COMPTE RENDU DEJEUNER CANTINE DU MARDI 1er DECEMBRE 2014 ECOLE MAT ERNEST RENAN

Menu du 01/12/2015 :

- Salade croquante AGB aux pommes et oranges
- Escalope de dinde LBR curry / blé
- Fromage : Saint Paulin
- Compote de pommes allégée en sucre

Deux membres APELGC ont testé un déjeuner cantine. Nous sommes arrivées au début du 1^{er} service à 11h25 et nous sommes reparties à la fin du 2nd service à 13h20.

Résultats Grille d'Evaluation :

Y a-t-il un choix pour :	OUI	NON
les entrées,		X
le plat,		X
le laitage,		X
le dessert		X

d'ali	e-t-il beaucoup ments sur les eaux à la fin du as	OUI	NON
	les entrées,	X	
	le plat,	X	
	le laitage,		X
	le dessert		X

Comment jugez-vous:

Le goût	très satisfaisant	satisfaisant	passable	pas satisfaisant
les entrées,		X		
le plat,		X		
le laitage,		X		
le dessert		X		

e niveau d'assaisonnement		très satisfaisant	satisfaisant	passable	pas satisfaisant	
	les entrées,		X			
	le plat,		X			
	le laitage,	NA	NA	NA	NA	
	le dessert	NA	NA	NA	NA	

						NA : Non	Applicable			
La température des aliments	très satisfaisant	satisfaisant	passable	pas satisfaisant	la tene	ur en graiss	très satisfaisant	satisfaisant	passable	pas satisfaisant
les entrées,		X				les entrées	X			
le plat,				X		le plat,		X		
le laitage,		X				le laitage,		X		
le dessert		X				le dessert	X			
La quantité des aliments	très satisfaisant	satisfaisant	passable	pas satisfaisant	la donne- de mar		Ires	satisfaisant	passable	pas satisfaisant
les entrées,	X					les entrées			X	
le plat,	X					le plat,		X		
le laitage,	X					le laitage,		X		
le dessert	X					le dessert		X		
le niveau sonore dans la cantine	très satisfaisant	satisfaisant	passable	pas satisfaisant	Les trouver facilem place p		très a satisfaisant	satisfaisant	passable	pas satisfaisant
			X (2 ^{ème} service)	X (1er service)			X			
La propreté du lieu	très satisfaisant	satisfaisant	passable	pas satisfaisant	le temp	os de repas	très satisfaisant	satisfaisant	passable	pas satisfaisant
			X				X			

Conclusions:

L'organisation est millimétrée, le temps du repas est suffisant (3/4 d'heure par service), les quantités servies sont correctes voir copieuses, la qualité des plats et des produits est bonne et la nourriture est bien assaisonnée. Les enfants sont bien encadrés et mangent à leur rythme dans la bonne humeur. Ils semblent apprécier. Les nouveaux process mis en place pour éviter les incidents du début d'année sont rassurants : les enfants mettent les mains derrière le dos au moment du service + la mise en place des nouvelles « fiches incidents » depuis 1 semaine pour que les incidents produits au cours de la cantine soient systématiquement transmis aux référents et aux parents.

A noter cependant:

- Le plat principal était vraiment très chaud voir brulant (66°C)
- => La peau des enfants étant extrêmement fragile, ils sont plus sensibles au chaud. Aussi, il serait souhaitable de diminuer la température des plats servis dans leurs assiettes pour éviter les brulures.
- Les nouvelles assiettes sont moins adhérentes

Certes plus légères, elles facilitent les manipulations des dames de service, mais glissent sur la table.

- La salle est très bruyante,

Ce n'est clairement pas un repas au calme. L'installation de panneaux anti bruit pourraient atténuer cette nuisance sonore perpétuelle.

- L'appel des enfants : liste parfois incomplète

Les enfants sont certes appelés pour venir se restaurer, néanmoins, d'après Franck (le responsable animateurs), parfois la liste n'est pas complète. En effet, lorsque les parents oublient de badger le matin, le process devient plus manuel et il peut survenir des erreurs. Depuis le début de l'année, on compte 2 cas d'enfants n'ayant pas mangé à la cantine et ayant passé le midi dans la cours. Ils sont retournés en classe sans avoir mangé.

- La propreté du lieu se dégrade au fur et à mesure du repas,

Entre les 2 services, les dames de service n'ont pas le temps de nettoyer le sol, il est donc sale et très glissant.

- Des petits qui traversent la cours sans manteaux

Certains enfants du 1er service sont obligés de traverser la cours pour aller à la cantine et ne sont pas vêtus de leurs manteaux.

