

Compte rendu de la Commission Cantine

Jeudi 13 octobre 2022, (VISIO) RPC La Neuville-Roy 18h00

Présents : Madame Pauline Gourdain (Sagère), Audrey Bachevilliers, Jennifer Milsent (RPE)

Monsieur Thomas Lesueur

Objet de cette commission

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

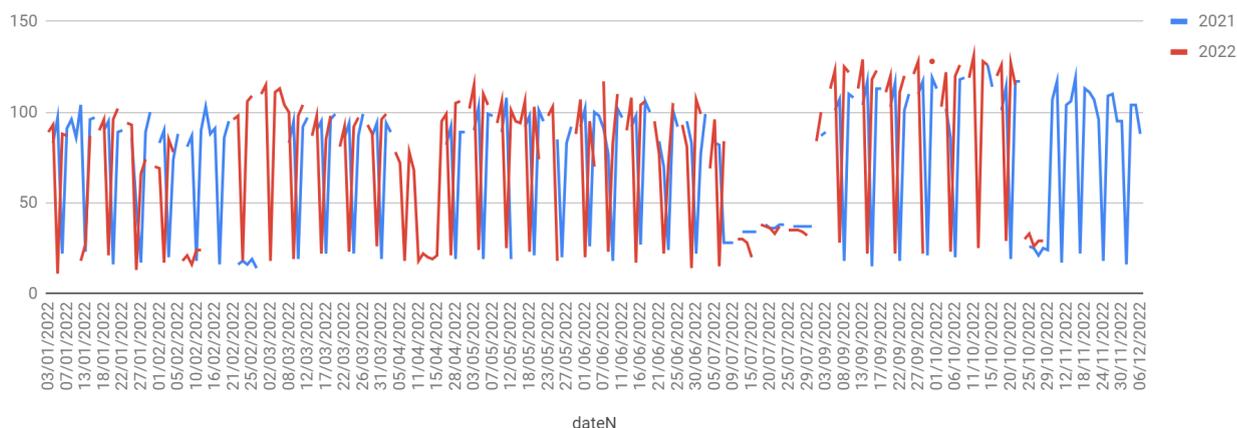
Les personnes autour de la table doivent adopter une démarche constructive et positive en gardant l'intérêt commun.

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

COMMANDES DE REPAS

Semaine ...41... du 10/10/2022 au 14/10/2022					
Niveau	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cantine Maternelle RPC La Neuville-Roy	74	77	16	83	81
Cantine Maternelle RPC La Neuville-Roy / Repas sans porc	2	2	0	0	0
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	44	52	9	46	46
Cantine Primaire RPC La Neuville-Roy / Repas sans porc	0	0	0	0	0
Cantine Primaire RPC Service	1	1	0	1	1
Cantine Primaire RPC Service / Repas sans porc	0	0	0	0	0
Adultes RPC La Neuville-Roy	5	5	3	5	5
Adultes RPC La Neuville-Roy / Repas sans porc			1		
Adultes RPC Service					
Adultes RPC Service / Repas sans porc					
Total RPC La Neuville-Roy	125	136	29	134	132
Total RPC Service	1	1		1	1
Total	126	137	29	135	133

2021, 2022



Zoom sur septembre

2021 : 1787 repas sur 20 jours => moy 89 repas/jour

2022 : 1961 repas sur 20 jours => moy 98 repas/jour

Les effectifs ont été élevés dès la première semaine avec plus de 125 enfants. Il nous a fallu trouver une personne supplémentaire pour le service. Mme Devoy, maman de 2 élèves et habitantes de Wacquemoulin nous a rejoint.

b. Hygiène

Rentrée de septembre 2022 s'est faite sans protocole COVID, ce qui a permis d'avoir une gestion plus simple du double service.

c. Locaux

RAS

d. Personnel

Coralie Ducastel qui devait être reconduit en septembre nous a fait part fin août qu'elle venait d'obtenir un CDI.

Nous avons pris une jeune de La Neuville-Roy à l'essai via l'AITT puis sur le contrat CDD ouvert à partir du 17 septembre.

e. Durée pause méridienne

Changement de l'arrêt de bus à Wacquemoulin. pas d'impact sur le temps de parcours.

Rue Neuve à La Neuville-Roy toujours fermée.

f. Facturation SAGERE et commande

Pas d'augmentation de prix en début d'année malgré la demande du fournisseur en janvier de faire +3% au 1er février.

Notification de la hausse contractuelle au 1er septembre +5.23%

Pas d'augmentation des tarifs aux familles. Il sera nécessaire de revoir l'an prochain le règlement intérieur pour ne pas facturer le prix du repas à perte aux familles.

