

Compte Rendu de la Commission restauration du 11 sept 2020

Dans le cadre de la commission restauration et avec l'accord de Mme DROUET, nous nous sommes rendues, Mesdames LEMAIRE, LAINE et CHENEL, à la cantine le vendredi 11/09/2020 de 12h40 à 13h20 environ.

Nous avons été accueillies par M.Perraudat, le responsable de la restauration, pour le compte du prestataire ELIOR.

M. Perraudat et son équipe appliquent un protocole strict afin de pouvoir servir 1 600 repas quotidiens.

De nombreux échanges entre M. Perraudat et la Direction de l'établissement ont permis de trouver des solutions pour concilier les contraintes sanitaires, les contraintes d'effectifs, de locaux, de personnels et permettre de continuer à proposer un service de restauration à tous les élèves.

A ce titre, l' APEL remercie la Direction, M. Perraudat et son équipe.

M. Perraudat estime que la rentrée s'est bien passée. Nous avons en effet constaté que la circulation des élèves pour accéder et se déplacer à la cantine était plutôt fluide. Les enfants semblent avoir bien intégré les nouvelles règles qui s'imposent à eux.

Les enfants doivent :

- se désinfecter les mains au gel hydroalcoolique juste avant d'entrer à la cantine sous la supervision de deux surveillants.

- Le gel hydroalcoolique a été déplacé en bas des escaliers (il était en haut l'année dernière)

- garder leur masque jusqu'à arriver à leur place.

- placer le masque sale du matin dans une pochette prévue à cette effet. Mme Drouet, lors des réunions du 5/09/2020 a bien insisté sur la nécessité pour chaque élève d'avoir une pochette à masque sale. Les masques sales ne doivent pas rester sur les plateaux ou la table.

- mettre leur masque propre pour aller se servir de l'eau et sortir de cantine.

Lors de la réunion de la rentrée, Mme Drouet s'est engagée à ce que le distributeur de gel hydroalcoolique soit régulièrement réapprovisionné, suite à la remontée d'un parent dont les enfants avaient constaté que le distributeur était vide aux alentours de 13h.

Il est en effet indispensable de s'assurer du réapprovisionnement du distributeur.

Nous avons constaté certains points qui pourraient, à notre sens, être améliorés.

<u>Problèmes soulevés</u>	Réponses/ proposition de solution et avantages escomptés
<u>Accès à l'eau</u> Les pichets ont été retirés depuis plusieurs années des tables pour des règles d'hygiène. Les élèves doivent donc se déplacer pour accéder aux points d'eau et se servir. Cela implique de remettre un masque pour se déplacer alors qu'il faut éviter de mettre et	<u>Une gourde</u> M. Perraudat, a lui-même soulevé ce problème d'accès à l'eau. Comme lui, nous proposons que chaque enfant ait sa propre gourde, ce qui se fait déjà dans certains établissements. Nous avons convenu que c'était une très bonne solution qui permettrait de :

