Ville de
CESSON
SÉVIGNÉ

PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ MUNICIPAL

ANNEE SCOLAIRE 20 __-20 __

COLLER ICI UNE PHOTO RECENTE DE L'ENFANT

Circulaire restauration scolaire n° 2001-118 du 25/06/2001(BO Spécial n° 9 du 28/06/2001).

ELEVE CONCERNE

NOM DE L'ENFANT : ..... PRENOM :		
Né(e) le :		Age :
Ecole :	Classe :	Enseignant(e) :

REFERENTS A CONTACTER		
Les parents ou représentants légaux	**Le médecin qui suit l'enfant**	**L'allergologue qui suit l'enfant**
Nom :	Nom :	Nom :
Téléphones	Téléphones	Téléphones

La décision de révéler des informations médicales couvertes par le secret professionnel appartient à la famille qui demande la mise en place d'un projet d'accueil individualisé pour son enfant atteint de troubles de la santé évoluant sur une longue période. La révélation de ces informations permet d'assurer la meilleure prise en charge de l'enfant afin que la collectivité d'accueil lui permette de suivre son traitement et/ou son régime et puisse intervenir en cas d'urgence. Les personnels sont eux-mêmes astreints au secret professionnel et ne transmettent entre eux que les informations nécessaires à la prise en charge de l'enfant. Néanmoins, si la famille le juge nécessaire, elle peut adresser sous pli cacheté les informations qu'elle souhaite ne transmettre qu'à un médecin.

Je soussigné....., père, mère, représentant légal, demande pour mon enfant la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé à partir de la prescription médicale et/ou du protocole d'intervention du Docteur..... joint à ce document.

J'autorise que ce document soit porté à la connaissance des personnels en charge de mon enfant dans l'établissement d'accueil : crèche, école, cantine, temps périscolaire, accueils de loisirs
Je demande à ces personnels de pratiquer les gestes et d'administrer les traitements prévus dans ce document

Date : Signature du représentant légal :

QUALIFICATION DE LA PATHOLOGIE

L'enfant : .....

souffre de la pathologie suivante :

.....

BESOINS SPECIFIQUES DE L'ENFANT EN TERMES DE PREVENTION (cocher la ou les cases)

Les repas au restaurant scolaire

- Menus habituels avec éviction simple (lecture des menus par les parents)
- Régimes spécifiques garantis par le service de restauration municipal
- Paniers repas seuls autorisés (fournis par la famille ou de type Natama fournis par Convivio)
- Non autorisé

Les goûters

- Goûters habituels autorisés
- Consommation des goûters habituels avec éviction simple
- Aucune prise alimentaire autre que le goûter apporté par l'élève

Les activités d'arts plastiques

Une attention particulière doit être portée à la manipulation de certains matériaux :

- Fruits à coque, Cacahuètes (arachide)
- Pâtes à modeler
- Pâte à sel
- Autres (préciser).....

Une attention particulière doit être portée lors de sorties (pique-nique....) :

- Poils d'animaux
- Echange de nourriture
- Autre : .....

BESOINS SPECIFIQUES DE L'ENFANT EN TERMES DE CONDUITE A TENIR

Quels sont les signes précédant une crise ?	Conduite à tenir

LA TROUSSE D'URGENCE

Elle ne contient que les médicaments prescrits par le médecin
Les trousses sont fournies par les parents en autant d'exemplaires que l'enfant fréquente de structures et doivent contenir un double de ce document
Les parents fournissent les médicaments et il est de leur responsabilité de vérifier la date de péremption et de les renouveler dès qu'ils sont périmés
Les parents s'engagent à informer les services municipaux en cas de changement de la prescription médicale

Composition de la trousse d'urgence :

- ☐ Antihistaminique : .....
- ☐ Anapen à 0,15 mg : .....
- ☐ Corticoïdes : .....
- ☐ Anapen à 0,3 mg : .....
- ☐ Broncho-dilatateur : .....
- ☐ Ordonnance : .....
- ☐ Adrénaline injectable : .....
- ☐ Autre : .....

Cadre réservé à l'administration

L'enfant (nom/prénom) ..... fréquente (cocher la case souhaitée)

Etablissement	Lieu d'entreposage de la trousse d'urgence
☐ L'école	
☐ Le restaurant scolaire	
☐ La garderie	
☐ L'accueil de loisirs maternel / primaire / Escale	

Les parties prenantes ont pris connaissance de la totalité du document et des annexes. Ils s'engagent à le communiquer aux personnels qui pourraient être amenés à les remplacer.

