



Guide

municipal

de la restauration scolaire



EDITORIAL

Mesdames, Messieurs, Chers amis,

Le bon sens populaire nous enseigne que la première des pharmacies se trouve dans notre assiette.

Derrière la formule, se cache pourtant une vérité que chacun peut percevoir : une nourriture trop riche, trop sucrée, trop salée, est bien souvent la marque d'une mauvaise éducation alimentaire.

En tant que collectivité publique, il nous incombe d'être les premiers remparts de cette mauvaise nutrition pour les enfants qui déjeunent dans nos restaurants scolaires, mais également pour les seniors qui dans les foyer-restaurants font confiance à nos cuisiniers. Comment ne pas nous inclure dans ce lot, nous qui bien souvent prenons nos repas sur notre lieu de travail ?

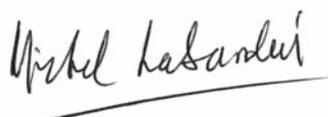
Il était par conséquent nécessaire de réaliser un ouvrage de référence sur lequel nous appuyer.

Il est primordial de connaître les gestes appropriés, les quantités adaptées pour disposer d'une nourriture saine et éviter le gaspillage, de connaître également les bons usages permettant de respecter les normes sanitaires. Au final les temps du déjeuner et du dîner deviennent de vrais moments de plaisir et de partage.

Car derrière la technicité de vos métiers, le moment du repas doit demeurer, pour chacun, ce moment privilégié propice à la détente et à l'échange.

Je tenais personnellement à vous remercier, au nom de l'ensemble du Conseil municipal, pour le travail exceptionnel que vous réalisez jour après jour au service de tous les Gradignais. C'est un labeur qui, s'il ne se voit pas forcément, est néanmoins essentiel pour chacun de nous.

A tous, merci !



Michel Labardin,
Maire de Gradignan,
Vice-Président de la Communauté
urbaine de Bordeaux.

GROUPE DE TRAVAIL

La réalisation de ce guide municipal de la restauration scolaire a été possible grâce à la collaboration, à l'investissement et au travail de nombreuses personnes. Nous souhaitons remercier tous les services et toutes les personnes ayant contribué à la création de cet outil :

- » **M^{me} Christine DYMALA**, Adjointe déléguée aux Affaires scolaires et périscolaires - vie étudiante, ville de Gradignan
- » **M. Jean-Antoine CAMEIRA**, Responsable des Affaires scolaires et périscolaires, ville de Gradignan
- » **M^{me} Catherine ARRIUDARRE**, Diététicienne conseil pour la ville de Gradignan
- » **M^{me} Sila GARCIA**, Responsable du personnel municipal, ville de Gradignan
- » **M. Francis BLONDY**, Directeur des cuisines centrales de la ville de Gradignan
- » **M^{lle} Sophie NICOLLON**, Diététicienne (chargée de mission)
- » **M^{lle} Lauriane CROMER**, Étudiante en diététique (stagiaire)
- » **Le service communication**, ville de Gradignan
- » **Le personnel de service**, ville de Gradignan

Le Réseau CENA (Club Expert en Nutrition et Alimentation) a participé à la mise en place de la formation « Amélioration de l'offre alimentaire et de l'encadrement du repas en restauration collective à destination des enfants » suivie par le personnel de service en 2010. Il s'agit d'une association qui a pour but de promouvoir les compétences professionnelles de ses membres diététiciens et de développer les activités de conseils de chaque membre du réseau. CENA a pour vocation de participer aux réflexions engagées par les pouvoirs publics autour de l'alimentation. Par ailleurs l'association siège régulièrement au Conseil National de l'Alimentation.

GUIDE municipal de la restauration scolaire

PNNS

- ↗ PNNS (Programme National Nutrition Santé)
- ↗ Gradignan : ville active du PNNS

GEMRCN

- ↗ Les repères de consommation

Les Portions à servir

- ↗ Ustensiles
- ↗ Pain
- ↗ Entrées
- ↗ Viandes
- ↗ Plats en sauce
- ↗ Œufs
- ↗ Légumes cuits - Salade
- ↗ Riz - Pâtes - Semoule
- ↗ Pommes de terre - Purée
- ↗ Plats composés
- ↗ Repas adultes

Le Service

- ↗ « Bamboo » et commandes de repas
- ↗ Organisation du service des maternelles
- ↗ Organisation du service des élémentaires

Hygiène et préparation du Service

- ↗ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- ↗ Hygiène pendant et autour du service
- ↗ Fiche de liaison
- ↗ Fiche de contrôle HACCP

PNNS

(Programme National Nutrition Santé)

Sommaire

- ↪ PNNS
- ↪ Gradignan : ville active du PNNS

PNNS (Programme National Nutrition Santé)

