

# SOMMAIRE

## CHAPITRE 1 : GENERALITES

### **I LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE**

1. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS)
2. Le programme National pour l'Alimentation (PNA)
3. Qu'est ce que le GEM RCN
4. Les textes de référence.

### **II LES BASES DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE**

1. Les nutriments indispensables
2. A qui servent les nutriments ?

### **III DU PLAN ALIMENTAIRE AUX MENUS**

1. Le plan alimentaire
2. Les fréquences de présentation des plats
3. L'élaboration des menus
4. Les mesures encadrées.

### **IV LES GRAMMAGES**

1. Les grammages exigés
2. Les grammages recommandés.

### **V LES OUTILS INDISPENSABLES**

1. La balance
2. La calculette
3. Les instruments de mesure
4. La table de conversion
5. Les fiches techniques
6. les fiches recettes

---

# CHAPITRE 2 : MON PLAN DE MAITRISE NUTRITIONNELLE

## **I MA STRUCTURE**

1. La description de l'établissement
2. Les achats
3. l'organigramme nutritionnel

## **II MON PLAN ALIMENTAIRE / MES MENUS**

- 1 Le plan alimentaire
- 2 Les menus
- 3 Les mesures prises pour atteindre les objectifs nutritionnels.

## **III MES GRAMMAGES**

1. Les achats de produits prêts à consommer et encadrés par les exigences réglementaires.
2. Les usages de la collectivité au regard des grammages recommandés du GEM RCN.
3. La balance
4. La calculatrice
5. Les instruments de mesure.

## **IV MES FICHES TECHNIQUES**

1. Les fiches techniques des fournisseurs.
2. Les fiches recettes de l'établissement

## **V MES AUTO CONTROLES**

1. La fiche pratique PMN
2. Le tableau d'analyse des fréquences
3. L'audit nutrition interne
4. La gestion des non-conformités
5. L'archivage des documents du PMN

---

## **CHAPITRE 3 : DU SAVOIR FAIRE AU FAIRE SAVOIR**

**I ACTIONS EN DIRECTION DES CONVIVES ET DES PARENTS**

**II ACTIONS EN SOUTIEN DES OBJECTIFS DES POLITIQUES PUBLIQUES**

**III ACTIONS EN DIRECTION DES EQUIPES DE RESTAURATION**

**IV ACTIONS EN DIRECTION DE LA COLLECTIVITE**

## **CHAPITRE 4 : RECAPITULATIF DES 12 ENGAGEMENTS**

## **CHAPITRE 5 : LES DOCUMENTS DU P.M.N**

### **LES ANNEXES**

### **LES DOCUMENTS INTERNES**

**Mois 1**

Plan de menus, tableaux des fréquences, tableaux classement recettes par critère, fiches recettes.

**Mois 2**

Plan de menus, tableaux des fréquences, tableaux classement recettes par critère, fiches recettes.

**Mois 3**

Plan de menus, tableaux des fréquences, tableaux classement recettes par critère, fiches recettes.