



Ecole primaire
Le directeur
Marchou Alain

Réunion commission restauration scolaire mardi 13/04/2010

Présents :

Direction :	Monsieur Marchou
Représentants des professeurs :	Monsieur Moussou
Infirmière scolaire :	Madame Szeib
Représentants des parents :	Fatime Maazouzi, Christine Marchand
Responsable de la cantine :	Ewa Krajewska

Ordre du jour : Examen des menus du troisième trimestre
Fonctionnement du restaurant scolaire

I/ Examen des menus :

- examen qualitatif : revue des menus et modifications diverses. Les menus sont disponibles sur le site de l'établissement.
- examen quantitatif : les quantités sont parfois insuffisantes. Bien que les rations de plat principal aient été augmentées depuis l'année dernière, des parents se plaignent que leurs enfants aient faim à la sortie de l'école, et qu'il leur soit parfois difficile d'être resservis. Les rations de fromage et desserts (demi fruit, demi portion de fromage) sont à revoir.

II/ fonctionnement de la restauration scolaire :

- comportements : on note une amélioration significative du comportement général des enfants pendant le temps de cantine. Les surveillantes recensent les manquements à la discipline dans un cahier d'observations. Ces observations feront désormais l'objet d'une remontée hebdomadaire aux enseignants, et d'une information aux parents si nécessaire.
- personnel de cantine et formation : 4 personnes sont affectées au service, et 10 à la surveillance. Le turn-over est faible, les surveillantes ont 3 à 4 ans d'ancienneté en moyenne. La commission rappelle à Mme Krajewska la nécessité d'un courrier officiel de Gastro-Team attestant que tout le personnel intervenant à l'école a été formé aux gestes de premiers secours.
- organisation des repas : 4 salles sont affectées à la cantine, une aux paniers repas. Pour chaque salle de cantine, on compte 3 employées, dont 1 en charge du service et 2 en charge de la surveillance, pour une cinquantaine d'enfants. 2 personnes sont affectées à la surveillance de la salle des paniers repas. Chacun des 2 services de cantine a une durée de 50 minutes, dont 25 minutes pour le repas, et 25 minutes pour le rangement. En vue de fluidifier le service, et de permettre ainsi à chaque enfant d'avoir suffisamment de temps pour manger, les entrées seront dorénavant disposées sur les tables à l'arrivée des enfants, ainsi que les corbeilles de pain et les carafes d'eau. Le plat principal sera servi sous forme collective à raison d'un plat par table (table de 6 maximum). Pour les plus grands, le partage du plat, ainsi que le rangement des tables (rassemblement de la vaisselle en bout de table) à la fin du repas, seront placés sous la responsabilité des chefs de table, désignés par les enseignants. Les membres de la commission réitèrent leur souhait de voir les enfants responsabilisés et rendus plus autonomes pendant le temps du repas, y compris les enfants les plus jeunes, dans la mesure de leurs possibilités. Le temps du repas doit être aussi un temps éducatif.

- simplification des inscriptions pour la rentrée prochaine : les options suivantes, inscription dès le mois de juin, et inscription en ligne, sont actuellement à l'étude.

Sécrétaire de la séance : Madame Marchand.