

# Restaurant scolaire

## RV parents délégués-mairie du 6 mai 2013 – Compte-rendu

Suite à différentes remontées de parents, les parents délégués sont allés au restaurant scolaire pour déguster d'une part et constater l'organisation d'autre part. Un RV a ensuite été pris avec la mairie afin de trouver les améliorations possibles. Il est à noter que la plupart des remontés / des constats des parents ont été relevés également du côté de la mairie.

2 niveaux d'actions :

### PROPRE A L'ORGANISME DE RESTAURATION

#### **Constat / remontées des parents délégués :**

- trop de féculents sur la semaine, des menus pas assez équilibrés (souvent 1 fruit **OU** 1 légume)
- des fruits pas murs (déjà signalés)
- beaucoup de gaspillage, certains enfants repartent le ventre vide
- les enfants sont trop petits pour découvrir/ aimer des saveurs exotiques
- les enfants sont très sensibles à l'aspect et rejettent si le plat n'est pas appétissant ou bien présenté
- les plats proposés sont loin d'être aussi mauvais que ce que peuvent dire les enfants ;

#### **Il a été décidé :**

La mairie et la société Ansamble étant sous contrat durant 3 ans, le contrat doit être honoré jusqu'à son terme, à savoir juin 2014. Aussi, un RV entre la mairie, les parents délégués et la société de restauration sera pris courant juin 2013 de façon à améliorer les menus de la prochaine année scolaire. Il sera alors demandé à la société Ansamble de :

- mieux équilibrer les repas et proposer systématiquement 1 légume/1 crudité + 1 fruit ou 1 crudité + 1 légume, autrement dit, de mettre en application la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 qui stipule de servir des légumes cuits au moins une fois sur 2, idem pour les crudités et les fruits frais
- servir des fruits murs
- supprimer les menus à thèmes exotiques et ne garder que les menus à thèmes régionaux
- soigner la présentation des plats
- proposer des choses simples : ex. duos de crudités et non pas des salades composées

### PROPRE A L'ORGANISATION

#### **Constat / remontées des parents délégués :**

- en cas d'accident, c'est la panique ; de mauvaises décisions prises pourraient avoir des conséquences dramatiques
- la trousse de secours est quasi vide ou contient des produits périmés ou interdits
- **côté des petits :**
  - bien organisé et bon contact entre les enfants et le personnel, Chloé & Sylvie, qui aident et incitent les enfants à manger / au moins goûter les plats ; cependant,
  - personne pour aider les petits à se rhabiller avant de partir
  - les mains ne sont pas lavées après le repas
- **côté des grands :**
  - pour beaucoup d'enfants, les mains ne sont pas lavées, ni avant ni après le repas
  - assez bruyant lors du 2<sup>ème</sup> service : les enfants arrivent très excités après avoir passé 1/2h en récréation
  - les enfants sont forcés de terminer leur assiette, même s'ils n'aiment pas
  - certains ne mangent rien et jettent tout sans même goûter, pour être plus rapidement en récréation
  - fromages et desserts sont sur la table avec l'entrée : certains mangent le fromage et/ou le dessert avant le plat chaud ou les emportent dans leur poche (ce qui est interdit) une fois le plat chaud terminé, pour être plus rapidement en récréation

Le RV a permis de se rendre compte de part et d'autre qu'un certain nombre de règles existent mais ne sont pas appliquées, soit par le personnel, soit par les enfants.

## Il a été décidé :

⇒ Secours :

- L'ensemble du personnel sera prochainement formé aux premiers secours.
- En cas d'accident, une procédure existe et est affichée, mais il semblerait qu'elle ne soit pas claire, ou pas complète ; la procédure sera revue par la mairie et réaffichée dans la cantine, bien visible du personnel.
- La trousse de secours sera remise à jour, sachant toutefois qu'à cause des différents problèmes d'allergies que peuvent avoir les enfants, peu de médicaments pourront être présents. Une demande spécifique sera effectuée par la mairie auprès de M. Roudière, pharmacien de St Paterne.

⇒ Pour tous :

- La mairie et les parents délégués vont travailler ensemble sur l'élaboration d'un règlement intérieur concernant le personnel comme les enfants. Il devra être signé par la mairie, le personnel, chaque enfant inscrit à la cantine et ses parents. Le règlement intérieur définira les règles de vie au sein du restaurant scolaire, entre le personnel et les enfants (entrée dans le calme, accueil par le personnel, échange de bonjour, ne pas cracher, ne pas jouer avec la nourriture, au moins goûter tous les plats...).
- Ce règlement sera imprimé en grand format et affiché au sein du restaurant ; le non respect de ce règlement pourra engager des punitions (débarrasser toutes les tables, passer le balai, être privé de récréation...)

⇒ Côté des petits :

- Chloé a été récemment remplacée par Audrey ; nous espérons tous que ce qui fonctionnait avant perdurera.
- Les ATSEM sont en charge d'aider les petits à se laver les mains et à se rhabiller avant de repartir.

⇒ Côté des plus grands :

- Les parents délégués ont demandé à avoir une personne supplémentaire pour
  - inciter les enfants à manger / au moins goûter, le temps que Murielle fasse le service ; l'idée est de faire davantage d'éducation à l'alimentation, limiter le gaspillage par méconnaissance des enfants...
  - aider les plus petits (CP/CE1) à couper leur viande, leur fruit...
  - calmer les enfants quand cela est nécessaire

Dans le cadre de la mise en place de la semaine de 4 jours et demi, la mairie devra recruter du personnel. Aussi, une personne en plus durant le temps du repas devient envisageable. Ce point nécessaire au bon fonctionnement du restaurant scolaire vivement souhaité par tous, à fait l'objet d'une demande appuyée des parents délégués auprès de la Mairie qui étudiera la question en fonction de l'organisation de la prochaine rentrée scolaire.

- Un responsable de table est nommé à chaque repas. Son rôle sera revu : veiller à ce que chacun goûte tous les plats et à ce que sa table soit débarrassée à la fin du repas. Il sera également responsable d'aller chercher les fromages et les desserts qui ne seront alors plus mis sur les tables avant à l'arrivée des enfants.

⇒ Hygiène :

- Il sera demandé au personnel de veiller à ce que les grands se lavent les mains avant et après le repas ; ce point sera d'autant plus facile à mettre en place avec une personne supplémentaire.

⇒ Formation :

- Les parents délégués ont demandé à ce que le personnel soit formé sur l'accueil et la gestion de groupes d'enfants. La mairie va réfléchir à cette possibilité.

## EN COMPLEMENT

Depuis le RV du 6 mai, le personnel en charge du transfert des petits de la maternelle vers le restaurant et vice-versa a été réuni par la mairie afin de lui faire part des remontées des parents et d'améliorer dès maintenant le service.