

VISITE DU REFECTOIRE

20/10/2020

Visite réalisée par Anne & Aude

1

I. NOTE GENERALE

Propreté :	😊
Attention :	😊😊
Attitude :	😊
Bruit :	😊😊
Ecoute et réactivité :	😊😊

Notes :
A améliorer : 😞
Correct : 😐
Très bon : 😊

L'impression générale est très positive : même si on aimerait améliorer la qualité de la nourriture en soit, il est important de transmettre que la cantine est basée sur le protocole sanitaire COVID. Nous souhaitons également mettre en avant la gentillesse et le professionnalisme du personnel.

II. MENUS

MENU MATERNELLE MS – GS	MENU ELEMENTAIRE CP – CE1 – CE2 – CM1	MENU COLLEGE CM2 – 6 ^{ème} – 5 ^{ème} – 4 ^{ème} – 3 ^{ème}
<i>Réfectoire</i>	<i>Réfectoire</i>	<i>Chapiteau</i>
Velouté de carotte « bio » --- Blanquette de dinde Blé tendre --- Yaourt (Danonino taille petit suisse) --- Pain découpé eau du robinet	Velouté de carotte « bio » --- Blanquette de dinde Blé tendre --- Yaourt (Danonino taille yaourt pour les CP et yaourt à la fraise pour les autres niveaux) --- Pain découpé eau du robinet	Aubergines à la parmesane --- Blanquette de dinde Blé tendre --- Yaourt (à la fraise pour tous) + fruit de saison (1 orange ou 2 clémentines) --- Pain emballé sous plastique eau minérale en bouteille

Pour les enfants avec des allergies : purée de légume, riz, viande sans sauce servis dans un plateau rouge pour les identifier facilement.



Plateau CE2



Plateau élève allergique CM2



Sac de la tente



Les aubergines

	Avis des élèves	Notre avis
Velouté de carotte « bio »	😊 Mangé par plus de la moitié des élèves	😊
Aubergines à la parmesane	😞 Mangées par peu d'élèves	😊 Elles n'étaient pas très appétissantes dans l'emballage carton mais elles étaient bonnes et avaient du goût.
Blanquette de dinde	😞 Peu mangée par les élèves (morceaux de gras). Mieux accepté par les petits que les grands.	😞 Plat pas appétissant ; viande de mauvaise qualité ; morceaux non dégraissés et d'autres avec des nerfs.
Blé tendre	😊 Mangé par quasiment tous les élèves	😊 OK
Riz (enfants allergiques)	😞 Trop cuit pour certains élèves	😞 trop cuit
Yaourt sucré aromatisé	😊 Mangé par quasi tous les enfants	😊
Fruit	😞	😞 Fruit pas mûr
Pain découpé	😊	😊
Pain emballé sous plastique	😞	😞 caoutchouteux, « effet chewing-gum » et pas frais

III. COMMENTAIRES ET OBSERVATIONS

😊 ON A AIMÉ

- 1- **L'attention et l'attitude positive** de l'ensemble du personnel vis-à-vis des enfants.
- 2- **Super réactivité** de toute l'équipe pour protéger de la pluie le repas des élèves avec une allergie. Temps de réponse pour appliquer solution : 10min. Merci !
- 3- Le réfectoire beaucoup **moins bruyant** !
- 4- Les barquettes, timbales et couverts **biodégradables**
- 5- Le **tri des déchets** fait par élèves en sortant du chapiteau.
- 6- Le **protocole COVID** est vraiment l'élément principal dans l'organisation de la cantine. Le respect de la classe bulle explique de nombreuses décisions et inconvénients.
- 7- La **nourriture chaude** arrive séparément au dernier moment dans des bas qui retiennent la chaleur. Ils sont servis en dernier et les enfants mangent chaud.
- 8- **Timing : 20min pour manger + 10min désinfection.** Toute la classe arrive et part en même temps

😞 ON A MOINS AIMÉ

- 1- L'**humidité**, le **froid**, le manque de **luminosité** et de **chaleur** sous le **chapiteau**. Cela devait être très agréable quand il faisait beau et chaud mais avec le temps actuel, c'est très sombre et pas convivial. On attend le chauffage et la lumière prévus, ça rendra l'endroit plus agréable et ça participera en enlever un peu ce côté « pique-nique » avec les sacs.
 - ⇒ **Serait-il possible de rendre la tente plus conviviale ? Notamment avec de la lumière, l'affichage des menus (les élèves ne voient pas de qu'ils vont manger), de la décoration...**
- 2- Les **sacs** pour le **repas** sous le chapiteau : pourquoi ne pas servir le repas sur un plateau ?
 - ➔ **sujet en cours de réflexion**
- 3- L'utilisation du **gel hydro alcoolique** plutôt que le lavage des mains au savon et à l'eau.
- 4- Le **gaspillage** : énormément de bouteilles d'eau encore **remplies** jetées.
- 5- La difficulté de **couper dans l'emballage dédié à l'entrée** (pour les repas servis sous le chapiteau).

IV. DEMANDES DES ELEVES

1. Pouvoir se resservir

Réponse : Ceci est impossible pour des raisons sanitaires (déplacement et croisement des élèves inter-classes) et pour des raisons logistiques (rotations à respecter pour le bon déroulement de la pause déjeuner de chacun).

→ **Solution DEJA mise en place : portions plus copieuses**

2. Pouvoir choisir son dessert (saveur yaourt, fruit de saison...)

Réponse : Très difficile à mettre en place au vue de la préparation des plateaux / sacs en avance avec les couverts et la nourriture à température ambiante. Les enfants ne se servent plus, on leur donne le plateau fait.