Médecin traitant ou spécialiste
Fait à .....
Le .....
Signature

Maire ou son représentant
Fait à .....
Le .....
Signature

Représentant de la société de restauration Convivio
Fait à .....
Le .....
Signature

Fiche 1

photo d'identité

Nom : .....
Prénom : .....
Régime alimentaire : .....
Restaurant scolaire : .....
Classe : .....
PAI en place le : .....

PANIER REPAS APPORTE PAR LA FAMILLE

« Dispositions de la circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001 :

Voir annexe jointe : Protocole du Panier Repas (annexe au Projet d'Accueil Individualisé Circ.2003-135 du 08/09/2003) »

Les signataires assurent avoir pris connaissance de l'annexe jointe

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la municipalité, établissement scolaire ou centre de loisirs

ConviVio

Fiche 2

photo d'identité

Nom : .....
Prénom : .....
Régime alimentaire : SANS ARACHIDE et FRUITS A COQUE (amande, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistache, noix de macadamia ou noix de queensland) (pas de trace tolérée)
Restaurant scolaire : .....
Classe : .....
PAI en place le : .....

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :
Légumes frais crus ou cuits
Pomme de terre fraiche
Riz, semoule, pâtes, blé, quinoa
Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)
L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

PLAT NATAMA :

PRODUITS LAITIERS :
Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome
Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

DESSERTS :
Fruits frais
Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)
Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)
Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

PAIN

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

ConviviO est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la municipalité, établissement scolaire ou centre de loisirs

ConviVio

Fiche 3

photo d'identité

Nom : .....
Prénom : .....
Régime alimentaire : SANS ARACHIDE et FRUITS A COQUE, SANS ŒUF, SANS MOUTARDE (Sans cacahuètes entières, amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistache, noix de macadamia ou noix de queensland)
(Traces tolérées)
Restaurant scolaire : .....
Classe : .....
PAI en place le : .....

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :
Légumes frais crus ou cuits
Pomme de terre fraiche
Riz, semoule, pâtes, blé, quinoa
Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)
L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

VIANDE / POISSON/ ABAT : bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.
Ne pas ajouter d'assaisonnement sauf le sel et poivre

LEGUME : légumes **bruts* frais ou surgelés** cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

FECULENT : riz, pomme de terre, légumes secs **frais**, semoule, pâte
Pâtes : vérifier qu'il n'y a pas de traces d'œuf

PRODUITS LAITIERS :
Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome
Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

DESSERTS :
Fruits frais
Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)
Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)
Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

PAIN

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

***Brut** : contraire de produits élaborés par des fournisseurs comme le cordon bleu, des poelées de légumes cuisinées...

ConviviO est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la municipalité, établissement scolaire ou centre de loisirs

ConviVio

Fiche 4

photo d'identité

Nom : .....
Prénom : .....
Régime alimentaire : SANS POISSON, SANS MOLLUSQUES, et SANS FRUITS DE MER
Restaurant scolaire : .....
Classe : .....
PAI en place le : .....

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :
Légumes frais crus ou cuits
Pomme de terre fraiche
Riz, semoule, pâtes, blé, quinoa
Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges…)
L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

VIANDE /OEUF/ ABAT : bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.
Ne pas ajouter d'assaisonnement sauf le sel et poivre

LEGUME : légumes **bruts* frais ou surgelés** cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

FECULENT : riz, pomme de terre, légumes secs **frais**, semoule, pâte
Pâtes : vérifier qu'il n'y a pas de traces d'œuf

PRODUITS LAITIERS :
Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome
Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

DESSERTS :
Fruits frais
Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,…)
Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)
Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

PAIN

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

***Brut** : contraire de produits élaborés par des fournisseurs comme le cordon bleu, des poelées de légumes cuisinées…

ConviviO est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la municipalité, établissement scolaire ou centre de loisirs

ConviVio

Fiche 5

photo d'identité

Nom : .....
Prénom : .....
Régime alimentaire : SANS GLUTEN (sans seigle, avoine, blé (épeautre, kamut, einkorn, et faro) et orge (malt)
Restaurant scolaire : .....
Classe : .....
PAI en place le : .....

