

COMMISSION CANTINE

Réunion n°15 du 11/10/2024

Présents

Sylvie ROUQUETTE – Adjoint au Maire
Frédéric LEROY – Responsable secteur API
Catherine LE BRAS – Adjoint administratif Mairie
David COURSEAUX - chef de cuisine API
Marion COURSEAUX - second de cuisine (mairie)

1- Portage

Actuellement 6 personnes profitent du portage de repas mais uniquement pour 15 jours, après l'effectif baissera à nouveau à 4.

Mobilisant plusieurs personnes (élaboration des repas + portage), tous sont d'avis qu'il n'est pas nécessaire de continuer pour si peu de bénéficiaires.

⇒ À voir avec Mme LAGUERRE, en charge du CCAS, à décider en commission.

2- Incivilités

L'ensemble du personnel de service et de surveillance note une forte recrudescence des incivilités : irrespect envers leur travail, langage inapproprié face aux adultes, violences envers les camarades, provocation en jetant la nourriture sans même l'avoir goûtée...

Les comportements inadaptés face au personnel et/ou aux camarades de classe devront être signalés à la Mairie qui se chargera d'en informer les parents, voire de les rencontrer.

3- Assiettes compartimentées– Maternelle

Pour rappel : les assiettes compartimentées ont été mises en place, début de l'année scolaire, uniquement pour les enfants de petite section maternelle. Ayant pour but d'encourager les enfants à développer leur goût pour différents types d'aliments et de favoriser l'apprentissage de manière progressive et ludique, ce système remporte un vif succès dans d'autres communes (comme par exemple Bihorel).

Après plus d'un mois d'essai, le bilan reste très mitigé :

- 2 enfants sur 10 mangent
- Ils sont perdus face à leur assiette ne sachant ni par où ni par quoi commencer
- Les 2 cuisiniers doivent aider la femme de service pour que les assiettes soient prêtes dans les temps impartis
- Ce système engendre des conditionnements supplémentaires

⇒ Essai avec des assiettes « normales » la dernière semaine avant les vacances avant de prendre une décision quant à la continuité ou non de l'opération.

4- Gestion des Biodéchets

Suite à un appel téléphonique avant la commission Appel d'offre, la société API a confirmé la prise en charge des 3500 € de frais de gestion des biodéchets, la commune ne souhaitant pas augmenter plus le prix des repas, a validé le contrat (à noter que, indépendamment de cela, le tarifs des repas est passé de 3.9€ à 4€). Il s'avère qu'il y a eu méprise et que ces frais revenaient à la commune.

Un rendez-vous sera proposé prochainement par API concernant ce « litige ».

Par ailleurs, un agriculteur continue à venir régulièrement chercher les épluchures de légumes.

5- Audit

Il manque toujours le plan de dératisation. → Voir avec la société Elis.

Les poubelles doivent être équipées d'un couvercle (inversion faite entre cuisine et cantine)

Le sol reste un point sensible mais aucune solution possible à l'heure actuelle.

6- Produits d'entretien

Commandes passées chaque mois entre le 1^{er} et le 5 mais livraisons toujours incomplètes. Des produits d'une commande du mois d'août restent non livrés à ce jour, obligeant les agents à se fournir dans le stock des autres services.

De plus, la date de péremption des produits doit être systématiquement vérifiée avant livraison (pour exemple : les gants valables jusqu'en mars).

7- Menus spécifiques : dates à retenir

- Les anniversaires :
 - Jeudi 28 novembre
 - Mardi 17 décembre
- Le repas couleur :
 - Mardi 19 novembre : Menu Vert et Jaune
- Repas de Noël :
 - Jeudi 19 décembre. Demande à Api pour des chocolats

Pour information : Les repas à thème font l'objet de décoration de table (verres et serviettes). Il est important de noter que les verres sont réutilisables.

8- Animations

Animation « Petit déjeuner » 1 fois par trimestre.

Prochaine réunion : vendredi 13 décembre 2024 à 14 h 30