

LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 7^{EME} ARRONDISSEMENT DE PARIS

LA PRÉPARATION DES REPAS

2700 repas sont préparés par le personnel de la Caisse des Ecoles **chaque jour** dans les **4 cuisines** de production : Duquesne, Chomel, Camou et Saint Dominique.

Ils sont servis en **liaison chaude** sur place ou transportés en conteneurs.

Un menu unique

Dans le 7^e, un menu identique est servi dans toutes les écoles. De 3 à 12 ans, on mange le même repas. Seules les proportions diffèrent. Ce qui compte, c'est **l'équilibre**.

La **diététicienne** élabore des menus à 4 composantes. Elle s'appuie pour ce faire sur la **réglementation** en vigueur, le GEMRCN, véritable bible des professionnels de la restauration collective, qui quantifie la fréquence d'apparition des plats et le grammage de chaque type d'aliment sur 20 jours et pour chaque âge.

La liaison chaude

Qu'est-ce que la « liaison chaude » : les repas sont préparés chaque jour, par les équipes de la Caisse des Ecoles, sur place dans des cuisines du 7^{ème} Arrondissement, à base de produits frais livrés au quotidien.

Les plats sont maintenus au chaud de la cuisson jusqu'au service, puis consommés sur place ou transportés à température. Il n'y a pas de perte de goût.

En liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale et consommés dans les deux heures. De la cuisson à la consommation, pour éviter la prolifération des germes, la température des mets ne doit jamais être inférieure à 63 °C.

Hygiène et sécurité

Les cuisines respectent les normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et notamment le principe de « la marche en avant ». Les produits à des stades de transformation différents ne se croisent jamais et avancent sans possibilité de retour en arrière. Toutes les opérations, réception des denrées, contrôle (qualité, quantité, traçabilité, température), stockage, déconditionnement, lavage, ... se font dans des zones distinctes ou s'effectuent dans le temps.

Les règles sont scrupuleusement respectées : port obligatoire d'une charlotte, de chaussures de sécurité et d'une blouse, lavage des mains régulier, lavage des locaux et du matériel. Un plan de nettoyage imposant des fréquences et un protocole d'utilisation optimum de produits doit être respecté.

Le guide des bonnes pratiques

La réglementation concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires en restauration collective est européenne. Les textes réglementaires analysent les risques inhérents à chaque phase de la restauration et établissent les règles à respecter. Partant de ces textes, la Caisse des Ecoles du 7^e a créé un guide des bonnes pratiques d'hygiène adapté à ses structures et ses modes de fonctionnement.

Remis à jour régulièrement, ce guide regroupe les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire mises en œuvre dans chaque restaurant scolaire, de la réception des aliments au service.

Les autocontrôles

Le guide des bonnes pratiques établit les procédures d'autocontrôles qui sont effectués directement par le personnel de chaque restaurant :

- Lors de la réception des aliments : contrôle des températures, des quantités et de la conformité à la commande, contrôle de l'aspect, des emballages.
- Lors du stockage : contrôle de température des réfrigérateurs et congélateurs, contrôles des dates.
- Pendant la production et au moment du service : contrôle de la liaison chaude, contrôle des températures.
- Contrôles des températures des chambres froides : plusieurs fois par jour et consignation par écrit de l'heure du contrôle et de la température.
- La traçabilité : les étiquettes de chaque composant « à risque » sont conservées.

Les contrôles

Des audits internes sont réalisés régulièrement par le Responsable Qualité. Ils ont pour objectif de vérifier que le guide des bonnes pratiques est bien respecté.

Différents contrôles externes sont également effectués : par un consultant indépendant, par les services vétérinaires et par un laboratoire extérieur.

Les plats témoins

Tous les jours, dans chaque cuisine, un repas complet est conservé. Chaque plat est prélevé au moment du service, placé dans un sachet témoin mis dans une boîte de prélèvement. Placés en chambre froide, ils sont stockés pendant une semaine. En cas de suspicion de Toxi-Infection

Alimentaire Collective, le plat témoin pourrait être utilisé par les services vétérinaires pour pratiquer des analyses.