L'enfance et l'adolescence sont des étapes déterminantes pour l'acquisition de comportements alimentaires favorables à la santé et au développement de l'activité physique. Les habitudes alimentaires acquises dans l'enfance ont une influence majeure sur les comportements ultérieurs. Ces habitudes se construisent au niveau familial, **l'école venant en complément.**

Le PNNS a été initié le 31 janvier 2001 par le Ministère de la santé. Son objectif général est **d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la Nutrition.**

Le PNNS a mis en place 9 repères de consommation qui ont pour objectif d'aider à trouver un bon équilibre alimentaire :

» **Les fruits et les légumes** : au moins 5 par jour



» **Les produits laitiers** : 3 à 4 par jour



» **Les féculents** : à chaque repas et selon l'appétit



» **Viandes, poissons ou œufs** : 1 à 2 fois par jour



» **Matières grasses** : à limiter



» **Produits sucrés** : à limiter



» **Sel** : à limiter



» **Eau** : à volonté pendant et entre les repas



» **Activité physique** : en faire une habitude quotidienne (pour les enfants, il est recommandé de faire au moins l'équivalent d'une heure de marche rapide chaque jour)



Le Programme « Nutrition, Prévention et Santé des enfants et adolescents en Aquitaine »

Ce programme, relai régional du PNNS en Aquitaine, a pour objectif d'améliorer le comportement des enfants et des adolescents en terme d'alimentation et d'activité physique. Ce programme comprend entre autre un volet sur l'offre alimentaire en milieu scolaire (diffusion de recommandations spécifiques autour des thèmes tels que la collation matinale, le petit déjeuner, le goûter, les en-cas...).

Pour plus d'informations : www.nutritionenfantaquitaine.fr.

Gradignan : ville active du PNNS

La charte des « Villes actives du PNNS »

Depuis 2009, Gradignan est devenue ville signataire de la charte du PNNS. La commune s'est en effet engagée à devenir une ville active du PNNS en mettant en œuvre, en promouvant et en soutenant toute action qui contribue à l'atteinte des objectifs du PNNS. Grâce à votre implication et à la mise en place de ce guide, la ville de Gradignan sera en mesure d'atteindre certains objectifs du PNNS, et contribuera ainsi à l'amélioration de l'état nutritionnel et de santé des enfants de la commune.

La restauration scolaire au cœur des préoccupations de la ville

La municipalité prouve, par la mise en place de nombreuses « actions », son implication dans l'amélioration de l'offre alimentaire au sein des restaurants scolaires :



Offre alimentaire :

- Menus équilibrés, validés par une diététicienne
- Utilisation de produits frais et de saison, produits labellisés



Accompagnement de l'enfant durant le temps du repas :

- Formation, sensibilisation du personnel :
Durant le temps du repas, l'implication du personnel de service est primordial (encadrement, accompagnement). Le moment du repas de l'enfant contribue à :
 - Son **éducation** nutritionnelle, son **apprentissage** du goût et des **habitudes** alimentaires (l'encourager à goûter, à manger...)
 - Sa progression vers l'**autonomie** et la **socialisation** (apprendre à couper la viande seul, ouvrir son yaourt, bien se tenir à table...)



Education nutritionnelle, découverte des saveurs :

- Ateliers pour les enfants sur le thème de « l'équilibre alimentaire » réalisés par la diététicienne dans les écoles élémentaires.
- Participation à la Semaine de la « *Fraich'attitude* » et à la Semaine du goût
- Menus à thèmes
- Fête du pain



Hygiène :

- Aménagement et rénovation des locaux (restaurants scolaires)
- Formations, sensibilisation du personnel aux règles d'hygiène



Activité physique :

- Mise en place du réseau Mille Pattes (pédibus)
- Animations sportives durant la pause méridienne (écoles élémentaires)

GEMRCN

(Groupe d'Etudes des Marchés
de Restauration Collective et de Nutrition)

GEMRCN

Sommaire

↳ Les repères
de consommation

GEMRCN : les repères de consommation

Les recommandations du GEMRCN du 4 mai 2007 relatives à la restauration collective *Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition* Recommandations pour les enfants scolarisés et les adolescents

Ces recommandations, incluses dans le projet de Loi de Modernisation Agricole appelée LMA (dont le texte est paru au Journal Officiel le 27 juillet 2010) ont pour but **d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas**.

Pour cela, et afin d'assurer un bon état nutritionnel des enfants, le GEMRCN définit des objectifs nutritionnels et les moyens de les atteindre (structure des repas, fréquences, grammages).



Objectifs nutritionnels prioritaires visés par les nouvelles recommandations du GEMRCN :

- Augmenter la consommation de **fruits**, de **légumes** et de **féculeux**,
 - Diminuer les **apports lipidiques**, et **rééquilibrer** la consommation d'acides gras,
 - Diminuer la consommation de **glucides simples ajoutés**,
 - Augmenter les apports en **fer** et en **calcium**,
- Ce qui contribue à veiller aux excès d'apport de **sodium**.