<p>enlever son masque. De plus, il n'y a que 2 points d'eau dont une seule fontaine à eau avec pédale, ce qui est insuffisant compte-tenu nombre d'élèves. Le risque est que certains élèves ne s'hydratent pas assez au moment du déjeuner et même au cours de la journée puisqu'il n'est pas souhaitable qu'ils boivent "au robinet" dans les toilettes. La fontaine sans pédale implique que chaque élève qui se sert presse un bouton, ce qui n'est pas souhaitable dans le contexte actuel. Enfin, les enfants prennent souvent plusieurs verres pour servir leurs copains. Les verres circulent de mains en mains, ce qui n'est pas souhaitable non plus.</p> <p>D'après Mr Perraudat, les professeurs n'ont pas non plus accès à des fontaines à eau mais des bouteilles d'eau sont mises à leur disposition. Cette solution ne semble pas adaptée non plus compte-tenu du contexte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - limiter fortement les déplacements à la cantine - limiter les risques liés à une mauvaise utilisation du masque - s'assurer que chaque élève s'hydrate correctement au cours de la journée. - évite que les enfants ne boivent au robinet dans la journée. <p>Autre solution avoir des verres de 50cl.</p> <p>La Direction nous informe qu'elle est en réflexion avec eco-adm au sujet d'une proposition de gourde aux élèves.</p> <p><u>Installation d'une autre fontaine à eau</u> Parallèlement, il faut envisager l'installation d'au moins une autre fontaine à eau, avec pédale, ce qui permettrait aussi le remplissage des gourdes et éviter que les enfants boivent "au robinet" ou renoncent à s'hydrater.</p> <p>Supprimer le robinet avec bouton poussoir.</p>
<p><u>Bac à couverts</u> Les enfants prennent eux-mêmes leurs couverts dans un bac à couverts Ils prennent ensuite leur verre.</p>	<p>M. Perraudat explique qu'il faudrait un personnel dédié pour préparer les plateaux, ce qui aurait pour conséquence une majoration des coûts de restauration. Le bac à couverts est juste à l'entrée de la cantine, après le gel hydroalcoolique. Ainsi les risques sont limités au maximum. Si les distributeurs de gel sont correctement approvisionnés.</p>
<p><u>Pain</u> Les élèves se servent eux-mêmes du pain, après avoir été servis de leur plat principal. 2 pinces à pain sont mises à la disposition des élèves. Or cette solution n'est pas satisfaisante. Nous avons constaté que les élèves ont tendance à placer la pince dans le bac à pain après l'avoir manipulée.</p>	<p>Déplacer le pain à l'entrée, potentiellement à la place des verres si la solution de la gourde est adoptée, ou juste à côté, après que les enfants se soient désinfectés les mains.</p>
<p><u>Fromage et gâteaux</u> Des fourchettes sont mises à la disposition des élèves pour qu'ils se servent eux-mêmes, or il n'est pas souhaitable qu'ils utilisent les mêmes fourchettes. Certains se servent avec les doigts ou prennent des yaourts et servent leurs camarades.</p>	<p>Demander à ce que chaque élève se serve avec sa propre fourchette. Parallèlement, prévoir une signalétique claire (dessins) pour ne pas que les élèves mettent les mains dans les gâteaux et le fromage mais utilisent chacun leur propre fourchette. Que chacun se serve uniquement pour lui.</p>

<p><u>Suppression du rab</u></p> <p>Jusqu'à l'année dernière, les enfants avaient accès au librement au rab. Il ne comprennent pas pourquoi il a été supprimé alors qu'il y a du libre-service pour le pain, le fromage et les gâteaux</p> <p>Afin d'éviter le gaspillage, trop important, il avait été décidé de limiter les portions avec un slogan affiché " ni trop ni trop peu". Les enfants ont, en théorie le droit de demander un peu plus de légumes ou de féculents au moment du service (la viande correspond strictement aux besoins nutritionnels théoriques de chaque tranche d'âge)</p>	<p>Cohérence demandée :</p> <p>Les élèves ne comprennent pas pourquoi le pain reste en libre-service et que, parallèlement, le rab est supprimé pour des motifs sanitaires.</p> <p>- Penser à une solution pour un retour du rab. Certes, les portions sont des justes portions mais tous les élèves n'ont pas les mêmes besoins au même moment (croissance, sport intensif, etc) Parallèlement, demander aux élèves qui se resservent de ne pas gaspiller.</p> <p>A défaut, demander au personnel de faire confiance aux "gros appétits" qui demandent, au moment du service un peu plus de légumes ou de féculents.</p> <p>Depuis la visite de la restauration, M. PERRAUDAT a confirmé qu'il avait demandé à son équipe de servir des parts plus importantes afin d'éviter les déplacements d'élèves dans le self.</p> <p>Nous devons toutefois rester vigilants sur le gaspillage potentiel.</p>

Nous ne sommes pas allées à la cafétéria mais avons observé de l'extérieur, certains élèves ont le masque sous le nez, d'autres se déplacent entre leur place et le self sans masque. Nous n'avons pas pu observer chez les petits qui venaient de terminer. Toutefois les explications données semblent rassurantes notamment entre les deux services, les tables sont entièrement désinfectées.