

Compte rendu de la Commission Cantine

Jeudi 21 octobre 2021, (VISIO) RPC La Neuville-Roy 18h30

Présents : Madame Pauline Gourdain (Sagère), Audrey Bachevilliers

Messieurs Alexandre Delattre, Thomas Lesueur

Absents excusés, Nathalie Jeko, Pamela Crappier

Objet de cette commission

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

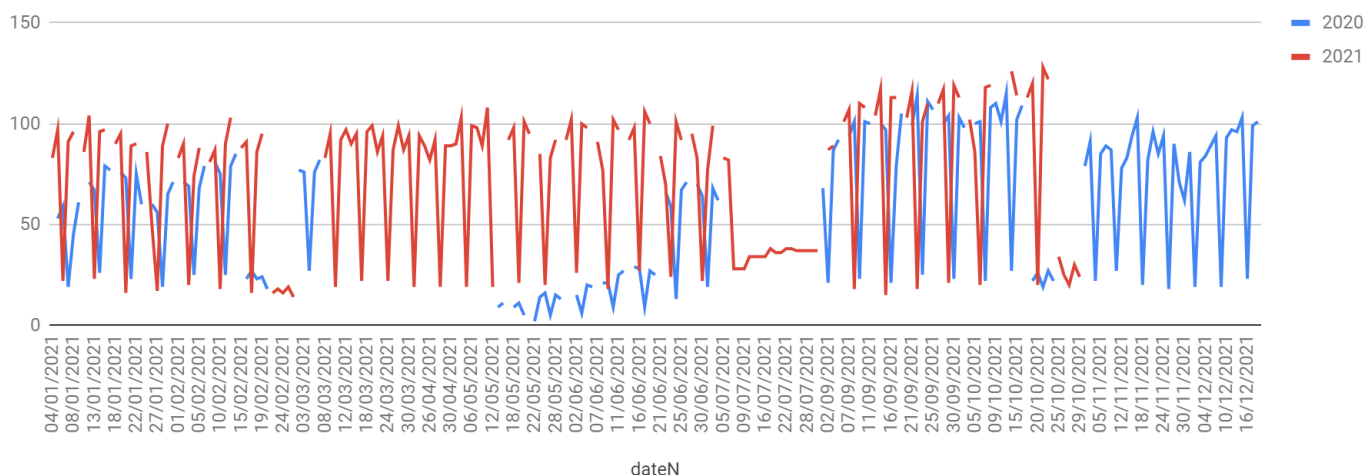
Les personnes autour de la table doivent adopter une démarche constructive et positive en gardant l'intérêt commun.

1. Organisation et Fonctionnement
 - a. Fréquentation (nbre d'enfants accueillis par midi)

COMMANDES DE REPAS

| Semaine ...42... du 18/10/2021 au 22/10/2021 | | | | | |
|--|------------|------------|-----------|------------|------------|
| Niveau | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Cantine Maternelle RPC La Neuville-Roy | 73 | 78 | 13 | 78 | 76 |
| Cantine Maternelle RPC La Neuville-Roy / Repas sans porc | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| Cantine Maternelle RPC Service | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cantine Maternelle RPC Service / Repas sans porc | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cantine Primaire RPC La Neuville-Roy | 40 | 42 | 6 | 47 | 43 |
| Cantine Primaire RPC La Neuville-Roy / Repas sans porc | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| Cantine Primaire RPC Service | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| Cantine Primaire RPC Service / Repas sans porc | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Adultes RPC La Neuville-Roy | 6 | 6 | 3 | 6 | 6 |
| Adultes RPC La Neuville-Roy / Repas sans porc | | | 1 | | |
| Adultes RPC Service | | | | | |
| Adultes RPC Service / Repas sans porc | | | | | |
| Total RPC La Neuville-Roy | 119 | 126 | 24 | 134 | 128 |
| Total RPC Service | 1 | | | 1 | 1 |
| Total | 120 | 126 | 24 | 135 | 129 |

2020, 2021



Rentrée de septembre 2021 s'est faite sous le même protocole COVID que le mois de juillet. Les effectifs ont été élevés dès la première semaine. Le record de repas a été battu. Environ 10-20 enfants de plus versus 2020 à la cantine chaque jour. Fonctionnement en 2 services pour les élémentaires et 1 service pour les maternelles. Il faut que l'on se prépare pour fonctionner en 2x2 services. Définir l'organisation et le besoin en personnel.

b. Hygiène

COVID : le protocole est suivi, enfants par classe à table, désinfection des mains, nettoyage tables et chaises entre les services, distribution par le personnel du pain et de l'eau.

Mise à jour du protocole au 11 octobre, plus de masque pour les élèves, le personnel a toujours l'obligation de le porter en intérieur.

c. Locaux

Achat de rails DURAFIX aimantés pour l'affichage dans les salles, faire un retour après plusieurs semaines pour acheter un complément.



d. Personnel

Absence du personnel ATSEM, Planning très perturbé depuis la rentrée. Difficile de trouver du remplacement. Aucune personne proposée par le centre de gestion, 2 personnes trouvées par l'AITT.

Recrutement au 9 septembre d'un renfort avec l'arrivée de Coralie Ducastel.

e. Durée pause méridienne

Travaux dans La Neuville-Roy et la fermeture de la Rue Neuve a demandé de modifier le circuit des bus. Les perturbations restent limitées.

Un blocage de 25min le xx suite à un blocage au niveau des travaux le 23 septembre. L'entreprise s'excuse et a pris ses dispositions pour que cela n'arrive plus.

f. Facturation SAGERE et commande

Blocage du site hébergement OVH, pas de blocage pour nous.

