



# « Ateliers d'été »

## Procédure panier repas

2020

1

L'enfant consomme le repas fourni par les parents dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments.

### 1) Principes

Le présent 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 répondent à trois principes généraux dont le respect est primordial :

- > Unicité
- > Identification
- > Réfrigération

#### a) L'Unicité

Un responsable unique : la famille. Les parents s'engagent à fournir :

- > la totalité des composants du repas
- > les boîtes destinées à contenir les aliments
- > le contenant nécessaire au transport et au stockage de l'ensemble

Une prestation unique :

L'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille.

Un contenant unique :

Toutes les boîtes contenant les aliments sont rassemblées dans un seul contenant hermétique (glacière ou sac isotherme propre et nettoyé régulièrement).

#### b) L'identification

Afin d'assurer une parfaite identification et d'éviter toute erreur ou substitution :

- > le contenant unique (glacière ou sac isotherme) destiné à l'ensemble des composants du repas sera clairement identifié au nom de l'enfant.



# « Ateliers d'été »

## Procédure panier repas

2020

2

- > toutes les boîtes seront identifiées au nom de l'enfant et comprendront éventuellement les indications concernant le réchauffage.

### c) La réfrigération

Dès leur fabrication (ou achat), les aliments du panier repas seront conservés sous régime du froid, dans le réfrigérateur familial.

Au cours du transport, l'ensemble de la prestation sera placé dans un contenant unique susceptible de maintenir un froid positif de 0° à +3°C (tolérance à + 6 ° C). Il est demandé de prévoir une glacière avec accumulateur de froid ou sac isotherme.

Dès l'arrivée dans l'établissement, la glacière ou le sac isotherme sera remis à l'équipe encadrante, qui effectuera une prise de température à réception du panier repas.

Dans le souci de préserver la salubrité et la sécurité des aliments, la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation.

## 2) Modalités pratiques pour la sécurité des aliments

### a) Préparation du repas par la famille

- > Les contenants fournis par la famille doivent être propres et nettoyés régulièrement ainsi qu'identifiés au nom de l'enfant (au feutre indélébile).
- > Dès leur préparation les composants du repas sont placés dans les boîtes hermétiques supportant un réchauffage au four micro-ondes.
- > L'ensemble des aliments du panier repas sera rassemblé dans une glacière ou un sac isotherme, également identifié au nom de l'enfant capable de maintenir une température ne dépassant en aucun cas + 3°C.



# « Ateliers d'été »

## Procédure panier repas

2020

3

### b) Transport du repas

Le transport du contenant doit permettre le respect de la chaîne du froid à l'aide d'une glacière ou d'un sac isotherme, en y ajoutant si nécessaire des plaques à accumulation de froid ou, à défaut, des bouteilles d'eau congelées en quantité suffisante.

### c) Stockage du repas à l'école

L'équipe d'animation :

- > réceptionne la glacière remise le matin par la famille ou l'enfant.
- > place dans un réfrigérateur toutes les boîtes contenant les aliments à réception du panier repas (clayette au nom de l'enfant).

### d) Consommation du repas

- > À midi, l'équipe d'animation est chargée de récupérer le repas et de le remettre à température.
- > La boîte contenant le plat à réchauffer est placée dans le four micro-ondes (sans transvasement).
- > L'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille, à l'exclusion de tout autre complément ou ingrédient éventuel (y compris pain, sel, poivre, moutarde, etc....).

### e) Retour

Le contenant du repas, avec les boîtes, sont suspendus au portemanteau de l'enfant, ou remis dans son casier, après le déjeuner et repris par la famille en fin de journée.

## 3) Responsabilité

L'association LEVE est responsable de la bonne application du protocole d'accueil individualisé. Toutefois, dans le cadre d'un accueil en collectivité, elle ne peut garantir que l'enfant ne s'empare d'aliments proscrits.



# « Ateliers d'été »

## Procédure panier repas

2020

4

La procédure du panier repas préparé par la famille nécessite une intervention spécifique du personnel d'animation toutefois la famille reste responsable du risque médical éventuel encouru par l'enfant.

Les rôles du personnel d'animation :

- > Le personnel encadrant est responsable du bon déroulement du temps du midi.
- > Le personnel encadrant doit être informé des signes d'appels (symptômes de la pathologie), des prescriptions médicales (régime alimentaire, médicaments...) et des mesures à prendre en cas d'urgence.
- > Le personnel encadrant a pour mission de veiller à la bonne application de la procédure pendant le temps du repas.
- > Une vigilance particulière est mise en œuvre pour éviter que les enfants ne consomment des denrées auxquelles ils sont allergiques.
- > 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.

Fait à ..... Le .....

**Signature du responsable légal 1**

Suivie de la mention « lu et approuvé »

**Signature du responsable légal 2**

Suivie de la mention « lu et approuvé »