

ECOLE MATERNELLE DES CERISIERS
VISITE A LA CANTINE PAR LA CAAPE



INFORMATIONS GENERALES

Visite effectuée par :

Date de la visite : 18 novembre 2010

Heure d'arrivée :

Heure de sortie :

LE REPAS

	Nourriture servie	Accord avec le menu affiché ?		Même nourriture donnée aux enfants et aux surveillants ?		Présentation (1 = ne donne pas l'envie de manger 5= donne une grande envie de manger)	Goût (1= mauvais 5= excellent)	Quantité (1= pas suffisant 5= trop)	Appréciation (Notez si les enfants ont plutôt mangé ce qui était servi ou plutôt jeté)
		Oui	Non	Oui	Non				
Entrée	salade verte + maïs	x		na	na	1 2 3 <input type="checkbox"/> 4 5	1 2 3 <input type="checkbox"/> 4 5	1 2 3 4 <input type="checkbox"/> 5	Beaucoup de sauce (c'est le personnel de cantine qui mélange la sauce et la salade vant de servir)
Plat Principal	rectangle de colin en sauce	x		na	na	1 <input type="checkbox"/> 2 3 4 5	1 <input type="checkbox"/> 2 3 4 5	1 2 3 4 <input type="checkbox"/> 5	Peu appétissant, sauce trop liquide et insipide, goût de l'ensemble : très fade
Plat Principal	purée	x		na	na	1 2 3 <input type="checkbox"/> 4 5	1 2 3 <input type="checkbox"/> 4 5	1 2 3 4 <input type="checkbox"/> 5	Purée en sachet normale
Fromage	fromage type brie	x		Na	na	1 2 3 <input type="checkbox"/> 4 5	1 2 3 <input type="checkbox"/> 4 5	1 2 3 4 <input type="checkbox"/> 5	
Dessert	flamby	x		na	na	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	Na

HYGIENE

Tenue des personnels de service : blouse (oui / non), gants plastique (oui / non), bonnet de protection (oui / non)

Couverts, plateaux propres ? (oui / non)

Serviettes disponibles ? (oui / non)

OBSERVATIONS ET COMMENTAIRES

Aucun personnel ne déjeune le même repas que les enfants ! (qui goûte au préalable ?)

Ce jour, une personne de cantine était absente (maladie)

Nouveau mobilier, nouvelles chaises, verres, brosses à eau en plastiques, plus de couverts => pas de vaisselle à faire entre les 2 services

1^{er} service : 11h40 74 enfants en cantine (petits et moyens), 74 dehors avec 2 atsem

4 atsem + 2 pers de cantine.

Temps d'accrochage des bavoirs beaucoup trop long (avec boutons pressions) => penser à des bavoirs avec élastiques faciles à enfiler pour les petits

1 enfant a un repas spécial

L'eau est servie en début de repas, pas le pain

Les assiettes de salades sont prêtes à être distribuées sur le chariot : les atsem doivent recouper la salade

11h50 fin de l'entrée => bcp de salade jetée

Hausse de l'agitation le temps que les plats soient servis (assez long), dans les mêmes assiettes que la salade

Poisson : les atsem doivent quand même aider qqes enfants à couper le poisson. 15' pour le plat. Le poisson n'a pas bcp de succès.

!!!! Dés que le « plat poubelle » est sur la table, bcp d'enfants prennent cela comme le signal pour jeter ce qui est dans leur assiette, au lieu de finir => est-il judicieux de les poser sur les tables ?

Fromage : morceaux pré-coupés servis dans une assiette sur la table et les enfants se servent. **Tout ce qui reste dans l'assiette de service peut être donné aux enfants qui en redemandent, sauf qu'ils n'osent pas ou ne savent pas donc => beaucoup de gaspillage et**

Flamby : ceux qui n'en veulent pas n'ont rien alors qu'il y a en réserve des flans, comptotes ... qui sont gardés des repas précédents. C'est dommage de ne pas leur proposer car certains n'ont qu'un peu de purée dans le ventre (et du pain)

Fin du sce 12h25

Nettoyage et préparation des tables par une personne de cantine

Aujourd'hui, la 2^{nde} personne nettoie les plats de service inox au lieu de préparer les assiettes d'entrées. (normalement la 3eme personne prépare les assiettes d'entrée)

Aujourd'hui la 3eme étant absente, le service des entrées s'est fait après l'arrivée des enfants => long, impatience et bruit des enfants

2eme service : 12h30 74 enfants (moyens et grands), 2 atsem, les autres enfants sont dehors ou à la sieste

Les grands sont répartis en salle par les atsem, en fonction des affinités et de la discipline.

Exceptionnellement assez calme.

Idem pour la salade, le plat etc..

Fin du 2nd service 13h30 et retour dans la cour.

ECOLE MATERNELLE DES CERISIERS
VISITE A LA CANTINE PAR LA CAAPE



INFORMATIONS GENERALES

Visite effectuée par :

Date de la visite : 22/11/2010

Heure d'arrivée : 11h25

Heure de sortie : 13h30

LE REPAS

	Nourriture servie	Accord avec le menu affiché ?		Même nourriture donnée aux enfants et aux surveillants ?		Présentation (1 = ne donne pas l'envie de manger 5= donne une grande envie de manger)	Goût (1= mauvais 5= excellent)	Quantité (1= pas suffisant 5= trop)	Appréciation (Notez si les enfants ont plutôt mangé ce qui était servi ou plutôt jeté)
		Oui	Non	Oui	Non				
Entrée	Velouté de carottes	X				3	4	3	Mangé
Plat Principal	Boulette de bœuf /riz sauce tomate	X				3	3	3	Mangé
Fromage	Petit suisse sucré	X				4	Pas goûté	3	Mangé
Dessert	Clémentine	X				3	4	3	Mangé

