



Fiche pratique

Le Projet d'Accueil Individualisé

Votre enfant :

- ◇ Présente une allergie
- ◇ Présente une maladie chronique
- ◇ Ou nécessite une prise en charge particulière

Pour son bien être vous devriez faire rédiger un PAI

Nous espérons que cette fiche pratique vous guidera dans vos démarches pour que votre enfant soit accueilli dans les meilleures conditions pendant le temps scolaire et périscolaire.

Qu'est ce qu'un PAI ?

Dans un environnement collectif tel que l'école certains enfants ont besoin d'une prise en charge particulière. Cela peut être le cas pour une allergie, une maladie chronique, ou de l'asthme par exemple... Les conditions d'accueil de l'enfant doivent donc être abordées avec les parents, l'ensemble des acteurs de la vie scolaire, du périscolaire (garderie, restauration et étude...), et le médecin scolaire. Cet échange permettra d'élaborer un document que l'on appelle le PAI (**P**rojet d'**A**ccueil **I**ndividualisé). La circulaire du 8 septembre 2003 du Ministère de l'Education Nationale est le texte de référence pour sa mise en place .

Que contient-il ?

Ce document va reprendre quelques données servant à identifier l'enfant (nom, prénom et classe...), ainsi que les coordonnées de la famille et des adultes qui le suivent (médecin, enseignant...).

Le descriptif des besoins spécifiques (régimes alimentaires, administration d'un médicament, aménagement de locaux...).

Et le protocole d'urgence reprenant les signes d'appel et la conduite à tenir en cas de troubles.

Quelles sont les démarches à effectuer ?

Il appartient aux parents d'engager la démarche pour la mise en place d'un PAI. Compte tenu qu'il est souvent compliqué de faire correspondre les agendas de chacun, nous vous invitons à contacter :

- Et {
- ◆ Le directeur de l'établissement que fréquente votre enfant. Il abordera avec vous les points d'organisations sur le temps scolaire.
 - ◆ Le service Enseignement de Bayeux Intercom qui s'occupe du temps périscolaire, votre enfant ne fréquente peut être aucun des services proposés (garderie, restauration...) mais demain cela peut changer. Ils doivent donc en être informé et définir avec vous les conditions d'accueil.

En dernier le médecin scolaire : il rédigera avec vous le projet, en tenant compte des informations recueillies.

Chaque année il faudra le renouveler, avec les modifications éventuelles, tout simplement en nous en informant à la fin de l'année scolaire précédente (au mois de juin).

Et concrètement ?

◆ Pour le repas du midi à la cantine :

Les parents prennent connaissance des menus à l'avance et fournissent un panier repas complet (entrée, plat, dessert) en cas de présence d'aliments interdits ou suspects.

Le panier repas est nominatif. Il est transporté dans un sac isotherme contenant une plaque de froid, et déposé en cuisine le matin.

En cas de doutes ou de questions sur la composition des plats nous répondrons à vos interrogations via la messagerie de Bayeux Intercom indiquée dans les numéros utiles. Et le cas échéant en vous rapprochant de la cuisinière.

Une contribution forfaitaire vous sera facturée les jours où vous apporterez le repas (1 euro à la date du 1^{er} janvier 2012).

◆ Pour le goûter du soir

Le goûter sera systématiquement apporté dès que l'enfant restera en garderie.

◆ Pendant la classe et les sorties scolaires

Le directeur vous donnera les explications et les renseignements nécessaires lors de votre rencontre avec lui.



Les numéros utiles

Médecin Scolaire **02 31 21 36 54**

ia14-cms-bayeux@ac-caen.fr

Bayeux Intercom (Service enseignement) **02 31 51 64 58**

periscolaire@bayeux-intercom.fr

Réalisé le 05/07/2012

Les questions fréquemment posées !

- **Q. :** Pourquoi dois je apporter le panier repas complet alors qu'il n'y a qu'un composant de suspect ?
- * **R. :** L'équipe d'animation encadre un groupe de 15 à 25 enfants en fonction des âges. Bien que les enfants aient 45 minutes pour manger, le temps du service est compté. Dans ce contexte de « coup de feu » il est impératif que les enfants avec un PAI soient identifiés dès le départ. Il se trouve fréquemment qu'il y est plusieurs enfants allergiques au moment du repas (fruits à coques, moutarde, kiwi, œufs...) ce qui complique encore la tâche. Ce fonctionnement relève de l'application de la circulaire du 8 septembre 2003 du Ministère de l'Education Nationale.

Un exemple : Le petit Jules est allergique aux fruits à coques contenu dans le gâteau du midi, les parents apportent alors uniquement le dessert de remplacement. Jules va donc manger la même entrée que ses camarades, le même plat de résistance, ainsi que le fromage mais au moment du dessert malgré la vigilance des agents et dans la continuité du service une part de pâtisserie peut lui être proposée. Si dès le départ Jules avait mangé son panier repas, un dessert allergène n'aurait pas été proposé.

- **Q. :** Mon enfant est allergique à l'arachide, cuisinez vous avec de l'huile en contenant. ?
- * **R. :** Nous n'utilisons plus d'huile d'arachide en cuisine, nous l'avons remplacée par de l'huile de colza et de tournesol. En ce qui concerne les huiles de noix ou de noisette nous indiquons leurs présences dans les menus.
- **Q. :** Comment identifier dans vos menus les aliments suspects et notamment ceux souvent cachés dans les plats industriels ?
- * **R. :** Nous avons mis en place cette possibilité d'échange avec le service de restauration comme évoqué précédemment. En ce qui concerne les plats industriels, nous n'en utilisons que très rarement. Les cuisiniers travaillent beaucoup de produits bruts.

Réalisé le 05/07/2012