



**PROCEDURE pour l'ACCES au RESTAURANT SCOLAIRE
avec un PLATEAU REPAS HYPOALLERGENIQUE**

Le suivi d'un régime alimentaire est difficilement compatible avec la restauration scolaire, et la sécurité de l'enfant ne peut y être assurée à 100 %.

Conformément au règlement intérieur de la restauration scolaire, l'admission d'un enfant soumis à un régime particulier ne peut être prononcée qu'avec l'accord des différents partis.

Cette procédure est liée à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé, en application de la circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003, signé par toutes les parties prenantes.

Ce 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 consistent à :

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

1) ACCORD du PRESTATAIRE de SERVICE

Le concessionnaire accepte le plateau repas, sous réserve d'un aménagement de fonctionnement.

a) Stockage

- Le concessionnaire assure dans ses locaux le stockage des plateaux repas constituant l'ensemble de la prestation.
- Lors de la réception de la commande, la cuisine prépare à l'attention de l'école le ou les plateaux repas selon le cycle de fréquence préalablement validé par la Ville.

b) Commande et Livraison

- La cuisine centrale reçoit quotidiennement la commande des plateaux repas nécessaires à chaque école via le portail effectif par l'agent d'accueil.
- Les plateaux repas sont livrés au moment des réajustements avec les autres repas par les livreurs du concessionnaire.

c) Réception et stockage

- A la réception des plateaux repas, ceux-ci devront être stockés selon leurs modalités habituelles de conservation, c'est-à-dire à température ambiante.
- Les plateaux devront rester hermétiquement scellés jusqu'à la remise en température des composants de celui-ci.

d) Consommation

- Seuls les couverts et ustensiles identifiés et fournis par le concessionnaire seront utilisés.
- Seuls les aliments et ingrédients fournis par le plateau repas seront consommés.
- Le réchauffage sera effectué dans un four à micro-ondes de la façon suivante :
 - Les plats sont adaptés pour pouvoir être réchauffés operculés. Cette disposition est impérative afin d'éviter tout contact de l'aliment avec d'éventuels allergènes.
 - Le four à micro-ondes est nettoyé tous les jours selon le plan de nettoyage mis en place.

2) ACCORD de l'EQUIPE de RESTAURATION et d'ANIMATION

Le suivi d'un régime alimentaire nécessite une surveillance particulière et entraîne une charge supplémentaire de travail. Ainsi, le fonctionnement doit être accepté par l'équipe d'animation et l'équipe de restauration.

a) Rôle du responsable d'office :

- Au moment de la préparation des repas, l'agent prend en charge le repas livré le matin par le concessionnaire, et le stocke à l'endroit prévu.
- Il organise le réchauffage en suivant les consignes.
- Après le repas, il lave la vaisselle et replace l'ensemble à l'endroit prévu.

b) Rôle du Coordinateur :

- Le coordinateur de l'école est responsable du bon déroulement du Temps du Midi.
- Il doit être informé des signes d'appels.
- Il doit être informé des prescriptions médicales (régime alimentaire, médicaments,...) et des mesures à prendre en cas d'urgence.
- Si un geste d'urgence est à pratiquer (injection,...) le responsable devra être formé, ainsi que l'ensemble du personnel (animateurs et agents de service), par un médecin ou une infirmière.
- 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 avec sa photo.**
 - La procédure à suivre en cas d'urgence devra faire l'objet d'un affichage clair près du lieu de stockage des médicaments.