



SANTE SCOLAIRE

Cachet de l'établissement scolaire

### PANIER-REPAS RECOMMANDATIONS

Dans le cadre de son projet d'accueil individualisé (P.A.I.), votre enfant mange au restaurant scolaire, un panier-repas, compatible avec son régime, préparé et transporté par vos soins.  
Nous vous remercions de suivre les conseils suivants établis en concertation avec la direction départementale des services vétérinaires de la Dordogne qui vise à limiter au maximum le risque d'intoxication alimentaire, en respectant les règles d'hygiène strictes et la chaîne du froid.

#### Préparation :

- ↷ se laver les mains avant toute préparation ;
- ↷ respecter les évictions alimentaires selon la prescription médicale ;
- ↷ utiliser des produits frais, pouvant supporter la remise en température au four micro-ondes sur le plan gustatif, en respectant leur date de limite de consommation ;
- ↷ éviter les aliments peu cuits et les crèmes desserts « maison » à base d'œufs.

#### Conditionnement :

- ↷ mettre les aliments dans des boîtes hermétiques susceptibles de supporter la remise en température au four micro-ondes ;
- ↷ étiqueter les boîtes au nom de l'enfant ;
- ↷ mettre les boîtes, couverts et cloche de protection identifiés dans un sac alimentaire à usage unique étiqueté au nom de l'enfant afin d'éviter toute confusion avec d'éventuels repas non compatibles avec le régime alimentaire de votre enfant ;
- ↷ dans le cas d'une préparation du repas la veille au soir, stocker le sac contenant le repas en le déposant immédiatement au réfrigérateur réglé entre 0° et +4°C. Veiller à assurer la température adéquate de 0° à +4°C.

#### Transport :

- ↷ Le sac contenant les boîtes sera transporté dans une glacière isotherme équipée d'une plaque eutectique (accumulateur de froid) permettant le maintien au froid du repas. Celle-ci vous sera rendue dès le stockage. La glacière est à nettoyer aussi souvent que de besoin et au moins une fois par semaine. Elle sera alors désinfectée avec de l'eau de Javel, préalablement diluée.

#### Stockage dans l'établissement scolaire :

- ↷ Les plats seront conservés au froid, de la préparation jusqu'au moment de la livraison sur l'école ;
- ↷ le sac à usage unique contenant les boîtes de nourriture sera remis, dès votre arrivée, au personnel qui accueille l'enfant, afin que le sac soit stocké immédiatement :
  - si possible, dans un réfrigérateur réservé à cet effet, séparé de la chambre froide de réception des denrées du restaurant scolaire ;
  - dans la chambre froide de l'office si aucun autre moyen de maintien au froid n'est possible.
- ↷ La température dans l'enceinte froide doit être inférieure à 3°C. Elle sera mesurée quotidiennement par le personnel du restaurant scolaire.

#### Réchauffage du repas :

- ↷ Le réchauffage du repas sera assuré par le personnel de service du restaurant scolaire, au dernier moment, dans un four à micro-ondes situé dans le réfectoire. Ce four doit être nettoyé rapidement avant utilisation immédiate.

#### Retour :

- ↷ Les boîtes fournies par la famille et si besoin les couverts font l'objet d'un premier nettoyage sur place.
- ↷ Les boîtes doivent être nettoyées soigneusement par la famille avant toute nouvelle utilisation.
- ↷ Comme pour tout produit alimentaire, un contrôle vétérinaire peut éventuellement être effectué sur les boîtes à la demande.

Fait à ..... le .....  
Signatures ↷

<b>Le directeur Le chef d'établissement</b>	<b>La famille ou le représentant légal</b>	<b>La collectivité Territoriale ou chef de la restauration scolaire</b>
---	--	---

Màj sept 2019