Structure des repas :

D'après les recommandations du GEMRCN, la journée alimentaire d'un enfant est structurée de façon générale en **3 repas plus un goûter** :

- le **petit déjeuner**.
- les **2 repas principaux** (déjeuner et dîner) composés de : Pain + 4 ou 5 composantes recommandées parmi :
 - » Entrées (crudités, entrées protidiennes, etc),
 - » Plats protidiennes (viandes, poissons, œufs, etc),
 - » Garnitures (légumes, pommes de terre, etc),
 - » Fromages ou produits laitiers,
 - » Desserts,

En restauration scolaire, la seule boisson recommandée est l'**eau**.
- le **goûter** (pris après la classe et proposé à une heure régulière, au moins 2h avant le dîner) doit être composé de :
 - » **2 aliments** au maximum, parmi les groupes suivants : fruits frais, fruits cuits en compote, produits laitiers, produits céréaliers (non raffinés de préférence).
 - » **1 boisson** parmi : eau, pur jus de fruits, lait demi-écrémé non sucré.

Notons que le GEMRCN précise également que la collation matinale* est déconseillée.



Contrôle des fréquences de service des aliments et de l'équilibre alimentaire :

Les menus sont établis sur un minimum de 20 repas successifs (plan de menus). Des **fréquences** de service des aliments sont à intégrer au **plan de menus**. Elles permettent d'atteindre les objectifs du GEMRCN en limitant ou en augmentant la présentation de certains aliments.

Par exemple, les entrées de crudités : 10 repas minimum sur 20 repas servis doivent être composés de crudités, fruits ou légumes (en entrée ou en garniture de plat, type salade verte).

En conséquence :

Cela permet d'**augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents**.

Le respect des grammages ou **portions à servir** est également à prendre en compte afin de respecter au mieux l'équilibre nutritionnel.

Le suivi de ces recommandations doit permettre de garantir la bonne qualité nutritionnelle des repas servis dans les restaurants scolaires.

** La collation matinale : prises d'aliments ou boissons (autre que l'eau) pendant le temps scolaire, organisées et supervisées par les enseignants ou le personnel encadrant de l'école, en général le matin vers 10h et parfois à 15h (pratique fréquente en maternelle). La collation matinale, souvent composée de produits non recommandés (produits à forte densité énergétique), pénalise la consommation au déjeuner des aliments qu'il est recommandé de consommer (fruits et légumes, féculents, produits laitiers), notamment chez les enfants ayant un petit appétit.*

Les Portions à servir

LES PORTIONS
A SERVIR

Sommaire

- ↳ Ustensiles
- ↳ Pain
- ↳ Entrées
- ↳ Viandes
- ↳ Plats en sauce
- ↳ Œufs
- ↳ Légumes cuits - Salade
- ↳ Riz - Pâtes - Semoule
- ↳ Pommes de terre - Purée
- ↳ Plats composés
- ↳ Repas adultes

Ustensiles

LOUCHE

Utile pour servir :

- » Semoule, riz, pâtes, purée...
- » Viandes et poissons en sauce...
- » Légumes...



PINCE

Utile pour servir :

- » Salade verte, carottes râpées, spaghetti...
- » Chipolatas...



ECUMOIRE

Utile pour servir :

- » Poisson...
- » Pommes de terre...



PELLETON

Utile pour servir :

- » Hachis Parmentier, lasagnes, brandade...
- » Steak haché...

**CUILLERE A SAUCE** (diamètre 6 cm)

Utile pour servir :

- » Sauce...
- » Vinaigrette (en préparation)



Ustensiles : fiche technique de la louche

Les louches utilisées pour le service sont les même sur chaque satellite, de 9cm de diamètre et de 2cm de profondeur (soit une contenance de 100ml).

Voici quelques exemples des différentes quantités qu'il est possible de servir en «louche».

1 demi LOUCHE



1 LOUCHE



1 LOUCHE et DEMI



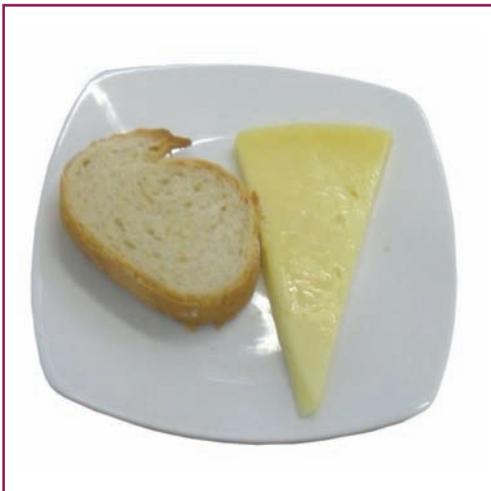
2 LOUCHES



Pain

Ecole maternelle

2 à 3 tranches



dont 1 tranche qui sera donnée avec le fromage

Ecole élémentaire

3 à 4 tranches



Si à la fin du repas l'enfant a encore faim et qu'il vous demande plus de pain, vous pouvez lui en donner, mais il ne doit pas se resservir seul.

