

 Mairie de MAGNY LE HONGRE	ACCUEIL DES ENFANTS DONT L'ETAT DE SANTE NECESSITE UN REGIME ALIMENTAIRE PARTICULIER 2025-2026	Date de création : 31 /08/2017
		Direction Enfance Jeunesse Education
		p. 1/2

Noms des responsables légaux :

Nom de l'enfant concerné :

➤ **LEGISLATIONS**

Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015

Circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003 et Circulaire n° 2002-004 du 3 janvier 2002

Le Projet d'Accueil Individualisé (PAI) est une démarche d'accueil résultant d'une réflexion commune des différents intervenants impliqués dans la vie de l'enfant malade.

Il a pour but de faciliter l'accueil de l'enfant **mais ne saurait se substituer à la responsabilité des personnes ayant l'autorité parentale.**

Cette procédure a pour but de prévenir d'éventuelles réactions allergiques, contaminations alimentaires ou autres de la part de l'enfant.

➤ **L'ADMISSION DE L'ENFANT EN RESTAURATION SCOLAIRE ET PERISCOLAIRE**

Le Projet d'Accueil Individualisé doit être prescrit par le médecin traitant de l'enfant puis validé par le médecin scolaire.

La collectivité n'étant pas en mesure de fournir des repas adaptés au régime particulier de chaque enfant, en application des recommandations du médecin prescripteur, l'enfant consommera les repas fournis par les parents, selon les modalités définies dans le PAI.

➤ **MODALITES D'APPLICATION DU PAI**

Les parents s'engagent à assumer la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas du déjeuner et du goûter en fournissant :

- les denrées alimentaires
- les couverts, assiette, verre => suivant prescription médicale
- les conditionnements : 2 boîtes, une pour le réfrigérateur et une pour les aliments conservés à température ambiante, identifiées au nom, prénom et date de naissance de l'enfant. Chaque boîte devra être enveloppée dans des sacs alimentaires à usage unique et identifiés au nom, prénom et date de naissance de l'enfant ;
- contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble au moyen de dispositifs adaptés (exemple sacs isothermes et pains de glace) ;
- le pain (afin d'éviter les risques de contaminations croisées)

Les parents s'engagent également à respecter la chaîne du froid de la fabrication (ou l'achat) du repas jusqu'à la remise à un agent technique. **La température ne devant jamais dépasser 8°C.**

Il est fortement recommandé aux parents de se rapporter aux dispositions de la **circulaire n°2002-004 du 3 janvier 2002** relative « à la sécurité des aliments : les bons gestes »

➤ PRECAUTIONS A PRENDRE LORS DE LA FABRICATION

Le transport des produits augmentant les risques de contamination bactérienne.

Il est rappelé que leur fabrication nécessite le respect des règles d'hygiène les plus strictes.

Et notamment la vérification des dates limites de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrites sur l'emballage, ne sont pas dépassées.

Aucun aliment dont la date est dépassée ne sera accepté par le personnel de restauration et aucun aliment de substitution ne sera donné. Il sera directement mis à la poubelle.

➤ CONDITIONS DE CONSERVATION DES PRODUITS

Après leur cuisson, les aliments doivent être convenablement protégés des contaminations.

- Dès leur fabrication (ou achat), **les repas devront être conservés au réfrigérateur en attendant leur transport et ne jamais dépasser 8°C ;**
- Les repas devront être placés dans des boîtes hermétiques (ex. : barquettes plastiques avec couvercles étanches adapté au réchauffage au four à micro-ondes) ;
- Chaque boîte (pas sur le couvercle) devra être identifiée au nom, prénom et date de naissance de l'enfant ;
- Les éléments du repas (y compris les deux boîtes de conditionnement) seront rassemblés dans des sacs alimentaires à usage unique, eux aussi identifiés au nom, prénom et date de naissance de l'enfant :
 - deux sacs pour le déjeuner ; un pour les produits à conserver au réfrigérateur et un autre pour les produits à conserver à température ambiante
 - idem pour le goûter

➤ TRANSPORT DES PRODUITS

Le temps nécessaire au transport des produits, en particulier pour les produits fragiles, doit être réduit le plus possible.

Au cours du transport, l'ensemble du repas sera placé dans un contenant unique susceptible de maintenir un froid positif (0 à + 3° C) tel que glacière ou sac isotherme avec plaques eutectiques ou à défaut, des bouteilles congelées, en quantité suffisante. Les repas du midi et du goûter seront séparés dans le contenant.

Dès l'arrivée dans l'école, le repas devra être remis à un agent de restauration.

En cas de manquement aux règles définies dans ce protocole, le repas pouvant présenter un risque sanitaire pour l'enfant, le PAI sera systématiquement jeté par le personnel et ne sera en aucun cas substitué.

Fait à Magny le Hongre

Le / /

Noms des signataires :

Enfant concerné :

Signatures des responsables légaux

(Précédée de la mention

Lu et approuvé)