

*Formations aux métiers de la forêt et du bois,
Formation initiale, par apprentissage et pour adultes*

NOTE DE SERVICE N° 2017-1 REPAS CHAUDS SUR LE TERRAIN

Objet : Mise en place de la liaison chaude à partir du site de MEYMAC

Pièce jointe : Diagramme, Procédure P 15, Fiche surveillance E 19

Destinataires

Pour exécution :	Pour information :
Personnels enseignants et personnels de cuisine	Personnels de l'établissement

Préambule

Avant tout départ en sortie Travaux Pratiques, l'enseignant et le personnel de cuisine doivent prendre connaissance de cette Note de Service, du « Diagramme de préparation et de distribution des repas différés consommés dans le cadre de travaux pratiques ou sorties pédagogiques » ainsi que de la « Procédure P15 repas chauds et froids » et de la « fiche surveillance E 19 ».

Pour la mise en place de la liaison chaude, il est demandé au service restauration ainsi qu'aux responsables de groupe en sortie TP de respecter les préconisations suivantes :

Départ

L'enseignant responsable de la sortie doit s'assurer de la propreté de la soute avant chaque départ.

Le lieu de chargement préconisé est la double porte battante du restaurant scolaire près de la voie d'accès goudronnée.

Prise en charge des préparations et matériels

La fiche E 19 des préparations froides et / ou chaudes sera complétée et signée par le service restauration avant le départ et remise à l'enseignant au moment du départ.

Consommation

Les conteneurs devront rester dans les soutes du bus jusqu'à l'heure du déjeuner ; il convient donc de les ouvrir au plus près du repas.

L'enseignant s'assure de la propreté des mains des apprenants et met à disposition un désinfectant main écologique.

Juste avant l'heure du repas, l'enseignant devra sortir, ou faire sortir, les tables support sur lesquelles seront posées : les ustensiles de service (pinces, louches), les bacs gastronomes, les assiettes vides, les couverts en bac et les verres, ceci pour éviter tout contact direct avec le sol et faciliter le service.

Ces tables ainsi que la sonde de température seront au préalable désinfectées avec le produit et les lingettes fournies par le service restauration.

A l'ouverture des conteneurs, l'enseignant prendra la température des aliments chauds et froids et complètera la fiche de consommation chaude et froide E 19.

Si la température n'est pas conforme soit $<63^{\circ}$ pour les préparations chaudes et $>10^{\circ}$ pour les préparations froides, le repas ne devra pas être consommé. L'enseignant distribuera aux élèves les repas de secours.

Fin du repas

Compter le matériel utilisé.

Séparer les aliments non consommés de la vaisselle et les jeter dans les sacs-poubelles fournis.

Au cas où deux élèves présentent des troubles de santé (maux de ventre ou fièvre) dans les 2 heures suivant la consommation du repas, l'enseignant doit contacter le lycée au 05.55.46.09.09 pour joindre la Gestionnaire ou le Directeur Adjoint. Il devra signaler toute évolution ultérieure.

Remise du matériel

La vaisselle est à inventorier et à ranger dans son intégralité dans les containers.

L'enseignant s'assurera que l'eau restante des jerricanes soit vidée, afin de faciliter la manutention et le nettoyage du matériel.

L'enseignant, ou l'élève responsable, s'assurera que la totalité du matériel initialement mis à disposition est rapporté à un personnel du service restauration du lycée forestier. Ce dernier contrôlera avec l'enseignant, ou l'élève responsable, l'inventaire et l'état du matériel. Le service restauration se chargera ensuite du nettoyage et de la désinfection des matériels.

