

Réunion du 02/02/2015

Commission des affaires scolaires

Nom	Présents	Absents excusés	Absents non excusés	mails
Hamet. G	X			
Bonic. M	X			
Dauffy. F		X		
Veyrand. B	X			
Bomme. S	X			
Lasquelléc. M		X		
Eon. C	X			
Dupin. K	X			
Bourin. N	X			
Petit. F	X			
Cormier. F	X			
Clergé. M	X			
Le Du. M		X		

Lieu : salle du restaurant scolaire à 20h

ordre du jour :

- présentation des membres
- présentation du fonctionnement et organisation par Myriam (Gwen) puis quelques questions :

pourquoi ne pas mélanger les enfants des deux écoles ?

Cela avait été envisagé au début du projet ; avec le fonctionnement actuel et la durée du trajet entre l'école privée et la restaurant, le coût du repas serait plus élevé à cause des charges de salaires avec l'augmentation du nombre d'agents.

si erreur de facture comment ça se passe ? appeler Myriam pour remboursement éventuel.
pour enfant malade, appeler Myriam pour remboursement.

- présentation du fonctionnement de la restauration par M. Cormier et/ou Murielle

la mairie a fait le choix de la restauration sur place par intérêt pour les enfants.

le contrat avec Ansamble court jusqu'en août 2015 ; contrat à renouveler cette année par appel d'offres.

rappel historique de l'implantation de la société Ansamble sur la Loire Atlantique ; fonctionnement par Agence (ici Nantes) ; intervention sur entreprise, maison de retraite, restauration collective. Menus réalisés par le pôle alimentaire (diététicienne).

questions :

comment et quand sont cuisinés les repas ? à 10h30 tous les repas sont cuits sur place.

y a-t-il une aide aux repas ? oui pour le coupage de la viande et l'épluchage des fruits.

Murielle fait le ménage de la zone cuisine avant le repas, puis plonge après repas.

contrôle sur l'hygiène, respect des températures avec prélèvements quotidiens.
suivi par un laboratoire pour les denrées, prélèvements à l'improviste ou zone de cuisine.
94.7/100 cette année.

est-ce qu'il ya des mécontentements des enfants ? oui parfois sur certains plats... Les enfants n'aiment pas trop les fromages ; la solution est de mettre le fromage au début de repas chez les petits pour qu'ils puissent le manger quand ils veulent.
il y a 4 éléments 1/2 par repas.

pour les restes comment ça se passe ? tous les repas vont à la poubelle c'est la réglementation.

est-ce que les parents se préoccupent de l'origine des produits ? le travail sur la cceg ne permet pas de se fournir sur le local. le concept est très complexe ; en terme de coût ce n'est pas très intéressant (test fait sur la viande et sur les légumes.)

provenance des produits :

légumes : val de Loire ; viandes porcs : atelier de découpe sur Vannes. Bœuf : VBF. Volaille : Ancenis.

quel est le nombre de repas produits par l'agence ? 60 établissements à gérer plus des cuisines centrales.

- questions/propositions des parents d'élèves.

retour sur les questionnaires transmis aux familles.

demande d'un prélèvement automatique par les familles ; le prélèvement automatique sera mis en place à la rentrée de septembre 2015.

peut-on importer des données bancaires afin de simplifier la saisie ? à voir avec la société Abyss.

pourquoi la facturation a deux mois de retard ? Myriam manque de temps.

pourquoi le choix des QF sur le prix du repas ? Choix des élus pour permettre à tous de manger au restaurant scolaire.

pourquoi il y a eu une inversion des sanitaires ? ceci est dû au changement de fonctionnement du service au début du projet. Cependant cela ne pose pas de problème de circulation.

remarques sur les produits bio : c'est une bonne démarche en n'oubliant pas qu'il faut que les enfants mangent.

infos : des thématiques sur les repas ou semaine à thème sont mises en place tout au long de l'année, à venir : buffet de fromage.

Sanctions : les parents font remarquer des problèmes d'autorité. manque de communications vers les élus. Les agents vont travailler sur un règlement intérieur (règles de vie). pour rappel, Il est interdit d'exclure un élève de la cantine.

questionnaire distribué aux familles des deux écoles :
école publique : 25% des familles ont répondu.
école privée : 66% des familles ont répondu.

propositions du comité de suivi :

si violence physique ou insolence envers le personnel il faut contacter les parents.
trouver une solution pour faire une visite du restaurant scolaire et APS : pourquoi pas lors de la rentrée des classes en septembre ?
mettre les repas du mercredis sur internet : à voir avec Anne et Myriam
le temps d'attente : à voir si temps de récréation ?
sécurité sur le trajet..à voir discipline et en temps de pluie
si besoin de personnel à voir avec les asem de l'école privée avec subvention de la mairie.

- questions diverses
il est proposé aux membres du comité de suivi modifier/valider les menus lors des prochaines réunions : on décide à l'unanimité que cela n'est pas de notre compétence.

fin à 23h