



Direction des Politiques Educatives  
Service des restaurants scolaires

Consignes d'hygiène et de sécurité pour la mise en place du panier-repas

### **Préparation du panier repas par les parents :**

La famille assume la pleine et entière responsabilité de fourniture du repas.

\*La préparation du repas doit se faire dans le respect de la prescription du médecin, l'allergène responsable de l'allergie ne doit être en aucun cas incorporé au repas sous toutes ses formes

\*Utiliser des aliments pouvant être réchauffés au micro-ondes et respecter aussi la date limite de consommation des produits.

\*Le panier-repas ne doit pas contenir des aliments fragiles tels que :

- du steak haché ;
- tout produit à base de lait cru, de mayonnaise ;
- de la mousse au chocolat ;
- de gâteaux avec de la crème pâtissière ;
- de la crème anglaise ;
- de la crème chantilly ;
- des glaces.

Les œufs ne peuvent être proposés que sous la forme « dur écaillé ».

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

### **Conditionnement du panier repas :**

- Mis dans son intégralité dans un sac isotherme comportant une étiquette avec le nom de l'enfant ;
- le plat chaud préparé dans une barquette fermée hermétiquement passant, au micro-ondes et qui sera identifiée avec nom, prénom et classe de l'élève ;
- la famille fournira l'assaisonnement, le pain et les condiments nécessaires (sel, poivre, moutarde, ketchup) ;
- le contenu du panier repas sera inscrit sur le formulaire fourni par la collectivité.

### **Transport du panier repas :**

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

- respect des températures entre 0° et 3°C. Il est préférable de cuisiner la veille au soir afin de garder tous les aliments au réfrigérateur toute la nuit ;
- mis dans des sacs isothermes avec plaques eutectiques obligatoirement.

Le service de la restauration scolaire 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 à l'enseignant, l'animateur ou à l'ATSEM.

**Conservation du repas :**

Le panier repas identifié sera conservé en armoire réfrigérée.

**Remise en température et consommation du panier repas:**

\*L'enfant ne consommera que les aliments fournis par sa famille, à l'exception de l'eau. Les assiettes, verres et couverts seront fournis par la collectivité.

\*Le plat chaud de l'enfant sera réchauffé, dans la barquette fermée hermétiquement, au four micro-ondes uniquement prévu à cet effet.

\*Le contenu du repas de l'enfant sera noté sur un imprimé, ces informations pourront être utilisées en cas de réactions allergiques.

**Nettoyage et récupération des récipients:**

\*Après consommation du repas les récipients seront remis dans le sac isotherme, qui sera récupéré chaque soir par la famille.

**Si toutes ces conditions ne sont pas respectées, la municipalité se réserve le droit de revoir l'accueil de votre enfant**

Le \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_

Signatures des parents accompagnées de la mention manuscrite "lu et approuvé"