

  	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : MODALITES D'ACCUEIL D'ENFANT AVEC UN P.A.I ALIMENTAIRE SUR LE RESTAURANT SCOLAIRE	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne(s) réf.	Version 1
		Diffusion	Novembre 2020
		N° page	Page 1 sur 16
Rédacteur	Didier LAURENT – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Vérificateur	Stéphanie MATHIEU – Diététicienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Approbateurs	Farid DIAB – Directeur du Pôle Enfance Jeunesse Education – Commune de Stains Patrick ROULLE – Directeur de l'éducation et de l'enfance – Commune de Pierrefitte		
Validation instance	Pour Le président du SIVOM - Mr AZZEDINE TAÏBI – p/délégation Mr FAOUZY GUELLIL – D.G.S. Validée en Novembre 2020		

1. OBJET

Un projet d'accueil individualisé (P.A.I) doit être mis en place lorsqu'un élève, présente un trouble de santé invalidant comme des intolérances alimentaires, allergies alimentaires, cela nécessite un aménagement ou protocole de modalités d'accueil pour définir qu'elles sont les règles à observer.

* les acteurs

- Concernant le repas, plusieurs acteurs sont intéressés et engagés notamment l'agent d'accueil périscolaire, le personnel ATSEM, l'agent animateur ayant en charge la pause méridienne, l'agent de service EMO (pour la ville de Stains) et le service E.R.A (pour la ville de Pierrefitte).

* LE DOCUMENT P.A.I.

- Le PAI rédigé devra faire état :

- 1) les régimes alimentaires à appliquer ;
- 2) les conditions des prises de repas ;

- Afin de respecter le code de déontologie, aucun diagnostic médical ne peut apparaître sur ce document.
- Avec l'accord de la famille, toutes les informations relatives aux repas pouvant être utiles à la prise en charge de l'élève pourront être jointes au projet.

* VALIDATION DU P.A.I.

- Le projet d'accueil individualisé est signé par les différents partenaires convoqués au préalable par le chef d'établissement.
- Les partenaires sont : la famille, le médecin traitant ou le spécialiste qui suit l'enfant, le chef d'établissement, le médecin de l'éducation nationale, l'infirmier (ière) scolaire. Le professeur principal et, en fonction des situations, d'autres professeurs peuvent également être conviés lors de la signature du PAI.
 - Avec une complémentarité de la communauté éducative : Les ATSEM, les animateurs, Monsieur le Maire ou son adjoint à l'éducation

2. DOMAINE D'APPLICATION

- **Restaurants scolaires**
- **Accueil des centres de loisirs**
- **Directions des centres de loisirs**

3. REFERENCES ET DOCUMENTS ASSOCIES



TEXTE OFFICIEL EN VIGUEUR

- circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 (PDF 111 Ko) : accueil en collectivité des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période.

	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 2 sur 16

TEXTE(s) –RAPPORT(s)

- [Rapport au Bureau Municipal – Directeur de la Cuisine Centrale, Patrick FUENTES – Année 2016](#)
- [Rapport au comité du SIVOM du 04 Février 2020 – Directeur de la Cuisine Centrale, Didier LAURENT -](#)

4. DEFINITIONS

En cas d'allergie à un aliment (œuf, lait, poisson, etc.), le système immunitaire réagit par des manifestations inflammatoires de survenue brutale. À tout âge, l'allergie alimentaire peut causer des symptômes respiratoires, cutanés ou digestifs. Un choc anaphylactique peut également survenir.

4.1. QU'EST-CE QUE L'ALLERGIE ALIMENTAIRE ?

L'**allergie alimentaire** est un ensemble de réactions immunitaires anormales, survenant après l'ingestion d'un aliment ou à un composant d'aliment particulier. Celui-ci, normalement inoffensif pour l'organisme, est alors appelé "**allergène**" ou "**trophallergène**" (terme désignant un allergène ingéré). Il existe 14 principaux allergènes alimentaires déclarable pour les industriels – voir annexe 1



Ce type d'allergie se déclare au niveau de la paroi du tube digestif, en deux temps :

1. Un premier contact avec l'allergène reste sans symptôme. Toutefois, il entraîne une sensibilisation à l'aliment en cause, et la production d'anticorps dirigés contre lui (immunoglobulines E surtout). Ceux-ci se fixent sur les mastocytes (cellules participant à la défense de l'organisme).
2. Lors d'un second contact avec l'allergène, les mastocytes sont stimulés. Ils libèrent alors des substances comme l'histamine, causant des signes inflammatoires (ex. : trouble digestif (nausées/diarrhées), rhinite, eczéma, irruptions cutanées, voir une insuffisance respiratoire.....).

