



Description de l'activité de Liberty Food Services relative à la restauration scolaire au lycée «Victor Hugo»

Depuis le début de l'année scolaire 2013-2014 Liberty Foods Services organise la restauration des élèves du Lycée français «Victor Hugo».

En tant que professionnels dans le domaine de la restauration industrielle, dès le début de nos activités, nous avons embauché des professionnels pour veillent à la préparation correcte et en toute sécurité de la nourriture à toutes les étapes du processus technologique. Une équipe de professionnels prend soin des enfants qui sont à la recherche de la meilleure façon de livrer la nourriture complète et délicieuse qui leur est nécessaire – des cuisiniers, des technologues, les nutritionnistes, des métrologues, des biotechnologistes, des calculateurs et autres.

Notre objectif est d'offrir une nourriture riche, complète et fraîche. À cet effet, les produits sont livrés dans notre société sur une base quotidienne, à l'aide d'un programme spécial et du menu préparé au moins un mois à l'avance, nous estimons les quantités approximatives des biens et des produits et évitons de conserver dans nos entrepôts de vieux produits. Plusieurs de nos professionnels dans le domaine de la logistique et de l'approvisionnement justifiant d'une 'expérience dans le commerce de produits de grande consommation son chargés de cette étape du processus technologique.

Les repas pour les enfants sont préparés par des cuisiniers qui ont remporté de nombreux prix dans le domaine des arts culinaires, dans le strict respect des normes les plus élevées en matière d'hygiène.

Événements visant à promouvoir l'alimentation saine chez les élèves

Pratiquées dès l'enfance précoce, les bonnes habitudes sont également maintenues à l'âge adulte. Grâce à son partenariat avec le lycée français, la LFS espère promouvoir l'importance de l'alimentation saine chez les enfants d'une manière ludique et interactive. La LFS estime que le fait d'encourager les enfants à profiter de la saine alimentation est le meilleur investissement que nous pouvons faire pour leur avenir.

Pour promouvoir l'alimentation saine chez les élèves, la Liberty Food Services en coopération avec la Commission des menus établit un régime d'alimentation bien équilibré, en incluant de nouveaux plats sains dans le menu quotidien pour qu'ils puissent essayer différents repas composé de produits sains – du boulgour, du quinoa et diverses légumes en couleurs, du pain sain, etc.



La LFS inclut dans le menu des plats variés, dont l'un est végétarien. Le plat végétarien est préparé à partir de recettes de la cuisine bulgare et internationale. La LFS assure au moins deux alternatives aux plats de résistance à différents types de viandes et, en combinaison avec le plat végétarien, elle permet un choix quotidien d'alimentation sans distinction de la religion ou de besoins alimentaires des enfants.

L'alimentation saine des élèves est soumise à des contrôles stricts, étant effectuée dans le respect des normes réglementées dans la législation européenne et bulgare, comme suit:

- Ordonnance n° 37/21.07.2009 sur une alimentation saine des élèves
- Ordonnance n° 23/19.07.2005 sur les normes physiologiques de la nutrition de la population
- Ordonnance n° 16/28.05.2010 sur les exigences en matière du contrôle de la qualité et de la conformité des fruits et légumes frais
- Ordonnance n° 9/16.09.2011 sur les exigences spécifiques en matière de sécurité et de qualité des aliments offerts dans les écoles maternelles et les écoles
- Ordonnance n° 6/10.08.2011 sur une alimentation saine des enfants âgés de 3 à 7 ans dans les établissements de garde d'enfants etc.

Les aliments suivants ne sont pas offerts aux enfants:

