

Compte rendu de la Commission Cantine

Lundi 20 avril 2015, La Neuville-Roy, 19h

Présents :

Mme Virely (SAGERE)
Mr Lesueur, Président du SIRS
Mme Husak, Secrétaire du SIRS
Mr Houpy, conseiller syndical
Mme Lebel, ATSEM
Mmes Bastin, Lepicier, Rosselle et Prevost (Léo Lagrange)
Mmes Tarrente et Lephay, Parents d'élève

Objet de cette commission

Etablir une démarche qualité autour des repas et du service (suivi des propositions, problématiques rencontrées...)

Les personnes autour de la table doivent adopter une démarche constructive et positive en gardant l'intérêt commun.

1. Organisation et Fonctionnement
 - a. Fréquentation

Étiquettes de lignes	Moyenne de Count	Max de Count
Lundi	55	60
Mardi	55	59
Mercredi	24	31
Jeudi	54	58
Vendredi	52	61
Total général	48	61

Etude à faire par tranche d'âge (<6 ans et >6 ans) (Thomas)

De plus en plus d'enfants accueillis d'année en année, surtout des petits.

Idées d'organisation ressorties lors de la réunion

Définir un ou plusieurs Capitaine(s) de table (service de l'eau, poubelle, pain, ..) (Isabelle + équipe)

Marquer les positions des assiettes sur les tables pour faciliter la mise en place (à étudier Thomas + équipe)

Laisser une barquette au centre de la table pour les déchets plutôt que de tout mettre dans la première assiette (Isabelle + équipe)

b. Locaux

Accueil dans la salle des fêtes, salle partagée. Ce qui nécessite l'installation des tables chaque midi

Voir avec l'association Karaté s'ils utilisent toujours la salle le mardi soir et voir avec eux la possibilité de laisser les tables en place (Thomas)

Sanitaires : pas adaptés pour les petits et trop peu de WC et lavabo.

- Marche pied (Thomas)
- Manque de savon, de papier (Voir Josiane pour mettre un stock sécurité dans l'armoire du péri) (Thomas)
- Problème pour les manteaux, pas d'autre solution à ce jour que de mettre les manteaux sur des chaises
- Chariot des tables pas adaptés : Etudier une autre solution (Thomas)

c. Personnel

Brigitte passe 30 min pour l'installation des petits et le début du repas
+5 personnels Léo

2 personnes arrivent à 11h pour la mise en place (plus tôt si besoin de remettre les tables ou préparer les entrées)

d. Durée pause méridienne

Arrivée des petites en premier avec Brigitte. Ensuite les grands. A midi

Départ des enfants du bus à 13h10

Départ des enfants pour LNR à 13h35

Fin du repas vers 13h15

Temps libre dans la salle ou dehors, l'espace n'est pas clôturé mais les enfants connaissent et respectent les consignes

e. Matériel mis à disposition

Il manque certain matériel, voici une liste non-exhaustive

- o Prévoir séparateur de pommes
- o Voir si possible pour les melons
- o Assiettes à remplacer (x20), plus légères
- o Cruche (x4)
- o Prévoir grand récipient pour réchauffer les soupes
- o Bols
- o Cuillères à soupe
- o Louche pour le service
- o Petites cuillères
- o Ecumoire ou louche percée pour servir les légumes cuits dans le jus

Des devis vont être faits chez divers fournisseurs pour ce matériel (Marie)

2. Etude des Menus

a. Menu des prochaines semaines

Chaque mois, la société envoie la proposition de menu pour les 4 prochaines semaines.

Sont proposés :

- 3 entrées
- 2 plats
- 2 accompagnements
- 5 laitages
- 2 desserts

La Sagère conseille un menu respectant les prescriptions (**GEMRCN, <http://www.gemrcn.fr/>**)

Il est proposé de soit instituer une réunion mensuelle pour établir en concertation les menus ou bien privilégier le choix du menu conseiller.

Tout le monde était d'accord pour suivre les recommandations de la SAGERE pour le mois de juin et d'en reparler lors de la prochaine commission.

Modifier la commande de juin pour prendre les menus conseillés, bilan à faire en juin (Thomas)

b. Retour du personnel

Discussion principalement sur les plats difficiles à servir et sur la qualité de la viande

Exemple des Fruits pas mûrs. Mr Virely précise que la saison des fruits l'année dernière n'a pas été bonne et espère que cette année sera meilleure.

Elle propose de mettre à disposition des compotes pour remplacer les fruits pas mûrs.

Remarque critique sur le pain, jugé de mauvaise qualité. Mme Virely précise que ce n'est pas le cœur de métier de la Sagère, que c'est un service. Nous sommes libres de nous approvisionner en pain en local. Demander des devis en local pour la fourniture du pain 5 jours par semaine (Thomas)

c. Retour des parents

Les parents présents ne connaissent pas la cantine et n'ont le retour uniquement de leur enfant.

Prévoir une date par mois pour une invitation à déjeuner à la cantine pour les membres de la commission (Thomas)

d. Commande des repas

Mettre en place l'envoi automatique du mail avec les quantités de repas pour la semaine et pour le lendemain (Thomas)

e. Quantité dans l'assiette

Pas de souci
Quantité noté sur les barquettes

f. Introduction de produits locaux

La Sagère offre déjà des produits locaux dans ces menus (exemple : toutes les pommes servies viennent de l'Oise)
Communication à venir de la part de la SAGERE pour promouvoir et mettre en valeur cette pratique

g. Animations

Repas à thème une fois par mois

4 fois dans l'année, repas avec cadeaux, affiches d'ambiance

Pas facile à mettre en place dans la salle des fêtes, car demande de l'installation et du démontage (salle partagée)

h. Amélioration continue

Il n'existe pas aujourd'hui de formalisation sur les remontées positives ou négatives des menus.

Proposition de mettre en place un formulaire à la semaine qui sera rempli chaque midi et envoyé chaque semaine à la SAGERE. (Thomas)

3. Saturation cantine

Aujourd'hui, la cantine fonctionne bien mais commence à saturer. Au-delà de 60 enfants, des problèmes se posent pour réchauffer les plats.

Réflexion sur les moyens de désengorger la cantine

Pas de possibilité de fonctionner sur 2 services (bus)

Pas possible de trouver un autre lieu sur LNR

a. Etude de solutions

Sera à l'étude, l'ouverture d'une restauration sur Montiers pour les enfants scolarisés à Montiers (Thomas)

Devra être pris en compte

Les locaux

L'aménagement de la cuisine

Le personnel

La fréquentation, nombre d'enfants, ouverture uniquement Lundi, mardi, jeudi, vendredi

i. Nombre d'enfants de Montiers déjeunant à la cantine : ~23