Pensez à ajuster les quantités de pain auprès du fournisseur quand cela est nécessaire.

Entrées

ENTREES DE CRUDITES ET DE CUIDITES

Concombre, tomate, endive, salade composée, céleri, betterave, poireaux vinaigrette, macédoine, soja...

Ecole maternelle : céleri



Assiette de 22cm de diamètre

= 1 petite PINCE



Ecole élémentaire : céleri



Coupelle de hors d'œuvre de 13cm
de diamètre

= 1 PINCE pleine



Entrées

ENTREES DE FECULENTS

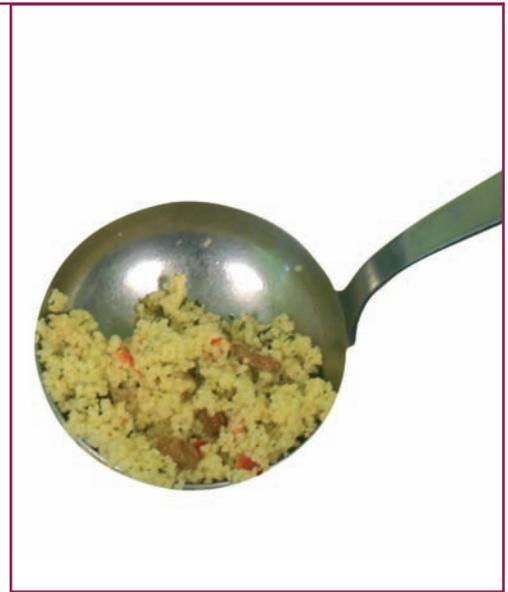
Salade de pâtes, de riz, de blé, taboulé...

Ecole maternelle : taboulé



Assiette de 22cm de diamètre

= 1 demi LOUCHE

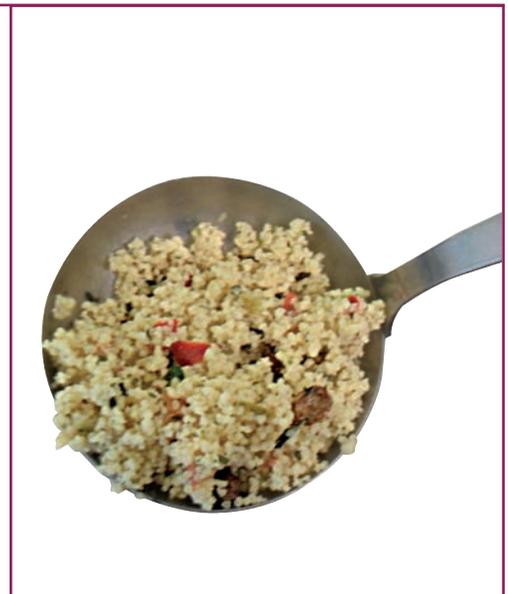


Ecole élémentaire : taboulé



Coupelle de hors d'œuvre de 13cm de diamètre

= Trois quart de
LOUCHE



Entrées

ENTREES PROTIDIQUES

Œufs durs, saucisson, sardine, pâté...

Ecole maternelle : œufs durs

1 demi ŒUF



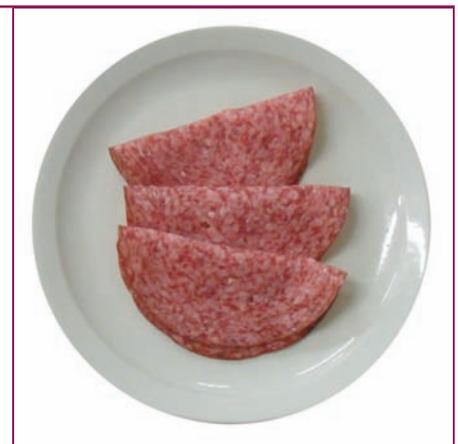
Ecole élémentaire : œufs durs

1 ŒUF



Ecole maternelle et élémentaire : saucisson

3 tranches



Viandes

Ecole maternelle : roti de bœuf



1 TRANCHE*

Ecole élémentaire : roti de bœuf



1 TRANCHE*

** Les tranches de rôti de bœuf sont calibrées au niveau des cuisines centrales (elles sont plus épaisses pour les écoles élémentaires).*

**Important : la viande sera découpée à l'aide d'un couteau et d'une fourchette.
Tout autre ustensile de découpe est interdit (exemple : les ciseaux).**

Viandes

Ecole maternelle : boulettes de viande



2 boulettes

Ecole élémentaire : boulettes de viande



3 boulettes

Ecole maternelle : chipolatas



1 chipolata

Ecole élémentaire : chipolatas



2 chipolatas

**Important : la viande sera découpée à l'aide d'un couteau et d'une fourchette.
Tout autre ustensile de découpe est interdit (exemple : les ciseaux).**

Plats en sauce (viandes et poissons)

Ecole maternelle : sauté de lapin



(Quantité approximative)

= 8



1 portion = 1 LOUCHE rase

Ecole élémentaire : sauté de lapin



= 1 LOUCHE



Œufs

(omelette & œufs durs, pochés)

Ecole maternelle : omelette



(Quantité approximative)

= 8



1 portion

Ecole élémentaire : omelette



(Quantité approximative)

= 5



1 portion

Important : il faudra veiller à faire des parts les plus régulières possibles pour éviter les disparités dans l'assiette.