4.2. NE PAS CONFONDRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE ET ALLERGIE ALIMENTAIRE ?

Il existe des affections parfois confondues avec une réaction allergique alimentaire. Par exemple :

- **L'intolérance au lactose** (sucre présent dans le lait), qui provoque gaz, douleurs abdominales et diarrhées et **l'intolérance au gluten** ou "maladie cœliaque", qui peut également causer des troubles digestifs. Contrairement aux symptômes allergiques qui surviennent immédiatement après l'ingestion de l'aliment en cause, ceux de **l'intolérance au lactose** ou **au gluten** apparaissent progressivement et s'installent dans la durée.
- Les symptômes liés à la consommation d'**aliments riches en histamine ou en tyramine**. Ces substances se trouvent en abondance dans de nombreux aliments comme le poisson, les fromages fermentés, les salaisons ou dans le chocolat. Chez certaines personnes qui présentent une insuffisance de certaines enzymes, ces substances s'accumulent dans l'organisme et peuvent provoquer des symptômes voisins de ceux de l'allergie, souvent cutanés comme l'eczéma voire, moins fréquemment, respiratoires (comme un asthme). Mais il ne s'agit pas d'une allergie.

  	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 3 sur 16

5. PRECONISATION ET RECOMMANDATION :

- 1) *A l'inscription aux activités périscolaires et extrascolaires, la famille devra informer que l'enfant relève d'une positivité à une allergie alimentaire.*
 - 2) *La famille informera l'agent d'accueil si l'enfant a un dossier P.A.I – Projet d'Accueil Individualisé **VALIDE** par le médecin scolaire ou si le dossier est en **COURS DE VALIDATION***
- + **Uniquement un dossier validé ou en cours de validation par le médecin scolaire sera considéré lors de l'inscription, dans l'attente d'une validation, un certificat du médecin traitant attestant que l'enfant est touché par une allergie alimentaire et qu'un dossier P.A.I est en cours.**
 - + **La famille devra impérativement dans le mois qui suit l'inscription se rapprocher du médecin scolaire référent, afin de conforter le Service Enfance Jeunesse Education, qu'un dossier est en cours d'instruction pour officialiser le P.A.I. Dans tous les cas la commune ne pourra être tenue pour responsable en cas de troubles pouvant nuire à la santé de l'enfant**
 - + **La commune ne prendra pas en charge le ou les repas de l'enfant. Il sera alors recommandé à la famille de fournir le ou les repas de l'enfant qui est amené à fréquenter le restaurant scolaire.**
 - + **La cuisine centrale ne peut assurer la fiabilité totale de la présence d'un allergène ou des allergène(s) dans les matières premières entrant dans la composition des plats proposés dans les menus**

RAPPEL :

Le PAI est défini par la circulaire n° 2003-135 du 8-9-2003 **l'article D. 351-9 du code de l'éducation**

De même, chaque personne s'engageant à participer à son application est invitée à le signer

Le médecin scolaire, veille au respect du secret professionnel et à la clarté des préconisations pour des non-professionnels de santé.

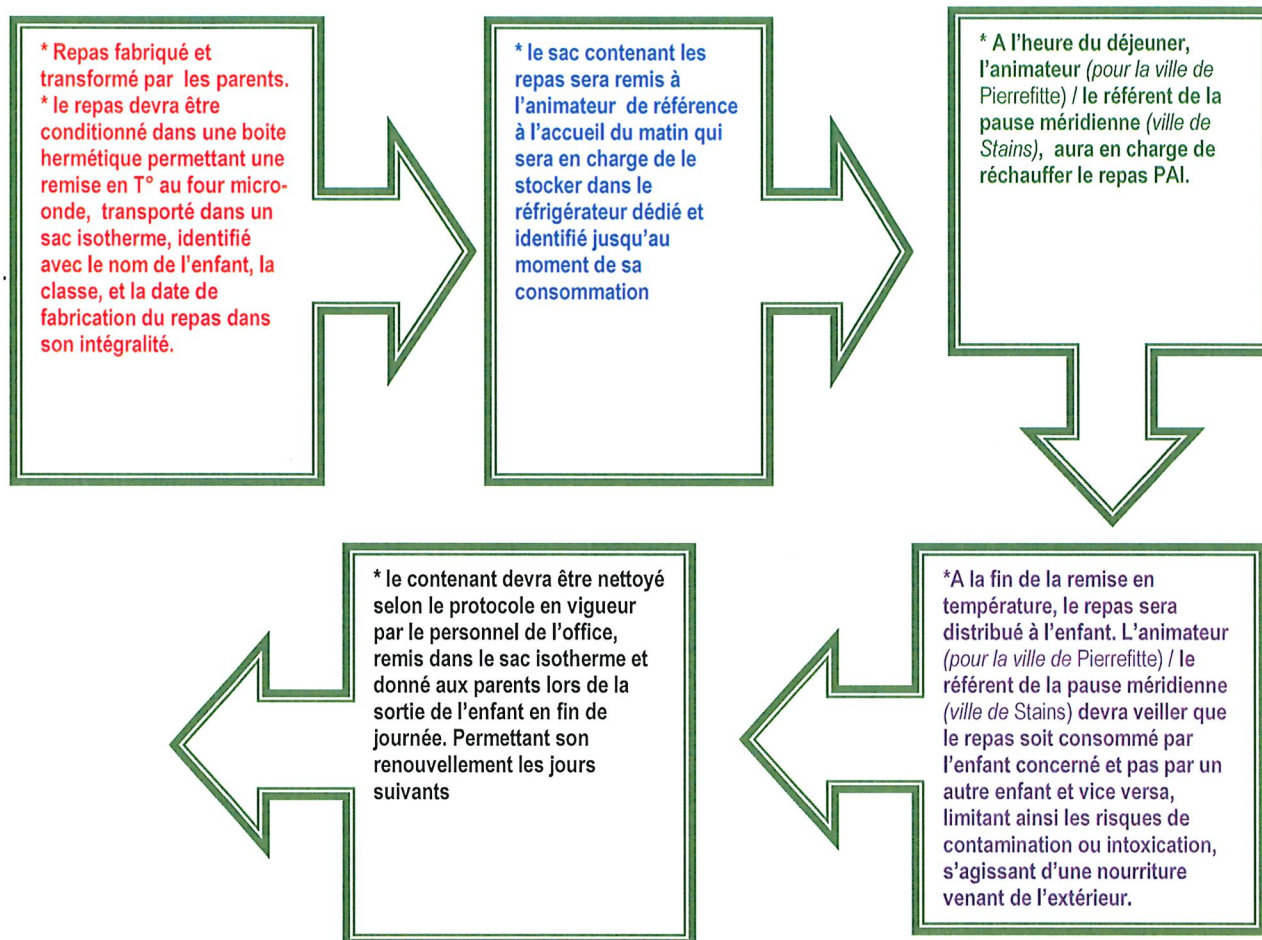
Le PAI est actualisé si nécessaire à la demande de la famille à n'importe quel moment de l'année.

