



ANNEXES

RÈGLEMENT DE FONCTIONNEMENT DES STRUCTURES PETITE ENFANCE

ACCUEIL COLLECTIF

DU CENTRE INTER-COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ARLYSÈRE

SECTEUR UGINE

ANNEXE 1

L'ÉTABLISSEMENT D'ACCUEIL DU JEUNES ENFANTS

Structure d'accueil	Capacité d'accueil	Age d'admission	Horaires d'ouverture	Adresse	Téléphone	courriel
MULTI-ACCUEIL						
Ugine Chantecler	37	2 mois ¹ / ₂ à 4 ans	7h30-18h30 du lundi au vendredi	107 Place Montmain 73400 Ugine	04 79 89 70 25	chantecler@arlysere.fr

* la structure fonctionne en sections d'âge (section bébés : 10 places – section moyens-grands : 27 places)

ANNEXE 2

LES FERMETURES DE L'EAJE*

	Vendredi Ascension	Vacances d'été	Vacances de Noël
Ugine Chantecler	Fermé	Fermé (3 semaines en août)	Fermé (1 semaine)

* Un calendrier des fermetures est remis à chaque famille en début d'année.

ANNEXE 3

LES MODES D'ACCUEIL

TYPES D'ACCUEIL	OCCASIONNEL SANS CONTRAT		REGULIER AVEC CONTRAT		URGENCE SANS CONTRAT (2 semaines maximum)
	Nb de places	Nb de passages hebdomadaires	Nb de places	Nb de passages hebdomadaires	
Ugine Chanteclerc	4 places	En fonction des disponibilités de la structure	33 places dont 3 contrats avec planning variable	de 1 demi-journée à 5 jours	3 places

ANNEXE 4

PROCOLE REPAS SERVIS DANS L'EAJE

Le protocole a pour but d'éviter la manifestation d'un danger majeur, la toxi-infection alimentaire. Les mesures de prévention consistent à éviter les contaminations et respecter la chaîne du froid selon les principes suivants :

1. L'UNICITE

Un responsable unique : la famille

Les parents s'engagent à fournir :

- La totalité du repas
- Les boîtes hermétiques destinées à contenir les aliments, adaptées au réchauffage au four à micro-ondes
- Le contenant nécessaire au transport et au stockage de l'ensemble (exemple : sac isotherme)

Il est essentiel pour les familles de s'assurer que les dates de péremption des aliments ne soient pas dépassées car ils ne pourraient en aucun cas être servis aux enfants.

Ils en assument la pleine et entière responsabilité.

Un contenant unique :

L'ensemble des composants du repas doit être dans un contenant isotherme avec un bloc de froid.

Une prestation unique :

L'enfant ne consomme que le repas fourni par la famille à l'exclusion de tout autre complément ou ingrédient éventuel (le sucre, le sel ...)

2. L'IDENTIFICATION

L'ensemble du repas doit être clairement identifié au nom et prénom de l'enfant.

3. LA REFRIGERATION

Afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité sanitaire, la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation (plat froid) ou du réchauffage (plat chaud) :

- Dès leur fabrication (ou achat), les repas seront conservés sous régime du froid ;
- Au cours du transport, l'ensemble du repas sera placé dans un contenant unique susceptible de maintenir un froid positif entre 0° et + 10° C (glacière ou sac portable isotherme avec source de froid) ;
- Dès l'arrivée au multi-accueil, l'ensemble du repas sera placé dans le réfrigérateur par le personnel.

4. LA CONSOMMATION

Le réchauffage :

Lorsqu'un composant du repas nécessite un réchauffage, celui-ci sera effectué dans un four micro-ondes, exclusivement par la personne en charge de la surveillance de l'enfant.

La boîte contenant le plat à réchauffer est ouverte. Le repas est transvasé dans une assiette, placé dans le four et recouvert d'une cloche plastique. La cloche plastique est nettoyée entre chaque réchauffage de plat. Le four micro-ondes est nettoyé après chaque service.

L'endroit où l'enfant consommera les repas sera soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe.

En cas d'événement particulier (anniversaire ou fête...) :

La famille peut fournir un goûter pour l'ensemble des enfants. Toutefois, celui-ci devra exclusivement être préparé par un professionnel (boulangier, pâtisserie industrielle...). De plus, les règles liées au stockage et au transport devront être respectées. Les bonbons sont interdits. Les sodas et jus de fruits exotiques ne sont pas acceptés.

Dans le cadre d'atelier cuisine organisé par la structure, cette dernière est responsable des mesures de prévention et de conservation des ingrédients. Celui-ci sera réalisé suivant la procédure définie selon la norme HACCP.

Retour :

Les contenants du repas seront lavés par les professionnelles puis replacés dans le sac de l'enfant et repris par la famille à la fin du temps d'accueil. Aucun aliment ne sera conservé après le départ de l'enfant. Les aliments non consommés seront jetés.