Œufs

Durs, pochés...

Ecole maternelle : 1 œuf par enfant

Ecole élémentaire : 2 œufs par enfant

Légumes cuits

Les quantités des portions à servir sont identiques pour les maternelles et les élémentaires.

Ecole maternelle : haricots beurre



(Quantité approximative)

= 8



1 portion = 1 LOUCHE

Ecole élémentaire : haricots beurre



= 1 LOUCHE



Salade

Ecole maternelle : salade



500g

**1 sachet pour
20 enfants**



1 portion

Ecole élémentaire : salade



500g

**1 sachet pour
16 enfants**



1 portion

Riz

Ecole maternelle : riz



(Quantité approximative)

= 8



1 portion = 1 LOUCHE et demi

Ecole élémentaire : riz



= 2 LOUCHES



Pâtes

Ecole maternelle : pâtes



(Quantité approximative)

= 8



1 portion = 1 LOUCHE et demi

Ecole élémentaire : pâtes



= 2 LOUCHES



Semoule

Ecole maternelle : semoule



(Quantité approximative)

= 8



1 portion = 1 LOUCHE et demi

Ecole élémentaire : semoule



= 2 LOUCHES



Pommes de terre

Attention : il ne s'agit pas de donner un nombre de pommes de terre mais un volume : soit environ 1/3 de l'assiette pour les élémentaires (les pommes de terre ne sont pas toutes identiques).

Ecole maternelle : pommes de terre



(Quantité approximative)

= 8



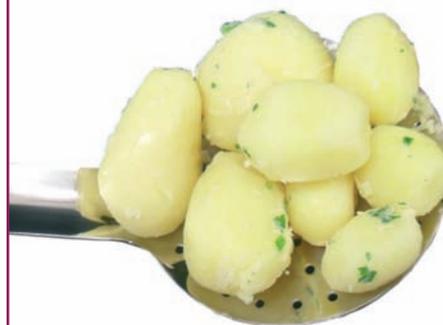
**1 portion (1/4 de l'assiette)
= 1 petit ECUMOIRE**

Ecole élémentaire : pommes de terre



1/3 de l'assiette

**= 1 ECUMOIRE
plein**



Purée

Ecole maternelle : purée



(Quantité approximative)

= 8



1 portion = 1 LOUCHE rase

Ecole élémentaire : purée



= 1 LOUCHE pleine



Plats composés (hachis parmentier, lasagnes, brandade)

**Ecole maternelle : hachis parmentier,
lasagnes, brandade...**



(Quantité approximative)

= 8



1 portion

**Ecole élémentaire : hachis parmentier,
lasagnes, brandade...**



= 1 PELLETON



Repas adultes

- » Les portions des repas servis pour les adultes sont conformes aux recommandations du GEMRCN.
- » La viande ou le poisson ainsi que l'entrée sont systématiquement conditionnés en barquettes. **Pour le plat protidique, la barquette contient le nombre de repas adultes commandés.**
- » Pour les écoles maternelles, le plat d'accompagnement (légumes ou féculents) est identifié et contient le nombre de repas adultes commandés.
- » Pour les écoles élémentaires, le plat d'accompagnement (légumes ou féculents) est à prélever dans les bacs gastronomes de service. Les portions des repas adultes sont **prévues et ajoutées** dans les bacs gastronomes de service des enfants.

PLATS EN BARQUETTES



Entrée



Plat protidique

LEGUMES



= 1 LOUCHE pleine



FECULENTS



= 2 LOUCHES pleines



Le Service

Sommaire

- ↳ « Bamboo » et commandes de repas
- ↳ Organisation du service des maternelles
- ↳ Organisation du service des élémentaires

« Bamboo » et commandes de repas aide mémoire

Le dispositif de carte magnétique « Bamboo » (badgeage) mis en place en 2007 est une responsabilité municipale. Le personnel de service est directement impliqué dans l'organisation. Ainsi quatre étapes sont nécessaires :

1. Présence d'un personnel municipal à chaque borne Bamboo, pour :

- » Accueillir les parents et les enfants
- » Renseigner les parents
- » Vérifier le bon fonctionnement des bornes
- » Accompagner les nouveaux enfants de l'école

