

LA RESTAURATION SCOLAIRE

GRENADE / GARONNE
30 janvier 2014



Centrale de Restauration MARTEL
Maryse LAFFONT, Diététicienne

LES OBJECTIFS

- ❖ Apporter aux enfants une alimentation de Qualité pour répondre à leurs besoins de croissance.
- ❖ Assurer une éducation nutritionnelle et une formation élémentaire au goût.
- ❖ Exiger l'origine, la traçabilité des aliments servis et le respect des règles d'hygiène pour garantir la sécurité alimentaire.



Le P.N.N.S

Recommandations relatives à la Nutrition

- ❖ Constat : **augmentation du surpoids, de l'obésité et des maladies liées à la nutrition**
- ❖ Objectifs nutritionnels :
 - ↗ **la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;**
 - ↘ **les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;**
 - ↘ **la consommation de glucides simples ajoutés;**
 - ↗ **les apports de Fer et en Calcium.**



Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011
relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans
le cadre de la restauration scolaire

Veiller à la diversité de la structure du repas qui doit être composé d'une succession de 4 ou 5 plats.

Assurer la distribution d'un produit laitier à chaque repas.

Garantir une variété suffisante pour favoriser les apports en fibres et en fer dont les enfants ont besoin.



Décret n° 2011-1227 (suite)

Limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

S'assurer que les fournisseurs ne livrent pas de produits dont la taille des portions n'est pas adaptée à l'âge de l'enfant.

Mettre à disposition sans restriction l'eau et le pain.

Ne pas proposer le sel et les sauces en libre service.

Favoriser l'emploi de produits de saison

dont la présence dans le menu doit clairement être mise en évidence.



Décret n° 2011-1227 (suite)

Les gestionnaires des cantines scolaires
devront tenir à jour "un registre **dans lequel sont conservés, sur les trois derniers mois, les documents attestant de la composition des repas, notamment les menus et les fiches techniques descriptives des produits alimentaires achetés auprès des fournisseurs**".
D'autre part, les cantines pourront être contrôlées **pour s'assurer qu'elles ont bien mis en application le décret.**

Le décret est applicable dès le 4 octobre 2011

dans l'ensemble des cantines scolaires



LES FREQUENCES RECOMMANDEES

/ 20 repas

Entrées > ou = 15 % MG	4 maxi
Produits à frire ou pré frits > ou = 15% MG	4 maxi
Plats protidiques avec P/L < ou = 1	2 maxi
Crudités légumes ou fruits	10 mini
Légumes autres que secs seuls ou en mélanges 50%	10 sur 20
Légumes secs, féculents, céréales seuls ou mélanges	10 sur 20
Préparation à base de poisson > ou = 70% poisson	4 mini
Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, abats	4 mini
Préparation à base de viande ou de poisson reconstitué < 70% de matières premières animales	4 maxi
Fromages > ou = 150 mg calcium	8 mini
Fromages entre 100 et 150 mg calcium	4 mini
Produits laitiers > 100 mg calcium < 5 g lipides	6 mini
Desserts > 15% lipides et > 20 g glucides totaux	3 maxi
Desserts < 15% lipides et > 20 g glucides totaux	4 maxi
Desserts de fruits crus	8 mini



LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS



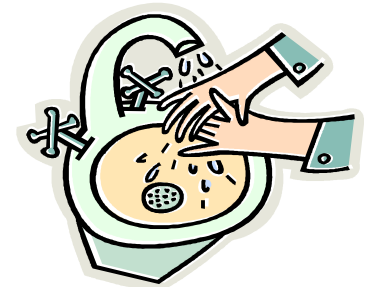
	Maternelle	Primaire	Adolescents
Crudités, Cuidités	40 à 50 g	60 à 70 g	90 à 110 g
Entrées protidiques	30 à 40 g	30 à 40 g	40 à 50 g
Entrées pâtisseries	50 g	50 g	100 g
Viandes, Poissons	50 g	70 à 80 g	100 à 120 g
Œufs	1	2	2 à 3
Légumes cuits	100 g	100 g	150 g
Féculents cuits	120 g	170 g	200 à 250 g
Fromages	20 g	30 g	30 à 40 g
Fruits crus ou cuits	100 g	100 g	100 à 150 g
Pâtisseries	40 à 60 g	40 à 60 g	60 à 80 g
Biscuits	15 g	15 g	20 g



TEXTES DE REFERENCE HYGIENE

(Plan Maîtrise Sanitaire, H.A.C.C.P.)

- ❖ L'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 de denrées en contenant.*
- ❖ Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 8 mars 2012 *application de l'arrêté du 21/12/2009.*
- ❖ Le Paquet Hygiène et le P.M.S. :
 - « De la fourche à la fourchette »
 - **Les directives CEE 852/2004, 853/2004 et 183/2005**
- ❖ L'étiquetage : **directives CEE 2000/13 et 2003/89 (déclaration des allergènes)**



LA LIAISON FROIDE

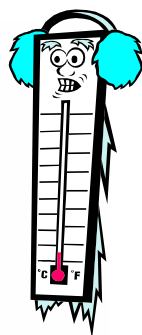


PRODUCTION

REFROIDISSEMENT RAPIDE de
63°C à 10°C en moins de 2 heures



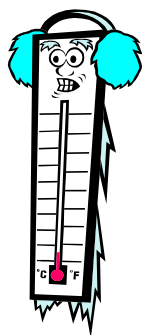
DATE LIMITE de CONSOMMATION
J + 3



STOCKAGE ENTRE **0°C ET 3°C**

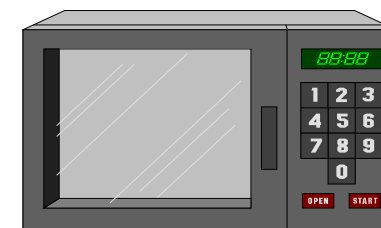
LA LIAISON FROIDE

LIVRAISON ENTRE 0° ET 3°C



STOCKAGE ENTRE 0° ET 3°C

REMISE EN TEMPERATURE
> 63°C en moins d' 1 heure



SERVICE/CONSOMMATION
CHAUD > 63°C en 1 heure maxi
FROID < 10°C en 2 heures maxi

LA LIAISON FROIDE

GESTION DES RESTES

SI NON RUPTURE CHAINE DU FROID A
CONSOMMER JUSQU'À D.L.C.



RESTES DES PLATS
REMIS EN TEMPERATURE



LA RESTAURATION SCOLAIRE à la Centrale Restauration MARTEL

- ❖ Menus élaborés par la diététicienne et validés par le responsable de la Centrale.
- ❖ Calcul des fréquences et des variétés des plats servis par la diététicienne / réglementation.
- ❖ « Commission Menus » à votre demande **pour vous proposer les menus et faire le point sur la globalité de la prestation.**
- ❖ **Une seule volonté : Veiller à la Qualité Globale des repas servis aux enfants.**



BON APPETIT !!!

