

Quelques infos SERVICE DU REPAS

Au moment du service, votre enfant est pris en charge par nos équipes d'accompagnement et fait l'objet d'une surveillance attentive tout au long du repas.

L'ensemble du repas préparé par la famille lui est servi. Aucun autre aliment ne lui est proposé à l'exception de l'eau pour la boisson.

Les récipients sont lavés sur place puis remplacés dans le sac isotherme ou la glacière. L'ensemble est récupéré par la famille en fin de la journée ou le lendemain.

Conseil pratique : Deux jeux de sacs isothermes ou de glacières, ainsi que les contenants sont recommandés.



Quelques infos MODALITÉS DE FRÉQUENTATION

La fréquentation du service de restauration en formule « PAI – Panier repas » nécessite impérativement la mise en place d'un PAI.

En cas de fréquentation avec son panier repas, votre enfant est inscrit sur la liste de présence du jour.

L'accueil de votre enfant au restaurant scolaire n'est pas facturé.

POUR PLUS D'INFORMATION

Communauté de Communes Haut Val de Sèvre
Service Enfance-jeunesse
7 bd de la Trouillette
79400 Saint-Maixent-l'École
Tél. 05 49 76 29 58
Site web : cc-hautvaldesevre.fr



PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ (PAI)

GUIDE PRATIQUE POUR LES FAMILLES

MISE EN PLACE
DU PANIER-REPAS
RENTÉE SCOLAIRE
2022-2023



**Le panier repas = 1 menu PRÉPARÉ
RÉALISÉ à LA MAISON dans de
BONNES CONDITIONS d'HYGIÈNES
ET de LA CHAÎNE DU FROID !**

Mise en place du PAI

En raison d'un problème de santé, l'alimentation de votre enfant doit être adaptée. Le protocole fixé par le PAI (Projet d'Accueil Individualisé) précise que votre enfant consommera exclusivement le repas fourni par vos soins. La confection du panier repas et son transport sont entièrement de la responsabilité de la famille.

Pour vous aider dans cette organisation et pour prévenir tout risque d'erreurs ou d'intoxication alimentaire, ce document vous donne les renseignements pratiques nécessaires pour une bonne coordination entre la famille et le service de restauration collective.

Quelques conseils PRÉPARATION HYGIÈNE CONDITIONNEMENT

Le repas doit être préparé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Afin d'éviter toute manipulation et tout risque de contamination, il est indispensable de respecter le bon conditionnement des aliments :

Entrée froide : boîte avec couvercle hermétique (plastique, verre...)

Plat principal : réchauffé au micro-onde, il convient de prévoir des contenants adaptés.

Fromage, dessert (sauf fruit frais) et pain : un emballage est à prévoir.



Tous les récipients doivent être étiquetés au nom et prénom de l'enfant et **placés dans un contenant unique** (sac plastique, ...) sur lequel figurent les coordonnées de l'enfant, afin que le personnel puisse les stocker facilement au réfrigérateur et **les servir en toute sécurité à votre enfant.**

Quelques conseils TRANSPORT ET DÉPÔT

Afin d'assurer la sécurité sanitaire, il est indispensable de veiller au maintien de la chaîne du froid.

L'ensemble du repas doit être livré froid **entre 3°C et 10°C** dans un sac isotherme (ou une glacière) équipé d'une plaque de réfrigération.

Dès l'arrivée de l'enfant, le panier-repas est remis à l'agent de restauration ou à l'ATSEM (en maternelle) ou au référent de l'accueil de loisirs pour les mercredis et vacances scolaires.

Il est placé au réfrigérateur jusqu'au moment du repas. Le plat chaud est remis en température dans son emballage d'origine.



En cas de difficulté, la commune et la Communauté de Communes sont à votre disposition pour vous aider dans la confection des menus.

Le menu de la cantine pourra vous être transmis en amont si vous souhaitez proposer un repas similaire à votre enfant.