

**Ouverture écoles /COVID 19**  
**Possibilités de restauration des enfants**  
**Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments**

**Cas 1: maintien de la restauration scolaire ( maires, département, région)**

Les repas sont préparés par des cuisines centrales ou des cuisines de proximité et remis en température dans des offices satellites sur place. Ces cuisines sont gérées par l'autorité municipale, départementale ou régionale, ou sont concédées à un prestataire de service. Aussi, un prestataire de service propriétaire d'une cuisine centrale peut se voir attribué la restauration scolaire d'un secteur.

Le repas type est habituellement composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Le plat est servi chaud.

Dans la quasi totalité des cas, les plats sont préparés à l'avance, refroidis et transportés à 4°C, jusqu'au lieu de consommation où ils sont remis en température pour être proposés aux enfants : il s'agit de liaison froide.

Peu de cuisines fonctionnent en liaison chaude : préparation du plat et maintien à une température > 63°C jusqu'au moment du service.

*Recommandations: éviter autant que possible les manipulations des denrées.*

*Pour ceci privilégier :*

- *Le transport des repas en liaison froide,*
- *La préparation de repas à servir froid : si des denrées doivent être stockées au frais, prévoir un volume de stockage adapté aux besoins,*
- *Le conditionnement de la totalité du repas en barquette individuelle et scellée par la cuisine centrale ou la cuisine de proximité.*

*Pour la fabrication des repas dans les cuisines centrales et les cuisines de proximité, respecter les recommandations des fiches métiers éditées par le ministère du Travail :*

*<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/proteger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs>*

Cette solution, si elle est possible, permet de garantir l'accès de tous les enfants, en particulier les plus fragiles, à un repas complet et équilibré le midi.

**Cas 2. fabrication des repas par des parents/tiers**

Les paniers repas préparés par des parents ou des tiers sont une alternative envisageable en l'absence de solution de restauration collective, précédemment évoquée. La recommandation pour les paniers repas est de les composer exclusivement avec des produits stables à température ambiante. Il est en effet difficile d'assurer la conservation au froid des plats apportés par les enfants, en toute sécurité vis à vis du COVID19. Les glacières familiales

équipées de plaques eutectiques n'offriront pas toute la garantie de maintien au froid des repas jusqu'à leur consommation.

*Recommandations :*

- *Produits stables à température ambiante (produits secs, conserves, produits longue conservation type UHT), non entamés.*
- *Pas d'utilisation de restes de la veille*
- *Fruits et légumes lavés*
- *Produits en emballage individuel*

*Quelques exemples de produits :*

- *crudités et fruits lavés et si nécessaire pelés : tomates, radis, carottes entières, melon, pomme, banane...*
- *salade en boîte individuelle (produit tout prêt, appertisé et fermé)\**
- *chips (paquet de 30g)*
- *fromage en emballage individuel\**
- *dessert en coupelle individuelle stable à température ambiante (compote, riz au lait...)\**
- *briquette de jus de fruit, de lait aromatisé*

*\*il est important de vérifier sur l'emballage que le produit peut-être conservé à température ambiante.*

*Le panier repas comprend également les couverts, gobelets et serviette, bouteille d'eau.  
Le panier repas est identifié au nom de l'enfant et il est gardé à proximité de ses affaires personnelles*