

LES ALLERGIES ALIMENTAIRES ET AUTRES INTOLERANCES

Madame, monsieur,

Soucieuse des risques liés à l'alimentation, la ville de Livry-Gargan s'est inscrite, depuis plusieurs années dans la continuité du dispositif de l'éducation nationale de « Projet d'Accueil Individualisé » (P.A.I.) destiné aux enfants sujets aux allergies alimentaires et/ou nécessitant un régime spécifique, souhaitant s'inscrire à la restauration scolaire.

Le P.A.I. permet aux enfants inscrits d'être accueillis en restauration scolaire pour consommer un panier repas préparé par leurs parents, conformément à **Circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003** du code de l'Education relative à l'accueil en collectivité des enfants atteints de troubles de la santé.

INSCRIPTION

Pour la mise en place d'un PAI, vous devez prendre contact avec le Directeur d'école qui vous orientera vers la médecine scolaire afin d'établir le PAI. Celui-ci devra être restitué, accompagnée du certificat médical justificatif, à la direction de votre école qui le transmettra au service des Affaires scolaires.

La photographie demandée de votre enfant est très importante pour permettre au personnel travaillant sur l'école de l'identifier facilement dès le début de l'année scolaire.

Ces documents seront ensuite transmis au service Restauration, Entretien, ATSEM, qui organisera le repas de votre enfant.

En l'absence de renseignements (fiche + certificat médical) dûment complétés et signés par les différentes parties :

- **aucun panier repas ne sera accepté,**
- **l'enfant ne pourra pas consommer le repas du prestataire.**

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez joindre :

- *Audrey Théodose, chef du service Restauration, Entretien, ATSEM au 01 41 70 13 84 ou 06 82 98 08 40 ou par courriel à audrey.theodose@livry-gargan.fr*

Une glacière et deux frigo-packs vous seront remis.

FACTURATION

Tout enfant bénéficiant du P.A.I. doit être inscrit puis identifié sur les listes de pointage de facturation de la restauration scolaire.

Cette disposition doit permettre aux familles de bénéficier d'un demi-tarif sur le repas et de mettre à disposition le matériel nécessaire.

Contact :

- *Sarah TILLIER, régisseur, 01 41 70 88 00 par courriel à sarah.tillier@livry-gargan.fr*

ELABORATION DU PANIER REPAS

Etape 1 : PREPARATION DU PANIER REPAS PAR LES PARENTS.

Le panier repas devra être équilibré et composé de produits autorisés en restauration scolaire. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Audrey Théodose.

L'EAU est la seule boisson autorisée en restauration scolaire, les sodas et autres boissons sont interdits.

Le panier repas devra être :

- mis dans son intégralité, dans une boîte ou un sac plastique fermant hermétiquement et conditionné en portion individuelle
- identifié : boîtes et couverts avec nom, prénom et classe de l'élève
- préparé dans une barquette passant au micro-onde pour le plat chaud.

Le panier repas sera composé de :

- un menu complet en portion individuelle fermée
- l'assaisonnement, le pain et les condiments nécessaires (sel, poivre, moutarde, ketchup ...)
- sa vaisselle (assiette, verre, couverts), si le problème médical le nécessite.

Etape 2 : TRANSPORT DU PANIER REPAS

Le transport devra être effectué dans de bonnes conditions d'hygiène :

- respect des températures, entre 0°C et +3°C (utilisation de pack réfrigérés indispensable). Il est préférable de cuisiner la veille au soir afin de garder tous les aliments au réfrigérateur toute la nuit.
- glacière isotherme propre (fournie par le service des Affaires scolaires)

Le cuisinier responsable est en droit de refuser un panier repas s'il estime que ces conditions n'ont pas été respectées.

Le panier repas devra être :

- remis au directeur (centre ou école) ou à un agent de service identifié, qui se chargera de stocker le contenant immédiatement au froid.
- A l'issue de la journée, le parent récupère la glacière (**Aucune glacière ne sera conservée par l'école**).

Etape 3 : CONSERVATION DU PANIER REPAS

Le panier repas identifié sera conservé en armoire réfrigérée.

La personne récupérant le panier repas pour son stockage, devra remplir "le bordereau de contrôle de mise en armoire réfrigérée des paniers repas" précisant :

- le nom de l'enfant
- l'heure de mise en armoire réfrigérée et la température de l'armoire réfrigérée

En cas d'incident sur l'armoire réfrigérée, avec rupture de la chaîne du froid, le repas ne pourra être consommé. Les parents de l'enfant devront venir :

- récupérer l'enfant ou rapporter un 2^{ème} repas (respectant les conditions de l'étape 1 et 2)

Etape 4 : REMISE EN TEMPERATURE DU PANIER REPAS

Le plat principal sera remis en température au four à micro-ondes.

Celui-ci aura été nettoyé avant et le sera également après chaque remise en chauffe selon une procédure de nettoyage particulière.

Etape 5 : CONSOMMATION DU PANIER REPAS PAR L'ENFANT

Seront disposés à la place de l'enfant :

- les couverts et l'assiette avec l'entrée, le fromage et le dessert dans leur boîte ou emballage d'origine,
- le plat chaud sera, après reconnaissance du plat par l'enfant, présenté sur assiette.

Etape 6 : NETTOYAGE ET RECUPERATION DES RECIPIENTS

Après consommation du repas, la vaisselle et les récipients du panier repas seront rincés à l'eau claire et remis dans la boîte ou le sachet plastique.

Ceux-ci devront être récupérés par les parents pour nettoyage à la fin de la journée.

Suivant ce protocole, en cas d'apparition des signes cliniques, la seule responsabilité des parents sera engagée.