

Protocole Panier Repas/Goûter

Pour les enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires

NOM :	Prénom :	Date de naissance :
Structure :		

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 ses manifestations consistent à :

- Eviter tout contact avec les allergènes
- Eviter les contaminations
- Respecter la chaîne du froid

LES RESPONSABLES LÉGAUX S'ENGAGENT À :

- Fournir la totalité des composants du jour d'un repas et d'un goûter équilibré (y compris le pain)
- Fournir un repas de secours qui ne se conserve pas au frais (avec une date de durabilité minimale supérieure à 1 an)
- Fournir les ustensiles nécessaires à la prestation : assiette, couverts, verre
- Fournir les **boîtes de préférence en verre avec couvercles compatible au contact alimentaire et au réchauffage du plat au four à micro-onde**
- Identifier clairement au nom et prénom de l'enfant tous les éléments contenant le repas destiné à l'enfant (boîte, couvercle, yaourt,...)
- Fournir un sac isotherme et un pain de glace, identifiés au nom et prénom de l'enfant

LES RESPONSABLES LÉGAUX S'ENGAGENT À RESPECTER LES CONSIGNES SUIVANTES DE PRÉPARATION, DE CONDITIONNEMENT ET DE TRANSPORT DU REPAS ET DU GOÛTER :

- Faire un lavage soigneux des mains avant la préparation du repas
- Respecter les évictions alimentaires selon la prescription médicale
- Utiliser de préférence des produits frais pouvant supporter la remise en température au four à micro-ondes sur le plan gustatif en respectant la date limite de consommation
- Après la préparation du repas, le stocker dans une boîte de préférence en verre et conserver immédiatement au réfrigérateur réglé entre 0° et +3°C
- Information : si les œufs sont autorisés, ne les proposer que durs. Supprimer : mayonnaises, mousse au chocolat maison, crème anglaise, crème chantilly, tout produit à base de lait cru et d'œuf crus
- S'assurer du bon entretien et fonctionnement du réfrigérateur : effectuer un nettoyage régulier, laisser un thermomètre adapté dans le réfrigérateur et s'assurer chaque jour que la température est comprise entre 0°C et +3°C

- Si le repas est conservé au congélateur, s'assurer du bon entretien et fonctionnement du congélateur : effectuer un nettoyage régulier, laisser un thermomètre adapté dans le congélateur et s'assurer chaque jour que la température est à -18°

Le transport du repas pour l'accueil de l'enfant :

- Les boîtes contenant les repas seront transportées dans un sac isotherme avec un pain de glace afin que la chaîne du froid ne soit pas rompue
- La personne qui accompagne l'enfant donne le sac isotherme à l'équipe pédagogique lors de l'accueil de l'enfant
- Communication des éventuelles consignes de réchauffage à l'équipe

La préparation ou la décongélation doit se faire la veille au soir, le repas ne peut pas être cuisiné le matin même de l'accueil.

Les familles pourront s'appuyer sur la grille des menus de la restauration pour préparer les repas adaptés ainsi que les goûters. L'un comme l'autre sont disponibles sur le portail famille.

À L'ATTENTION DES RESPONSABLES LÉGAUX, DU PERSONNEL DE CUISINE, DU PERSONNEL RÉCEPTIONNANT ET EN CHARGE DU REPAS DE L'ENFANT :

- Le professionnel qui réceptionne le repas effectue le contrôle de la température qui doit être comprise entre 0°C et 3°C (une tolérance peut être accordée pour les repas dont la température est comprise entre 3°C et 6°C)
- Si la température est au-dessus de 6°C, le repas sera refusé
- Noter la température sur la feuille de traçabilité « RELEVÉ DES TEMPERATURES PANIER REPAS – PAI »
- Ce repas devra immédiatement être mis au réfrigérateur afin qu'aucune rupture de chaîne du froid n'ait lieu

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 :

- Les boîtes contenant le repas, seront immédiatement désinfectées avec un produit spécifique au contact alimentaire et déposées dans le réfrigérateur réservé au PAI situé dans le réfectoire, lors la réception
- Un emplacement spécifique clairement défini par étiquetage (nom, prénom) lui sera réservé dans le réfrigérateur
- Les boîtes seront ouvertes uniquement avant le repas

S'assurer de la température adéquate (surveillance et traçabilité 2 fois par jour) et du nettoyage du réfrigérateur de la collectivité

Lorsqu'un composant du repas nécessite un réchauffage, celui-ci sera effectué dans un four à micro-ondes dédié exclusivement au réchauffage des plats pour les PAI :

- Le four à micro-onde utilisé doit être désinfecté et propre avant et après chaque utilisation

Protocole Panier Repas/Goûter

Pour les enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires

NOM :	Prénom :	Date de naissance :
Structure :		

- Seul l'agent qui donne le repas à l'enfant se charge d'aller chercher les boîtes correspondant au repas puis effectue le réchauffage du plat
- La boîte contenant le plat à réchauffer est placée dans le four à micro-ondes (sans transvasement), grâce au couvercle avec opercule adapté au réchauffage au four à micro-ondes sans ouvrir la boîte
- Effectuer un nettoyage du four à micro-onde après utilisation avec un produit spécifique (lingette alimentaire virucide, fongicide, levuricide, bactéricide ; cette phase est d'autant plus importante que le four à micro-ondes est susceptible de servir à d'autres enfants)
- Le temps de chauffage est adapté selon les aliments et la température est vérifiée avant de donner le repas à l'enfant afin d'éviter le risque de brûlure
- Après réchauffage du plat disposer l'ensemble du repas sur le plateau spécifique à l'enfant
- L'endroit où l'enfant consommera son repas sera soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe

Après le repas :

- La totalité des ustensiles et des contenants sont rincés sur place et replacés dans le sac alimentaire à usage unique puis dans un sac isotherme
- La famille reprend le sac isotherme et le pain de glace à la fin du temps d'accueil et se charge du nettoyage final
- Les restes des repas sont automatiquement jetés après chaque repas

Pour rappel :

En cas de survenue d'une réaction allergique au cours du repas : à titre exceptionnel, conserver les restes du repas dans les boîtes, les placer dans le sac isotherme et rendre le tout à la famille pour une enquête allergologique.

Un contrôle par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) peut être effectué comme pour tout produit alimentaire sur le repas à la demande du service.

Le protocole du panier repas/goûter s'ajoute au protocole d'urgence et aux prescriptions du médecin traitant (ou de l'allergologue) définis dans le PAI en cours transmis par les familles au Service Éducation et Petite Enfance.

Signatures

Tous les signataires s'engagent à respecter le protocole « panier repas/goûter » :

LES RESPONSABLES LEGAUX DE L'ENFANT :

Responsable légal 1 :

Date :

Signature :

responsable légal 2 :

Date :

Signature :

L'ÉQUIPE D'ANIMATION/ LES ATSEM :

Date:

Signatures et initiales :

LES RESPONSABLES ET ADJOINTS PÉRISCOLAIRES :

Date :

Signatures :

LES RESPONSABLES ET ADJOINTS RESTAURATION ET ENTRETIEN :

Date :

Signatures :

LE CHEF DE SERVICE DU POLE RESTAURATION ET ENTRETIEN:

Date :

Signature :

LA CHEFFE DE SERVICE DU POLE ACTION ÉDUCATIVE :

Date :

Signature :

LA REFERENTE SANTÉ ET ACCUEIL INCLUSIF DE L'ÉDUCATION ET PETITE ENFANCE :

Date :

Signature :

LA DIRECTRICE DE L'ÉDUCATION ET PETITE ENFANCE:

Date :

Signature