

PROTOCOLE DE MAINTIEN DE SERVICE

Ce protocole a pour objectif de décrire les mesures à mettre en œuvre afin d'assurer le maintien de la prestation de restauration en cas d'absence de personnels, de panne électrique, de difficulté de maintien des températures réglementaires des denrées ou de défaut majeur de livraison.

Un exemplaire de ce document est à conserver en cuisine et un autre à l'intendance de votre établissement pour que les mesures décrites puissent être appliquées, quel que soient les difficultés survenant, par les responsables présents.

STOCK DE SECURITE

En cas de panne de froid, merci de vous reporter avant tout à la page 9 des « Procédures de fonctionnement en restauration collective » éditées par le pôle Lycées de la région Île de France. Après la prise des températures, et si et seulement si, les tolérances maximales sont respectées, déstockez immédiatement les produits en priorisant les produits sensibles afin de les utiliser dans la production du jour.

ATTENTION : Les denrées sensibles à base de viande hachée, glace... seront systématiquement jetées.

Veillez également à remplir une fiche anomalie et à contacter la société d'entretien des groupes froids.

STOCK EPICERIE REPAS FROID

Pour pallier rapidement à toutes éventualités (absence de personnels, défaut majeur de livraison, panne électrique, panne de froid), un stock de produits stabilisés individuels ne nécessitant pas de remise en chauffe et permettant une réactivité immédiate en cas d'urgence doit être présent en épicerie et clairement identifié « STOCK SECOURS ». Il doit permettre de couvrir au minimum 2 services.

Entrées et plats :

- Salades composées (il existe plusieurs formats – de 115g à 250g – qui peuvent faire office, en fonction du grammage, de plats ou d'entrées)
- Coupelles de pâtés individuels, de tartinade de poisson individuels (en portion de 30g : 1 pour une entrée et 2 pour un plat avec un accompagnement à prévoir)
- Sachet de chips (en prenant garde à la DDM)

Produits laitiers individuels :

- Crème dessert lactée appertisée, gâteau de semoule, de riz... (Se conservant à température ambiante)

Desserts individuels :

- Coupelles de fruits au sirop, compotes individuelles, biscuits et moelleux en sachet, barres de céréales.

Exemples de repas de secours individuels

<p>Entrée Salade composée 115g</p> <p>Plat 1 tartinade de poisson et 1 coupelle de pâté</p> <p>Accompagnement 1 ou 2 sachets de 30g de chips</p> <p>Produits laitiers Crème dessert</p> <p>Dessert Un moelleux</p>	<p>Entrée 1 tartinade de poisson</p> <p>Plat Une salade composée 220g/250g</p> <p>Accompagnement 1 ou 2 sachets de 30g de chips</p> <p>Produits laitiers / dessert Gâteau de semoule, galettes bretonnes</p>
---	--

STOCK REPAS « A RECHAUFFER »

En cas de panne de froid ou d'absence de personnels, un service de plat élaboré simple à produire et identifié «REPAS SECOURS CHAUD» doit être présent en réserve épicerie en produits en poches ou en boîtes, appertisés. Il doit permettre de couvrir au minimum 2 services.

Entrées appertisées :

- Salade composée, betteraves, haricots verts, maïs...

Plats appertisés :

- Raviolis de volaille, lasagnes végétariennes, raviolis de saumon, plats composés divers...
- Thon / filet de maquereaux / filet de poisson, petits pois

Encadrements du plat :

- Crème dessert lactée appertisée, gâteau de semoule, de riz
- Fruits en poche, cocktail de fruits, fruits au sirop, compote...

Exemples de repas de secours chauds

Entrée Haricots verts vinaigrette Plat composé Raviolis Produits laitiers* Crème Dessert* Fruits au sirop	Entrée Betteraves vinaigrette Plat/accompagnement Filet de poisson et petits pois Produits laitiers* Crème Dessert* Compote
--	--

* **En cas de panne de froid** : Conformément à la procédure Région Île de France citée plus haut, présentez en service les produits dont les températures sont conformes aux tolérances maximales annotées dans les procédures.

***En cas d'absence du personnel** : Pensez à contrôler vos dates et stocks pour passer en priorité les produits en fonction de leurs DLC et éviter d'avoir des dépassements de dates conduisant au gaspillage alimentaire. Ne pas oublier également la commande quotidienne de pain.

