

Visite de la cantine de Paul Bert

Du 5 avril 2011 entre 11h30 et 13h30

Etaient présents :

- Mme Daël, Maire adjointe chargée des affaires scolaires
- Mme Brossolet, conseillère municipale aux affaires scolaires
- Mme de Grandmaison (CAAPE)
- Mme Vanel (FCPE)

La salle de cantine :

A 11h30, le sol et le mobilier sont propres.

Les corbeilles à pain sont remplies.

On ne sait pas trop où placer les serviettes en papier afin que les enfants n'oublient pas d'en prendre une. Aujourd'hui, elles sont posées sur la table des entrées et des desserts.

Les barquettes contenant le plat principal sont placées dans les armoires de maintien au chaud prêtes à être servies.

Cependant, les assiettes témoins ne sont pas préparées avant l'arrivée des élèves. Ce ne sera le cas que lorsqu'un parent d'élève en fera la remarque.

Le Personnel de la Sogeres est à son poste de travail, soit 1 personne par point chaud (2 points chauds au total), 1 personne qui s'occupe de la table des entrées et des desserts, 2 personnes dans la salle du lave-vaisselle, et d'autres en cuisine.

L'organisation :

Les premiers élèves arrivent à 11h30 et les derniers quittent la cantine à 13h20.

Les enfants en arrivant dans le réfectoire ne se sont pas tous lavés les mains.

Peu d'entre eux, se lavent les mains en sortant du réfectoire bien qu'il y ait du savon et des serviettes en papier.

La grande majorité des enfants demandent poliment leur plat principal aux employés de la Sogeres.

Les animateurs se relaient pour surveiller les élèves et manger leur propre repas. En principe, ils sont trois par service.

Lors de l'arrivée du 2^{ème} service, cinq animateurs restent dans le réfectoire, Deux sur trois des animateurs du 1^{er} service n'ont pas terminé leur repas. Il semble difficile de manger et surveiller les enfants en même temps. Ce jour là, ils doivent particulièrement contrôler les plateaux des enfants car le menu n'est pas vraiment au goût des élèves les plus jeunes. Mme Daël rappelle aux représentants de parents d'élèves que leur présence dans le réfectoire participerait également à ce dysfonctionnement.

Menu du jour :

- Salade océane
- Bœuf + petits pois / carotte
- Fromage (vache qui rit,)
- Pommes ou oranges
- Pain

Les enfants les plus jeunes n'apprécient pas la salade océane (certains disent ne pas être habitués à manger des pommes de terre en entrée) et le plat principal, bœuf, petits pois-carotte. Les animateurs demandent à ce que tous les plats soient au moins goûtés. Ils invitent les élèves à manger au moins un des deux plats. Cependant, la plupart des plateaux est à peine entamés lorsque les enfants des premiers services quittent le réfectoire.

En revanche, les élèves de CM1 et CM2 finissent plus facilement leurs plats.

Peu d'enfants demandent du rab. Il ne leur est pas refusé.

Les enfants des trois premiers services mangent peu de pain, par oubli sans doute car il faut aller en chercher dans les corbeilles situées pas très loin de la table des entrées et desserts. Par contre, à la fin du dernier service, 4 grandes corbeilles sur 6 sont vides.

Les portions du plat principal ne sont pas identiques selon la personne qui sert. Mme Gaudry, responsable Sogeres sur Chaville, nous dit qu'elle reformera la personne qui ne donne pas tout le temps une portion suffisante.

A la fin des services, il reste quelques barquettes de légumes et de viande.

Les représentants de parents d'élèves et Mme Daël ont pu goûter à l'entrée et au plat principal.

Le pain bio fourni par deux boulangers chavillois est frais et croustillant.

La salade océane à base de thon et de pommes de terre a bon goût. Elle est assaisonnée d'une sauce blanche.

Les légumes et la viande de bœuf du plat principal sont de bonne qualité ; le bœuf est tendre.

Les oranges et les pommes sont préalablement lavées. Cependant, certaines pommes sont abîmées et au moins l'une d'entre-elles est complètement pourrie à l'intérieur (fait constaté par Mme Vanel).

Conclusion :

Points positifs :

- La propreté de la vaisselle, des couverts, du sol et du mobilier.
- Le respect des horaires de chaque service de cantine. Les derniers élèves quittent le réfectoire vers 13h20, 10 min avant la fin de la récréation.
- La vérification par les animateurs de ce que mangent les enfants.
- Qualité des aliments.

Point à revoir :

- Le lavage des mains des enfants
- L'emplacement des serviettes en papier afin que les enfants pensent à en prendre une au début du repas, au moins pour s'essuyer les mains et la bouche en fin de repas
- La formation d'une personne de la Sogeres pour mieux équilibrer les portions du plat principal
- Une meilleure utilisation de l'assiette témoin pour jauger la quantité de l'accompagnement du plat principal à mettre dans les assiettes des enfants
- Le triage des fruits proposés aux enfants
- Les vis de la porte des toilettes ont coupé des doigts d'enfant ; est-il possible soit de les changer soit de les « limer » ?

A continuer :

- La vigilance sur la quantité de nourriture mangée par enfant.

1. Les CP, notamment, nous ont surprises par le peu de nourriture et donc d'énergie qu'ils absorbent avant d'aller en cours.

2. D'autre part, certains élèves qui avaient bon appétit étaient servis moins que d'autres. Même s'ils peuvent redemander des légumes, ils ne le font pas systématiquement, préférant rester à table avec leurs camarades. D'où l'importance d'une assiette témoin.

Merci à Mme Daël et Mme Brossolet pour nous avoir permises de réaliser cette deuxième visite.

Merci à Mme Gaudry pour sa disponibilité.

Véronique Vanel et Anne de Grandmaison