

Procédure de gestion des Protocoles d'Accueil Individualisés (PAI) Alimentaires

Contexte

Conformément à la circulaire du 10 février 2021, le projet d'accueil individualisé « (...) vise à garantir un accueil et un accompagnement individualisés en structures collectives des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période nécessitant des aménagements (...) ».

(...) Si l'enfant ou l'adolescent est inscrit à la restauration collective, **il est souhaitable qu'il puisse prendre son repas avec ses pairs en évitant autant que possible toute stigmatisation ou exclusion et en développant son autonomie.** Le panier repas n'est donc pas la première solution à envisager et il doit répondre à des conditions strictes de mise en œuvre. (...).

Objet

Ce protocole a pour objectif de décrire les mesures à mettre en œuvre afin d'assurer l'accueil des élèves bénéficiant d'un protocole d'accueil individualisé qu'il s'agisse :

- Du panier repas dans le cadre d'un PAI,
- D'une éviction partielle lui permettant l'accès aux repas proposés en toute autonomie.
- De la disponibilité des médicaments nécessaires,

Dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Références réglementaires

- Circulaire du 10 février 2021 relative au projet d'accueil individualisé pour raison de santé
- Décret 2015-447 du 17 avril 2015 : décret relatif à l'information des convives sur les allergènes et les denrées alimentaires non pré-emballées
- Règlement 1169/2011 dit INCO concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Réglementation en vigueur concernant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Prérequis

Dans le cadre de la fourniture du repas, **la famille en assume l'entière responsabilité** (aliments, couverts, conditionnement, transport). Tous les éléments du repas doivent être parfaitement identifiés pour éviter tout risque de substitution. **La chaîne du froid doit être respectée** jusqu'à la remise en température et la consommation (pour conserver les aliments au froid, on peut utiliser des accumulateurs de froid ou des petites bouteilles d'eau congelée).

L'accueil d'un enfant bénéficiant d'un PAI au sein de la restauration scolaire est soumis des obligations :

- Projet d'accueil individualisé Le PAI est élaboré à la demande de la famille et/ou du chef d'établissement avec l'accord de la famille. IL est établi en concertation avec la médecine scolaire. Le document est signé par les différents partenaires convoqués au préalable par le Chef d'Etablissement. Il est ensuite communiqué aux personnes de la communauté éducative concernée, incluant l'équipe de restauration.
- Le cas échéant, matériels de stockage et de remise en température dédiés, identifiés par une affichette, disponibles au sein de l'établissement et produits d'entretien spécifiques (lingettes ou spray nettoyant désinfectant sans rinçage).
- L'affichage obligatoire des allergènes

Préconisations pour l'achat de matériel

Réfrigérateur ménager type réfrigérateur TOP
(matériel éligible à une demande FCRSH)

Thermomètre spécial réfrigérateur, à lecture directe

Micro-onde simple, avec nombre de commandes limité
(matériel éligible à une demande FCRSH)

Procédure d'accueil

PAI médicamenteux

Description des modalités de stockage dans les locaux de restauration.

Point	Quoi ?	Comment ?
1	Lieu de stockage	Dans le bureau du chef ou toute autre zone non alimentaire accessible à toute la communauté éducative.
2	Modalité de stockage	Dans un contenant fermé, identifié PAI, au nom de l'enfant, avec l'ensemble des consignes pour la bonne administration du traitement (formulaire PAI)

Description des modalités de prise en charge d'une crise durant la pause de repas

- Identification de l'enfant
- Alerte d'un membre de la communauté éducative (surveillant, agent de restauration...) pour récupération de la trousse d'urgence
- Suivi du protocole indiqué sur le formulaire PAI
- Alerte de la direction et des urgences

INCO – étiquetage des denrées alimentaires

Conformément à la réglementation, les 14 allergènes obligatoires sont impérativement affichés à l'entrée du self sur le tableau de déclaration des allergènes à caractère obligatoire (affiche sur les allergènes à télécharger sur le site lycées : <https://lycees.iledefrance.fr/hygiene-en-restauration>). Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement et en cas de changement de menu, sous la responsabilité du Chef de cuisine et de son équipe.

PAI alimentaire

Description des modalités d'accueil pour la restauration

Point	Quoi ?	Qui ?	Quand ?	Comment ?
1	Dépôt du PAI (contenant unique rassemblant tous les éléments du repas avec l'ensemble des éléments identifiés au nom de l'enfant)	Elève	A son arrivée dans l'établissement	Stockage dans l'enceinte dédiée / sur une étagère identifiée
2	Remise en T°C du PAI	Elève / équipe de restauration	A son arrivée au réfectoire / ou dans la salle dédiée aux PAI (infirmierie...)	Récupération du PAI Remise en T°C au micro-onde ou auprès de l'équipe de cuisine
3	Récupération du PAI	Elève	A la sortie du réfectoire ou de la salle dédiée	Remisage des contenants individuels

Pour rappel :
la vaisselle de l'élève n'est pas entretenue par l'équipe de restauration.

Consignes de sécurité sanitaire

Point	Quoi ?	Qui	Quand ?	Comment	Document de référence
1	Contrôle de la signalétique et du matériel spécifique	Chef de cuisine	Ala mise en place de la procédure A chaque rentrée scolaire, plus souvent si nécessaire	Contrôle visuel (affichettes / lingettes ou spray et papier)	Affiche identification PAI
2	Contrôle de l'enceinte réfrigérée dédiée	Chef de cuisine	Tous les matins	Lecture du thermomètre et enregistrement	Fiche de contrôle des T°C des armoires froides
3	Entretien du micro-onde dédié	Agent de restauration	Avant et après chaque utilisation	Selon le mode opératoire affiché (lingettes ou spray)	Mode opératoire entretien micro-onde PAI
4	Entretien du micro-onde	Agent de restauration	En fin de service		PND
5	Entretien de l'enceinte réfrigérée dédiée	Agent de restauration	En fin de service		PND

Contact

Région Île-de-France
Pôle Lycées
 2, rue Simone Veil
 93400 Saint-Ouen-sur-Seine

Les techniciens spécialisés en restauration collective sont à votre écoute au service hébergement, restauration et aides sociales (SHRAS).

Pour toute question, contactez votre technicien référent que vous pouvez identifier sur le site lycées : <https://lycees.iledefrance.fr/contacts>

Annexes

Formulaire protocole d'accueil individualisé (PAI)

https://cache.media.education.gouv.fr/file/9/17/2/ensel832_annexe_1383172.pdf

Les allergènes

Affiche & tableau

<https://lycees.iledefrance.fr/hygiene-en-restauration>