



A TAAABLE !

Visite restaurant scolaire Élémentaire

Vendredi 20 janvier 2012



RAPPEL HYGIENE

- **Avant de déjeuner**, les ATSEM ont accompagné les enfants aux toilettes. Ils ont également lavé leurs mains.
- **Pendant le service**, les dames servent les plats en portant des gants latex ou en vinyle.

PROPRETE DES TOILETTES DE L'ECOLE

« A revoir ! » disaient nos copies ou « Peut mieux faire ». Une odeur pas vraiment agréable, des toilettes peu propres, au sens mal nettoyées sur la durée (présence de traces de tartre). Pas de savon dans les réservoirs prévus à cet effet dans les toilettes du fond, notamment. Papier toilette difficile d'accès dans les toilettes du fond, toujours.

Est-il possible d'envisager un sèche main plus hygiénique et pratique d'accès que le tissu à dérouler, particulièrement pour éviter la transmission de germes en hiver ?

En bref, un constat insatisfaisant.

LA SALLE DE CANTINE

Très propre. Les tables sont dressées pour 6 enfants par table.

NOMBRE D'ENFANTS PAR SERVICE

- 73 enfants de **petites et moyennes sections** au premier service
- 59 de **moyennes et grandes sections** ont déjeuné au second service.

Le deuxième service est plus bruyant que le premier malgré un nombre moins important d'enfants.

MENU DU JOUR

Betteraves mimosa (avec œuf dur) ;
Chipolata, lentilles et haricots verts beurre ;
Kiri ;
Yaourt aux fruits.

REMARQUES DU JOUR

- Pas de chance ce midi : un repas peu adapté aux plus jeunes. Les petits ont plébiscité les saucisses. Cependant un très grand nombre d'assiettes ont été desservies encore remplies de lentilles et de haricots verts. Certains enfants n'ont pas aimé non plus le Kiri et sont donc repartis, ayant peu déjeuné. Le temps avant le goûter risque de leur paraître long.
- Les grandes sections du second service ont déjeuné sans couteau.
- Mr Poussin, nouveau chef cuisinier, passe régulièrement se rendre compte du déroulé du service. Nous avons donc eu l'occasion d'échanger avec lui. Il propose plus d'autonomie pour nos grandes sections, notamment en prévision de leur entrée en CP l'année prochaine : à

savoir les laisser découper leur viande et éplucher leurs fruits, en étant bien sûr prêts à les accompagner dès qu'ils en font la demande.

CONDITIONS DE SERVICE

- 1 bouteille d'eau minérale est à disposition sur chaque table.
- Pas de sel, ni de pain à table. Le pain frais est servi avec le fromage (en provenance en alternance des deux boulangeries du village). Aucun enfant n'a demandé une dose de sel supplémentaire.

Le plat chaud est servi rapidement. Il arrive donc bien chaud sur les plateaux. Les parts sont bien proportionnées et parfaitement découpées pour leur âge. Pas besoin de redécouper pendant le repas. Les bouchées des grandes sections sont un peu plus grosses que celles des petits et moyens. Les petits et moyens n'ont pas de couteaux ; les grands en ont mais pas systématiquement ; aujourd'hui, ils n'en avaient pas.

A la fin du plat chaud, si certains enfants souhaitent être resservis, ils lèvent le doigt. Les dames passent entre les tables et les resservent, uniquement de ce qu'ils souhaitent.

LE PERSONNEL

- Petites et moyennes sections

5 adultes encadrent nos enfants : 4 ATSEM et 1 personnel de mairie + 1 personne restant en cuisine.

- Grandes et moyennes sections du 2^{ème} service

3 ATSEM et 1 personnel de mairie servent les élèves.

Les enfants déjeunent accompagnés par les dames qu'ils connaissent. Tous sont calmes, lèvent la main spontanément pour demander ce dont ils ont besoin. Le personnel de cantine est auprès d'eux et les sert sans attendre.

Les dames les connaissent, les appellent chacun par leur prénom et les accompagnent sur ce temps de repas avec affection. Elles connaissent leurs goûts et leur appétit également. Malgré un temps de service très minuté, elles prennent le temps de passer entre les tables, demandent si tout se passe bien, si le repas leur plaît.