→ **Solution DEJA mise en place : même dessert pour tous, et le yaourt change tous les jours de goût.**

3. Avoir moins froid sous le chapiteau

Réponse : prise en compte du changement de saison

→ **Solution mise en place : chauffage dès le 3 novembre.**

Suggestion / commentaire : Nous attendons de voir comment sera géré ce point car il y a effectivement un gros courant d'air pour les élèves mangeant sur les tables placées devant l'ouverture principale ou à certaines tables impraticables et en pleine ouverture (cf. Installations)

4. Avoir des couverts plus solides sous le chapiteau

= Les couteaux ne coupent pas et les fourchettes perdent leurs dents certains jours.

Réponse : Le personnel n'était pas encore informé du problème.

Suggestion / commentaire : Pourquoi ne pas mettre des couverts normaux sous le chapiteau comme c'est le cas dans le réfectoire ? *

5. Avoir du pain « normal »

= Le pain emballé n'est pas du goût de tous et il est parfois arrivé que l'emballage était ouvert et le pain pas entier.

Réponse : Le pain emballé permet de respecter les normes d'hygiène

Suggestion / commentaire : Pourquoi ne pas mettre un morceau de pain pour les élèves sous le chapiteau comme c'est le cas dans le réfectoire ?*

* En effet, si une personne dédiée à la préparation des plateaux dans le réfectoire peut déposer des couverts et du pain, il pourrait en être fait de la sorte sous le chapiteau et cela permettrait de limiter les déchets, même recyclables, des couverts et de l'emballage du pain. Si c'est le cas, prévoir de rajouter une assiette pour pouvoir découper.

6. Pouvoir choisir son entrée et son plat

Explication : C'était le « privilège » des collégiens les années précédentes et les élèves y sont attachés.

Réponse : C'est dû au protocole COVID

→ **Sujet en cours de réflexion.**

V. INSTALLATIONS

Afin de mettre en place les normes sanitaires strictes lors de la prise des repas, l'école est équipée d'un chapiteau où les CM2 et les collégiens prennent leur repas.



Entrée du chapiteau maintenue ouverte



Porte de la tente



Étiquettes collées qui montrent où s'asseoir (1 sur 2 pour respecter les distances)



Recyclage à la sortie de la tente



Conservation au chaud avant de répartir dans les sacs

VI. ORGANISATION

1. Rotations organisées pour respecter les distances de sécurité

- **Echelonnement des groupes** : 20 minutes pour manger + 10 minutes entre 2 groupes pour désinfecter les chaises et les tables. → **Nous avons trouvé cela très bien.**
- **Classes placées** : Table attribuée par classe pour chaque rotation.



- Rotations organisées:

✓ par âge dans le réfectoire :

- PS : repas dans la classe (pas vu et repas pas testé).
- MS dès 12h, puis GS.
- CP puis CE1 puis CE2 et CM1.

✓ selon l'emploi du temps des élèves sous le chapiteau - sauf les CM2 qui mangent à heure fixe (à 12h30 environ).

2. Respect des distances de sécurité et des normes d'hygiène

- Au réfectoire

Les enfants font la queue dans le couloir, se lavent les mains avec du gel et entre dans le réfectoire toujours en respectant les distances de sécurité. Une fois le repas terminé, ils quittent le réfectoire par une porte dédiée à la sortie.



Dans le couloir



Gel devant le réfectoire

- Sous la tente

Les enfants entrent par un chemin, prennent leur sac et s'assoient où ils veulent en respectant les étiquettes. Quand ils ont fini, ils sortent et recyclent avant de partir par un autre chemin balisé.

3. Les enfants ne touchent jamais la nourriture pour se servir !

Des personnes sont dédiées à la préparation des plateaux et sacs.

Dans le réfectoire



Ligne d'attente des élèves dans le réfectoire.



Préparation des plateaux.



Sous le chapiteau



Entrée de la tente, les sacs sont préparés sauf ce qui est chaud qui arrive en dernier.



Nourriture chaude qui a été préparée dans la cantine dans des récipients individuels, gardée dans l'armoire chaude et transportée au dernier moment dans des bacs conservant la chaleur.



Sacs prêts, les élèves se servent en entrant dans la tente et vont s'asseoir.



Distribution



Les enfants avec des allergies et mangeant sous le chapiteau vont chercher leur plateau dans le réfectoire et vont s'asseoir sous le chapiteau avec leur classe.

4. Service des repas adapté à l'âge



MS



CP



Les CE1, CE2 et CM1 attendent qu'on leur donne leur plateau en bout de chaîne.



Les MS, GS et CP sont servis à table et vont s'asseoir directement à leur table, en zig zag, 1 chaise sur 2.



Sous le chapiteau, les élèves récupèrent leur sac et vont s'asseoir, en zigzag, 1 chaise sur 2



Enfant avec sac ou avec plateau rouge pour les élèves avec allergies.

5. Désinfection tables et chaines entre 2 classes.



Dans le réfectoire comme sous la tente.

VII. PROCHAINE VISITE

- A peine arrivés, aller voir les petites sections qui mangent dans leur classe.
- Vérifier le temps que chaque classe a pour manger et s'assurer des 20 minutes indiquées.
- Revoir l'organisation de la tente qui aura sûrement évolué : chauffage, fermeture des ouvrants pour éviter d'avoir froid, lumière...



Table à l'intérieur du chapiteau : dans le froid et avec la toile sur la tête