- Besoin de portes manteaux pour les animateurs

Les animateurs ne disposent pas de portes manteaux. Ainsi, Leurs affaires sont laissées en vrac là où ils trouvent un peu de place.

Déroulé de notre visite :

Les Petits - Moyens 5 classes (1er service) :

4 dames de service emmènent les petits et les moyens (3 PS + 1 PMS + 1 MS soit 97 enfants) à la cantine pour le 1er service (11h25 à 12h15). Certains petits traversent la cours sans leurs manteaux pour aller manger. Les enfants sont répartis sur 19 petites tables allant de 4 à 6 enfants. Maryse, une maîtresse est aussi présente et indique toujours accompagner sa classe à l'heure du déjeuner. Les 10 animateurs arrivent ensuite à 11h35 dans le réfectoire, les petits sont déjà installés et commencent leur repas. Franck, le responsable cantine arrive à 11h40 et interpelle les animateurs sur la conduite à tenir. Les enfants mangent très peu l'entrée, majoritairement, ils n'ont pas l'air d'apprécier. Les encadrants leur demandent de goûter mais ne les forcent pas. Les restes sont jetés dans une poubelle de table. A 11h45, le plat est servi. Le blé est très chaud, les dames de service demandent aux enfants mettre leurs mains dans le dos pendant qu'elles les servent (température prise dans une assiette : 66°C). Une dame de service annonce que les plats sont chauds et préconise d'attendre avant de commencer à manger. Les quantités sont très copieuses. Le goût est très satisfaisant et les enfants apprécient dans l'ensemble et mangent de bon cœur. Le bruit est arrivé à un niveau sonore très pénible pour tout le monde. Les dames de service mangent en même temps, assises ou debout... Certains animateurs mangent à table avec les enfants. Les enfants n'arrivent pas à couper leur morceau de dinde, du coup, les dames de service les aident et certains animateurs aussi. L'opération est délicate car les nouvelles assiettes glissent sur la table, elles n'ont aucune adhérence et les aliments non plus. Les restes sont ensuite versés dans la poubelle de table. Puis le fromage est servi avec le pain, mais la compote qui suit a beaucoup plus de succès. Les enfants se régalent. A midi, 3 dames de service quittent le réfectoire pour aller faire la vaisselle, les enfants restent donc avec les animateurs. Pendant ce temps, les autres enfants sont dans la cours surveillés par 8 animateurs. Chaque animateur référent quitte ensuite le réfectoire avec sa classe. Les enfants passent aux toilettes puis mettent leurs manteaux (certains retraversent la cours pour récupérer leurs manteaux) pour aller en récréation. Le 1^{er} service s'est terminé à 12h20. Les dames de service nettoient les tables, par contre, par manque de temps, le sol reste sale et parfois même glissant. Ensuite, elles dressent le couvert pour accueillir le 2^{ème} service.

Les Moyens - Grands 5 classes (2ème service) :

Le 2ème service commence à 12h35 avec les 5 autres classes (2MS, 3GS soit 107 enfants). Les enfants arrivent, après être passés aux toilettes pour se laver les mains, accompagnés des 8 animateurs. Il y a 4 dames de service également dans le réfectoire. Le service se déroule de la même façon que précédemment mais plus calmement et de façon beaucoup moins bruyante. Les enfants sont un peu plus autonomes, ils sont malgré tout assistés pour couper la viande. Ils se servent de l'eau tout seul et mettent leur serviette en papier autour du cou. Lorsque chaque plat est terminé, les dames de services proposent de resservir les enfants ayant un plus gros appétit. Les enfants mangent tout seul ce qui parfois peut générer quelques accidents (contenu de l'assiette qui glisse sur la table, verres d'eau qui débordent, croûte de fromage qui est mangée), mais ils mangent à leur rythme et sont malgré tout assez disciplinés. A 13h20, les enfants ont terminé leur repas, ils repartent par classe accompagnés par leur animateur. Ils passent une nouvelle fois aux toilettes puis s'habillent pour retourner jouer dans la cours.

Divers:

Une armoire à PAI a également été installée avec une boite par enfant complétée du protocole à suivre. Ces boîtes sont mises en place depuis 1 semaine et ne sont encore pas toutes complètes.

Chaque référent est assigné à une classe, les animateurs ont donc toujours les mêmes enfants.

Depuis les récents évènements tragiques du 13 novembre, Franck indique ne plus ouvrir les fenêtres côté rue.

Galerie photo:









