



# MANUEL DES BONNES PRATIQUES EN CUISINE SATELLITE



SALERNES



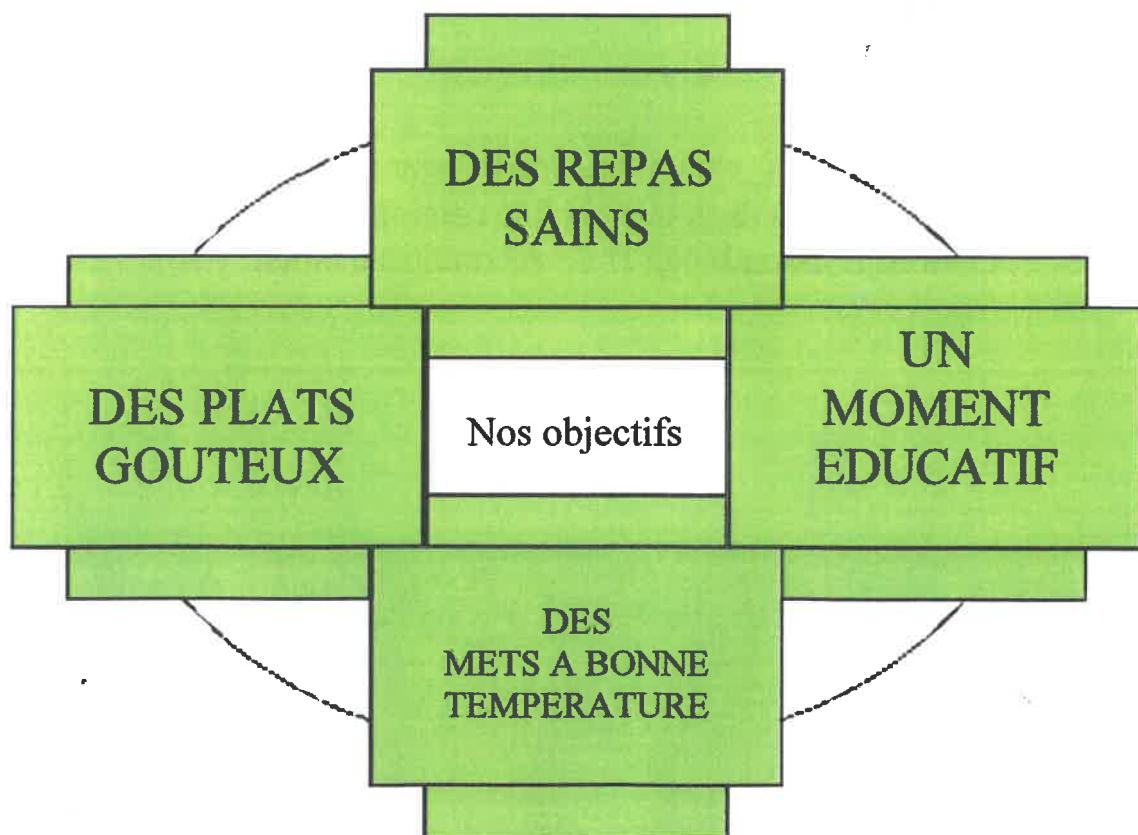
# SOMMAIRE

LES OBJECTIFS .....	3
SECURITE ALIMENTAIRE - HYGIENE.....	4
La législation .....	5
Notions de base....	6
Consignes générales .....	8
La réception des repas.....	10
Le stockage des repas.....	11
La remise en température.....	12
Les plats témoins .....	13
LES ALLERGIES ALIMENTAIRES .....	15
LE ROLE EDUCATIF DU REPAS.....	18
LA NUTRITION .....	21
NOTES PERSONNELLES.....	25

# LES OBJECTIFS

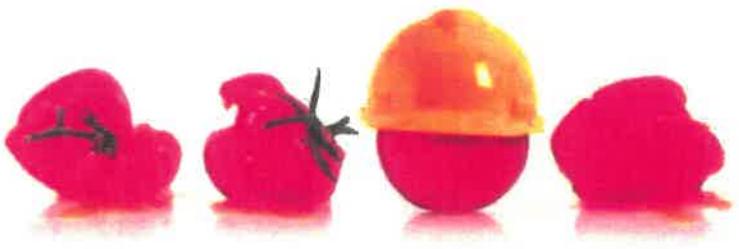
La santé vient en mangeant est un concept qui a fait ses preuves tant au niveau nutritionnel que sanitaire.

Le rôle éducatif du repas est trop souvent négligé.



# SECURITE ALIMENTAIRE

## HYGIENE



**La cuisine satellite** est un lieu conçu pour recevoir, stocker ou présenter sur place des repas préparés dans une cuisine centrale.  
Des opérations d'assemblage et de déconditionnement y sont réalisées.