EN CAS D'ANOMALIE PROLONGEE

Certains fournisseurs sont en capacité de livrer en jour A pour jour B des paniers repas frais ou stabilisés, des rations individuelles, ou des plats composés surgelés.
 En panier repas frais ou stabilisés, vous pouvez contacter votre société « épicerie ».
 En plat composé surgelé : votre fournisseur en surgelé doit être en capacité de vous livrer en urgence.

Important :

Vaisselle de secours : En équipe réduite, pour faciliter l'organisation du travail, veillez à avoir également un stock de vaisselle jetable (couverts, assiettes, verres et serviettes). Il doit permettre de couvrir au minimum 5 services.

Rappel LOI EGALIM :

Depuis le 1er janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique est interdite. Pensez à opter pour des modèles faits à partir de carton, bois ou toute autre matière conforme à la loi.

En cas utilisation des stocks tampons, veuillez prévoir systématiquement le réassort.

Pensez à mettre en place un contrôle systématique des dates de péremption du stock des repas secours à fréquence régulière, à chaque vacance scolaire par exemple.

CONSIGNES DE SECURITE SANITAIRE

En cas d'absence prolongée du chef, en l'attente de son remplacement, quelques consignes de sécurité sanitaire sont à appliquer prioritairement :

LES CONTROLES A RECEPTION

Les commandes étant effectuées en avance, des denrées peuvent être livrées et doivent être contrôlées à réception. Pour ce faire, des fiches de contrôle à réception ainsi qu'une sonde laser ou un thermomètre sont à disposition dans la zone de réception. Il faut contrôler et reporter sur le bordereau (disponible en page 3 des « Fiches de fonctionnement en restauration collective » éditée par le pôle Lycées de la région Île de France) :

- La date
- Le fournisseur
- La dénomination du produit
- Les quantités
- Le numéro de lot, température à réception, date limite, numéro d'agrément si produit animal

Puis ranger les denrées dans les zones de stockage prévues à cet effet après décartonnage.

LES RELEVES DE TRACABILITE

Base documentaire :

Toutes les fiches d'autocontrôles doivent être mises en place dans chaque zone :

- Mensuellement : Plan de nettoyage, relevé des températures des chambres froides, contrôle des huiles de fritures, etc...
- Quotidiennement : Relevés des températures des plats chauds et froids (disponible en page.13 et 14 des « Fiches de fonctionnement en restauration collective » éditée par le pôle Lycées de la région Île de France)

Un classeur avec les plans de nettoyage et fiches de contrôle non remplies sur 1 ou 2 mois doit être mis à disposition dans le bureau du chef.

Tâches quotidiennes :

Chaque jour, matin et fin de journée, les températures des armoires froides ou chambres froides doivent être relevées.

Quand des plats de secours chauds sont servis, les relevés de températures des plats en fin de cuisson et en début et fin de service sont à remplir ; identiquement pour les entrées froides.

En l'absence du chef, les étiquettes (comprenant la dénomination, les dates limites et les numéros de lots) des produits distribués (de l'entrée au dessert) sont à découper et à conserver dans des pochettes avec le menu du jour (1 pochette par jour).

Les plats témoins doivent être prélevés quotidiennement au plus près de la fin du service sur la ligne de distribution (80 à 100g de denrées), correctement identifiés et stockés en chambre froide positive.

A la fin de la distribution, les locaux doivent être nettoyés et les autocontrôles de nettoyage présents dans chaque zone émargés.

CONTACTS REGION ÎLE-DE-FRANCE

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

Mail : polelycees@iledefrance.fr

Des techniciens spécialisés en restauration collective sont à votre écoute au sein du service de l'hébergement, de la restauration et des actions sociales. Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations sur le fonctionnement des demi-pensions et l'application des règles d'hygiène, vous pouvez contacter :

L'équipe des techniciens :

- René DAUDIN : 01.53.85.52.91 (département 75, 92)
- Jean-Luc LANDAIS: 01.53.85.54.73 (département 77, 75)
- Laurence ROUSSELOT-LE-MONTAGNER : 01.53.85.62.30 (département 91,92)
- Bruno VEYSSIERE : 01.53.85.67.31 (départements 94,75)
- Sabine DELMAS : 01.53.85.53.76 (départements 78 et 92)
- SERGE DURAND : 01.53.85.78.86 (département 93)
- Stéphanie THOMASSE : 01.53.85.74.81 (département 95, 92)

Voici le lien pour trouver la répartition des techniciens
<https://lycees.iledefrance.fr/jahia/Jahia/site/lycee/pid/3211> dans Vos contacts Pôle Lycées et Pôle RH

LIENS UTILES

[Les fiches de fonctionnement](#)

[Les fiches procédures](#)