- > des aliments riches en matières grasses, glucides, sel, sucre;
- > des aliments contenant des agents de conservation, des colorants artificiels, des assaisonnements, y compris mais non seulement du glutamate de sodium, de potassium et de calcium (dans les épices sèches combinées prêts à la consommation dans les cubes de bouillon solubles, des soupes et des purées instantanées, des nouilles instantanées, des corrections, des saucisses)
- > des aliments contenant des arômes artificiels, des édulcorants artificiels (de type aspartame), sirop de glucose-fructose;
- > des aliments contenant ou à base de graisses hydrogénées (de la margarine, de l'huile de palme, etc.)
- > des aliments contenant, consistant en ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM);
- > des aliments traités par rayonnements ionisants;
- > Tout type de produits alimentaires, boissons, desserts e bouillons solubles instantanés ;
- > des desserts emballés et des poudres de crème semi-finies;
- > de la mayonnaise prête, du ketchup et des sauces, du jus de citron;
- > des assaisonnements granulaires et liquides;
- > des produits de viande semi-finis industriellement (des kebapches, des boulettes de viande, des karnache, des saucisses, etc.) et de la viande hachée prête;
- > Tout types des saucisses, des viandes fumées et en conserve, en raison de la forte teneur en sel et agents conservateurs ;
- > des produits laitiers fabriqués à partir de ou contenant des matières grasses végétales;
- > des concombres non pelés;
- > des aliments avec des épices piquants;



- > du poisson salé, fumé, séché, mariné ou autrement conservé et du caviar;
- > des moules, des huîtres, des calmars, des octopodes, des crabes, des crevettes et d'autres hydrobionts non - poissons.

Les principes de base

1. La nourriture proposée est fraîche, préparée le jour même où elle sera consommée.
2. Pour la préparation de la nourriture sont principalement utilisés des fruits et des légumes de saison, de la viande et du poisson réfrigérés frais, des produits laitiers fabriqués à partir du lait cru, des épices naturelles. Ne sont pas utilisés de salades semi-finies et prêtes à l'emploi, des sauces, de la nourriture instantanée, etc.
3. Les matières premières pour la préparation de la nourriture sont essentiellement d'origine locale.

Font l'objet d'un strict contrôle:

Poisson

1. Le poisson est frais, réfrigéré, exceptionnellement congelé;
2. Le poisson est désossé;
3. Il n'est pas traité chimiquement, ni traité avec des solutions contenant des agents de conservation et autres.
4. Proposé au moins une fois par semaine comme plat de résistance.

Lait et produits laitiers

1. Le lait et les produits laitiers sont entiers (de 2 à 3,6 % de matières grasses) fabriqués uniquement à partir de lait cru;
2. Les produits laitiers sont fabriqués conformément à des normes approuvées (la norme bulgare BDS) ou selon une technologie et d'une composition qui satisfont aux indicateurs de la qualité d'un produit fini conformément à la BDS;
3. Les fromages blancs et jaunes non - bulgares sont fabriqués à partir de lait cru et de la levure, à basse teneur en sel;
4. Pour préparer les salades lactières du type «Snezhanka» est utilisé du yaourt approuvé selon la norme BDS 12:2010 ou du yaourt prêt, sans protéines de lait ajoutés, huiles végétales, épaississants et agents de conservation;
5. La crème fraîche utilisée est d'origine animale, non sucré et ne contient pas de matières grasses végétales, protéines de lait, épaississants.



Œufs

1. Les œufs qui sont utilisés dans la préparation de la nourriture sont de la classe «A» de poules élevées en liberté.

Pain

1. Le pain blanc et rassis et le pain «Dobroudja» satisfont à la norme BDS établie;
2. Le pain complet est sans colorants, ni conservateurs sa technologie et sa composition correspondant aux paramètres qualitatifs des produits finis selon la norme établie, la teneur de la farine de blé entier dans la quantité totale est d'au moins 70 %.

Légumineuses et légumes à cosse

1. Ils sont proposés 1 à 2 fois par semaine comme plat de résistance;
2. Ne sont utilisés que des légumineuses et des légumes à cosse frais, séchés ou surgelés, il n'est pas admis d'utiliser des produits en conserve et stérilisés

Matières grasses

1. Nous n'utilisons à 100 % que du beurre, de l'huile de tournesol, de l'huile d'olive pressée à froid «Extra Virgin» et/ou d'autres huiles pressées à froid (de noix, de noix de coco, etc.)