2. Après le badgeage :

- » Vérifier que tous les enfants et les adultes ont bien badgé
- » Éditer les états de présence (listing Bamboo)
- » Comparer les présences en passant dans toutes les classes
- » Effectuer systématiquement les corrections au niveau des bornes
- » Apporter les annotations nécessaires sur les listing

3. Après la vérification :

- » Regrouper et agraffer les états de présence par activité, par jour et par classe
- » Ces états de présence seront si besoin vérifiés par le personnel du service scolaire
- » Utiliser la fiche « anomalie Bamboo » pour tout incident exceptionnel (*exemple : Enfant non inscrit / impossible à badger / pas de numéro carte / etc*)

4. Commande des repas :

- » Commander le nombre réel de repas aux cuisines municipales **avant 9h30**. Cette commande est obligatoire et permet d'avoir le bon nombre de repas à servir.
- » Les Cuisines Centrales rajouteront systématiquement le nombre de repas supplémentaires selon le dispositif suivant :
 - Inférieur à 100 repas, les cuisines vous fourniront **2 repas supplémentaires**,
 - Entre 100 et 150 repas commandés, **3 repas supplémentaires**,
 - Supérieur à 150 repas, **6 repas supplémentaires**,
 - Un repas témoin supplémentaire est livré systématiquement (échantillon).

Organisation du service des maternelles

(Les fiches de postes correspondantes sont disponibles dans chaque école)

REPARTITION DU PERSONNEL pour des conditions optimales durant le service :

- » 1 personne en préparation.
- » 2 personnes en salle pour les écoles à 3 classes.
OU
- » 3 personnes en salle pour les écoles à 4 ou 5 classes.

A LA LIVRAISON, il est obligatoire de :



- » Relever les températures des denrées alimentaires livrées (chaudes et froides) dès l'arrivée des containers et de les reporter sur la « **fiche de liaison** » des cuisines centrales.
- » Vérifier les quantités qui ont été livrées afin de vous assurer d'avoir suffisamment de repas pour le service.
- » Contrôler les Dates Limites de Consommation (DLC) ou Dates Limites d'Utilisation Optimale (DLUO) et les reporter sur la « fiche de liaison ».

PREPARATION :

- » Le fromage, le pain et le dessert seront présentés sur assiette.

Présenter dans un premier temps le fromage et le pain, puis dans un deuxième temps servir dans l'assiette le dessert.



DURANT LE SERVICE :

- » 1 personne en préparation.
- » 2 à 3 personnes en salle pour servir, **encadrer et accompagner les enfants durant le temps du repas**. Les bacs gastronomes contiennent les quantités d'aliments pour **8 enfants** (tables de 8 enfants) ; à l'exception de certaines écoles maternelles où le service se fait avec des tables de 6 enfants (les gastronomes sont adaptés pour 6 enfants).
- » La durée du repas conseillée pour les enfants en maternelle est de 30 à 40 minutes. Les horloges avec codes couleurs sont à disposition des enfants et du personnel dans les réfectoires.
- » Il est obligatoire de relever les températures des plats en fin de service et de les reporter sur la « fiche de liaison ».
- » Indiquer le nombre de repas servis et le reporter sur la « fiche de liaison ».

VAISSELLE :

- » La vaisselle débutera à la fin du service, ceci afin de privilégier l'accompagnement des enfants en salle jusqu'à la fin du repas.
- » Le débarrassage des plateaux se fera sans la présence des enfants.

Organisation du service des élémentaires

(Les fiches de postes correspondantes sont disponibles dans chaque école)

REPARTITION DU PERSONNEL pour des conditions optimales durant le service :

- » 1 personne au service du plat chaud.
- » 2 personnes minimum en salle.

A LA LIVRAISON, il est obligatoire de :

NE PAS
OUBLIER
DE NOTER

- » Relever les températures des denrées alimentaires livrées (chaudes et froides) dès l'arrivée des containers et les reporter sur la « **fiche de liaison** » des cuisines centrales.
- » Vérifier les quantités qui ont été livrées, afin de vous assurer d'avoir suffisamment de repas pour le service.
- » Contrôler les Dates Limites de Consommation (DLC) ou Dates Limites d'Utilisation Optimale (DLUO) et les reporter sur la « fiche de liaison ».

PREPARATION :

- » L'entrée et le dessert (si besoin) doivent être dressés sur assiettes **avant** le service et entreposés au froid (+3°C) jusqu'au moment du service.

DURANT LE SERVICE :

Pendant le service, les plats chauds seront systématiquement couverts (ou demi-couverts) pour garder leur température.

