

Compte Rendu de l'audit d'observation CANTINE Ecole Maternelle Albert Jouly

Chers parents,

Voici le compte-rendu détaillé de notre visite au restaurant scolaire de l'école maternelle.

La visite a été faite par 2 élus le jeudi 10 décembre:

Marie PINATEL et Nathalie BANNIERE sont les personnes qui ont réalisé l'audit ; Si vous souhaitez des précisions supplémentaires vous pouvez les contacter : fcpematernelle.rousset@gmail.com

Les tables avec les couverts sont préparées bien avant que les enfants n'arrivent. Juste avant l'arrivée des enfants, les assiettes contenant l'entrée sont préparées. Ainsi, lorsque les enfants arrivent, ils peuvent de suite commencer le repas.

Le réfectoire est composé de deux salles, la 2eme salle donne sur la cuisine.

Comment cela se passe t-il pour les PAI ?

Il y a des affiches au mur avec les photos des enfants allergiques et précisant pour chacun d'eux son allergie. Il y a également des affiches pour les enfants ne mangeant pas de porc ou de viande.

Chaque enfant en PAI mange avec sa classe, sa table rajoutée en bout de table d'une autre table afin que celui-ci ne se retrouve pas seul, mais que toutefois il n'y ai pas de risque de contamination de nourriture. Une personne dédiée aux PAI s'occupe d'eux, elle réchauffe leurs assiettes à part et mesure la température.

Hygiène

Niveau hygiène, les mains sont lavées avant et après le repas. Le personnel (et nous aussi le temps de l'observation) porte une charlotte sur la tête, le repas arrive dans un chariot fermé, la température est contrôlée. (respect de l'arrêté de Dec. 2009 et des normes HACCP)

Déroulement du repas

Aucun couteau n'est fourni, le personnel découpe la viande aux enfants. Pour ce repas (Boulette, sauce, polenta) il leur a même été proposé de tremper la polenta dans la sauce. Il leur est également proposé de pouvoir se resservir. Le pain est donné à la fin du plat principal, les enfants peuvent en redemander.

Pour les petites sections, un verre d'eau leur est d'office rempli au début du repas, ils peuvent en redemander à volonté. Les sections plus grandes se servent comme des grands dans des carafes bien adaptées.

Les enfants sont invités à être polis. Ils sont responsabilisés de manière progressive en fonction de leur âge et chaque enfant s'applique à sa tâche.

Les petits regroupent les papiers et les pots de yaourt à jeter à la fin du repas. Chez les plus grands, à la fin du repas, une bassine est déposée sur la table pour que les enfants vident leurs détritiques et empilent ensuite leurs assiettes. Certains élèves sont désignés à la fin du repas pour ramasser les couverts, les pots de yaourts, d'autres sont désignés comme chef de table.

Ainsi, à la fin du repas du 2ème service, deux enfants aident fièrement à débarrasser en portant plateau ou bassine pour récupérer pot de dessert ou couverts.

1er service :

1ere salle : Il y avait deux classes, une petite section et une moyenne section. Cela donne en tout 48 élèves surveillés par 5 adultes permanents, plus ceux qui passent de la cuisine au réfectoire.

2eme salle : il y avait deux classes, une petite section et une petite section/moyenne section. Cela donne en tout 34 élèves surveillés par 3 adultes permanents, plus ceux qui passent de la cuisine au réfectoire.

Il y avait deux cas de PAI.

Vers la fin du service, les entrées du 2eme service sont préparées pour que les enfants puissent attaquer de suite le repas, comme les enfants du 1^{er} service.

Le service a duré environ 35min, puis les enfants ont été emmenés aux toilettes avant de se préparer au dodo pour les petits ou à la cour pour les moyens.

2eme service :

1ere salle : Il y avait une classe de grande section. Cela donne en tout 30 élèves surveillés par 2 adultes permanents, plus ceux qui passent de la cuisine au réfectoire.

2eme salle : il y avait deux classes, une grande section et une grande section/moyenne section. Cela donne en tout 41 élèves surveillés par 2 adultes permanents, plus ceux qui passent de la cuisine au réfectoire.

Il y avait un cas de PAI.

Les classes arrivent en différé, il y a d'abord les élèves qui étaient en soutien qui retrouvent leur classe si celle-ci faisait partie du 1^{er} service. Afin de ne pas les brusquer

pour manger, ils finissent leur repas et quittent leur table après que leur classe soit partie. Ils sont surveillés par le personnel restant.

Ensuite les autres classes arrivent en groupes séparés, ceux qui arrivent avant seront servis un peu plus tôt le plat principal pour ne pas attendre devant leurs assiettes vides.

Le service dure plus longtemps vu les arrivées différées. Environ 45min. La fin du service se fait dans le calme, selon la classe il y a un temps calme, bras croisés, têtes posées. Puis les enfants vont dans la cour.

Attitude du personnel :

Le personnel est bienveillant et valorise les enfants qui mangent bien sans gronder ceux qui ne mangent pas trop. Il leur est proposé de goûter sans les forcer. A l'écoute des enfants malgré le nombre, chaque Atsem s'occupe principalement de sa classe. Le rythme est intense pour les Atsem, surtout que ce jour-là il manquait deux personnes du personnel. Cependant, malgré le rythme que cela leur impose, l'organisation reste très efficace et les enfants n'en pâtissent pas.

CONCLUSION :

Nous remercions encore une fois l'équipe maternelle qui nous a permis d'assister au repas et qui en plus à trouver du temps pour bien nous expliquer le fonctionnement. Nous ne pouvons qu'être ravies de constater avec quel soin et patience elles prennent en main nos enfants ce qui permet d'assister au repas dans un environnement assez calme et convivial.

L'an passé il n'y avait qu'un seul service et le retour à deux services est un atout considérable pour les enfants. Bravo.