



## CONFECTION D'UN PANIER REPAS



### Protocole à l'attention des familles qui fournissent les paniers repas de leur enfant.

→ Votre enfant bénéficie d'un **Projet d'Accueil Individualisé pour ses allergies alimentaires** et un panier repas doit être mis en place par vos soins.

Ce document, également valable **en cas d'une alimentation thérapeutique spécifique**, peut vous guider si votre enfant est concerné.

*Le panier repas est préconisé au cas par cas. Différents critères sont pris en compte : nature et nombre des allergènes, population fragile (maternelles), manque d'autonomie, degré de sensibilité aux traces, composition de la trousse d'urgence, mode de distribution (self libre-service zéro gaspil') ...*

Voici le mode opératoire que nous vous demandons de bien vouloir suivre.

Il a pour but d'éviter la manifestation de **deux dangers majeurs** : le **choc anaphylactique** (réaction allergique grave) et la **toxi-infection alimentaire**.

Les objectifs sont donc de :

- **Limiter tout contact avec les allergènes**
- **Réduire les risques de contaminations croisées**
- **Assurer le respect de la chaîne du froid**

#### PREPARATION ET CONDITIONNEMENT

- Préparer l'ensemble des composants du repas y compris le pain et les assaisonnements nécessaires (exemples : vinaigrette, sel, poivre).
- Utiliser des boîtes hermétiques susceptibles de supporter la remise en température au four micro-ondes. En effet, les préparations pourront être réchauffées suivant les modalités prévues par l'établissement scolaire (panier repas froid uniquement ou possibilité de le faire réchauffer).
- Fournir les couverts, le verre et un couvercle de protection adapté au micro-ondes si besoin.
- Mettre le tout dans un sac alimentaire puis dans une glacière souple ou un sac isotherme.
- **La totalité du matériel et des sacs doivent être identifiés au nom de votre enfant.**
- Pour rappel, la température optimale de stockage au réfrigérateur doit être comprise entre 0 et +4°C.

#### TRANSPORT

- Prévoir une source de froid (exemple : bloc réfrigérant) pour maintenir au froid les préparations entre 0 et +10°C.
- Le trajet domicile/école doit être le plus court possible et l'exposition au soleil limitée.

#### STOCKAGE DANS L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

- Le matin, vous ou votre enfant doit déposer le panier repas dans le réfrigérateur mis à disposition par l'établissement. Il y sera stocké jusqu'au moment du déjeuner.
- La conservation au froid ne pourra pas s'effectuer dans les chambres froides de la cuisine de collectivité.

#### CONSOMMATION

- **Votre enfant doit consommer uniquement les aliments que vous lui avez fourni.**
- **Les préparations ne doivent en aucun cas être transvasées dans d'autres contenants.**
- En cas de réchauffage, il s'effectuera uniquement via le micro-ondes. Les fours et autres zones de cuisson de la cuisine ne pourront pas être utilisés.
- A la fin du repas, votre enfant remettra tel quel l'ensemble de ses ustensiles et boîtes, non lavés, dans la glacière/sac isotherme afin de les ramener.