

Compte-rendu de la visite de la cantine de Ferdinand Buisson le mardi 31 mai 2016.

Participants :

FCPE : Mme Macabre, Mme Brault-Hernandez, Mr Claudel

CAAPE : Mme Poirier,

Mairie : Mme Le Vasseur

ELIOR : Mme la responsable

Nous sommes descendus à 11h30 derrière les CP qui exceptionnellement aujourd'hui mangeaient avant les GS de maternelle qui n'étaient pas encore rentrés de leur sortie. Les CP sont accompagnés par 1 animateur.

La descente se fait dans le calme et tous les enfants se lavent les mains avant de pénétrer dans la cantine. Les 2 sèche-mains soufflant ne semblent pas fonctionner. Les enfants utilisent les 2 distributeurs de serviettes en papier pour s'essuyer.

Au menu ce jour :

Salade iceberg au fromage (au choix : mimolette ou emmental)

Emincé de dinde à l'indienne et semoule

Fromage (2 sortes)

Compotes de fruits (2 sortes).

Nous avons goûté le plat principal qui s'est avéré chaud et bon (pas d'excès de sel ni de condiments). La même portion est servie pour tous les niveaux de classe.

Le menu est affiché sur une feuille A4 dans un coin de la salle peu visible par les enfants. Les informations sur le menu et les différents choix qui sont proposés (deux entrées, deux fromages, deux compotes) ne sont pas facilement accessibles dans la salle du réfectoire.

Le réfectoire est divisé en 2 salles :

Salle 1 : 14 tables carrées de 4 et 1 table de 6 = 62 places

Salle 2 : 7 tables rondes de 4 + 2 tables de 12 + 1 table de 6 = 58 places.

La salle 2 est celle où les GS mangent.

Le mobilier (tables et chaises) sont les mêmes pour tous les élèves (de la GS au CM2). Plusieurs élèves de maternelle ne sont pas correctement assis et doivent se mettre sur les genoux pour voir leur assiette.

Le personnel Elior est au nombre de 4 : 1 plongeur, 2 personnes au service et 1 personne aidant d'abord au service puis à la plonge ensuite.

280 repas primaires et 20 repas GS **sont** distribués quotidiennement à FB.

La définition des menus se fait en concertation entre Elios, la mairie et les parents d'élèves, 1 mois et demi avant leur distribution. Les menus sont les mêmes pour toutes les écoles de Chaville.

Pour les GS, l'évacuation des plateaux se fait par les râteliers, les autres classes apportent directement leur plateau à la plonge.

Les enfants font viser leur plateau à la fin de leur repas à l'animateur qui est en charge de leur niveau.

Les niveaux s'enchaînent à la cantine dans le calme et sans désordre :

12h05 : CE1, 12h20 CE2, 12h35 CM1 et 12h45 CM2. A 12h55 les derniers CM2 sont servis.

Le roulement entre les niveaux se fait de façon fluide. Les enfants ont le temps de manger et ne sont pas « pressés » pour sortir de table.

Les enfants mangent par niveau et non par classe.

2 enfants sont désignés chaque jour par niveau pour « préparer » les verres pour leur camarade (serviette dans verre).

Le personnel réagit très rapidement en cas de bris de verre.

La fontaine d'eau de la salle 1 est en panne.

Les enfants peuvent demander du RAB en se présentant au stand avec leur assiette.

En fin de service, il est proposé au CM2 le RAB de tout (entrée, plat, dessert). De nombreux élèves en profitent. Ainsi même les plus affamés peuvent manger à leur faim.

Dans l'ensemble, les plateaux sont bien mangés (du même niveau qu'un restaurant d'entreprise). **Cependant, dans de nombreux plateaux, la viande n'a pas été mangée, ce qui peut s'expliquer par le goût prononcé de la sauce à l'indienne.** Le fromage également n'a pas eu beaucoup de succès ce jour-là. Les CM2 ont été les plus gourmands.

En fin d'année, l'autonomie des GS et CP fait que le processus est beaucoup plus fluide qu'en début d'année.

Lorsque la cloche retentit à 12h20, il reste quelques CM2 avec leur animatrice dans la salle 1 qui ont presque fini leur repas.

La salle n'est pas particulièrement sale en fin de service.

Visite des toilettes de la cours ensuite : **les sèche-mains ne fonctionnent pas, ni du côté des filles, ni du côté des garçons.** Le boîtier du sèche-main soufflant coté garçons est cassé.

Proposition des parents :

Améliorer l'affichage du menu dans la salle du réfectoire pour permettre aux enfants de savoir ce qu'ils mangent et les différents choix qui leur sont proposés. Pour cela : agrandir le tableau du menu et le placer à un endroit facilement visible par les enfants ou disposer des étiquettes avec le nom des différents éléments du menu.