

Compte-rendu commission restauration

Site du 8 mai – 12 février 2019

Présents à la commission :

Direction : Mme JOSSE

Attaché de gestion : Mme TOUZAC

Vie Scolaire : non représentée

Société Elios : M. ALMEIDA et M. JOUDON

APEL : Mme HARANI et Mme THOMAS

Représentants des élèves :

CM1 / CM2 : Ryan, Khaled, Simon, Yanis, Viktoria

6^{ème} : Cécile

5^{ème} : Jihane

4^{ème} : Flora, Robin

3^{ème} : Apolline

Réfectoire :

Le personnel est très agréable.

Il est rappelé également que le personnel sert 3 rotations de 250 élèves, en continu (il n'y a pas plusieurs services). Les élèves sont mélangés (hors maternelle) ; seuls les CP et CE1 ont des places attribuées (quelques tables).

La société Elios va essayer d'aller plus vite, mais des questions de fond sont à poser sur les rotations et les places dans le self.

Le personnel à la caisse doit être vigilant sur les plats pris et donner maximum 2 morceaux de pain et 1 à 2 sachets de sauce, comme indiqué lors des précédentes commissions avec la diététicienne.

Le service est de plus en plus long car il y a de plus en plus d'effectifs. La Vie Scolaire fait en sorte de faire passer un groupe collège puis 1 groupe lycée pour que tout le monde ait assez de temps pour manger.

Pour fluidifier les passages, il est nécessaire de se ranger 2 par 2.

Toutefois, le jeudi, des élèves continuent à être en retard en cours car ils n'ont pas le temps nécessaire pour manger. Nous constatons une mauvaise répartition du flux. Le flot des arrivées est différent en fonction des horaires.

Il est rappelé en séance que, si nécessaire, Mme Touzac peut faire le relevé individuel des horaires de passages.

Egalement, il est rappelé que les élèves doivent passer leur carte magnétique à chaque repas, et qu'en cas d'oubli de carte, après le 3^{ème} oubli, l'élève passe à la fin du service.

Attention à la fragilité des cartes.

→ L'APEL demande à ce qu'il y ait un renouvellement annuel des cartes avec un support dédié (porte carte rigide).

Des aliments sont retrouvés dans les carafes ou manque de propreté des tables et du sol. Il est rappelé en séance qu'il y a un manque de civilité de certains élèves, tous niveaux confondus et qu'il est important que les élèves relaient l'insatisfaction. Il est nécessaire que les élèves se disciplinent.

Car c'est également le bazar dans les files d'attente et dans le self : les élèves se poussent et crient. Un rappel sera également fait aux personnes qui s'occupent de la surveillance. La surveillance des 2 personnes de la vie scolaire est à renforcer ou à gagner en efficacité et en vigilance. Egalement, il est rappelé aux élèves avec PAI de veiller à leur repas.

Les collégiens soulignent que la mise en place de panneaux sur le gaspillage est très bien. Tout comme le menu à l'entrée du self. Par contre, ils font remarquer que parfois les panneaux au niveau des plats ne sont pas à jour

→ Remarque prise en compte par la société Elios, qui sera plus vigilante.

L'APEL propose d'ajouter une indication (fiche plastifiée) au-dessus du bac servant à recevoir les couverts sales à l'entrée du self car des élèves continuent à se plaindre de la propreté des couverts sans pour autant les écarter. De plus, certains jours, des couverts sont retrouvés au sol à l'entrée du self (jusqu'à 60 dans 1 journée).

Le réfectoire reste très bruyant, malgré un revêtement sol plus adapté. Tous les membres de la Commission attestent de cet état de fait.

→ L'APEL préconise l'installation d'un revêtement mural et au plafond anti-bruit afin d'atténuer la résonance du brouhaha.

Malgré la demande des élèves, il est rappelé qu'il n'y aura pas de distributeur de boissons.

Repas :

Les plats sont assez variés mais les desserts sont toujours des laitages. Les élèves demandent de mettre plus de gâteaux (tartes, éclairs)

Les plats sont équilibrés.

Les plats sont composés de viande ou poisson et légumes et féculents.

Si les enfants ne souhaitent pas de viande/poisson ils ont plus de légumes et féculents.

La cuisson des steaks hachés est souvent trop importante et Mme Touzac va faire une suggestion à la société Elios.

Les élèves demandent à ce qu'il y ait plus de crudités d'ajouter des glaces et des salades de fruits. Malheureusement, ce n'est pas la saison. Ce sera fait au printemps/été, car il est important de bien faire attention au saison.

Les élèves demandent à ce que le choix d'entrée soit bien réparti tout le long de la zone de choix afin de pouvoir choisir ce qu'ils veulent tout au long de la file de passage, plutôt que de les mettre par type

→ Proposition prise en compte par la société Elios.

Il est rappelé que la sauce tomate est tous les jours dans la marmite à côté du micro-onde.

Parfois les plats ne sont pas assez chauds. Il est rappelé que les élèves peuvent utiliser les micro-ondes.

Repas à thèmes prévus (pour information, les repas à thème ne seront jamais servis le jeudi) :

- Américain (faire des hamburgers sans viande avec du poisson)
- Antillais
- Italien

Hygiène et Sécurité :

Les aliments qui ont été chauffés ou sortis de la chaîne du froid et non consommés sont jetés à la fin du service pour des raisons d'hygiène.

Si quelque chose d'anormal est constaté il faut rapporter le plat, le fruit, le yaourt ...

Points à valider à la prochaine commission :

- Vérifier que l'affiche pour mentionner de poser les couverts dans le bac à lessive en sortie de self, et non de les jeter, ait été faite par la société Elior.
- Vérifier que la fiche plastifiée au-dessus du bac servant à recevoir les couverts sales à l'entrée du self ait été faite par la société Elior.

La date de la prochaine commission restauration sur le site du 8 mai n'est pas encore définie.