Il est reconduit en l'état chaque début d'année scolaire et la famille s'engage alors à fournir toutes les informations récentes en cas de changement.

Un nouveau PAI est rédigé à chaque changement d'établissement scolaire : l'infirmière scolaire du nouvel établissement est à la disposition des parents pour leur fournir les documents nécessaires.

	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 6 sur 16

Pour l'enfant fréquentant le centre de loisirs :



- Dans ces schémas, chaque acteur à un rôle défini. Il appartient à chacun de respecter la fonction déterminée dans les diagrammes pour les enfants scolarisés en élémentaire, maternelle et fréquentant les centres de loisirs

Rappel : La responsabilité de ses actes.

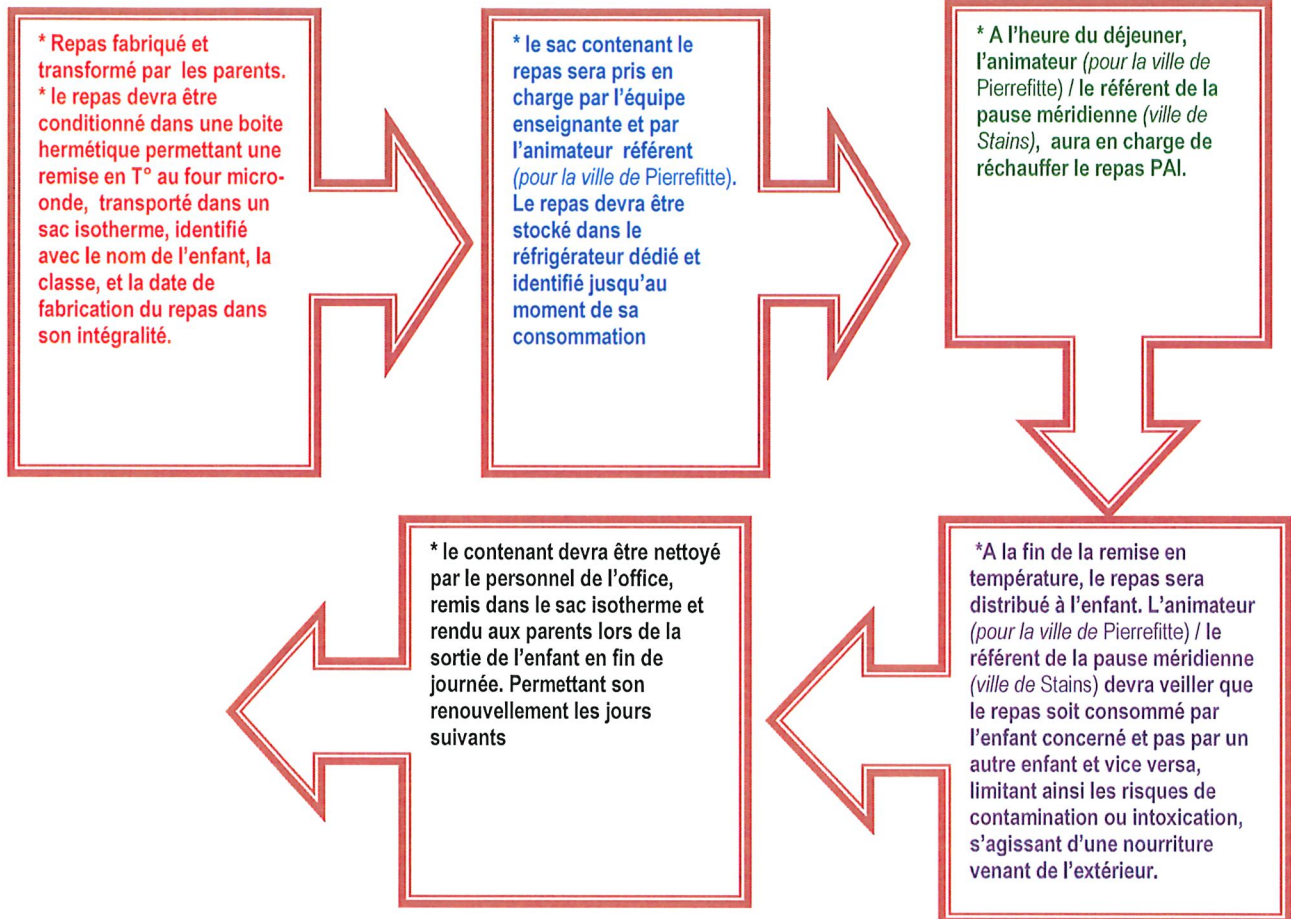
En droit français, le principe de la responsabilité est simple : chacun est personnellement responsable de ce qu'il fait et de ce qu'il ne fait pas. Le principe se décline dans le Code pénal (article 121-1) et dans le Code civil (article 1382) : croire que le directeur est responsable des actes de son équipe et de leurs conséquences est une aberration juridique.