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :
Légumes frais crus ou cuits
Pomme de terre fraiche
Riz, quinoa
Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)
L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

VIANDE /OEUF/ ABAT/POISSON : bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.
Ne pas ajouter d'assaisonnement sauf le sel et poivre

LEGUME : légumes **bruts* frais ou surgelés** cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol

FECULENT : riz, pommes de terre **fraiche,** légumes secs **frais,** Quinoa

PRODUITS LAITIERS :
Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome
Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

DESSERTS :
Fruits frais
Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)
Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)
Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

PAS DE PAIN ET PAS DE PRODUITS DE SUBSTITUTION

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

***Brut** : contraire de produits élaborés par des fournisseurs comme le cordon bleu, des poelées de légumes cuisinées...

ConviviO est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la municipalité, établissement scolaire ou centre de loisirs

ConviVio

Fiche 6

photo d'identité

Nom : .....
Prénom : .....
Régime alimentaire : SANS LAIT et DERIVES
Restaurant scolaire : .....
Classe : .....
PAI en place le : .....

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :
Légumes frais crus ou cuits
Pomme de terre fraiche
Riz, semoule, pâtes, blé, quinoa
Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)
L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

VIANDE /OEUF/ ABAT/POISSON : bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.
Ne pas ajouter d'assaisonnement sauf le sel et poivre

LEGUME : légumes **bruts* frais ou surgelés** cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

FECULENT : riz, pomme de terre, légumes secs **frais**, semoule, pâte

DESSERTS :
Fruits frais
Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)
Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)

PAIN

PAS DE PRODUITS DE SUBSTITUTION

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

***Brut** : contraire de produits élaborés par des fournisseurs comme le cordon bleu, des poêlées de légumes cuisinées...

ConviviO est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la restauration	Signature des parents	Signature d'un représentant de la municipalité, établissement scolaire ou centre de loisirs

ConviVio

Fiche 7

photo d'identité

Nom : .....
Prénom : .....
Régime alimentaire : DIABETIQUE
CHOIX N°A ou CHOIX N°B (rayer le choix qui ne convient pas)
Restaurant scolaire : .....
Classe : .....
PAI en place le : .....

CHOIX N°A

HORS-D'ŒUVRE de légumes avec vinaigrette

VIANDE/POISSON/ŒUF/ABAT : **bruts*** frais ou surgelés cuisinées par l'équipe avec de l'huile de Tournesol. Ne pas ajouter d'assaisonnement.

LEGUME : légumes **bruts*** frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de Tournesol.

FECULENT : systématiquement soit la quantité de ..... Grammes cuit

FROMAGE

FRUIT FRAIS

PAIN soit la quantité de ..... Grammes.

ConviviO est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

CHOIX N°B

REPAS SCOLAIRE NORMALEMENT SUCRE

+

FECULENT : systématiquement soit la quantité de ..... Grammes cuit

PAIN soit la quantité de ..... Grammes.

ConviviO est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la restauration	Signature des parents	Signature d'un représentant de la municipalité, établissement scolaire ou centre de loisirs

ConviVio

PROTOCOLE DU PANIER REPAS

Annexe au Projet d'Accueil Individualisé (Circ.2003-135 du 08/09/2003)

NOM : **Prénom :**

Établissement scolaire : **Classe :**

Année scolaire :

Références :

- *Protocole d'accueil en restauration scolaire - Direction des affaires scolaires de la Ville de Paris (1999)*
- *Circulaire MEN-DESCO 2001-118du 25/06/2001- Annexe C*
- *Circulaire MEN-DESCO 2003-135 du 08/09/2003*

I . PRINCIPES GENERAUX

Ce protocole a pour but d'éviter la manifestation de 2 dangers majeurs : la réaction allergique et la toxi-infection alimentaire. Il repose sur 3 principes généraux afin d'éviter tout contact avec les allergènes, d'éviter les contaminations et de s'assurer du respect de la chaîne du froid :

- Unicité
- Identification
- Réfrigération

Unicité

- Un responsable unique : la famille. Les parents s'engagent à fournir l'ensemble des composants du repas et ustensiles nécessaires et en assument la pleine et entière responsabilité.
- Une prestation unique : l'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille à l'exclusion de tout autre complément éventuel (y compris pain, sel, poivre, moutarde etc...)
- Un contenant unique : l'ensemble des composants du repas et des ustensiles nécessaires à la prestation est rassemblé dans un seul contenant hermétique.

