

ENGAGEMENT DE LA FAMILLE « PANIER REPAS »

La sécurité des aliments - Les bons gestes

Vous décidez d'amener le panier-repas pour votre enfant à l'école, vous pouvez consulter les textes suivants :

- La circulaire n°2002-004 du 3/01/2002
- La circulaire n°2003-135 du 08/09/2003

Pour pouvoir amener son panier-repas aux écoles de Gimont, l'enfant doit avoir un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI). Ce document est à demander en Mairie ou auprès du service enfance à la Maison Enfance et Loisirs (MEL).

Le protocole d'urgence doit être joint dans son intégralité au PAI.

Selon la circulaire N°2003-135 du 08/09/2003, Il convient que tout enfant ayant, pour des problèmes médicaux, besoin d'un régime alimentaire particulier défini dans le PAI, puisse avoir accès à la cantine selon les modalités suivantes :

- Soit la cantine fournit des repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur ;
- Soit l'enfant consomme, dans la cantine, le repas fourni par les parents, selon des modalités définies dans le PAI respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Dans ce dernier cas quatre points essentiels sont à observer :

- **La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas.**
- **Tous les éléments du repas doivent être parfaitement identifiés pour éviter toute erreur ou substitution.**
- **Il convient de respecter la chaîne du froid de la fabrication (ou l'achat) du repas jusqu'à la présentation à l'enfant.**
- **Les produits conservés au froid doivent être transportés dans des glacières ou des sacs isothermes munis de plaques eutectiques ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelées, en quantité suffisante**

Le prestataire de restauration ne fournissant pas les repas adaptés, les parents sont autorisés à fournir les paniers repas sous conditions détaillées dans la circulaire n°2002-004 du 3/01/2002.

Les préconisations citées ci-après sont destinées à rappeler les conseils simples pour éviter les risques qu'une mauvaise maîtrise des aliments pourrait engendrer. Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement des microbes.

De plus, certains principes rappelés ici doivent être mis en application.

Les matières premières à utiliser :

Il est important de rappeler que les matières premières utilisées doivent être les plus fraîches possibles. Depuis l'achat, elles doivent avoir été transportées et conservées dans de bonnes conditions. Les produits alimentaires doivent être transportés depuis le magasin dans des sacs isothermes, même s'ils ne sont pas congelés mais simplement réfrigérés.

Les précautions à prendre lors de la fabrication :

La fabrication du panier-repas nécessite le respect de règles élémentaires d'hygiène strictes, en particulier sur les points suivants :

- Fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (le matin même ou alors la veille au soir)
- Nettoyage et désinfection des surfaces de travail de la cuisine
- Bon état et propreté du matériel et des ustensiles.
- Eloignement des animaux domestiques.
- Lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes.

Au moment de l'utilisation des ingrédients, vérifiez toujours que la date limite de consommation (DLC) inscrite sur l'emballage ne soit pas dépassée.

Pour éviter toute source de contamination, les aliments après leur cuisson ne doivent pas être remis en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières sans qu'ils aient été préalablement correctement nettoyés.

Les conditions de conservation des produits :

Après leur cuisson, les aliments doivent être convenablement protégés des contaminations. Ils peuvent, selon leur nature, **être mis dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier aluminium**. Certains produits plus fragiles (quiche, pizza, sandwichs...) doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur transport.

Le transport des produits jusqu'à l'école :

Le temps nécessaire au transport des produits doit être réduit le plus possible.

Les produits qui nécessitent une conservation au froid doivent être transportés dans une **glacière ou un sac isotherme** mis à l'abri de toute source de chaleur, notamment du soleil, munis de plaques à accumulation de froid (**plaques eutectiques**) ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelées en quantité suffisante.

Les autres produits doivent être conservés emballés jusqu'au moment de la consommation.

Les conditions de stockage des produits à l'école :

Avant consommation, dans l'enceinte de l'école, les produits qui nécessitent une conservation au froid doivent être entreposés dans le réfrigérateur. **C'est le parent qui doit se rendre dans les cuisines de l'école pour remettre le panier-repas étiqueté au nom et prénom de l'enfant à l'agent de restauration présent.**

Si votre enfant arrive sur le temps ALAE, vous pourrez remettre le panier-repas à un animateur pour qui le stocke dans le réfrigérateur du service. Dans la matinée, le panier-repas de votre enfant sera transféré par un agent de la collectivité (ATSEM ou agent de restauration) dans la chambre froide de la cantine.

La consommation des produits :

Les produits non consommés le jour même seront jetés.

Le choix des produits :

Le tableau ci-dessous présente des exemples de produits à privilégier et identifie ceux qui doivent être évités.

| PRODUIT A PRIVILEGIER EXEMPLES | PRODUIT A EVITER EXEMPLES |
|---|--|
| Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, au citron Biscuits secs (sablés, tuiles, ...) Pain avec confiture Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande) Produits à conserver au froid Yaourts, desserts lactés Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés dans la colonne ci-contre) Crêpes Quiches, pizzas Sandwichs Salade assaisonnée Viande et poulet froids Fromage | Gâteaux à base de crème pâtissière, de crème chantilly. Mousse au chocolat Truffes au chocolat Mayonnaise maison (oeuf cru) |



ENGAGEMENT DE LA FAMILLE « PANIER REPAS »



Nous soussignons

Responsables légaux de l'enfant

Scolarisé(e) à l'école

En classe de

Résidant à l'adresse suivante

Nous déclarons avoir pris connaissance du document ci-dessus « La sécurité des aliments - les bons gestes » et d'avoir pris connaissance du protocole mis en place par le service de la restauration scolaire et nous nous engageons à le respecter. Nous attestons que les repas de substitution que nous préparons pour notre enfant sont sous notre responsabilité et nous nous engageons à fournir les repas de substitution tout au long de l'année.

Tout incident lié à l'état de santé de notre enfant ne saurait être imputé à la Mairie de Gimont ou à la communauté des communes 3CAG, dans le cadre de son accueil à la cantine scolaire et en sortie scolaire.

Fait à, le.....

Signatures des responsables légaux

Précédées de la mention manuscrite « lu et approuvé »