

## **Visite de la cantine du groupe scolaire Louis Moreau**

Vendredi 17 janvier 2014

Deux responsables nous encadrent et présentent le restaurant scolaire lors de cette visite.

Noms ?

Quatre parents d'élèves sont présentes pour la visite.

Mme Phlippoteau arrive vers 13h

Nous sommes dans le plus grand restaurant scolaire de la ville : aujourd'hui 589 repas sont servis. Il y a deux espaces de restauration pour les élémentaires, un espace pour les maternelles petite section Moreau et un autre espace pour les maternelles MS et GS ainsi que ceux de Joliot-Curie.

### Menu :

Entrée : lentilles froides

Plat Chaud : purée de brocolis, poisson

Dessert : Yaourt et/ou fruits (orange ou poire)

Pain : 2 morceaux

Les effectifs sont transmis le matin. Les plats chauds sont livrés le matin déjà préparés, en camion. Ils ont été cuisinés à la cantine de Chilly-Mazarin qui alimentent les villes d'Epina-sur-Orge, Massy, Chilly-Mazarin et ?

Neuf agents de restauration sont présents pour préparer les repas.

Le pain/baguette provient de deux boulangeries massicoises, et est découpé sur place grâce à des machines.

Les fruits sont lavés sur place.

Les enfants peuvent se servir un verre de lait s'il le souhaite (brick à disposition).

L'accès au restaurant se fait par le parking en longeant le mur de la crèche Moreau.

Temps de présence annoncé :

30 à 45 minutes pour les élémentaires

45 minutes à 1 heure pour les maternelles

Arrivées et départs de la cantine :

11H30 : maternelle moyenne section Moreau (sortie vers 12H15)

11H40: élémentaire CP/CE01/CE02 Moreau (1er service) (sortie vers 12H20)

11H45: maternelle moyenne et grande sections Joliot Curie (sortie vers 12H20)

12H20: maternelle grande section Moreau (sortie vers 13H15)

12H30: élémentaire grands CM1/CM2 (2eme service)

Fin de service à 12H45

Les élémentaires ne passent pas dans la cour de la maternelle Moreau pour entrer dans la cantine, mais font le tour pour entrer de l'autre côté contrairement aux sections de Joliot-Curie. Ils attendent à l'extérieur de la cantine jusqu'à ce que tout le groupe soit présent puis entre dans la cantine.

Un animateur encadre environ 30 enfants en élémentaires. En maternelle, on compte un adulte pour 10 enfants avec la présence des ATSEM.

Les enfants sont invités par un animateur à se laver les mains à l'entrée du restaurant : petit et grand lavabo avec savon liquide. Il y a 2 sèche-mains que les enfants n'utilisent pas ou rarement. Les enfants ne s'essuient pas les mains, il y a de l'eau au sol (= risque de chute augmenté).

De nombreuses patères sont présentes dans le couloir entre la porte d'entrée et le salad' bar ou aux murs près des tables, les enfants ont le choix d'accrocher leur manteaux.

Il y a un seul toilette de petite taille utilisé par les maternelles.

Les enfants prennent leurs plateaux, verres et couverts, choisissent l'entrée, le dessert et le pain. Un animateur est également présent. Il y a des serviettes en papier.

Ils choisissent une table, puis ils reviennent chercher le plat chaud.

De nombreuses fontaines à eau sont accessibles pour le remplissage des carafes d'eau.

Les animateurs encadrent les files d'attentes pour les salad'bar et l'accès au plat chaud.

La file d'attente est longue aux salad'Bar.

Un étiquetage est présent lorsque le menu comporte de la viande de porc. Les animateurs sont présents et vigilants pour le signaler aux enfants, aussi lorsqu'il y a des crevettes.

Pour le plat chaud, si l'enfant ne mange pas de viande, deux assiettes lui seront servies pour séparer la viande et les légumes.

En cas de PAI, l'enfant qui a confié son repas dans une glacière le matin, le récupère le midi, et peut réchauffer son plat dans le four prévu à cet effet qui doit être nettoyé au préalable. Un animateur, connaissant le protocole est présent.

Si un enfant renverse son plateau ou assiette, un animateur ramasse les débris et nettoie.

Les élémentaires débarrassent eux-mêmes leurs plateaux sur les chariots. Les maternelles sont aidées par le personnel, qui prene la vaisselle sur des plateaux, et débarrassent les déchets dans les poubelles.

Pas de bousculades ni de pleurs. Tout s'est bien passé

Les enfants sont calmes pendant les repas et sont bien surveillés même on peut estimer qu'il manque des personnes pour surveiller.

Les repas sont équilibrés et les quantités distribuées satisfaisantes, il ne manque plus qu'à nos enfants de manger correctement!!!

Il y a énormément de gâchis même si la qualité des repas semble bonne (en tous cas nous y avons mangé le jour de la visite et le repas était bon)

En général, les derniers enfants en maternelles sortent à 13h, ce qui correspond à la pause des ATSEM de 13h à 13h30. Le temps d'attente des grands maternelle de Moreau qui voient leurs copains aller manger et doivent attendre presque 1H pour y aller à leur tour

Des panneaux anti-bruit sont suspendus au plafond pour limiter les nuisances sonores.

Il y a quelques décorations au mur, cela dépend des espaces de restauration. L'ambiance est un peu bruyante, mais assez satisfaisante.

9 à 13 % de la nourriture est bio. 48 % sous appellation responsable, c'est-à-dire provenant de lieu à moins de 350 km.

Le coût des aliments d'un repas est facturé 4,13 € à la société responsable de la restauration. Le coût total avec l'électricité, le personnel... figure sur les factures des parents. (Environ 12 €, à vérifier).



## Lavabo avec savon et sèche-main situé à l'entrée



**Plateaux, verres et couverts**



**Salad Bar : entrée + fruits, dessert et pain**



**Bar pour le plat chaud**



**« réfectoire » des maternelles Joliot-Curie**



**Fontaine à eau**



## **Chariot pour débarrasser les plateaux**

De nombreux extincteurs sont présents dans la salle. Les portes d'évacuation ou sorties de secours ne sont pas verrouillées. Par mesure de sécurité les portes d'accès restent ouvertes pour pouvoir sortir rapidement. En revanche il y a des poignées à l'extérieur donc n'importe qui peut rentrer dans la cantine pendant les heures de repas.

L'extension ne sera pas faite avant septembre 2015. L'année prochaine, il y aura un réarrangement de l'espace pour permettre l'augmentation de la capacité d'accueil.

Mme Phlippoteau pense que les enfants pourront manger le mercredi midi l'année prochaine, dans le cadre du nouvel emploi du temps de la réforme des rythmes scolaires.



**Le personnel débarrasse les plateaux et lave la vaisselle**