Madame Gourdain précise que cette hausse basée sur des indices ne reflète pas l'inflation qu'ils subissent (carburant pour les livraisons, augmentation des denrées, prix de l'énergie (électricité et gaz))

g. Matériel à commander

Achat petites cuillères, assiettes, verres en septembre

h. Stock tampon

Approvisionné en septembre pour cette année

Vérifier la quantité de repas pour faire demande d'un complément pour un repas à 100% de l'effectif actuel ⇒ 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.

Plusieurs PAI avec protocole pour la cantine.

2 familles contactées en début d'année pour enfants qui ne touchent pas à son assiette.

1 des enfants accueillis avec repas fourni par la famille, mais repas identique chaque jour, ce qui pose problème vis-à-vis des camarades. On poursuit le dialogue avec la maman.

L'autre enfant pleurait tout le temps du repas. Des progrès sont constatés et la petite commence à manger.

3. Etude des Menus

a. Quantité/Qualité dans l'assiette

Une remontée d'une famille avec quantité insuffisante dans l'assiette de son enfant. Réponse faite à la famille

Ce jour était servi (jeudi 6 octobre), un filet de poulet, les gabarits différents d'une pièce à l'autre mais le grammage mini est respecté.

Problèmes qualités remontés

Viande : RAS

Poisson : RAS

Entrée : Quantité trop juste pour certaines entrées (exemple : carotte vs macédoine), Mme Gourdain vérifie si les quantités livrées étaient les bonnes, demande d'avoir le poids des barquettes quand le cas se présente.

Fruits : RAS

Dessert : mousse au chocolat BIO, pot rempli à moitié, problème fournisseur connu, plusieurs sites impactés chez SAGERE, réclamation faite auprès du fournisseur.

Barquettes fondues en sortie du four, mardi 27 septembre. Retour fait. Pas de cas sur les autres sites. Le problème ne s'est pas reproduit les jours suivants

Consigne de mettre les fours à 130°C au lieu de 140°C.



jeudi 29 septembre, un morceau de plastique dans un steak végétal. Morceau d'emballage, tous les emballages sont de couleur bleue dans l'alimentaire car cette couleur n'existe pas dans les aliments. Rappel fait aux équipe SAGERE.



b. Repas végétarien

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

A partir de novembre, une alternative sans viande sera proposée chaque jour.

Audrey précise que nous avons plusieurs enfants qui ne mangent pas de viande. Voir pour ajouter le paramètre "sans viande" sur la fiche enfant afin de pouvoir commander le repas sans viande pour ces enfants ⇒ Action Thomas

Prochaine étape en discussion, proposer un repas complet sans substitut.
Questionnement sur l'acceptation des familles (où est la viande, prix du repas, ..) et aussi sur l'acceptation des enfants, car l'apport en protéines se ferait sur 1/3 de légumineuses.

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. Toujours en réflexion.

c. Commande

Saisie des commandes beaucoup plus longues qu'auparavant sur le nouveau portail SAGERE. 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. Fait désormais

d. Disponibilité des produits

Crise majeure, environ 10 produits en rupture chaque jour. Travail pour trouver au cas par cas, un produit de substitution ou un fournisseur alternatif. Les causes sont multiples.

Pour la volaille, crise due à la grippe aviaire et aussi au personnel pour la découpe (provenance Ukraine)

Moutarde, plus de mayonnaise faite maison depuis lundi 10/10.

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 2022-2023



▪ Les fêtes liées à la vie de l'école....



▪ ... les événement sportifs internationaux

Cahier avec des gommettes pour qualifier les nouvelles recettes en 2021-2022. Pas de retour fait, idem sur les autres sites.

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

g. Amélioration continue

SAGERE propose une nouvelle barquette biosourcée en carton (bois de forêt française), surcoût 8 cts.

SAGERE a également démarré des livraisons en bac Inox. Pour info, nous avons demandé en option sur notre marché en 2020 des bacs gastro, aucun des prestataires n'avaient pu répondre à cette option. Nous étions les premiers à l'intégrer dans un marché pour une cantine scolaire.

Les bacs proposés sont de mêmes dimensions que les barquettes actuelles. Le prix du repas reste identique. Les bacs sont repris propres par le livreur le matin. SAGERE doit pour des raisons sanitaires les relaver.

A ce jour, SAGERE fournit environ 600-700 repas jour en cas chez 10 clients.

Madame Gourdain nous fait passer un bac pour faire les essais four, service, laverie, ...

Une anticipation sera nécessaire si nous souhaitons y passer pour l'investissement des bacs.

4. Goûters

Démarche faite auprès de la boucherie/Épicerie de La Neuville-Roy, pour nous approvisionner pour les goûters et aussi les ateliers pâtisseries.

5. RPC Mobilier

Prévoir panneau d'affichage pour les PAI et les ordonnances. Fait

La réunion se termine à 19h30

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

Madame Gourdain informe que les visites viennent d'être stoppées suite à des cas COVID dans les équipes.

Définir une date aux vacances du printemps. Groupe 5 personnes maxi

Prochaine commission : en janvier, date à définir