Rappel : Aide à la prise.

Si le personnel référent ne peut pas administrer, il peut en revanche déléguer ou se faire aider dans la prise en charge du repas apporter par la famille ; C'est-à-dire permettre que le repas soit régenté dans de bonnes conditions, en sécurisant la conservation dans les règles d'hygiène imposées et en adéquation avec la réglementation en vigueur.

<p>CUISINE CENTRALE</p> 	<p>Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE</p> <p>PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)</p>	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 5 sur 16

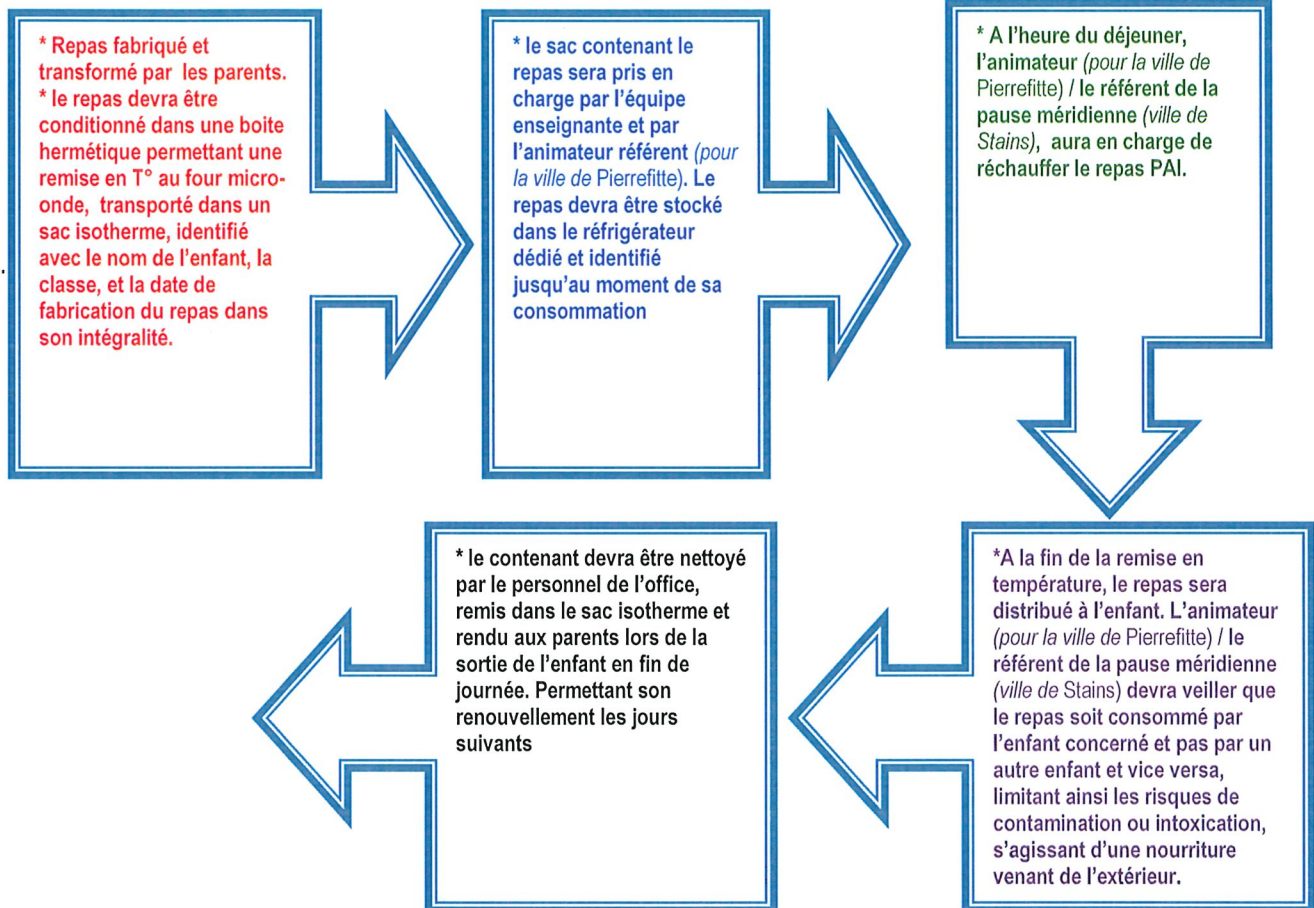
Pour l'enfant scolarisé maternelle :



