



Protocole d'accueil de restauration scolaire

Ville de Vannes

Pôle proximité

Direction Enfance Education



Protocole d'accueil de l'enfant déjeunant d'un panier-repas du fait d'une allergie ou d'un trouble nutritionnel avec risque vital.

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

- 1) Le choc anaphylactique en réaction à l'allergène
- 2) La toxi-infection alimentaire

I. À l'attention des parents

Préparation du repas:

Les aliments seront prêts à être consommés et le menu adapté aux goûts.

L'entrée sera conditionnée dans la boîte en verre fournie, adaptée à la conservation dans une armoire réfrigérée à 3°.

Le plat principal sera conditionné dans la boîte en verre fournie, pour une remise en température au micro-ondes.

Le plat principal sera refroidi avant le transport vers l'école. Chaque boîte en verre sera identifiée au nom de l'enfant (feutre indélébile fourni).

L'ensemble des composants du repas sera placé dans un sac plastique de congélation à usage unique identifié au nom de l'enfant puis dans la glacière souple isotherme fournie, identifiée au nom de l'enfant.

Transport:

Le transport du sac-glacière isotherme contenant le repas de l'enfant s'effectuera dans le respect de la chaîne du froid : utilisation de la source de froid fournie.

NB : le non-respect de ce protocole pourra mettre fin à l'accueil de l'enfant au restaurant scolaire.

Dépôt:

Le sac-glacière isotherme sera confié :

- à l'ATSEM, pour les enfants scolarisés en maternelle
- au directeur périscolaire, à la garderie, avant 8h20, pour les enfants scolarisés en élémentaire

II. À l'attention du personnel réceptionnant et restituant le sac-glacière

Stockage:

Dès l'arrivée dans l'école, le sac plastique, retiré du sac glacière isotherme, sera déposé sans délai dans le réfrigérateur de l'office de restauration. Un emplacement spécifique lui sera réservé : partie droite de l'étagère supérieure.

NB : il y a lieu d'effectuer un contrôle de température et de contacter *Virginie Le Moal* au 06 22 84 18 58 si la température du réfrigérateur est supérieure à 3°.



Restitution:

L'ATSEM pour les enfants scolarisés en maternelle ou le directeur périscolaire pour les enfants scolarisés en élémentaire rendra le sac-glacière à l'enfant (d'âge élémentaire) ou à son parent.

III. À l'attention des agents de restauration

Remise en température:

Le réchauffage se fera, contenant fermé, au four micro-ondes.

Le temps de remise en température sera choisi en fonction de la composition du plat.

Consommation:

L'enfant ne consommera que la prestation fournie par la famille. L'endroit où l'enfant consommera son repas sera soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe. L'agent de service portera attention aux couverts, assiettes et verres utilisés par l'enfant. L'agent de restauration veillera à la consommation du repas de l'enfant. Dès lors que la chaîne du froid aura été rompue, les aliments non consommés par l'enfant ne pourront être restitués (y compris yaourt, compote...).

Restitution des contenants en verre :

Après lavage, les contenants seront rangés dans le sac-glacière isotherme.

Le sac-glacière isotherme sera laissé à disposition l'ATSEM ou du directeur périscolaire pour restitution à l'enfant ou au parent.



Si vous souhaitez des informations complémentaires, vous pouvez contacter :

Françoise de Laval

Diététicienne

Cuisine centrale de Kercado Tél : 02.97.62.69.46



CONSEILS DE PREPARATION DES REPAS

Un repas, consommé à l'extérieur de la maison et sans doute confectionné à l'avance, doit être préparé avec beaucoup de vigilance sur le plan sanitaire.

Aussi, quelques règles essentielles d'hygiène méritent d'être rappelées :

Vérifier le réglage du thermostat du réfrigérateur (température inférieure à + 4 °) et, le cas échéant, du congélateur (température inférieure à - 18 °)

Les appareils ne doivent pas présenter de givre et doivent être nettoyés régulièrement.

Se laver les mains avec soin avant de débiter la préparation du repas.

Contrôler les D.L.C. (date limite de consommation) ou les D.L.U.O. (date limite d'utilisation optimale) sur chaque produit.

Un produit « ouvert » doit être utilisé et consommé le plus rapidement possible (moins de 3 jours).

Ne jamais décongeler un produit à température ambiante.

Dès la fin de leur préparation, placer les constituants du repas au réfrigérateur et ne rien laisser refroidir à température ambiante.

Le respect de ces règles doit permettre de limiter les risques de développement microbien dans les plats préparés.