

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 de boisson qui est fournie par le service.

Info+

Les récipients livrés sont lavés sur place puis replacés dans le sac isotherme ou la glacière. L'ensemble est récupéré par la famille à la fin de la journée ou le lendemain. Deux jeux de sacs isothermes ou de glacières, ainsi que les contenants sont recommandés.

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, qui servira de base pour la facturation mensuelle.

Info+

Le tarif facturé à la famille comprend uniquement le coût de l'encadrement et tient compte du nombre de jours de présence de l'enfant en formule « panier repas »



Informations utiles

Direction d'école

Tel.

Responsable périscolaire (RPS)

Tel.

Médecin traitant et/ou spécialiste

Tel.

Médecin scolaire

Tel.

Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

Panier-repas

En raison d'un problème de santé nécessitant une adaptation de son alimentation, votre enfant est accueilli au service de restauration collective après la signature du Projet d'Accueil Individualisé (PAI). Ce protocole fixe les modalités de cet accueil et informe les personnes en charge de votre enfant, des précautions à prendre pour sa sécurité.

Dans le cadre du PAI, il est précisé que votre enfant consommera exclusivement le repas que vous aurez fourni (panier-repas) ; la confection de ce repas et son transport sont entièrement sous 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.

Composition du menu

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

Pour garantir un bon équilibre alimentaire, le repas est composé de préférence d'une entrée, d'un plat principal, d'un fromage et/ou d'un dessert, de pain.

Info+

Pour vous aider dans son élaboration, n'hésitez pas à consulter les menus proposés au restaurant scolaire ou de l'accueil de loisirs. Affichage ou site Internet : www.strasbourg.eu – Rubriques : *Vie quotidienne – Enfance et Education – Restauration*



Conditionnement

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 :**
récipient avec couvercle adapté pour une remise en température au four - température maximale de 150°C. (aluminium, verre, terre cuite,...)
- ▶ **Fromage, dessert (sauf fruit frais) et pain :** un emballage est à prévoir

Info+

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 (agent de restauration, Atsem, animateurs) puisse les stocker facilement au réfrigérateur et les servir en toute sécurité à votre enfant.

Transport

Afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, 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.

Le contenant unique comprenant les préparations doit être placé dans un sac isotherme (ou une glacière) équipé d'une plaque de réfrigération.

Info+

Le transport entre le domicile et l'école sera le plus court possible pour garantir la chaîne du froid.

Réception du repas

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.

Info+

Des contrôles réguliers sont effectués par les agents de restauration et les personnels d'encadrement, afin de vérifier la conformité du panier-repas et le respect des consignes.

Le non-respect des consignes sera signalé à la famille par le Responsable périscolaire (RPS) afin de réajuster les pratiques dans les meilleurs délais. En cas de dysfonctionnements majeurs relevés, il pourrait vous être demandé de livrer un nouveau repas. Par ailleurs, le non-respect réitéré des consignes pourrait engendrer une exclusion momentanée ou définitive de votre enfant du service de restauration collective.