HYGIENE

Tenue des personnels de service : blouse (oui), gants plastique (oui), bonnet de protection (non)

Couverts, plateaux propres ? (oui)

Serviettes disponibles ? (oui)

OBSERVATIONS ET COMMENTAIRES

Velouté de carotte a beaucoup plu. Les enfants ont pu en reprendre

Les boulettes sont bien parties. Peut être qu'il y avait un peu trop de sauce tomate et certains enfants n'ont pas tout mangé

Les clémentines étaient servies épluchées pour le 1^{er} service (petite section et une partie moyenne)

ECOLE MATERNELLE DES CERISIERS
VISITE DE LA CANTINE PAR LA CAAPE



INFORMATIONS GENERALES

Visite effectuée par :

Date de la visite : 30 novembre 2010

Heure d'arrivée : 11h35

Heure de sortie : 13h25

LE REPAS

	Nourriture servie	Accord avec le menu affiché ?		Même nourriture donnée aux enfants et aux surveillants ?		Présentation (1 = ne donne pas l'envie de manger 5= donne une grande envie de manger)	Goût (1= mauvais 5= excellent)	Quantité (1= pas suffisant 5= trop)	Appréciation (Notez si les enfants ont plutôt mangé ce qui était servi ou plutôt jeté)
		Oui	Non	Oui	Non				
Entrée	Saucisson à l'ail	x			x	4	3	4	Très bien mangé
Plat Principal	Sauté d'agneau et riz créole	x			x	3	3	2	Résultats mitigés
Fromage	Brie industriel	x			x	2	3	3	Mangé
Dessert	Quartiers de Pomme	x			x	3	4	3	Mangé

HYGIENE

Tenue des personnels de service : blouse (oui), gants plastique (oui, sauf pour une Atsem), bonnet de protection (oui)

Couverts, plateaux propres ? (oui)

Serviettes disponibles ? (oui)

OBSERVATIONS ET COMMENTAIRES

Au premier service, les Petits et Moyens s'installent autour de 9 tables de 8. Ils sont environ 68, dont 1/3 de Moyens. L'entrée est servie à 11h45. Il y a 4 ATSEM et 3 dames de cantine. Les enfants sont plutôt sages et le service se passe bien.

En entrée, ils mangent avec les doigts et bon appétit les 3 tranches de saucisson. Certains mangent même le morceau de cornichon qui les accompagne (environ 1/3 de gros cornichon).

Les 4 ATSEM, accompagnées de 2 dames de cantine, assurent le service du plat principal. Deux des ATSEM aident les enfants à couper leur viande. Une fois tout le monde servi, 5 adultes (les 4 ATSEM + une dame de cantine) tournent autour des tables : coupage de la viande, service de l'eau, discipline... Deux points à souligner concernant le plat principal. Tout d'abord, les enfants n'ont pas du tout apprécié les nombreux oignons et poivrons qui recouvraient leur assiette : les plus gourmands ont fait le tri, posant les « indésirables » directement sur la table ; d'autres n'ont tout simplement pas mangé leur plat... Autre problème : même si la quantité totale est pesée en amont, il est impossible de servir la même quantité à tout le monde. Ainsi, les enfants servis en premier ont eu plus de viande que les derniers ! Enfin, le mouton avait un goût assez prononcé, ce qui ne plaît pas à tous (à mon avis, c'était du mouton et non de l'agneau, car l'agneau est généralement moins fort en goût...).

Après le plat principal, service du pain : comme toujours, les enfants se jettent dessus !

Le fromage a été découpé en tranches dans une assiette et placé au centre de la table : ceux qui en souhaitent se servent directement avec les doigts.

De même, une assiette remplie de demi-quartiers de pommes est posée peu après sur la table. Les pommes sont découpées juste avant par une dame de la cantine (pommes coupées en 8 et trognon enlevé). La pomme est bonne.

Une demande importante concernant les fruits : vu que l'on ne peut demander aux dames de cantine d'éplucher les pommes, il faut vraiment s'assurer qu'elles ont été bien lavées. Malheureusement, cela ne suffit pas et l'idéal serait vraiment qu'on achète du bio pour tous les fruits et légumes non épluchés (pommes, abricots, radis, tomates...). C'est bien plus intéressant que le camembert bio servi une fois par mois. **Quand on voit la quantité de pesticides qu'avalent nos enfants, c'est vraiment un problème de santé publique !**

A 12h15, les Petits et Moyens partent aux toilettes et à la sieste, accompagnés par 3 ATSEM. Pendant ce temps, deux dames nettoient les tables (avec le riz, cela fait du travail !).

Les enfants du deuxième service (Moyens et Grands) arrivent à 12h25. Le service est, cette fois, assuré par 2 ATSEM et 3 dames de cantine.

Ce deuxième service se passe bien. Il n'y a pas trop de bruit. Juste quelques enfants qui font un peu les « bêtas », mais vraiment rien d'insupportable !

Tout est terminé à 13h15.

Conclusion :

Rien à redire sur le service ou sur le bruit.

Concernant les plats servis, ce n'était pas mauvais. Cela dit, le plat principal n'était pas forcément adapté au goût d'enfants de cet âge (viande au goût très prononcé et, surtout, présence d'oignons et poivrons qui sont rarement appréciés par des petits). A noter, également, la difficulté éprouvée par les dames de cantine à servir des portions égales pour tous, et le problème des fruits et légumes non épluchés. Merci d'étudier la possibilité de se tourner vers le bio !!!