Technologies culinaires

- > Sont mises en œuvre des technologies culinaires permettant de conserver au maximum la valeur nutritionnelle et les vitamines dans la nourriture (cuisson sous vide, cuisson à une température modérée, étouffade, cuisson sous vapeur);
- > La friture /le panage est autorisé principalement pour la préparation du poisson, pas plus d'une fois par semaine;
- > Le fromage à saumure et les olives sont détremés à l'avance pour réduire la teneur en sel;
- > La technologie culinaire pour la préparation des consiste à tremper la veille (12 heures) et de jeter de l'eau de la première ébullition afin de neutraliser l'effet négatif de l'acide phytique;
- > Préparation de condiments à partir d'œufs frais aux soupes comprend une cuisson séparée au moins 15 minutes.

Générales

- > Eviter de proposer du miel d'abeilles, des noix, des fruits forestiers et d'autres produits fortement allergènes;
- > Chaque jour nous proposons des légumes frais sous la forme de salade et/ou d'accompagnement pour le plat de résistance;
- > Du pain blanc et des pâtes à base de farine blanche sont proposés jusqu'à 2 fois par



semaine, les autres jours – à base de farine de blé entier.

- > Le dessert est un fruit frais selon la saison , 1 fois par semaine il est admis de proposer un gâteau de fruits, une crème ou un autre dessert sans forte teneur en sucre conformément à la réglementation en vigueur ;
- > Les salades sont assaisonnées à l'huile d'olive pressée à froid et au jus de citron fraîchement pressé ;
- > La lyutenitsa ne contient que des poivrons grillés, des aubergines grillées, de la purée de tomate , l'huile , le sel , le sucre , les épices autorisées , en supposant que l'amidon minime , sans conservateurs et autres additifs .
- > Confitures et marmelades de fruits ne contiennent que composant de fruits, du sucre, de la pectine, acide citrique et de rencontrer «l'argent supplémentaire " en vertu du décret, approuvé par le décret № 45 du 21 Février 2003, aucun agent de conservation, sirop de glucose- fructose et d'autres additifs artificiels.

Garantie des poids des plats

La LFS a mis en place un logiciel spécial au moyen duquel elle fait des calculs quotidiens pour la fabrication de plats préparés pour le lycée français. Ainsi, parallèlement avec le registre des calculs du logiciel avec lequel nous travaillons, ce logiciel, lors de la programmation de la production, imprime également des procès-verbaux de remise et de réception qui sont obligatoires pour chaque document d'accompagnement de toute livraison de nourriture.

Dans le cadre de la production de la nourriture, la LFS prépare une recette pour chaque plat en fonction du poids final de la ration pour chaque groupe d'âge de manière à éviter la possibilité d'erreur dans les différents poids par âges. Ainsi, chaque recette représente pour nos cuisiniers une recette distincte pour un même plat, en fonction du poids final des rations.

Les procès-verbaux de remise et de réception sont destinés à contrôler le nombre de rations d'un plat donné qui seront transportées, ainsi que le poids total de ces plats. De cette façon, le responsable de l'expédition dans la LFS transmet les rations commandés avec le poids concerné de la cuisine-mère et appose sa signature dans ce procès-verbal qui doit être remis à la personne qui transporte la nourriture.

De son côté, le responsable de l'établissement concerné, accepte la même nourriture en vérifiant le nombre de rations et/ou le poids total des rations afin d'attester les informations mentionnées dans le procès-verbal de remise et de réception.

Traçabilité des matières premières et des produits utilisés pour chaque plat

Au moyen d'un logiciel créé spécialement pour nos besoins, la LFS assure une traçabilité complète des matières premières et des produits utilisés pour les repas



qu'elle produit. Ce logiciel couvre l'ensemble du processus de fabrication, dans toutes ses étapes technologiques - de la livraison des produits à leur mise en œuvre dans la production de nourriture. En cas de livraison de matières premières et de produits dans l'entrepôt de la LFS, le gestionnaire d'entreposage procède à un contrôle d'entrée des matières premières selon des paramètres spécifiés dans le classificateur au contrôle d'entrée. Ce classificateur décrit le contrôle auquel sont soumis les produits et quelles sont les limites d'écart admissibles pour accepter une marchandise à l'entrepôt de la LFS.

