonnaise…)
- Le lavage soigneux des mains avant la préparation du repas est nécessaire.

Les familles pourront s'appuyer sur la grille des menus de la restauration pour préparer les repas adaptés.

**CONDITIONNEMENT**

- Mettre les aliments dans des boites hermétiques susceptibles de supporter la remise en température au four micro ondes.
- Etiqueter les boites et les couverts au nom de l'enfant pour éviter toute erreur.
- Dans le cas d'une préparation la veille au soir, stocker le sac contenant le repas en le déposant immédiatement au réfrigérateur réglé entre 0° et + 4°.
- Communication des éventuelles consignes de réchauffage.

**TRANSPORT**

Le transport du contenant s'effectuera dans les conditions susceptibles de permettre le respect de la chaîne du froid (ex : proscrire le séjour prolongé dans un coffre de voiture en été). Le sac contenant les boites sera transporté dans une glacière ou un sac isotherme avec un pain de glace ou une autre source de froid.

**STOCKAGE ET REFRIGERATION DANS L'OFFICE DE RESTAURATION**

Afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité sanitaire, la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation (plat froid) ou du réchauffage (plat chaud) :

- Le sac alimentaire à usage unique contenant les boites de nourriture sera déposé dans un réfrigérateur dont on s'assurera de la température adéquate.

- Un emplacement spécifique clairement défini par étiquetage lui sera réservé. Le sac sera ouvert uniquement avant le repas par la personne chargée de la remise en température.

## CONSOMMATION

Lorsqu'un composant du repas nécessite un réchauffage, celui-ci sera effectué dans un four à micro-ondes et mis en œuvre par la personne en charge du protocole suivant :

- Nettoyage rapide de l'appareil (cette phase est d'autant plus importante que le four est susceptible de servir à d'autres enfants)
- La boite contenant le plat à réchauffer est recouverte et placée dans le four (sans transvasement) et recouverte par une cloche plastique protectrice (ustensile à usage exclusif de l'enfant et placé dans le contenant unique)
- Quand le système d'opercule le permet (couvercle ou film plastique adapté), la boite est réchauffée sans être ouverte.

L'endroit où l'enfant consommera son repas sera soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe.

**RETOUR**

- La cloche et si besoin les couverts, font l'objet d'un premier nettoyage sur place
- L'ensemble sera replacé dans le second sac alimentaire à usage unique, puis dans le sac isotherme ou la glacière et repris par la famille à la fin du temps scolaire ou périscolaire qui se chargera du nettoyage final.

**En cas de survenue d'une réaction allergique au cours du repas : à titre exceptionnel, conserver les restes du repas dans les boites et les placer dans le second sac à usage unique puis le conserver dans la glacière ou le sac isotherme et rendre le tout à la famille pour une enquête allergologue.**

**Un contrôle vétérinaire peut être effectué comme pour tout produit alimentaire sur la boite à provisions à la demande du service.**

**Le protocole du panier repas s'ajoute au protocole d'urgence et aux prescriptions du médecin traitant (ou de l'allergologue) définis dans le PAI pour l'année scolaire 2023/2024 transmis par les familles au service Enfance.**

### LES PARENTS OU TUTEURS DE L'ELEVE

M / Mme s'engagent à respecter le protocole « panier repas »

Fait le, Signature :

### LE MAIRE OU SON REPRESENTANT

Fait le,

Signature :