La Cuisine Centrale de Salernes garantit la qualité des plats livrés.

Les restaurants scolaires sont aussi soumis à la réglementation en matière d'hygiène.

Les agents de service des communes doivent obligatoirement bénéficier d'une formation continue en matière d'hygiène. Ces formations sont dispensées par le CNFPT ou des prestataires de formations

# La législation

## La réglementation : Le paquet hygiène

Notre mission est de fournir des repas dont la confection et la livraison sont conformes à la réglementation sanitaire en vigueur : **le Paquet Hygiène.**

Ces textes ont été adoptés entre 2002 et 2006 et sont applicables dans toute l'Europe. Ils règlementent **l'hygiène des aliments de la fourche** (c'est-à-dire la production primaire : agriculture, pêche...) **à la fourchette** (notamment la distribution des repas en restaurant scolaire).

La Cuisine Centrale de Salernes (C.C.S.) est un maillon de cette chaîne.  
La cuisine satellite au sein du restaurant scolaire est un autre maillon de la chaîne.  
Les repas doivent être traités dans des conditions d'hygiène irréprochables.  
La cuisine satellite peut être visitée par les services vétérinaires.



Il est nécessaire d'écrire ce que l'on fait.

## La méthode HACCP, mais qu'est-ce que c'est?

En anglais, HACCP signifie : Hazard Analysis Control Critical Point.

Il s'agit d'un système d'analyse des dangers et des points critiques afin d'en assurer leur maîtrise.

C'est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires née aux Etats-Unis. L'objectif est la prévention de tout danger biologique (lié aux bactéries, virus...), physique (présence de corps étranger comme un morceau de plastique...) et chimique (par des produits d'entretien par exemple).

Cet outil est désormais imposé par la réglementation. Nous nous sommes basés sur cette méthode pour élaborer les prescriptions en hygiène contenues dans ce livret.

# Notions de base

**Les bactéries** sont des microorganismes que l'on retrouve partout dans notre milieu de vie : dans l'eau, dans l'air, dans la terre, sur l'homme et l'animal.

Certaines nous sont utiles comme par exemple les bactéries réalisant la fermentation des yaourts.

D'autres peuvent nous rendre malades si elles ne sont pas détruites. Par exemple :

- Escherichia coli rendue malheureusement célèbre par sa présence dans des steaks hachés
- Salmonelles que l'on peut retrouver sur le poulet cru, les œufs ...

## La Toxi-infection alimentaire collective ou TIAC.

C'est une maladie plus ou moins grave due à des microbes présents dans un aliment que l'on a consommé.

Elle peut provoquer des vomissements, des troubles digestifs, etc ...

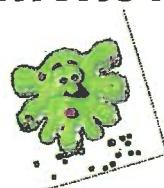
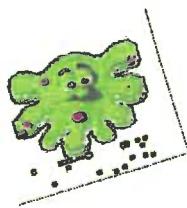
## L'objectif est alors :

- D'éviter de contaminer avec des bactéries les plats livrés
- De limiter leur multiplication
- De les détruire si elles sont présentes