Identification

Afin d'assurer une parfaite identification et d'éviter toute erreur ou substitution :

- le contenant unique destiné à l'ensemble des composants et ustensiles sera clairement identifié au nom de l'enfant en évitant tout moyen susceptible de se dégrader au cours du transport ou du stockage ;
- toutes les boîtes et ustensiles seront identifiés au nom de l'enfant et comprendront éventuellement les indications concernant le réchauffage

Réfrigération

Afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité alimentaire, la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation(plats froids) ou du réchauffage (plats chauds) ;

- Dès leur fabrication (ou achats), les repas seront conservés sous régime du froid.
- Au cours du transport, l'ensemble de la prestation sera placé dans un contenant unique susceptibles de maintenir un froid positif (0° à + 10°C) (exemple : glacière ou sac portable isotherme avec plaque eutectiques, ou autres sources de froid)
- Dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, l'ensemble de la prestation sera placée sous régime du froid positif (dans les locaux de restauration scolaire le cas échéant). Un emplacement spécifique et identifié lui sera réservé.

II . MODALITÉS PRATIQUES

Les parents s'engagent à fournir :

- la totalité des composants du repas
- les ustensiles (cloches plastiques de protection) et couverts sur précision de l'allergologue (des couverts en plastiques jetables peuvent être envisagés)
- les boites destinées à contenir les aliments
- la glacière ou le sac isotherme nécessaire au transport
- 2 sacs alimentaires plastiques : l'un pour le stockage, l'autre pour le retour

Préparation :

- Respecter les évictions alimentaires selon la prescription de l'allergologue
- Utiliser des produits frais, pouvant supporter la remise en température au four à micro-onde sur le plan gustatif, en respectant leur date de limite de consommation.
- Si les œufs sont autorisés, ne les proposer que durs. Supprimer mousse au chocolat maison, crème anglaise, crème chantilly, tout produit à base de lait cru. N'utiliser que des mayonnaises industrielles.
- Toujours se laver soigneusement les mains avant la préparation des repas

Conditionnement

- Mettre les aliments dans des boîtes hermétiques susceptibles de supporter la remise en température au four micro-onde.
- Étiqueter les boites au nom de l'enfant.
- Mettre les boites, couverts et cloches en plastique identifiés dans un sac alimentaire plastique à usage unique étiqueté au nom de l'enfant.
- Dans le cas d'une préparation du repas la veille au soir, stocker le sac contenant le repas en le déposant immédiatement au réfrigérateur réglé entre 0 et + 4 °C. Veiller à assurer la température adéquate de 0 à +4 °C

Transport

le sac contenant les boites sera transporté dans une glacière ou sac isotherme avec source de froid (bloc réfrigérant ou bouteille d'eau congelée). Respecter la chaîne du froid (ex : limiter la durée de séjour de la glaciaire dans la voiture).

Stockage dans l'établissement scolaire.

- Le sac à usage unique contenant les boites de nourriture sera déposé en chambre froide ou dans un réfrigérateur dont on s'assurera de la température adéquate (entre 0 et + 4°C maximum).
- Un emplacement spécifique clairement défini par étiquetage lui sera réservé
- Le sac ne sera ouvert qu'immédiatement avant le repas par la personne en charge de la remise en température.

Consommation

- L'enfant ne consommera que les aliments fournis par la famille.
- Selon les accords, un repas froid peut être proposé. S'il existe un besoin de remise en température de l'aliment, celui-ci peut s'effectuer dans un four à micro-onde situé dans le réfectoire et non dans la cuisine. Celui-ci doit être nettoyé rapidement à l'intérieur avant utilisation immédiate.
- Réchauffer, sans transvasement, la boite contenant les aliments recouverte d'une cloche plastique de protection (ou couvercle ou film plastique adapté au micro-onde),
- Il est rappelé de veiller au nettoyage de la table avant que l'enfant ne s'y installe.

Retour

- La cloche et si besoin les couverts font l'objet d'un premier nettoyage sur place
- Rendre la cloche plastique et si besoin les couverts dans un deuxième sac.

En cas de survenue d'une réaction allergique au cours du repas : à titre exceptionnel, conserver le repas dans le deuxième sac alimentaire à déposer dans la glaciaire et rendre le tout à la famille pour enquête allergologique.

Un contrôle vétérinaire peut être effectué comme tout produit alimentaire sur la boite à provisions à la demande du chef d'établissement.

Date :

Signatures :