

DEMANDE DE PRISE EN CHARGE PAR LA FAMILLE DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Seul le Service Restauration Scolaire est habilité à accepter ou non le protocole et validera ou non votre souhait.

Je soussigné (e) Madame, Monsieur : (nom et prénom) : _____
demeurant : _____

Respectivement père ou mère de **l'enfant** : _____, né(e) le ___ / ___ / ____

Qui présente une **Allergie et/ou Intolérance** : _____

Téléphone fixe 1 : ___ / ___ / ___ / ___ / ___ Portable 1 : ___ / ___ / ___ / ___ / ___

Téléphone fixe 2 : ___ / ___ / ___ / ___ / ___ Portable 2 : ___ / ___ / ___ / ___ / ___

Suite à la présentation de l'ordonnance du médecin traitant précisant l'absence d'un risque vital pour l'enfant en cas de contact avec le ou les allergène(s).

En aucun cas, ce protocole annule la procédure habituelle engagée par l'Éducation Nationale en lien avec la Médecine Scolaire.

Prise en charge médicale - Demande du P.A.I auprès de la médecine scolaire

Je demande la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I) médicamenteux, afin que mon enfant puisse bénéficier en cas d'urgence d'un traitement adapté. En cas d'incidents, **j'autorise le personnel présent à administrer les médicaments selon le protocole d'urgence rédigé** dans l'établissement scolaire, sous la directive du médecin régulateur du Samu.

Panier repas fourni par la famille (voir note d'information à la page 2)

Considérant **que la Restauration Scolaire n'est pas apte à prendre en charge les problèmes d'intolérance alimentaire de mon enfant** et notamment ce qui concerne l'éviction du ou des allergène(s) en cause. **Je prévois le panier repas et j'autorise mon enfant à manger au restaurant scolaire.**

Repas fourni par la cuisine centrale (compléter et signer la page 3)

Considérant **que la Restauration Scolaire est apte à prendre en charge les problèmes d'intolérance alimentaire de mon enfant** et notamment ce qui concerne l'éviction du ou des allergène(s) en cause. **J'autorise mon enfant à manger au restaurant scolaire dans la limite des conditions définies.**

Je déclare avoir été informé(e) par le service des Affaires Scolaires et de la Restauration scolaire :

1. Des risques liés à l'allergie alimentaire de mon enfant pendant le temps de restauration scolaire,
2. Que mon enfant sera accueilli en restauration dans les mêmes conditions que les autres enfants sans bénéficier d'une surveillance individualisée,
3. Que la Cuisine Centrale n'est pas en mesure d'assurer totalement la prise en charge de l'enfant dans des conditions stricts d'éviction du ou des allergène(s),
4. Qu'il m'est possible d'apporter un panier repas conformément à la circulaire Projet d'Accueil n° 2003-135 du 08/09/2003 et à la circulaire restauration scolaire n° 2001-118 du 25/06/2001.

Par cette présente je décharge l'établissement et son personnel de toute responsabilité en cas d'incidents.

Date : ___ / ___ / ____

**Signature(s) du ou des parent(s)
ou tuteurs légaux :**

(faire précéder de la mention « lu et
approuvé »)

Date : ___ / ___ / ____

**Responsable de la
Restauration Scolaire**

Date : ___ / ___ / ____

**Élue en charge des
Affaires Scolaires
Mme Marinette TALLIER**

PROCÉDURE DES PANIERS REPAS ET ENGAGEMENT DES PARENTS

Seul le Service Restauration Scolaire est habilité à accepter ou non le protocole et validera ou non votre souhait.

LA FABRICATION DES REPAS

Les parents fournissent la totalité des composants du repas et assument la pleine et entière responsabilité de sa fabrication. L'enfant ne consomme que le repas et les ingrédients fournis par la famille.

MATÉRIEL

Les parents s'engagent à fournir le repas dans des boîtes hermétiques supportant un réchauffage au four micro-ondes (pas de boîtes métalliques). Toutes les boîtes sont étiquetées au nom de l'enfant.

CHAÎNE DU FROID ET CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE

Les éléments du repas sont mis dans une glacière ou un sac isotherme (identifié au nom de l'enfant) de dimension adaptée au transport **d'un seul repas**.