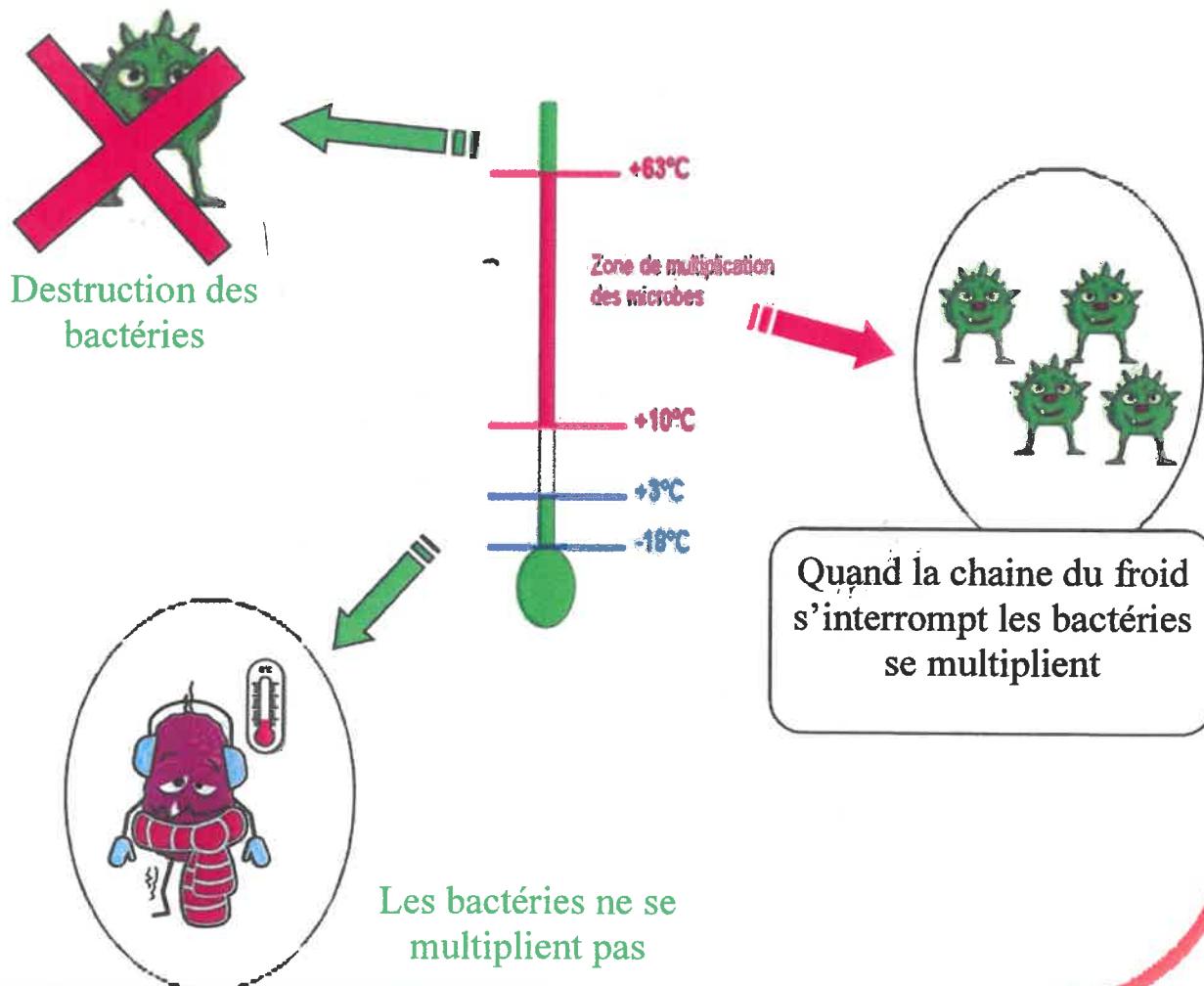
## Pour se multiplier et exister, les bactéries ont besoin :

- D'une température qui leur convient : elles se multiplient entre +10°C et +63°C
- De temps : le nombre de bactéries double en 20 minutes à température ambiante !!
- D'air
- De nourriture
- D'humidité

**Alors ne leur donnons pas ce qu'elles aiment !**



## L'action de la température



### En pratique les bons réflexes !

- Je stocke les repas à une température de 3°C maximum depuis leur réception jusqu'à leur remise en température.
- Je n'entrepose pas les repas à température ambiante.
- Je sers des plats chauds à plus de 63°C pour éliminer les bactéries.
- Je remets en température en moins d'1 heure les plats devant être consommés chauds.
- Je nettoie correctement mes mains, les locaux et le matériel pour servir des repas non contaminés par l'environnement de la cuisine satellite.

# Consignes générales

## La tenue =



- Une tenue de couleur claire. Elle doit recouvrir les manches des vêtements civils
- Des chaussures réservées au travail
- Une charlotte qui recouvre totalement les cheveux

## Le lavage des mains

### Comment ?

- Avec un produit bactéricide en frottant pendant 20 secondes minimum
- Sécher avec un papier à usage unique
- Le lavabo utilisé doit être à commande non manuelle



### Quand ?

- Lors de la prise de poste, après chaque pause
- Après chaque changement de tâche
- En sortant des toilettes
- Après manipulation de produits contaminants (emballage, poubelle)
- Après avoir touché des objets (poignée de porte, téléphone...)
- Après avoir toussé, s'être mouché

## Le port des gants jetables

On les utilise pour manipuler les aliments : ouverture de barquettes, découpe des fruits et du fromage.

Le port de gants ne dispense pas d'un lavage des mains régulier. Il faut **les changer régulièrement et après chaque action contaminante.**

## Cas particuliers :

**En cas de blessure et de plaie :** désinfectez la plaie et protégez-la avec un pansement et un gant.

**En cas de maladie :** Informer le responsable

- En cas de rhume ou d'état grippal, lavez-vous bien les mains et porter un masque adapté
- En cas de gastro-entérite ou d'hépatite, ne pas travailler au sein du service restauration.

# Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux

Le nettoyage s'effectue avec des produits d'entretien destinés au contact alimentaire. Un nettoyage et une désinfection doivent être réalisés. Des produits 2 en 1 existent.