Tout est bien « huilé » et se passe dans les créneaux horaires qui leur sont impartis.

Sécurité à table

En terme de sécurité également, pendant tout le repas, les dames sont très attentives à la bonne utilisation des couverts. Les enfants respectent bien les consignes de sécurité : aucune fourchette ne se dresse à table. Les enfants posent leur fourchette près de leur assiette avant de lever le doigt.

DEROULEMENT DU SERVICE

Début de service :

- Petites et moyennes sections

Lors de notre arrivée à 11H40, les petits et moyens étaient déjà à table et finissaient leur entrée.

- Grandes sections et soutien

Avant d'entrer dans la cantine, les enfants accrochent leurs manteaux sur les portes manteaux et sont guidés 6 par 6 vers leur table. L'entrée s'effectue donc sans bousculade et dans le calme. En revanche, c'est à eux de penser à donner la main au petit copain ou la petite copine avec lequel ou laquelle ils ont envie de déjeuner. La pause déjeuner n'excède pas 45 à 50 minutes. Le temps est à l'efficacité et les dames n'ont donc pas le temps de privilégier les placements copains-copines. Si votre enfant a envie de déjeuner à côté de tel copain ou telle copine, vous pouvez lui rappeler de lui

donner la main au moment d'entrer dans la cantine. Dans ce cas, les enfants déjeunent ensemble à la même table.

Lorsque tous les enfants sont assis, une dame de cantine désigne un chef de table. Chaque midi le chef de table change. Bref rappel de la « règle du jeu » : les enfants de la table l'écoutent lorsqu'il demande le silence.

C'est une modalité appréciée des enfants, qui dès la cour de récréation vont voir les dames qui effectuent la surveillance de cette récréation pour demander à être le chef de table.

Le silence est rappelé régulièrement pendant le repas.

Fin de service :

- Petites et moyennes sections

Une fois le repas terminé, les enfants sont appelés classe par classe pour une sortie en rang et sans bousculade. Ils sont maintenant bien habitués à se lever lorsque leur classe est appelée, rangent leurs chaises et se placent en rang pour remonter en se donnant la main. 12H20 : sortie de la première classe. Les petites sections sortent les premières pour commencer leur sieste.

- Grandes sections et soutien

A la fin du service, les enfants placent leurs couverts dans un panier prévu à cet effet, replacent leurs chaises et partent dans le calme à 13H20.

Entre les deux services :

Les tables sont nettoyées dès le départ de la première classe pour être prêtes et propres avant l'entrée des grandes sections. Mission accomplie en 10 minutes : bravo ! En effet, la salle de restaurant scolaire est impeccable pour le second service, malgré le peu de temps disponible pour ce faire.

Très précisément, les tables sont débarrassées à 12H20. Les grandes sections s'installent à table à 12H35.

LE BRUIT

C'est encore et toujours le vrai problème du lieu. Les enfants ne sont pas bruyants mais ils sont nombreux dans une même salle. Et les seuls bavardages prennent donc une ampleur fatigante pour tous.

- Petites et moyennes sections

Les dames demandent régulièrement le silence au cours du repas, avec la vigilance et le calme dont ont besoin nos petits et moyens. Lorsque le bruit prend de l'ampleur, elles demandent aux enfants de lever les bras en l'air. Ce faisant, le silence revient aussitôt et spontanément.

- Grandes sections et soutien

L'entrée dans la salle par groupe de 6 évite le bruit et la cohue.

Dès l'entrée servie, le rappel du silence se fait.

Désigner un chef de table, responsable du silence fonctionne bien et plaît aux enfants.

Néanmoins, le bruit demeure. Les enfants s'en plaignent régulièrement. Pas de solution trouvée à ce jour pour y remédier.

Un grand merci à « l'équipe cantine » pour sa gentillesse et sa prévenance auprès de nos enfants.

Nous sommes à l'écoute de vos questions et remarques :

Dans la boîte aux lettres APE près de la grille d'entrée de l'école élémentaire, ou sur le site <http://apedesaintnom.com>

Perrine Rodrigues, Valérie Thouvenin, Line Scamps et Stéphanie Pierini, Commission Cantine