

## Compte rendu visite de cantine : le 17 décembre 2020 par l'AIBCN Cantine Mermoz

**Contexte :** pour appliquer le protocole sanitaire, les entrées se font par niveau et priorité aux 6ème 5ème. Les 4èmes et 3èmes sont invités à manger chez eux dans la mesure du possible pour libérer de la place mais tous les élèves sont acceptés. Ce jour-là des 4ème et 3ème ont mangé en fin de service. Le nombre de  $\frac{1}{2}$  pensionnaires est donc fortement réduit par rapport à une situation normale.

### 1- Le Protocole sanitaire

**Réfectoire :** pour respecter le protocole, des tables ont été retirées et 1 place sur 2 condamnées. Un surveillant oriente si besoin les élèves vers les places disponibles. Les enfants arrivent à déjeuner avec leurs amis et globalement les distanciations sont respectées au sein de la cantine.

**File d'attente :** les distanciations ne semblent pas respectées, les élèves sont surtout préoccupés de pouvoir rentrer rapidement. Un personnel d'Elior contrôle le badge ou l'accès en cas de perte de badge mais sa mission s'arrête là.

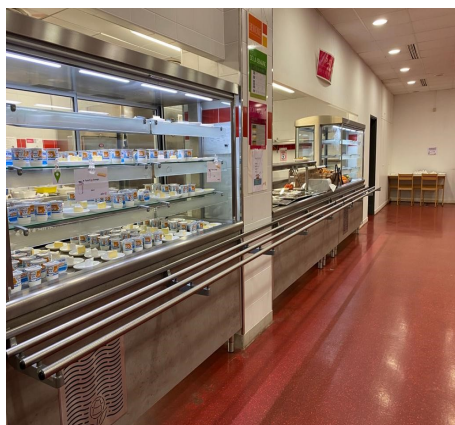
**Pour le service :** des pinces pour le pain sont mises à disposition mais un certain nombre d'élèves ne les utilisent pas et prends les pains avec la main. Aucune pince pour prendre les fruits : certains élèves en prennent puis les reposent.

**Nous préconiserions qu'un rappel soit fait sur l'utilisation de la pince** pour prendre le pain (soit oralement ou sous forme d'affiche visible) ainsi que la mise à disposition de pince pour prendre les fruits ou rappeler de ne pas reposer un fruit déjà pris.

**Personnel de service :** 1 personnel n'avait pas son gant et touchait la nourriture avec sa main au moment de la manipulation. Par mesure d'hygiène : nous souhaiterions que soit rappelé le port des gants lors du service.

### 2- Organisation

La cadence est élevée pour faire manger l'ensemble des élèves présents ce jour là ( début de service à 12h30 et fin de service à 13h35) même si la cantine n'est pas à sa capacité maximale du fait du protocole sanitaire.



Ce que nous avons observé :

**Les réapprovisionnements des plats ne sont pas assez anticipés** créant un retard dans le service et pendant ce temps certains élèves n'ont pas le choix car il faut avancer dans la file.

Des surveillants contrôlent la fluidité du service. Mais certains élèves n'ont pas le temps de faire un véritable choix dans les plats proposés car ils n'ont pas le temps de lire le menu proposé qui est placé juste devant le service chaud en tout petit

**Nous préconiserions d'afficher le menu en amont, en gros, dans la queue d'accès où les élèves attendent et une autre affiche devant le service chaud.**

Nous constatons qu'un certains nombres d'affiches d'informations sont **peu lisibles car mal placés, trop petites, ou n'indiquant pas le bon emplacement.**

**Table de Tri :** en réalité ce n'est pas une table de tri mais de débarrassage : 2 poubelles pour les restes et pot de yaourt etc., aucun tri possible, et 3 bacs d'eau pour les couverts.

Les poubelles débordent vite mais sont changées en cours de service.



**Nous demandons donc la mise en place d'une vrai table de TRI assortie d'un formation.**

**Points d'eau :** 1 fontaine à eau a été rajoutée depuis notre dernière visite. Les couverts sont propres.

### **3- Qualité et Quantité**

Ce jour là, du poulet label rouge était proposé avec de la limande, accompagnés de purée et petits pois pour les plats. Fromage ou yaourt pour le composant 3, puis fruits (mandarines, pomme ou poire) pour le composant 4

#### **Qualité :**

Globalement, le menu a été apprécié par les élèves mais ils nous ont dit que ce n'était pas toujours aussi « bon ».

Les fruits étaient présentables, même si un peu dur pour les poires. Les pommes manquantes en fin de service ont fait l'objet d'une substitution avec des bananes.

**Problème de chaleur des plats** (remarque déjà indiquée l'année dernière) qui sont parfois tièdes lorsque les élèves arrivent à table, et aucun four micron à disposition pour les réchauffer. Les élèves ne mangent pas et cela augmente le gaspillage.

**Aucune disponibilité de condiments** type sel, poivre, moutarde, ketchup ....

**Points positifs :** le pain local et bon. Qualité du poulet label rouge. Aucune sauce, ce qui avait demandé par les élèves lors de la dernière visite.

## **Quantité**

Pour le fromage ou le yaourt : **plus de yaourt en fin de service et aucun en réserve, et pas de substitution.**

**Nous déplorons qu'il n'y ait pas de yaourts en réserve** (sachant que ce n'est pas une denrée périssable) . Par ailleurs nous constatons **le gaspillage du fromage** restant qui étaient présentés à la découpe et non en **portion individuelle réutilisable.**

**Dès 13h15, rupture de petit pois et aucun légume de substitution proposé.** A la fin de service, rupture de purée, qui a été remplacée par des pâtes.

**Nous déplorons pour les élèves arrivant en fin de service qu'il n'y ait plus aucun choix sur 2 composants sur 4 du menu (uniquement fromage, pâtes obligatoires, poisson ou poulet, fruits) .**

Tous les élèves ont été servis mais pas forcément avec le menu de leur choix, **et donc favorisant le gaspillage.**

En fin de service, les élèves peuvent demander du « rab » si il y en reste.

Visite le 17 décembre de 3 parents représentants de l'AIBCN