Fourniture du pain début septembre en doublon avec la boulangerie LOVIN (confusion coté SAGERE, personnel en formation)

Vérifier le nombre de repas dans le marché (+10% de repas et centre du mois de juillet). Montant marché à 55K€/an, Montant facturé (Janv-Sept) 32K€ => pas besoin d'avenant.

g. Matériel à commander

Après analyse, pas possible de solliciter l'aide à l'investissement car le choix du matériel ne rentre pas dans les critères

Achat d'un congélateur en juillet.

Achat d'assiettes en carton en cas de panne de la laverie, en stock réserve

A prévoir : petites cuillères, faire inventaire => Action Audrey

2. Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

Liste à finaliser, prise de connaissance à faire à l'ensemble du personnel, attente de la liste du directeur.

Plus d'allergie alimentaire

3. Etude des Menus

a. Quantité/Qualité dans l'assiette

Remontée d'assiettes pas assez chaudes, Nous n'avions jamais eu ce retour, explication que le protocole demande une prise de température en sortie de four et qu'il nous est interdit de réchauffer un plat.

Audrey fait le point avec les équipes.

Reprendre les pesées des déchets pour suivre le gaspillage.

Problèmes qualité remontés

Viande : avec les émincés, service difficile avec les morceaux de différentes tailles. Audrey remarque que la quantité semble parfois insuffisante. Est-ce un problème de grammage de la viande par rapport à la sauce ? (Mme Gourdain vérifie ce point avec la cuisine) ex : tranquette de volaille au bleu d'auvergne

Poisson : RAS

Entrée : RAS

Fruits : KIWIS étaient bons. on arrive dans la saison des oranges, clémentines, ...

Barquettes ouvertes et cassées à la livraison : pas de nouveau problème remontée

Erreurs de livraison : une erreur de livraison, il manquait 8 parts, elles ont pu être livrées avant midi pour le deuxième service.

Prise de température à la livraison : Fait

Voir pour remplacer les petit-suisse BIO avec le papier par un produit sans papier, point pris par la SAGERE. (plus proposé pendant la crise COVID, remis sur les mercredis). Pour rappel, les petit-suisse non BIO sont sans papier.

Rappel de l'importance de remonter à Madame Gourdain les incidents au fil de l'eau pour intervention et correction rapide auprès des équipes.

Retour sur les pique-niques suite au changement de fournisseur. Madame Gourdain nous informe que les retours des autres structures sont bons. (pas de commande au RPC sur le mois de juillet),

b. Repas végétarien

Madame Gourdain nous informe que de nouvelles recettes sont introduites au fur et à mesure.

Prochaine étape en discussion, proposer un repas complet sans substitut. Questionnement sur l'acceptation des familles (où est la viande, prix du repas, ..)

Besoin de définir l'approche et de communiquer avec les familles. La SAGERE proposerait dans ce cas d'améliorer la qualité des repas "standard" pour compenser.

c. Commande

Dans le marché, il est demandé d'avoir en retour un fichier texte avec le choix des menus => Vu avec Mme Gourdain et l'hébergeur, pas possible actuellement

Saisie des commandes beaucoup plus longues qu'auparavant. Pas de développement prévu pour améliorer l'ergonomie.

Madame Gourdain propose de ne plus saisir les adultes et de les saisir avec les élémentaires pour gagner du temps.

Monsieur Lesueur aimerait si possible intégrer le groupe de travail sur la future plateforme d'échange de fichiers pour la passation des commandes. Madame Gourdain reviendra vers lui.

d. Stock tampon

RAS

e. Introduction de produits locaux

RAS

f. Animations

Programme en place, voir pour mettre plus d'affichage
Madame Gourdain nous a fait suivre le programme 2021-2022

Cahier avec des gommettes pour qualifier les nouvelles recettes. Retour à faire du cahier en fin d'année scolaire à la SAGERE.

Pour Halloween, des sons seront diffusés dans l'école (mardi et vendredi), le personnel se déguisera pour le service de vendredi



g. Amélioration continue

Un programme de tri et la valorisation des déchets (compostage, poules) : compost installé dans la cour de récréation maternelles

Évolution des consignes de tri sur le PP à partir d'octobre (SMDO). Les barquettes sont recyclables. Elles sont désormais empilées et mises dans le container se trouvant rue Neuve.

La communauté de communes nous a intégrés dans la phase d'essai pour pouvoir mettre des sacs dans les PAV. Les PAV ont été déplacés à l'entrée de la rue de la Clef des Champs. Un Container Jaune est équipé d'une serrure permettant d'ouvrir le plastron jaune.

Les sacs et la clé ont été fournis en juillet

Monsieur Lesueur a utilisé cette trappe plusieurs fois, Voir avec Jehant-Loup pour qu'il puisse l'utiliser. Évaluer le risque de coupure lors de l'introduction des sacs dans le PAV

4. Goûters

RAS

voir avec l'épicerie de La Neuville-roy si possible de passer commande des produits pour le goûter pour éviter les déplacements au supermarché du personnel (action Thomas) reste à faire

5. RPC Mobilier

Prévoir panneau d'affichage pour les PAI et les ordonnances Action Thomas

Prévoir également affichage pour origine de la viande bovine Action Thomas

La réunion se termine à 19h30

Monsieur Lesueur souhaiterait organiser une visite de la cuisine centrale à Bresles

Madame Gourdain informe que les visites se font le matin entre 9h et 12h. Définir une date aux vacances du printemps. Groupe 5 personnes maxi

Prochaine commission : en décembre, date à définir