- » 1 personne au poste chaud qui en même temps vérifie que les enfants ont bien **les 5 composantes** sur le plateau : entrée + viande ou poisson + accompagnement + fromage + dessert + le pain.
- » 1 à 2 personnes en salle pour **encadrer et accompagner les enfants durant le temps du repas**. Ce personnel sera responsable de l'approvisionnement des entrées, des desserts ainsi que du pain.
- » La durée du repas conseillée est de 20 à 30 minutes minimum. Les horloges avec codes couleurs sont à disposition des enfants et du personnel dans les réfectoires.
- » Il est obligatoire de relever les températures des plats en fin de service et de les reporter sur la « fiche de liaison ».
- » Indiquer le nombre de repas servis et le reporter sur la « fiche de liaison ».



VAISSELLE :

- » La vaisselle débutera à la fin du service, ceci afin de privilégier l'accompagnement des enfants en salle jusqu'à la fin du repas.
- » Le débarrassage des plateaux se fera sans la présence des enfants.

Ordre de passage des livraisons

Ces ordres de passage sont des repères pour vous aider dans l'organisation de votre travail

Ordre de passage durant la matinée	ECOLES
1ère Tournée	Ramassage du vide sur les satellites (containers, bacs gastronomes..)
2ème Tournée	Livraison : Groupe Malartic & Groupe Le Pin Franc
3ème Tournée	Livraison : Groupe Saint-Géry, Martinon, Les Tourelles & Groupe Lange
4ème Tournée	Livraison : Saint-Exupéry, Ermitage & La Clairière
	Réassortiment sur les satellites si nécessaire

Hygiène et préparation du Service

Sommaire

- ↪ HACCP
- ↪ Hygiène pendant et autour du service
- ↪ Fiche de liaison
- ↪ Fiche de contrôle HACCP

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point)

NE PAS
OUBLIER
DE NOTER

La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est un système de contrôle qui permet d'assurer la qualité sanitaire des denrées alimentaires. Son principe est simple : « *je contrôle les points critiques, j'analyse et je transcris tout ce que je fais. Ma ligne de conduite est le respect absolu de tout ce que j'écris* ». Ainsi certains protocoles doivent être à la fois respectés et écrits pour assurer une traçabilité en cas de contrôle. **Pour cela une fiche de contrôle a été mise en place.** Elle vous indique les tâches à réaliser ainsi que leurs fréquences. Cette fiche devra être remplie et émarginée par la personne qui réalise l'action (*fiche disponible en fin de chapitre*).

Hygiène pendant et autour du service

1. Vérification des températures des armoires réfrigérées (température visible de l'extérieur) à faire quotidiennement. La température doit être de +3°C maximum.

NE PAS
OUBLIER
DE NOTER

2. Nettoyage et désinfection des armoires réfrigérées* selon le protocole de nettoyage affiché, **à raison d'une fois par semaine.**

Doivent être entreposés dans les armoires froides uniquement les denrées alimentaires provenant de la cuisine centrale, ainsi que les échantillons témoins.

3. Nettoyage*, désinfection selon les protocoles affichés dans les salles (office, réfectoire, sanitaires...) et **à transcrire sur la fiche de contrôle.**

* Ces actions sont à écrire sur la feuille de contrôle H.A.C.C.P.

ÉTABLISSEMENT		SALLE À MANGER		DÉMARCHE QUALITÉ H.A.C.C.P.					
Ecole maternelle les Tourelles 33170 GRADIGNAN									
QUOI	FRÉQUENCE	PRÉPARATION	PRODUIT	DOSE %	ACTION	CONTRÔLE (temps/d)	RINÇAGE	SÉCHAGE/RACLAGE	OBSERVATION
MURS	2 fois par an	Ranger la zone	ELIGERM 3000	1	Léver avec une tringle hygiénique des adhésifs	5 min		Laisser sécher	
SOLS	Après chaque service	Ranger la zone	ELIGERM 3000	1	Léver avec un balai de temps à jeter	5 min		Laisser sécher	
TABLES	Après chaque service	Éliminer les résidus	ELIGERM 3000	1		5 min	Rincer avec une brosse à dents à l'eau claire		
CHAISES	1 fois par semaine		ELIGERM 3000	1		5 min	Rincer avec une brosse à dents à l'eau claire		
FONTAINE À EAU	Après chaque service		ELIGERM Spray D.A.S.R.	PRÊT À L'EMPLOI		4 min		Laisser sécher	
FRIGO PERSONNEL	1 fois par semaine	Vider le réfrigérateur et transférer les denrées	ELIGERM 3000	1		5 min	Rincer avec une brosse à dents à l'eau claire		Remettre les denrées
POIGNÉES DE PORTE / INTERRUPTEURS	1 fois par jour		ELIGERM Spray D.A.S.R.	PRÊT À L'EMPLOI		1 min		Laisser sécher	
PRÉSENTOIR table, meubles	Après chaque service	Éliminer les résidus	ELIGERM 3000	1		5 min	Rincer avec une brosse à dents à l'eau claire		

• Rincer et sécher obligatoirement après chaque opération de désinfection.
 • Température de dilution des produits : eau tiède (ne pas dépasser 50°C pour ELIGERM 3000).
 • Se laver les mains efficacement et fréquemment (ongles courts et propres, bracelets protégés).
 • Cheveux propres et retenus (bonnets, charottes, cablis).