	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 4 sur 16

6. DESCRIPTION DU PROCESSUS : QUI FAIT QUOI ?

Pour l'enfant scolarisé en élémentaire :



  	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 7 sur 16

QUI ?	QUOI ?	COMMENT ?	OBSERVATIONS
La famille	Le repas : <i>La famille assume la pleine responsabilité de la fourniture du repas : composants, conditionnement, contenant nécessaire au transport et au stockage du repas</i>	Préparation du repas : <i>Les règles d'hygiène devront être respectées par la famille, le sac de transport doit être en bon état, il devra respecter la chaîne du froid à une T° de 4/10°C au cœur du produit, le sac devra être identifié pour éviter toute erreur ou substitution</i>	Apporté par le ou le(s) parent(s). * le repas devra être conditionné dans une boîte hermétique permettant une remise en T° au four micro-onde, transporter dans l'idéal dans un sac isotherme, étiqueté avec le nom de l'enfant, la classe, et la date de fabrication du repas dans son intégralité.
La famille VIA Le ou les personnels (s) référents Ville de Pierrefitte : Les animatrices ou animateurs Ville de Stains : Le référent de la pause méridienne	Le repas	Dépose du repas sur le site	MATERNELLE & ELEMENTAIRE * le sac contenant le repas sera pris en charge par l'équipe enseignante et par l'animateur référent (pour la ville de Pierrefitte). Le repas devra être stocké dans le réfrigérateur dédié et identifié jusqu'au moment de sa consommation CENTRE DE LOISIRS * le sac contenant les repas sera remis à l'animateur de référence à l'accueil du matin qui sera en charge de le stocker dans le réfrigérateur dédié et identifié jusqu'au moment de sa consommation
Le ou les personnels (s) référents Ville de Pierrefitte : Les animatrices ou animateurs Ville de Stains : Le référent de la pause méridienne	Le repas	Prise en charge de la remise en T° du repas avant l'heure du déjeuner	MATERNELLE & ELEMENTAIRE * A l'heure du déjeuner, l'animateur (pour la ville de Pierrefitte) / le référent de la pause méridienne (ville de Stains), aura en charge de réchauffer le repas PAI. CENTRE DE LOISIRS * A l'heure du déjeuner, l'animateur (pour la ville de Pierrefitte) / le référent de la pause méridienne (ville de Stains), aura en charge de réchauffer le repas PAI.
Le ou les personnels (s) référents Ville de Pierrefitte : Les animatrices ou animateurs Ville de Stains : Le référent de la pause méridienne	Le repas - Distribution	En fin de remise en T°, distribution du repas à l'heure du déjeuner. Le personnel référent devra s'assurer que le repas est bien consommé par l'enfant détenteur du P.A.I et qui ne soit pas consommé par un autre élève, afin de lever le doute en cas de suspicion de	MATERNELLE & ELEMENTAIRE * A la fin de la remise en température, le repas sera distribué à l'enfant. L'animateur (pour la ville de Pierrefitte) / le référent de la pause méridienne (ville de Stains) devra veiller que le repas soit consommé par l'enfant concerné et pas par un autre enfant et vice versa, limitant ainsi les risques de contamination ou intoxication, s'agissant d'une nourriture venant de l'extérieur.

