



A l'initiative de l'AI-BCN, une visite de la cantine de l'école Gramme a eu lieu le 15/11/2018, conjointement avec la FCPE

290



Moyenne des repas
servis chaque jour
à Gramme

Visitez avec nous le réfectoire de vos enfants à l'école Gramme !



Présentation des lieux

Le réfectoire est divisé en 2 salles de restauration :

- côté maternelle, les enfants sont servis à table
- côté élémentaire, il y a un self service
- des carafes d'eau sont placées sur les tables et une fontaine à eau est à disposition
- les élémentaires débarrassent leurs plateaux et rangent assiettes, verres et couverts
- il y a une table de tri où les enfants placent les restes alimentaires* et les emballages

* depuis cette année la ville de Bois Colombes fait récupérer le compost par une société spécialisée

Il y a un office à côté de la cantine comprenant :

- une pièce principale avec 1 table réfrigérée et 2 fours à air pulsé
- une zone de lavage des fruits et légumes
- une zone de stockage avec des frigos
- un stockage d'épicerie attenant
- une pièce pour le lavage de la vaisselle (« plonge »)
- un local poubelles avec stockage réfrigéré
- deux vestiaires pour le personnel

Visite effectuée le 15 novembre 2018

Visitez avec nous le réfectoire de vos enfants à l'école Gramme !



Organisation du service

- Les horaires de service sont 11h30, 12h, 12h15 et 12h30 (PS et MS sont au même service, les GS à un autre service)
- Côté maternelle, les enfants sont servis à tables par les ATSEM et les animateurs. Les portions qui leur sont servies sont adaptées à leur âge
- Côté primaire, les enfants prennent leurs plateau, verre, couverts et pain puis ils se font servir le plat chaud. Ils peuvent demander une petite ou une plus grosse portion en fonction de leur appétit et afin de limiter le gaspillage. Ils se dirigent alors vers l'ilot pour choisir leur entrée & dessert
- Les plats chauds sont cuisinés en cuisine centrale et livrés à l'école (il n'y a jamais de cuisson sur place). Le jour de service, les barquettes sont remises en température dans les fours à air pulsé. Le plat est ensuite servi directement depuis la barquette
- Les élémentaires déjeunent sous le contrôle de 2 animateurs présents par rotation
- Les instructions relatives aux PAI (2 actuellement) sont affichées dans l'office

Visitez avec nous le réfectoire de vos enfants à l'école Gramme !



Précautions relatives à l'hygiène

- Chaque préparation livrée par la cuisine centrale est conditionnée. Une étiquette indique la date de fabrication et la date limite de consommation pour chaque barquette
- Les étiquettes des barquettes servies sont prélevées et collées sur les bons de livraison qui sont archivés
- Un échantillon de chaque barquette est prélevé et conservé plusieurs jours au frais afin de permettre de tracer l'origine d'une éventuelle intoxication alimentaire
- Chaque matin, un ticket est édité depuis un contrôleur de température des frigos afin de s'assurer qu'il n'y a pas eu de coupure de courant
- La société Eurofins effectue un contrôle d'hygiène des locaux tous les mois

Visitez avec nous le réfectoire de vos enfants à l'école Gramme !



Contenu des plateaux

- les repas sont constitués d'une entrée, d'un plat principal puis fromage ou laitage, dessert ou fruit
- les élémentaires ont le choix entre 2 entrées
- le plat est unique mais, à titre d'essai au 1^{er} trimestre, 1 plat végétarien est proposé tous les jours en plus du plat habituel

Visitez notre blog pour en savoir plus
sur le contenu des plateaux et
consulter le CR de visite de la cuisine
centrale Sogeres à Asnières

<https://www.aibcn.fr/les-groupes-de-travail/la-restauration/>

Visitez avec nous le réfectoire de vos enfants à l'école Gramme !