Un plan de nettoyage et désinfection doit exister afin de maintenir les locaux dans un parfait état de propreté

**Le plan de nettoyage et de désinfection indique :**

- les zones à nettoyer
- Qui nettoie quoi?
- Le produit à utiliser et sa concentration
- la méthode
- La fréquence de nettoyage et de désinfection
- Le temps de contact nécessaire au produit pour être efficace
- La température d'action

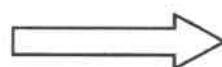
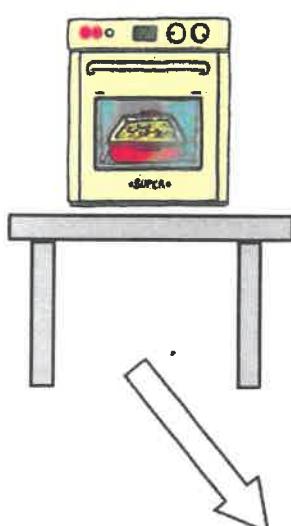
**L'eau de javel est un désinfectant mais ne dégrasse pas.**

Elle ne s'utilise pas avec de l'eau chaude sous peine de brûler les poumons !



**A noter:**

Ce qui a été nettoyé et par qui sur le plan de nettoyage



**La marche en avant**

=

Pas de retour en arrière des denrées



<p>Que faire en cas de non-conformité.</p> 	<p>Un agent de la commune doit recevoir la livraison afin de vérifier sa conformité.</p>	<p>Les repas sont livrés soit le jour de leur consommation soit jusqu'à 3 jours avant.</p>	<p>Cette étape doit être la plus courte possible afin de ne pas rompre la chaîne du froid !</p>
<p>Le nombre de repas (Quantité de bacs GN, de pain, de desserts...).</p>	<p>Il devient être conforme à la quantité commandée et au bon de livraison.</p>	<p>Les repas doivent être conformes à la quantité commandée et au bon de livraison et au bon de livraison.</p>	<p>Le nombre de repas (Quantité de bacs GN, de pain, de desserts...).</p>
<p>Contacter</p>	<p>Sur le bon de livraison</p>	<p>Elle ne doit pas être dépassée</p>	<p>La DLC* apposée sur la boîte des desserts...)</p>
<p>M.JBARS 04.94.67.50.22</p>	<p>Par l'intermédiaire par exemple</p>	<p>Le plat gastro est non cabossé Les fruits ne sont pas moisis, ni écrasés...</p>	<p>L'état des bacs GN et des desserts</p>
		<p>Je la contrôle avec une sonde inférieure ou égale à 3°C</p>	<p>La température des repas</p>

## Les bons réflexes !



Cette étape doit être la plus courte possible afin de ne pas rompre la chaîne du froid !

rompre la chaîne du froid !

Cette étape doit être la plus courte possible afin de ne pas rompre la chaîne du froid !

En cas de non-conformité, appeler immédiatement la Cuisine Centrale de Salernes (Cuisine Centrale de SALERNES) qui corrègera le problème le plus vite possible.

Les repas sont livrés soit le jour de leur consommation soit jusqu'à 3 jours avant.

## La réception des repas



réfrigérateur	Propriété du réfrigérateur	Il doit être propre et désinfecté	Nettoyer le réfrigérateur
température du réfrigérateur	Elle doit être comprise entre 0 et 3°C	Noter la température en arrivant le matin et en quittant son poste	Appeler le service technique de la mairie
confortable :		Le contrôle :	

## Les bons réflexes !



Places  
- 18°C pour les repas  
+1 à 3°C pour les :  
de conservation

Pas de denrée nue ! Toujours un film de protection sur les denrées pour éviter la contamination des aliments.

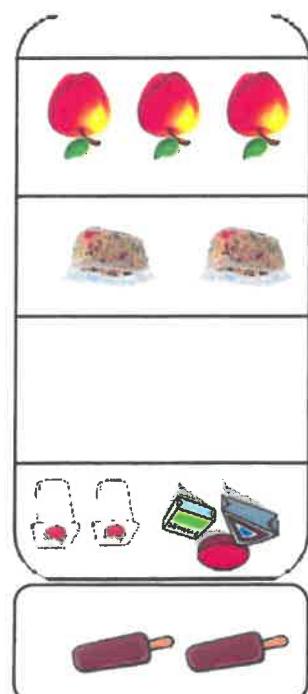
pommes épluchées, etc.) doivent être stockés dans le réfrigérateur. En revanche, des fruits préparés (tranches coupées, lits peuvent être sortis du réfrigérateur avant le service. bas de l'armoire froide.

- Les fruits entiers non lavés doivent être stockés en jusqu'à au service.

partie haute et doivent être maintenus dans le réfrigérateur. - Les laitages et les plats : ils sont stockés dans la « Souillure » des aliments et de la répartition du froid dans l'armoire froide : On organise le stockage en fonction de l'état de en température.

