



RESTAURANTS SCOLAIRES LE PELLERIN PROTOCOLE DU PANIER REPAS

Les parents s'engagent à fournir

- La totalité des composants du repas.
- Les ustensiles : cloche plastique de protection, assiettes et couverts plastiques jetables.
- Les boîtes destinées à contenir les aliments.
- La glacière rigide nécessaire au transport.
- 1 sac alimentaire plastique.

Les repas sont sous la responsabilité des parents qui les ont préparés.

Préparation

- Respecter les évictions alimentaires selon la prescription de l'allergologue.
- Utiliser des produits frais, pouvant supporter la remise en température au four à micro-ondes sur le plan gustatif, en respectant leur date limite de consommation.
- Si les œufs sont autorisés, ne les proposer que durs. Supprimer mousse au chocolat maison, crème anglaise, crème chantilly, tout produit à base de lait cru. N'utiliser que des mayonnaises industrielles.
- Toujours se laver soigneusement les mains avant la préparation du repas.

Conditionnement

- Mettre les aliments dans des boîtes hermétiques susceptibles de supporter la remise en température au four à micro-ondes.
- Etiqueter les boîtes au nom de l'enfant.
- Mettre les boîtes et ustensiles identifiés dans le sac alimentaire plastique à usage unique étiqueté au nom de l'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 entre 0° et + 4°. Veiller à assurer la température adéquate de 0 à + 4°.

Transport

- Le sac contenant les boîtes sera transporté dans la glacière avec 2 à 3 pains de glace. Respecter la chaîne du froid (ex. : limiter la durée du séjour de la glacière dans la voiture).

Stockage dans l'établissement scolaire

- Le sac contenant les boîtes de nourriture et ustensiles sera déposé en chambre froide ou dans un réfrigérateur dont on s'assurera de la température adéquate (entre 0 et + 4° C maximum).
- Le sac ne sera ouvert qu'immédiatement avant le repas par la personne en charge de la remise en température.

Consommation

- L'enfant ne consommera que les aliments fournis par la famille.
- Selon les accords un repas froid peut être proposé. S'il existe un besoin de remise en température de l'aliment, celle-ci peut s'effectuer dans un four à micro-ondes situé dans le réfectoire ou dans la cuisine. Celui-ci doit être nettoyé rapidement avant l'utilisation immédiate.
- Réchauffer la boîte contenant les aliments recouverte de la cloche plastique de protection.
- Il est rappelé de veiller au nettoyage de la table avant la prise de repas

Retour

- Retour, dans la glacière, de la cloche et des boîtes dont le nettoyage sera effectué quotidiennement par les parents.

En cas de survenue d'une réaction allergique au cours du repas, conserver le repas dans le sac alimentaire à déposer dans la glacière et rendre le tout à la famille pour une enquête allergologique.

Un contrôle vétérinaire peut être effectué comme pour tout produit alimentaire sur la boîte à provisions à la demande du chef d'établissement.

Date :

Le présent protocole est accepté par les utilisateurs et l'organisateur du Service de restauration scolaire.
Il en sera donné une copie au personnel du restaurant scolaire concerné.

Le Maire

Nom-Prénom des parents
Nom-Prénom de l'enfant

Valérie DEMANGEAU

Signature précédée de « lu et approuvé »