En enregistrant les marchandises, le système attribue automatiquement un numéro de lot des quantités de produits réceptionnées. Le numéro du lot respectif est marqué sur ces produits de manière appropriée et ceux-ci sont entreposés dans des locaux adaptés au stockage de différents groupes d'aliments et de produits. Lors du calcul, le logiciel se conforme à l'un des principes fondamentaux du système HACCP, notamment le principe du FIFO/Premier entré, premier sorti/en prescrivant aux magasiniers de préparer les produits du lot concerné pour une production donnée.

De cette façon, nous savons, en ce qui concerne chaque plat, les produits et les quantités mises en œuvre pour sa préparation, la date de livraison de ces produits, le nom du fournisseur, les documents d'accompagnement, à quelle température ils ont été livrés et comment ils ont été stockés pendant leur séjour dans l'entrepôt.

Il y a lieu de noter que les installations de réfrigération de la LFS dans notre base frigorifique sont connectées à un système de contrôle de qualité intégré qui enregistre automatiquement leur température et en cas d'écart, informe le responsable au moyen d'un signal d'alerte qu'il faudra prendre des mesures concrètes dans cette situation.

Assurer la conformité avec les normes et la qualité des aliments

Au début de ses activités, la LFS a développé un système d'autocontrôle pour la cantine du lycée français (le système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques) qui repose sur les principes de Codex Alimentarius analyse «Hazard Analysis and Control of Critical Point», celui-ci été développé pour la cuisine – mère et tous les établissements dans lesquels est livrée la nourriture fabriquée par la LFS.

Le système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (système HACCP) a été développé, documenté, mis en place et maintenu afin d'assurer la sécurité alimentaire des produits que la société fabrique.

C'est un système basé sur les sept principes internationalement reconnus et la législation nationale en vigueur dans le domaine des produits alimentaires et attire l'attention des employés de la LFS sur les étapes des processus en cours qui revêtent une importance essentielle pour la sécurité des produits alimentaires fabriqués et proposés.

Garantie de l'hygiène et de la propreté dans la cuisine et du personnel



La LFS est certifiée selon le système de management de la qualité ISO 22000:2005. Cette norme a pour but de contrôler tous les processus de l'achat des matières premières à la vente et la consommation du produit. Dans ce contexte, cette norme vise à étudier en détails tous les programmes tant dans les lieux de production que dans les locaux où la nourriture est distribuée.

En ce qui concerne l'hygiène et la propreté dans la cuisine, la LFS a introduit toutes les procédures nécessaires qui contrôlent le maintien de l'hygiène et qui définissent clairement les responsabilités de chaque membre du personnel. Tous les membres du personnel sont formés aux bonnes pratiques de fabrication et ont pris connaissance des instructions internes en matière de nettoyage, prescriptions sanitaires, d'hygiène et de désinfection, étant donné qu'après leur formation, ils sont périodiquement soumis tout au long de l'année à des tests de connaissances.

La LFS a introduit un plan de nettoyage des locaux dans la cantine qui est contrôlé par des listes de vérification. Des listes de vérification sont établies séparément pour chaque local et incluent toutes les surfaces et les équipements qui doivent être nettoyés. Après avoir participé à une activité prévue au plan de nettoyage, l'employé qui l'a réalisée sera tenu d'apposer sa signature sur une carte de contrôle qui attestera la réalisation du processus. Le responsable de l'établissement veille à ce que cette carte de contrôle soit complétée et que ces processus soient correctement exécutés.

Le responsable de l'établissement est également celui qui surveille quotidiennement l'hygiène individuelle et l'état de santé du personnel. La LFS a établi une carte de contrôle dans laquelle le responsable de l'établissement enregistre sur une base quotidienne s'il accepte ou non au poste de travail chaque membre distinct du personnel de la LFS qui travaille au Lycée français.

Communication entre le responsable de l'établissement et les élèves, les enseignants et les parents

La LFS a nommé responsable de la cantine au lycée «Victor Hugo» qui représente la société dans le cadre de questions qui devraient être résolues sur place. Le responsable de l'établissement est dans la cantine tous les jours, on peut lui adresser à diverses demandes concernant le service offert par la LFS.

L'équipe de Liberty Food Services concentre tous ses efforts pour satisfaire au maximum les souhaits et les goûts des élèves du lycée «Victor Hugo» et de leurs parents.