La glacière ou le sac isotherme doit répondre aux caractéristiques de maintien de la chaîne du froid (0° à +6°) notamment en y incluant les blocs de conservation congelés nécessaires de façon à garantir la conservation du repas sans rupture de la chaîne du froid jusqu'à l'heure du déjeuner.

Dès l'arrivée dans l'établissement, la glacière est remise au personnel qui la place dans un lieu réservé à cet effet.

CONSOMMATION

L'accueil de l'enfant est réalisé dans les conditions générales de surveillance du restaurant scolaire. Il appartient donc aux parents de bien informer leur enfant des mesures spécifiques qu'il doit prendre.

Seuls les composants du repas et ingrédients fournis par la famille sont donnés aux enfants.

RETOUR

Les boîtes sont vidées des aliments non consommés et font l'objet ainsi que les ustensiles utilisés, d'un simple lavage sur place par le personnel de restauration scolaire municipale.

Le matériel est ensuite replacé dans la glacière ou le sac isotherme et remis au personnel municipal qui le déposera dans un lieu défini pour être récupéré par la famille ou l'enfant à la fin de la journée.

Il appartient à la famille de respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (chaîne du froid, propreté des contenants).

FABRICATION DES REPAS À LA CUISINE CENTRALE

Seul le Service Restauration Scolaire est habilité à accepter ou non le protocole et validera ou non votre souhait.

La Cuisine Centrale fournit la totalité des composants du repas et assure sa fabrication en respectant les consignes données par l'ordonnance médicale de l'enfant dans la limite de ses capacités.

De manière générale :

- les préparations à base protidique seront remplacées par du poisson ou équivalent autorisé
- les préparations à base de légumes seront remplacées par un autre légume autorisé
- les préparations à base de féculent seront remplacées par un autre féculent autorisé
- le pain, le fromage et toutes les préparations ou produits de type industriel ne seront pas remplacés (il appartient aux parents de donner un aliment de substitution)

MATÉRIEL

La Cuisine Centrale s'engage à fournir le repas dans des boîtes hermétiques permettant le maintien en température des préparations. Toutes les boîtes sont étiquetées au nom de l'enfant.

CHAÎNE DU FROID ET CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE

La Cuisine centrale s'engage à maintenir la chaîne du froid (0° à +6°) et au maintien au chaud (+63°) des aliments de façon à garantir la conservation du repas jusqu'à l'heure du déjeuner.

CONSOMMATION

L'accueil de l'enfant est réalisé dans les conditions générales de surveillance du restaurant scolaire. Il appartient donc aux parents de bien informer leur enfant des mesures spécifiques qu'il doit prendre. Seuls les composants du repas et ingrédients fournis par la Cuisine Centrale sont donnés aux enfants.

RETOUR

Les boîtes sont vidées et font l'objet ainsi que les ustensiles utilisés, d'un lavage sur place par le personnel de restauration scolaire municipale.

Le matériel est ensuite retourné à la Cuisine Centrale pour réutilisation le lendemain.

CONSIGNES IMPÉRATIVES

En application de la circulaire 99-181 publié au B.O. de l'Education Nationale de la Recherche et de la Technologie N° 41 du 18/11/1999, je suis tenu (e) de fournir à mon enfant une trousse d'urgence comportant les médicaments à prendre en cas de malaise.

Je m'engage à déposer dans le réfectoire la même trousse si nécessaire ainsi que l'ordonnance du médecin.

Il m'appartient de noter les dates de péremption des médicaments et de pourvoir à leur remplacement immédiat.

Dans le cas où cette procédure ne serait pas respectée, la commune se réserve le droit de ne plus accepter l'enfant au restaurant scolaire

Nom et Prénom de l'enfant : _____ **Date de naissance :** ____/____/____

Date : ____/____/____

Date : ____/____/____

Date : ____/____/____

**Signature(s) du ou des parent(s)
ou tuteurs légaux :**

(faire précéder de la mention « lu et
approuvé »)

**Responsable de la
Restauration Scolaire**

**Élue en charge des
Affaires Scolaires
Mme Marinette TALLIER**