	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 8 sur 16

		TIAC	<p>CENTRE DE LOISIRS * A la fin de la remise en température, le repas sera distribué à l'enfant. L'animateur (pour la ville de Pierrefitte) / le référent de la pause méridienne (ville de Stains) devra veiller que le repas soit consommé par l'enfant concerné et pas par un autre enfant et vice versa, limitant ainsi les risques de contamination ou intoxication, s'agissant d'une nourriture venant de l'extérieur.</p>
Le ou les personnels (s) référents du SERVICE E.M.O ou E.R.A	Entretien des contenants repas remis par la famille	<ul style="list-style-type: none"> - Les matériels utilisés pour la conservation (froid positif) et pour la réchauffe du plat (four à micro-onde) - Contenant repas après consommation 	<p>MATERNELLE & ELEMENTAIRE * le contenant devra être nettoyé par le personnel de l'office, remis dans le sac isotherme et rendu aux parents lors de la sortie de l'enfant en fin de journée. Permettant son renouvellement les jours suivants</p> <p>CENTRE DE LOISIRS * le contenant devra être nettoyé selon le protocole en vigueur par le personnel de l'office, remis dans le sac isotherme et donné aux parents lors de la sortie de l'enfant en fin de journée. Permettant son renouvellement les jours suivants</p>

  	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 9 sur 16

Préconisation des matériels devant être dédié pour la conservation et la remise en température du ou des repas relatif(s) à un P.A.I validé.

➤ Réfrigérateur type table top - froid positif :

1. Le réfrigérateur devra être positionné dans le réfectoire du site scolaire
2. Il devra être identifié avec une affiche indiquant :

« REFRIGERATEUR DEDIE A LA CONSERVATION DU OU DES REPAS P.A.I » affiche annexe 2

A défaut d'équipement le ou les repas P.A.I. pourront être conservé(s) dans le réfrigérateur des personnels de l'éducation nationale situé dans la salle des professeurs des écoles

➤ Four à micro-onde - nécessaire pour la remise en T° :

3. Le four micro-onde devra être positionné sur le réfrigérateur dans le réfectoire du site scolaire
4. Il devra être identifié avec une affiche indiquant :

« FOUR A MICRO-ONDE DEDIE POUR LA REMISE EN T° DU ou DES REPAS P.A.I » affiche annexe 3

A défaut d'équipement le ou les repas P.A.I. pourront être remis en T° dans le four micro-onde des personnels de l'éducation nationale situé dans la salle des professeurs des écoles

- EN AUCUN CAS LES ALIMENTS ENTRANT DANS LA COMPOSITION D'UN REPAS ET APPORTER PAR LA FAMILLE NE DEVRONT ENTRER EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS DISTRIBUES PAR LA CUISINE CENTRALE, AFIN D'EVITER TOUTES LES CONTAMINATIONS CROISEES ET LEVER TOUTES LES SUSPICIONS DE T.I.A.C (Toxi Infection Alimentaire Collective).

	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 10 sur 16

Annexe 1 :

EXTRAIT du Bulletin Officiel de l'Education Nationale de la recherche et de la technologie (B.O. N° 41 du 18 Novembre 1999) – Accueil des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé

« 5 - DES AMÉNAGEMENTS DANS LA VIE QUOTIDIENNE

5.1 La restauration collective

5.1.1 Organisation générale

Dans tous les cas, qu'il s'agisse des écoles maternelles et élémentaires ou des établissements secondaires, conformément aux directives données dans la circulaire du 6 mars 1968, les boîtes à provision seront autorisées sous réserve d'un contrôle strict et régulier de leur contenu. Il conviendra de veiller à la conservation de ces repas fournis par les parents dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité prévues par la réglementation.

S'agissant des écoles maternelles et élémentaires, les services municipaux en charge du service de restauration devront être associés au moment de la rédaction du projet d'accueil individualisé afin de déterminer les dispositions à mettre en œuvre à cet effet.

En ce qui concerne la mise en place des régimes alimentaires particuliers prévus dans le projet d'accueil, toute décision relève :

- pour le premier degré de la compétence de la commune de rattachement qu'il convient d'associer lors de la rédaction du projet d'accueil individualisé.

- pour le second degré, de la compétence de l'établissement si un service de restauration est annexé à l'établissement public d'enseignement et à ce titre géré en régie.

Dans l'hypothèse où le service de restauration a été affermé ou a fait l'objet d'autres contrats administratifs, toute mesure spécifique pour les élèves ayant besoin d'un régime alimentaire particulier, défini dans leur projet d'accueil individualisé, pourra être stipulée dans le contrat administratif éventuellement par un avenant audit contrat.

Les établissements d'enseignement privés ont, quant à eux, la responsabilité de déterminer les modalités de gestion de leur service de restauration.

5.1.2 Régimes alimentaires particuliers

Tout enfant ayant, pour des problèmes médicaux, besoin d'un régime alimentaire particulier défini dans le projet d'accueil individualisé doit désormais accéder aux services de restauration collective (écoles maternelles, élémentaires, centres de loisirs, collèges, lycées, établissements d'enseignement adapté) selon les modalités suivantes :

- soit les services de restauration fournissent des repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin traitant ;

- soit l'enfant consomme, dans les lieux prévus pour la restauration scolaire, le repas fourni par les parents selon des modalités définies dans le projet d'accueil individualisé respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Dans le cas où l'alimentation en restauration collective serait impossible, sous ces deux formes, il convient d'organiser au niveau local les modalités permettant d'apporter une aide aux familles.