Date de réalisation : 23/07/08
 leli Groupe, Votre partenaire hygiène...

4. Port de la tenue réglementaire obligatoire :

Blouse + chaussures de sécurité + charlotte + masque

Port des gants dès lors qu'il y a contact avec la nourriture. Les gants sont à changer régulièrement et dès que vous changez de préparation.

Le non respect d'usage des règles de sécurité et d'hygiène est susceptible de donner lieu à des sanctions disciplinaires.



5. Prise de température des plats à l'aide du thermomètre infrarouge à visée laser.

Prendre la température des denrées **chaudes et froides** :

- » A l'arrivée des containers.
- » En fin de service.

Ces températures sont à reporter sur la « fiche de liaison » des cuisines centrales :

- » Un exemplaire est à retourner aux cuisines
- » Un exemplaire est à garder sur place dans une chemise soufflet prévue à cet effet **pendant 1 année scolaire.**

Ces relevés de températures sont obligatoires et permettent en cas de contrôle de vérifier qu'il n'y a pas eu de rupture de la chaîne du chaud ou du froid.

Un exemple de « fiche de liaison » est disponible en suivant.

6. Entretien du thermomètre : à désinfecter complètement **avant** et **après** chaque utilisation.

7. Réalisation des plats témoins (ou échantillons) : à prendre **en fin de service** sur la banque de self (élémentaire). Ils doivent être gardés 8 jours dans les armoires froides.

8. PAI (Projet d'Accueil Individualisé) : les paniers repas sont à entreposer dans les réfrigérateurs prévus à cet effet ; chaque panier repas doit être conditionné dans une ou plusieurs boîtes hermétiques et étiquetées au nom de l'enfant ; aucun aliment ne doit être mis dans le réfrigérateur sans protection ; le personnel doit utiliser le réfrigérateur dans les mêmes conditions qu'un panier PAI.

9. Lavage des mains : il est important de se laver les mains souvent et selon le protocole affiché.

10. Nettoyage des bacs gastronomes et des containers : à nettoyer sans essuyer avant le retour aux cuisines centrales.

Il est interdit d'utiliser de l'eau de javel pour le lavage des plats et containers.

11. L'office du réfectoire est votre lieu de travail : toute personne étrangère au service ne doit pas y pénétrer.

Des panneaux « sens interdit » ont été mis en place pour veillez au respect de votre lieu de travail.



Fiche de liaison

(A conserver sur place)

Autocontrôle n° 1-bis

ville de **gradignan**



Fiche de liaison

A compléter

Enfants	Nombre de repas livrés		Nombre de repas servis				
Adultes							
Échantillon et supplément							
TOTAL							

Saisir le menu du jour

T° à relever au moment de la livraison du chaud et froid

T° à relever en fin de service du chaud et froid

D.L.C. et D.L.U.O. à vérifier tous les jours et sur chaque denrée

Par rapport à l'évaluation des restes dans l'assiette

Menu	T°		D.L.C. / D.L.U.O.		Menu apprécié	
	Livraison	Service	D.L.C.	D.L.U.O.	OUI	NON
	0	0				
	0	0				
	0	0				
	0	0				
	0	0				

A LA LIVRAISON vérifier les quantités et les températures des produits

Observations :

Observations, remarques, demande de matériel, poches congélations, film alimentaire, câbles... seront transmises au service enseignement de la mairie

Nom du livreur Nom de l'agent réceptionnaire

Commande :

Commandes de serviettes self, bouteilles d'eau pour les enfants... seront transmises au Cuisines centrales

Fiche de liaison

(A retourner à l'U.C.P.R. Les Fontaines)

Autocontrôle n° 1-bis

ville de **gradignan**



Fiche de liaison

A compléter

Enfants	Nombre de repas livrés		Nombre de repas servis	
Adultes				
Échantillon et supplément				
TOTAL				

Saisir le menu du jour

T° à relever au moment de la livraison du chaud et froid

T° à relever en fin de service du chaud et froid

D.L.C. et D.L.U.O. à vérifier tous les jours et sur chaque denrée

Par rapport à l'évaluation des restes dans l'assiette

Menu	T°		D.L.C. et D.L.U.O.		Menu apprécié	
	Livraison	Service	D.L.C.	D.L.U.O.	OUI	NON
	°	°				
	°	°				
	°	°				
	°	°				
	°	°				

A LA LIVRAISON vérifier les quantités et les températures des produits

Observations :

Observations, remarques, demande de matériel, poches congélations, film alimentaire, câbles... seront transmises au service enseignement de la mairie

Nom du livreur _____

Nom de l'agent réceptionnaire _____

Commande :

Commandes de serviettes self, bouteilles d'eau pour les enfants... seront transmises au Cuisines centrales