A MEYMAC, le 05/01/2017

Le Chef de Cuisine,
Éric CHARISSOU



La Gestionnaire,
Élodie VALETON

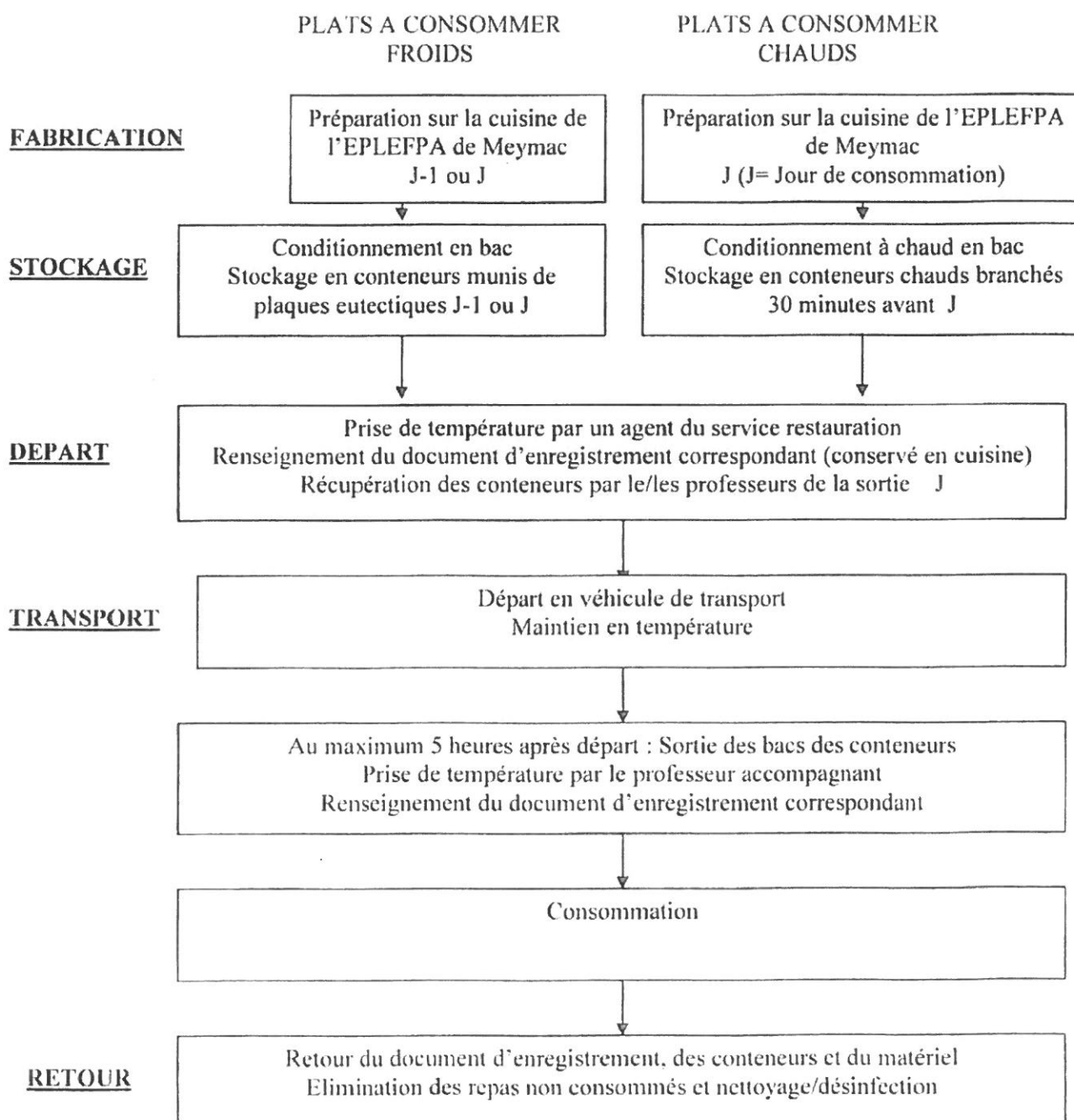


**Diagramme de préparation et de distribution des repas différés
consommés dans le cadre de travaux pratiques ou sorties pédagogiques**

Les repas seront préparés, mis en gastronormes, avec couvercles étanches et stockés:

- en containers froids (stockés préalablement en chambre froide et munis de plaques eutectiques suffisantes pour assurer une température de 3°C maximum dans ceux-ci) le jour-même ou la veille
- en containers chauds (préalablement branchés au moins 30 minutes avant chargement pour assurer des repas servis >63°C) le jour-même

Les repas seront pris par les professeurs accompagnant les élèves à 8 h. et un document de suivi permettra de connaître la température de consommation des repas.



*Servis à l'extérieur de l'établissement***Références :**

Règlements CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, Règlement

CE 178/2002 du 28 janvier 2002

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Consigne :

Les denrées alimentaires doivent être stockées et transportées dans des conditions de température adéquates, et des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

Qui ?

Les agents du service restauration pour la préparation, et les enseignants ou les accompagnateurs pour le service: Prévoir une information préalable par la gestionnaire, la technicienne restauration et le chef de cuisine sur les risques alimentaires en cas de rupture de la chaîne du froid et du chaud (avec note de service).

Avec quoi ?

Tous les conteneurs et matériels utilisés sont nettoyés/désinfectés avant et après utilisation.

- Conteneurs chauffants : utilisés pour les produits chauds, à brancher au minimum 30 minutes avant chargement
- Conteneurs isothermes : Pour les produits à conserver au froid. Prévoir des plaques eutectiques préalablement congelées ou pain de glace.
- Récipients (type bacs poly carbonate) fermés et propres, poches : pour les produits secs ou appertisés. Prévoir une quantité minimum pour consommation en cas de températures incorrectes.

	Exemple de produits pour envoi
A prescrire	Potage, pâtés coupelle, viandes grillées portionnées, féculents, légumes chauds, fromages emballés, produits stables type compotes individuelles, crème dessert UHT, produits secs type biscuits, produits emballés individuellement...
A proscrire	Salades composées, mayonnaise, pâtisseries à la crème, ovoproduits, produits de la mer, produits hachés, frites

Comment ?

1. Nettoyage et désinfection des matériels de transport : glacière, bacs alimentaires...
2. Préparer le matériel : conteneur froid la veille du départ en chambre froide, conteneur chaud, thermomètres, lingettes désinfectantes, vaisselle, ustensiles, gobelets, sacs poubelle, gants
3. Vérification des DLC ou DLUO et température des denrées.
4. Fabrication des repas froids la veille ou le jour du départ, et repas chauds le jour du départ dans des conditions maximales d'hygiène.
5. Brancher les conteneurs chauds pour préchauffage au moins 30 minutes avant chargement. Pour les conteneurs destinés aux repas froids, ne pas mettre les plaques eutectiques au contact direct des aliments non protégés (brûlures par le froid) et les placer au-dessus des aliments (le froid descend).
6. Stockage des repas froids et chauds dans les récipients de transport.
7. Faire un contrôle température des repas froids et chauds avant départ (<5°C pour produits frais, et >63°C pour plats chauds) et remplir la fiche surveillance E18.
8. Réaliser un plat témoin représentatif des repas avant départ (cf procédure P10), à stocker en chambre froide viandes
9. Veiller à ce que le véhicule soit propre et les conteneurs bien chargés dans le véhicule.
10. Au retour, un contrôle de l'état et de l'intégralité du matériel est fait, en même temps que la récupération de l'enregistrement réalisé par les responsables de sortie.

Signature établissement :