3°C dans le réfrigérateur de la « cuisine » jusqu'à leur remise Les plats sont stockés à une température maximale de

## Organiser le stockage :



## Le stockage des repas

<p>La remise en température des repas de la chaîne. Vous participez à part entière à la qualité des repas de la chaîne.</p> <p>Que faire en cas de non-conformité</p>	 <p>Je contrôle :</p>	<p>Elle doit être min de plus pour atteindre supérieure à 63°C</p> <p>Fiche sortie de four</p>	<p>La Température des plats en sortie de four</p> <p>température de 63°C minimum</p> <p>Remettre les plats au four 10 min de plus</p> <p>Plats au four 10 min de plus</p> <p>Remettre les plats au four 10 min de plus</p> <p>Une</p> <p>température de</p> <p>63°C minimum</p> <p>Appeler le 04.94.67.50</p> <p>Informateur à 1h</p> <p>Fiche sortie de four</p> <p>Appeler le 04.94.67.50</p> <p>22</p>
---	--	--	---

## Le essentiel

La remise en température des plats est un maillon essentiel de la chaîne. Vous participez à part entière à la qualité des repas de la chaîne. Que faire en cas de non-conformité

La remise en température des repas

**Conservation :** pendant 7 jours au réfrigérateur entre 0 et +3°C

Il peut être réalisé dans des « sachets type congélation » qui seront jetés avec le plat témoin, après le déballage de conservation réglementaire.

Un conditionnement étanche et identifie : date de consommation, nom du plat, visa de l'agent.

**Le grammage du plat témoin :** entre 80 et 100g

Réalisé le plat témoin dans des conditions de service (après la chauffe) en servant dans un bac GN.

I plat témoin pour les desserts  
+  
I plat témoin pour l'accompagnement (legumes, accompagnements)  
+  
I plat témoin pour le plat protidique (viande, poisson ou œuf)  
+  
I plat témoin pour l'entrée  
par jour :

Un plat témoin par type d'aliment et par jour. C'est à dire que je préleve

**La plat témoin, mode d'emploi :**

Les plats témoins



*Une ration supplémentaire est prévue pour réaliser le plat témoin.*

- Je ne réalise pas de plat témoin pour :**
- Les fromages coupés sur place (camembert entier à couper en 8 portions)
  - Les fruits coupés en morceaux sur place pour les enfants de Maternelle par exemple.
  - Le plat des maternelles s'il est différent de celui des primaires
  - Plats principaux (plat protéinique et accompagnement)
  - Entrées
  - Les fruits coupés en morceaux sur place pour les enfants de Maternelle par exemple...
  - Les biscuits secs pré-emballés

- Je réalise un plat témoin des plats suivants :**
- L'entrée
  - Les fromages coupés sur place (camembert entier à couper en 8 portions)
  - Les biscuits secs pré-emballés

## Où les plats ?

Il est obligatoire de réaliser un échantillon témoin de chaque plat. Il est à la disposition des services vétérinaires en cas de Toxi-infection alimentaire collective. (T.I.A.C.)

**LES ALLERGIES ALIMENTAIRES**

En cas d'allergie alimentaire signalée par les parents, un PAI (Protocol d'Accueil Individuelle) est alors rédigé. Certaines allergies alimentaires peuvent entraîner des réactions immunitaires par l'organisme et entraîner la fabrication d'anticorps. Ces aliments sont considérés comme des corps étrangers (allergènes) par l'immunité.

Certains aliments peuvent entraîner une réaction normale quand ils ne sont pas ou mal tolérés par l'organisme d'un enfant suite à un processus immunitaire.

La réaction allergique peut se traduire par :

- des troubles digestifs
- de l'asthme
- de l'urticaire, de l'eczema
- Un gonflement de la peau (érythème de Quiencke), un gonflement des lèvres...
- Dans les cas les plus graves, la réaction peut provoquer un choc anaphylactique qui est une réaction violente à l'allergène. Cela peut entraîner la mort de l'enfant sans traitement.

De nombreux aliments peuvent entraîner une allergie : les poissons, crustacés, les fruits à coque (arachide, noisette, etc.), les œufs, les fruits, le céleri, le soja, la moutarde, etc.

Seul un médecin peut poser un diagnostic d'allergie alimentaire après avoir réalisé des tests sanguins et cutanés.



**L'allergie alimentaire, qu'est-ce que c'est ?**

L'enfant est hyper sensible à un ou plusieurs allergènes. L'allergologue juge que il ne peut pas être accueilli en restauration scolaire. Ce cas est très rare.



Dans ce cas, les parents de l'enfant apporteront au restaurant scolaire un panier repas connecté à la maison. Seul ce repas sera consommé par l'enfant. Il doit être porté dans un contenant isotherme avec un bloc de glace et mis rapidement dans le réfrigérateur à part des repas livrés par les parents. Il sera remis en température à part des autres repas (four micro-onde)

Dans quel cas ? L'allergie est multiple ou engendre des modifications très importantes des menus.

### Le panier repas



Alors, un **plat de remplacement** sera fourni par la Cuisine Centrale de SALESNES. Le plat est individuel et identique.