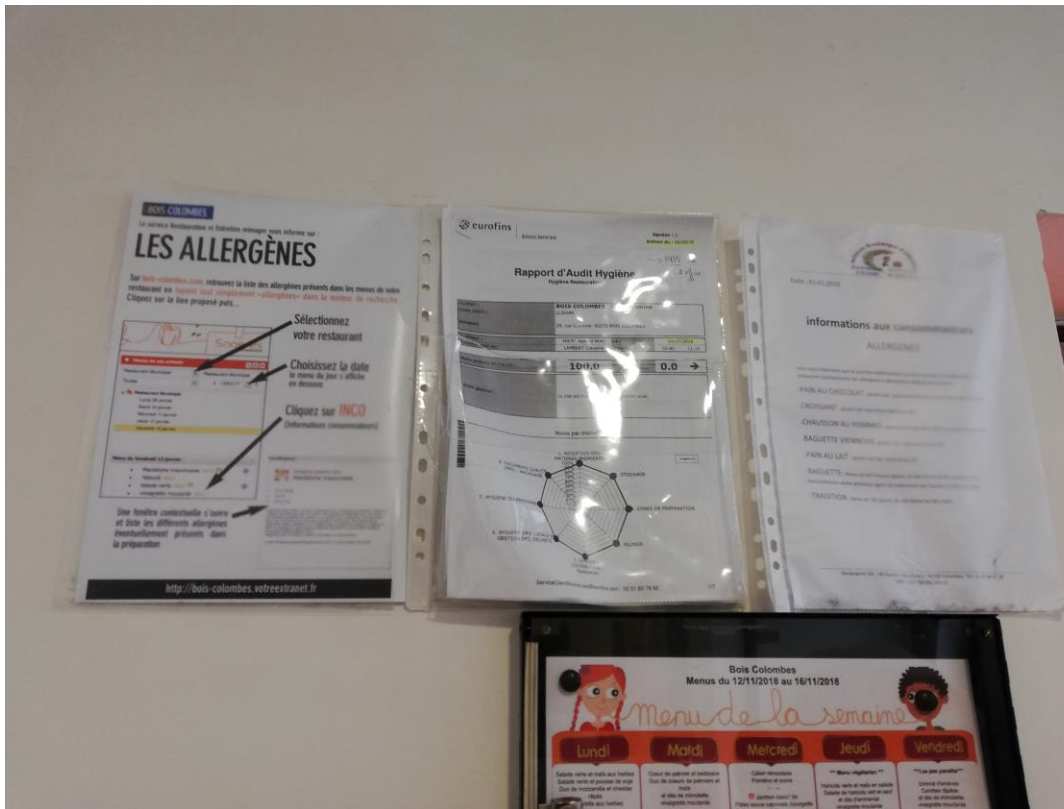


Impressions recueillies lors de notre visite

- les locaux sont propres, bien entretenus et bien éclairés
- le matériel semble en nombre adéquat et en bon état
- le personnel est en nombre suffisant et agréable
- les enfants semblent globalement prendre du plaisir lors de leur passage à la cantine
- le niveau sonore de la cantine est correct
- le jour de notre visite, le plat principal était végétarien (semoule et légumes)
- le plat était servi en quantité appropriée et à bonne température
- les enfants sont partagés quand on leur demande si la cantine est bonne mais globalement l'appréciation semble acceptable
- les parents participants ont trouvé le repas plutôt bon
- les parents participants ont regretté que les visites de la cantine ne puissent se faire à plus courte échéance (il faut prévenir 15 jours avant)
- (bizarrement, la Mairie qui a coordonné la visite, n'avait pas prévu que nous restions pour le repas mais la responsable de la cantine nous a invités à rester après avoir vérifié que le nombre de portions disponibles était suffisant pour servir les enfants)

Quelques photos

Affichage devant la cantine



Retrouvez les menus de vos enfants sur l'application So Happy (iOS et Android)



Quelques photos

Le réfectoire



Table de tri



Quelques photos

La cuisine et la zone de lavage fruits & légumes



Quelques photos

Les stockages et la plonge pour la vaisselle