Il convient de s'appuyer sur les expériences pilote mettant en œuvre un régime spécifique. »

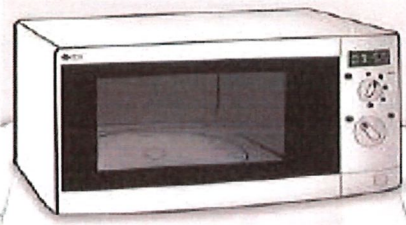
	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 12 sur 16

Annexe 3 :

	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE Four à micro-onde dédié pour la remise en température des repas P.A.I.	Référence	P-EMOOCF - 001B_v1_2020_affiche
		N° de version	01
		Diffusion	Avril 2020
		N° page	Page 1 sur 1
Rédacteurs	Nouha CHERIF - Qualificatrice de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M de Stains - Pierrefitte		
Vérificateurs	Mohamed MERZOUK - Responsable du service EHD - Mairie de Stains		
Approbateurs	Didier LAURENT - Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M de Stains - Pierrefitte		
Validation instances	Validé par le comité X le 22/09/2020		



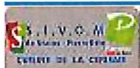
Four à micro-onde dédié pour la remise en température du ou des repas P.A.I.




A défaut d'équipement le ou les repas P.A.I pourront être remis en T°(s) dans le four à micro-ondes des personnels de l'éducation nationale situé dans la salle de restauration pour la commune de Pierrefitte et / ou dans la salle des professeurs des écoles pour la ville de Stains

REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR	DATE DE MISE EN ŒUVRE
Nouha CHERIF Responsable Qualité Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	Mohamed MERZOUK Responsable du service EHD - Mairie de Stains	Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	Avril 2020
			Référence ou N° de procédure & version
			P-EMOOCF - 001B_v1_2020_affiche

DESTINATAIRES DE LA PROCEDURE VALIDEE :



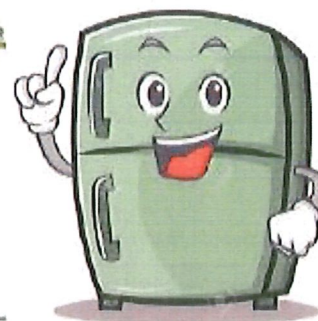
	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 11 sur 16

Annexe 2 :

	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE Réfrigérateur dédié pour les repas P.A.I.	Référence : P-EMO'OF - 0017_v1_2020_ affiche N° de version : 01 Ancienne(s) réf. Diffusion : Avril 2020 N° page : Page 1 sur 1
Rédacteurs : Vérificateurs : Approbateurs : Validation Instances :	Nouzha CHERIF – Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M de Stains - Pierrefitte Mohammed MERZOUK – Responsable du service EMO – Mairie de Stains Didier LAURENT – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M de Stains - Pierrefitte Validé par le comité X le 11/04/2021.	




Réfrigérateur dédié à la conservation du ou des repas **P.A.I.**



A défaut d'équipement le ou les repas P.A.I pourront être conservé(s) dans le réfrigérateur des personnels de l'éducation nationale situé dans la salle de restauration pour la commune de Pierrefitte et / ou dans la salle des professeurs des écoles pour la ville de Stains

REDACTEUR	VÉRIFICATEUR	APPROBATEUR	DATE DE MISE EN OEUVRE
Nouzha CHERIF <small>Responsable Qualité Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</small>	Mohammed MERZOUK <small>Responsable du service EMO - Mairie de Stains</small>	Didier LAURENT <small>Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</small>	Avril 2020 référence au N° de procédure & version P-EMO'OF - 0017_v1_2020_ affiche

	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 13 sur 16

✓ Comité du Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple – S.I.V.O.M.

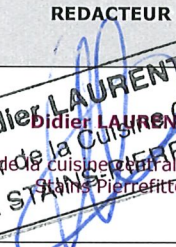
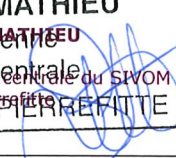
Commune de STAINS