Dans quel cas ? Lors de la rédaction du PAL, le médecin scolaire et la C.C.S ont jugé qu'il était possible de fournir à l'enfant allergique un repas adapté en réalisant quelques modifications du menu prévu initialement.

### Prise en charge par la Cuisine Centrale de SALESNES (C.C.S)



### 3 cas possibles :

Il est fait à partir d'une prescription médicale rédigée par un allergologue. Il est signé au cours d'une réunion prévue à cet effet par le médecin scolaire, les enseignants, les agents de service de la cuisine centrale. L'enfant bénéficiera alors d'un accueil spécifique.

### Le PAL : une prise en charge individuelle :





Le temps de repas respecte des règles établies avec les enfants.

Il est nécessaire d'avoir un rôle éducatif auprès des enfants. Cette fonction est remplie par les agents de service qui encadrent le repas lorsqu'il est présent sur la commune.

Ce moment de la journée est aussi pour les enfants un temps de vie sociale où ils ont ensemble des relations et cotoient des adultes. Ce moment de vie collective participe à la formation du futur citoyen respectueux de l'autre dans ses différences sociales et culturelles.

Le milieu d'une journée est synonyme de fatigabilité et de vulnérabilité pour l'enfant. Il correspond à un creux d'énergie. Ce temps doit offrir de bonnes conditions de calme et de convivialité pour remplir son rôle préparateur.

Le temps du repas en milieu scolaire est un temps particulier dans la vie de l'enfant. Il dure moins de deux heures et représente une coupure dans le rythme du travail scolaire.



LE ROLE  
EDUCATIF  
DU REPAS

**Le temps du repas en lui-même doit être de 30 minutes minimum**

- mettre à table est quelque chose qui doit être cultive et le temps du repas doit être valorisé

- **D'écoute, d'aide et de respect des autres (enfants et adultes)**

- **De responsabilisation individuelle et collective avec des règles élaborées ensemble**

- **d'éducation à la santé, à l'hygiène et à la nutrition.**

- **D'apprentissage et de participation à la vie en collective**

- **De communication :** Le temps du repas constitue un moment privilégié de convivialité

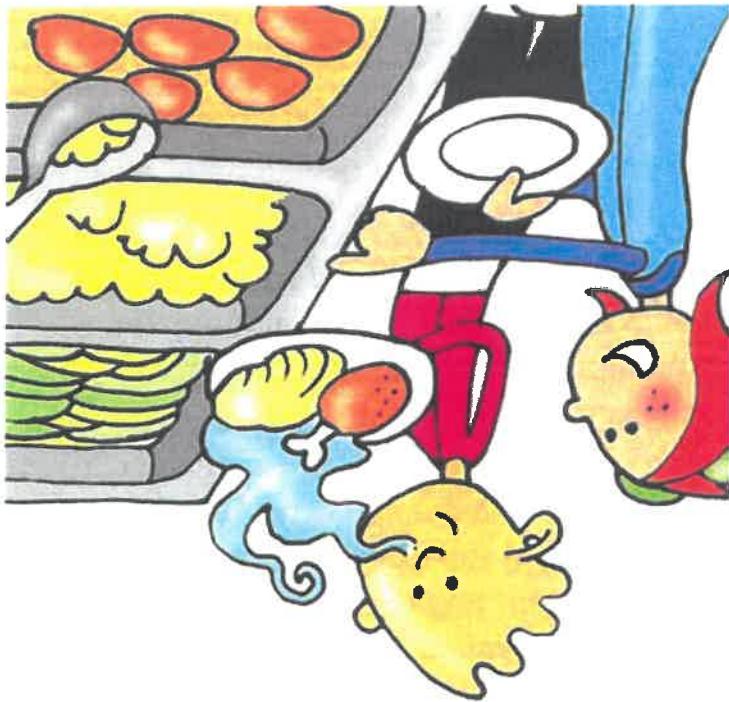
- **Où l'on se fait plaisir car Manager fait en effet partie des plaisirs de la vie.**

- **Où l'on satisfait les besoins nutritionnels des enfants**

**Le restaurant scolaire est un lieu :**

**Le restaurant scolaire, des enjeux multiples**

- Les missions de l'équipage du restaurant scolaire**
- **Équiper d'encadrement de la restauration scolaire souhaité durant la pause repas :** L'équipage d'encadrement de la restauration scolaire souhaite durant la pause repas :
  - **Répondre aux besoins physiologiques des enfants**
  - **Favoriser une vie collective de qualité**
  - **Développer l'autonomie des enfants.** On peut les laisser se servir seul par exemple.
  - **Favoriser la responsabilisation des enfants.** On peut par exemple les charger de débarrasser la table.
  - **Favoriser la convivialité et les relations à table**
  - **Développer et favoriser les échanges entre les enfants et les adultes**
  - **Permettre aux enfants de vivre un temps de détente dans le calme**
  - **Développer une éducation nutritionnelle grâce à une nourriture équilibrée, variée et identifiée par les enfants.** Ils aimeraient en effet connaître le menu du jour et ainsi être informés sur ce qu'ils ont dans leur assiette.
  - **Montrer l'exemple.** Les enfants aiment en effet imiter les plus grands à un alimenter moins commun. Donc une attitude positive de l'adulte aura des répercussions positives sur l'enfant.

