

## Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

En raison d'un problème de santé nécessitant une adaptation de son alimentation, votre enfant est accueilli au service de restauration collective après la signature du Projet d'Accueil Individualisé (PAI). Ce protocole fixe les modalités de cet accueil et informe les personnes en charge de votre enfant, des précautions à prendre pour sa sécurité.

Dans le cadre du PAI, les parents s'engagent à consulter régulièrement les menus proposés aux enfants et à valider auprès du service de restauration collective les réservations tous les mois. Les menus sont consultables sur les panneaux d'affichage des écoles et sur le site internet de la mairie

[www.mairie-saintdidieraumontdor.fr](http://www.mairie-saintdidieraumontdor.fr)

Les allergènes sont indiqués, les traces éventuelles ne sont pas précisées.

Aucun plat de substitution ne sera proposé. Vous avez la possibilité de désinscrire votre enfant du service de restauration scolaire dans l'éventualité où il serait intolérant à un aliment proposé ou de préparer un panier repas.

Pour vous aider dans cette organisation et pour prévenir tout risque d'erreurs ou d'intoxication alimentaire, ce document vous donne les renseignements pratiques nécessaires pour une bonne coordination entre la famille et service de restauration collective.

### Préparation des paniers repas

Pour garantir un bon équilibre alimentaire, le repas est composé de préférence d'une entrée, d'un plat principal, d'un fromage et/ou d'un dessert, d'un pain.

Pour vous aider, n'hésitez pas à consulter les menus proposés aux restaurants scolaires.

### Conditionnement

Tous les récipients doivent être étiquetés au nom et prénom de l'enfant et placés dans un contenant unique sur lequel figure les coordonnées de l'enfant afin que le personnel puisse les stocker facilement et les servir en toute sécurité à votre enfant.

Afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, il est indispensable de veiller au maintien de la chaîne du froid. L'ensemble du repas doit être livré froid entre 3°C et 10°C au restaurant scolaire. Les boîtes avec couvercles hermétiques seront placées dans un sac isotherme et si nécessaire accompagnées de plaques à accumulation de froid.

Après le repas, les récipients sont lavés sur place puis replacés dans le sac isotherme ou la glacière. L'ensemble est récupéré par l'enfant à la fin du service de cantine.

### Surveillance

Les agents d'animation et atsem sont chargés de porter attention à l'enfant pendant que celui-ci déjeune, mais il ne saurait être question pour ces agents d'exercer une surveillance individuelle de tous les instants. Ces agents sont informés de la procédure à suivre en cas de réaction allergique.

### Modalités de fréquentation

La fréquentation du service de restauration en formule « PAI – panier repas » nécessite impérativement la mise en place d'un PAI.

En cas de fréquentation avec son panier repas, votre enfant est inscrit sur la liste de présence du jour, qui servira de base pour la facturation mensuelle.

### Info

En cas de panier repas, le tarif du repas facturé à la famille comprend uniquement le coût de l'encadrement et tient compte du nombre de jours de présence de l'enfant en formule « panier repas ».



## Informations utiles

Ecole .....

Direction d'école : Mr Ghislain Heck

Tel. 06 60 84 36 87

Direction périscolaire : Mr Johany Thery

Tel. : 06 87 21 88 76

Coordination mairie : Mme Audrey Vuillermoz

Tel. : 06 68 25 67 82

Mail : [avuillermoz@stdidier.com](mailto:avuillermoz@stdidier.com)

Je soussigné(e).....

Père / Mère de l'enfant

.....

**Atteste avoir pris en connaissance de la charte PAI.**

Le.....

A.....

Signature