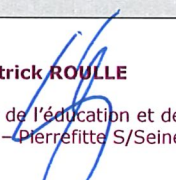


- ✓ Direction générale de la commune de Stains
- ✓ Médecin scolaire référent – commune de Stains
- ✓ Médecine –Santé au travail – Madame le Docteur Martine ARNAUD-DURIEUX
- ✓ Monsieur l'inspecteur académique de l'Education Nationale de Seine Saint Denis (93)
- ✓ Direction du Pôle Enfance Jeunesse Education
 - Farid DIAB – Directeur du Pôle E.J.E.
 - Aïssa TERCHI – Responsable service E.J.E.
 - Sylvie DAMBA – Responsable du secteur Vie scolaire – service E.J.E.
 - Benoît PARCHE – Responsable secteur Loisirs Educatifs – Service E.J.E.
 - Romain CHUAT – Coordinateur des ATSEM–Relations avec les écoles-Secteur Enfance /secteur scolaire
 - Directeurs ou Directrices des centres de loisirs
 - Animateurs ayant en charge la pause méridienne – Service E.J.E.
- ✓ Directions des sites scolaires (écoles maternelle et primaire)
 - Tous les sites
 - Les A.T.S.E.M.
 - Les Assistantes de Vie Scolaire
- ✓ Service Entretien Ménager et Offices
 - Mohammed MERZOUK – Responsable du service EMO
 - Murielle COURTIAL – Contremaitre du service EMO
 - Christine SANCHEZ – Contremaitre du service EMO
 - Myriam ALAMI-MARROUNI - Contremaitre du service EMO
 - Personnels référent des offices relais des sites scolaires de la commune de Stains



Commune de PIERREFITTE SUR SEINE

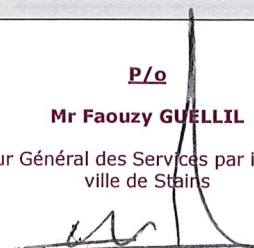

- ✓ Direction générale de la commune de Pierrefitte Sur Seine
- ✓ Médecin scolaire référent – commune de Pierrefitte Sur Seine
- ✓ Médecine de Santé au travail
- ✓ Direction générale des Services – Mr François GEISMAR
- ✓ Direction générale adjointe à l'action éducative et socio-éducative –
- ✓ Direction du Pôle Education Enfance
 - Patrick ROULLE – Directeur de l'Education et de l'Enfance
 - Abdelkader KAYATI – Secteur Enfance
 - Virginie CHEVIGNY – Secteur scolaire
 - Directeurs ou Directrices des centres de loisirs
 - David ROMANY – Service Jeunesse
- ✓ Directions des sites scolaires (écoles maternelle et primaire)
 - Tous les sites de la commune de Pierrefitte sur Seine
 - Les A.T.S.E.M.
 - Les Assistantes de Vie Scolaire
- ✓ Service Entretien-Restauration-ATSEM
 - Catherine LECORNIER – Responsable du Service Entretien – Restauration - ATSEM
 - Isabelle MAUGUET – Responsable adjointe E.R.A
 - Bégonia LOPEZ – Responsable d'unité E.R.A
 - Brigitte CHARLOT – Responsable d'unité E.R.A
 - Catherine LEFEVRE – Responsable d'unité E.R.A.
- ✓ Service des Sports
 - Frédéric PINTO – Responsable de Service
- Pour information :
- Samba TIMERA – Directeur du Pôle TECHNIQUE & NUMERIQUE
- Cuisine Centrale du SIVOM – **Stéphanie MATHIEU** – Diététicienne de la cuisine centrale

	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE PROCEDURE : PROCEDURE : ORGANISATION D'UN P.A.I. POUR L'ENFANT DEJEUNANT SUR LE SITE SCOLAIRE (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)	Référence	P-029 / révision 1
		N° de version	2
		Ancienne réf.	Version 1
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 14 sur 16

REDACTEUR	VERIFICATEUR	DATE DE MISE EN OEUVRE
 Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale SIVOM STAINS-PIERREFITTE	 Stéphanie MATHIEU Diététicienne Cuisine Centrale SIVOM STAINS-PIERREFITTE	Décembre 2020 Référence ou N° de procédure & version P-029 / révision 1 –version 1

APPROBATEUR POUR LA VILLE DE PIERREFITTE SUR SEINE	APPROBATEUR POUR LA VILLE DE STAINS	VALIDATION DU DIRECTEUR DU PÔLE TECHNIQUE ET NUMERIQUE	DATE DE MISE EN OEUVRE
 Patrick ROULLE Directeur de l'éducation et de l'enfance – Pierrefitte S/Seine	 Farid DIAB Directeur du Pôle Enfance Jeunesse Education - Stains	 Mr Samba TIMERA Directeur du Pôle Technique et Numérique	Décembre 2020 Référence ou N° de procédure & version P-029 / révision 1 –version 1

Inspecteur de l'éducation nationale ville de STAINS	Inspectrice de l'éducation nationale ville de PIERREFITTE SUR SEINE	DATE DE MISE EN OEUVRE
Monsieur Pascal HENRY Inspecteur de l'Éducation Nationale 	Madame Isabelle PAULET Inspectrice de l'Éducation Nationale 	Décembre 2020 Référence ou N° de procédure & version P-029 / révision 1 –version 1

VALIDATION DE L'INSTANCE PAR DELEGATION	VALIDATION DE L'INSTANCE	DATE DE MISE EN OEUVRE
P/o Mr Fauzy GUELLIL Directeur Général des Services par intérim de la ville de Stains 	Mr Azouaou F. EL Mr le Maire de la ville de Stains et Président du Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de Stains-Pierrefitte 	Décembre 2020 Référence ou N° de procédure & version P-029 / révision 1 –version 1