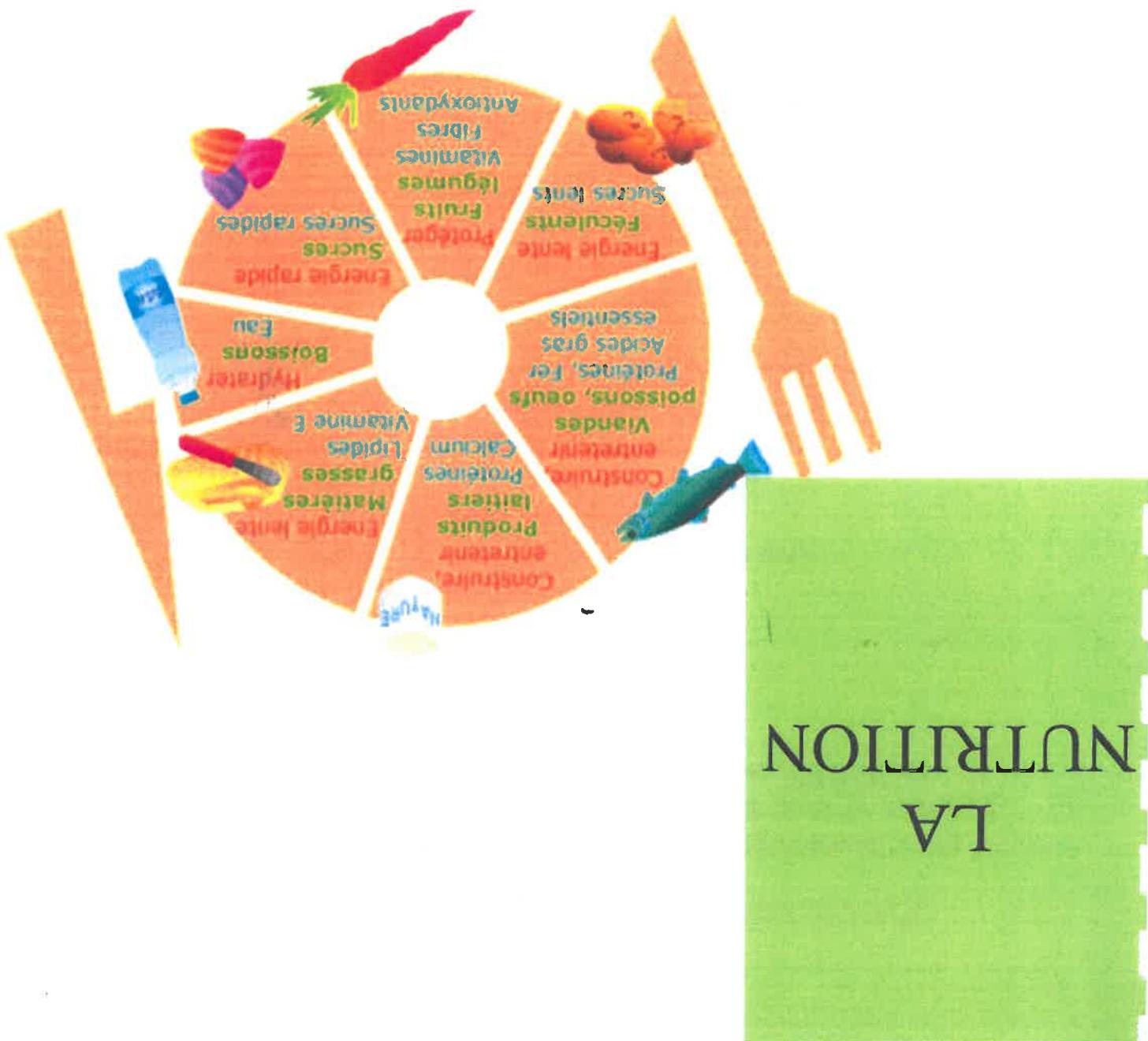


Pour que les enfants puissent trouver leur place et comprendre le fonctionnement du temps de la pause repas, il est important de mettre en place des règles de vie qui précisent les droits et les devoirs de chacun

## Les règles de vie

- Les suivants :**
- Limiter les matières grasses et les sucres simples.
  - Couvrir les besoins des enfants en protéines, Calcium, fibres, vitamines et Fer pour bien grandir.
- Les objectifs** fixés par le PNNS (Plan National Nutrition Santé) sont

besoins nutritionnels des enfants et de lutter contre l'obésité.  
Les repas servis dans le cadre du déjeuner permettent de couvrir les



Ce texte complète ainsi la réglementation en vigueur.

