

CR de la réunion sur la restauration scolaire du 1^{er} juillet 2014

Colombes, le 1^{er} juillet 2014

Début : 7h40

Participants :

Ecole & Centre de loisirs

Mme Chauvat (directrice de l'école)

Mme Blaizot (responsable du centre de loisirs)

Représentants des parents d'élèves

Mme Jamet

M. Mateus

Problématique :

Comment faire pour que nos enfants mangent mieux dans le temps imparti d'une heure 20 min?

Base de départ et fonctionnement:

La cantine se compose d'une grande salle de 21 tables (12 rectangles et 9 rondes) et une petite salle de 7 tables rectangles.

La cantine possède 2 services entre 12h et 13h20.

Le 1^{er} service est de 30 mn et il est fait pour les Petites Sections.

15 mn pour nettoyer entre les 2 services

Le 2^{ème} service est pour les Moyens et les Grands.

14 animateurs (1 anim/classe dans le réfectoire)

x ATSEM (reste à préciser !)

Problèmes rencontrés :

- Repas servi froid
- Va et vient des enfants dans les réfectoires
- Qualité des repas (goût, nutritionniste ? Équilibre du repas non respecté à la journée mais fait à la semaine !?)
- Hygiène (Entrées sur les tables 30 mn avant le début du repas)
- Présentation des repas (quiches dans des saladiers)
- Pas toujours assez de repas pour l'ensemble de l'école(demande express d'approvisionnement mais jamais le menu choisi par parents, vu qu'on est les derniers il reste du poisson.)
- Pas toujours assez de repas (lentille avec poisson car plus de viande !)
- Livraison des repas toujours en dernier à Maintenon
- Pas de pichet d'eau sur les tables
- Bruit dans la cantine (isolation ?, partitionnement de la grande salle ?)
- Pas assez de personnes pour aider les enfants (pour couper leurs viandes)
- Pour le repas que les enfants apprécient, il n'y a pas de possibilité de se resservir voir même des quantités limites.(nuggets ou purée par exemple)
- Pendant les pique-niques les repas ne sont pas adaptés à la sortie (taboulé, couvert ...) Il y a une diminution certaine de la vigilance des animateurs car ils doivent préparer, ouvrir les boîtes, séparer les gouters qui sont mélangés avec le repas du midi
- Des couverts non adaptés à l'âge des enfants
- Pas toujours de petites cuillères sur la table.
- Des ATSEM mangent sur le temps de restauration des enfants ... l'ensemble du personnel n'est pas à aider les enfants puisqu'il déjeune !
- Les tables rondes ne sont pas pratiques (que 4 enfants dessus car les chaises ne rentrent pas, les plats au milieu sont plus durs à atteindre pour les petits)

Possibilité de Solutions :

- Pas de self possible l'expérience a déjà été tentée et a été une catastrophe.
- Mettre des petites cuillères et un pichet d'eau systématiquement
- Mettre des couverts adaptés aux petits enfants
- Débarrasser les assiettes en bout de table
- Demander à un ou deux chef(s) de table de table d'emmenner les assiettes sur les tables roulantes
- Acheter de vrais couteaux de cuisine pour les animateurs
- Demander aux ATSEM(s) et aux animateurs de déjeuner en s'asseyant à table avec les enfants. Ainsi l'adulte avec eux leur montre l'exemple et peut les aider là où c'est nécessaire. S'il manque des adultes pour chaque table, on limite quand le nombre de table sans aide !
- Servir chaud
- Installer les entrées une fois les enfants à table.
- Pour les repas en sorties, il faut un doggy bag complet et pour chaque enfant prêt à l'avance et non demander aux animateurs de préparer le repas au risque d'une insécurité pendant la préparation du repas et un manque d'hygiène)
- Demander des revêtements de sol et plafond pour limiter le bruit ou fractionner le réfectoire pour créer des plus petites salles et limiter le bruit.
- Rencontrer Coclico pour : qualité des menus, la praticité des plats adaptés à leur âge et l'équilibre des repas à la JOURNEE
- Demander à ce que Maintenon ne soit pas toujours les derniers pour la livraison car pas toujours le bon nombre de plateau et ils récupèrent ce qui reste, même si ce n'est pas notre choix.
- Echanger les 9 tables rondes par des rectangles.



Union des Parents Indépendants de Colombes

Questions :

- Qu'elle est la responsabilité de la Directrice de l'école ?
- La responsabilité de la directrice du centre de loisirs ?
- Qui est le responsable de la cantine ?
- Quand était la dernière commission d'hygiène ?
- Quel est le rôle des ATSEM pendant le repas ?
- Où est l'équilibre du repas quand il y a pizza et pâte ou quand il y a entrée de carotte râpée et ratatouille (pas de féculents) ?

La réunion se termine à 8h40

Nous avons appris que Mme Chauvat n'avait pas la responsabilité de l'organisation et du déroulement des repas mais plutôt Mme Blaizot, même si elles deux souhaiteraient par écrit que les choses soient dites car personne n'est vraiment sûr de ce qu'il peut demander à l'autre.