

VISITE CANTINE DU lundi 14 mars 2016

ELEMENTAIRE TOUR D'AUVERGNE

- Visite effectuée par : Sylvie Né, Michelle Ajdiri, Shérazade Nid

Nombre d'enfants présents en restauration scolaire le jour de la visite = 200

Nombre d'animateurs présents sur la pose méridienne le jour de la visite = 8

Répartition des animateurs : 2 à l'entrée du réfectoire, 3 côté CP

OBSERVER :

Arrivée des enfants : calme et ordonnée.

Gestion du passage des enfants (ordre de passage, vérification par qui ?) : CP et ULIS passent les premiers, ils ont besoin de plus de temps pour déjeuner.

Ensuite, ordre variable selon les jours. Toutefois, priorité pour les enfants ayant des sorties ou participant à une activité sur le temps de pose méridienne (ex : zumba).

Passage aux toilettes oui non } variable.

}

Lavage des mains oui non }

Réfectoire :

Serviettes de tables oui non

Leur propose-t-on de l'eau ? oui non

Enfants incités à goûter ? oui non Pas vraiment, à améliorer.

Facilité à débarrasser son plateau ? oui non

Portions servies : la quantité de soupe a diminué sur la fin (2/3 de bol en début de service, puis 1/3). Au final, la quantité livrée n'a pas été servie en totalité.

Possibilité d'être resservi ? oui non

Remarques :

1/ Certains enfants quittent le réfectoire sans avoir mangé. Une meilleure surveillance des départs semble nécessaire.

2/ Pas de lavage des mains en sortant alors que de nombreux enfants ont mangé le poulet avec leurs doigts.

Repas :

Entrée : Soupe servie au bol			
	Bien	Bof	Beurk
Aspect	×		
Goût	× en majorité		× pour quelques enfants
Facile à manger	×		

Servie au bol, il est possible de la boire.

Les enfants ne savent pas identifier les légumes qui la composent.

Plat : pilon de poulet rôti ou poisson et carottes cuites en rondelles			
	Bien	Bof	Beurk
Aspect		× pour les carottes	
Goût	× viande × poisson	Et × viande (trop sec)	
Facile à manger	× poulet (pour les grands, avec les doigts)	× poulet (pour les plus jeunes, découpé par les animateurs).	

Fromage : fromage blanc aux fruits Mamie Nova (fraise ou framboise ou abricot) pot individuel			
	Bien	Bof	Beurk
Aspect	×		
Goût	×		
Facile à manger	×		

Dessert : kiwi			
	Bien	Bof	Beurk
Aspect	×		
Goût	×	×	
Facile à manger		×	

Et le pain ?????????? : mangé avec la soupe

L'avis des enfants : Recueillir ici les avis des enfants sur le repas (resto / verso de la page). Préciser l'âge de l'enfant ainsi que ses remarques « telles qu'elles ».

Expliquer aux enfants que nous sommes des parents et pourquoi nous venons déjeuner à la cantine. Ensuite leur demander : comment tu trouves ton repas aujourd'hui ?

Les enfants inscrits au menu sans viande se plaignent de ne manger que du poisson, de l'omelette, du surimi.

Les CP ont souvent besoin qu'un adulte coupe leur viande.

Ils se plaignent beaucoup des carottes aujourd'hui. Et des légumes en général.

Les enfants aimeraient une possibilité de « rab » sur le pain et les desserts.

Echanges avec les personnels (animateurs, AVS, agents de services...) :

Les échanges avec l'équipe d'animation sont satisfaisants.

Ils sont prêts à revoir le système de desserte.

Ils sont très inquiets quant au nouveau système de gestion des repas et à la mise en place du menu de secours (voir retour sur la commission des menus).

Points négatifs de la visite :

1/ 2 portions de poisson manquantes. Le menu de secours ne peut être distribué qu'à partir de 8 portions manquantes. Ainsi, les enfants qui n'ont pas de poisson se verront ce jour-là servir une portion plus importante de carottes.

2/ Manque de sauce (pas assez en quantité, pas de sauce avec le poulet). Manque de condiments (carottes fades).

3/ Pas de surveillance sur ce que mangent ou non les enfants. Des CP ont commencé par le fromage blanc aux fruits et n'ont rien mangé d'autre.

4/ Beaucoup de gâchis, même sur les desserts.

5/ Il manquait des portions de poulet. Les enfants qui sont passés en dernier ont donc eu une ration plus importante de légumes pour compenser.

Points positifs de la visite :

1/ L'eau est servie

2/ La viande est coupée pour les enfants qui rencontrent des difficultés.

3/ nettoyage des accidents très rapide.

4/ bon rythme de service, les enfants ont le temps de manger, même en fin de service.

5/ les enfants ont l'air heureux et sereins en fin de repas.