Ces recommandations ont servi de base à la réglementation nouvellement parue en 2011. Elles prévoient en effet déjà les notions de fréquence d'appartition des plats et présentent des recommandations très précises en matière de grammage en fonction de l'âge du consommateur.

Il s'agit de recommandations en nutrition par catégorie d'âge (de l'enfant en crèche jusqu'à la personne âgée). Elles ont été rédigées en 2007 et mises à jour en 2011.

## Les recommandations du GEMRCN

Les produits de saison doivent être mis en évidence sur les menus. Ils sont donc notés en caractère gras.  
**Des produits de saison**

Par exemple : sur 20 repas successeurs au présentera  
- 4 plats principaux maximum contenant plus de 15% de lipides (sauces par ex)  
- 10 légumes verts en accompagnement du plat principal (soit un repas sur deux)  
- 8 fruits crus minimum en dessert

Les menus sont respectueux de fréquences réglementaires de présentation des plats. Ces fréquences sont calculées sur 20 repas successeurs et visent à couvrir les besoins nutritionnels des enfants.  
**L'équilibre alimentaire si respecté sur la durée :**

Ainsi le repas compose au moins :  
- Un plat protéiné (viande, poisson ou œuf)  
- Un produit laitier  
- Des féculents  
- Une crudité (crudité en entrée ou fruit cru en dessert)  
- Sans oublier l'eau et du pain

(Arrêté du 30 septembre 2011 relatif aux repas servis dans le cadre de la restauration scolaire) par la Cuisine Centrale de Salernes (GEMRCN)

## Les repas en cantine soumis à réglementation

à 5 ans	Tomate en salade	60	80
à 10 ans	Betteraves	60	80
	Boulettes de boeuf	2	3
	Rotis	50g	70g
	Viandes en sauce	60g	80g
	Poissons	50g	70g
	Légumes cuits	100g	100g
	Pâtes	120g	150g
	Riz	120g	150g
	Lentilles	120g	150g
	Yogourt	1	1
	Fromage portion	1	1
	Compote	100g	100g
	Crème dessert	100g	100g
	Pâtisseries fraîches	60g	60g
	Pain	40g	50g

## Des portions adaptées

Depuis mars 2006, la Cuisine Centrale de SALERNES sert des repas adaptés à l'âge des enfants. C'est pourquoi la taille des portions est différente pour les enfants en école Maternelle et pour ceux en école Primaire.

Parfois, le **plat peut aussi être différent** afin de répondre aux besoins spécifiques des enfants de Maternelle. Par exemple, le haut de cuisse de poulet roti sera remplacé par un émincé de poulet qui est plus facile à manger.



Depuis mars 2006, la Cuisine Centrale de SALERNES sert des repas adaptés à l'âge des enfants. Ces portions peuvent être commandées pour le personnel d'encadrement. Pour en bénéficier, contactez la matrice de votre commune.

**Grammaires services**  
Par la Cuisine Centrale de SALERNES conforme à la réglementation et aux recommandations du GEMRCN

Ces portions sont adaptées à leur âge.

Notre regard d'adulte peut parfois être trompé sur les quantités servies aux enfants.

Le menu et le nom de la commune qui l'a réalisée apparaîtront sur le menu du mois du Centre Cuisiné de SALENNE. Il sera ensuite préparé par les cuisinières

Cette dernière viendra sur le temps périscolaire pour aborder de façon ludique la nutrition et pour valider ou corriger avec les enfants le menu proposé.

Contacter la diététicienne pour lui soumettre le menu

Tout d'abord, les enfants doivent commencer par élaborer un menu équilibré avec les instituteurs ou le personnel encadrant le temps du repas.

10 Les enfants ont la possibilité sur demande de proposer des menus ... équilibrés bien sûr !! Voici la démarche à suivre

## Les enfants ont la parole !!!

Elles nous sont indispensables dans un souci constant d'amélioration de notre prestation.

Ces commissions permettent d'échanger sur les menus consommés les semaines précédentes et de valider les menus suivants.

- Des élus
- Des représentants élus des parents d'élève
- Des agents de service des restaurateurs scolaires

Qui peut y participer:

Elles sont organisées régulièrement au sein de la cuisine centrale.

## Les commissions de menus

**PERSONNELLES  
NOTES**

SALERNES 83690 - Tel: 04 94 67 50 22  
Avenue de la Libération, Les plantiers  
CUISINE CENTRALE SALERNES

Bien Mangé, ça s'apprend



nous contacter.

En cas de questions ou de problème n'hésitez pas à