

Compte – rendu de Commission

Commission Restauration Scolaire Saint Remy-Les-Chevreuse

31 Janvier 2017

PERSONNES PRESENTES :

MAIRIE DE SAINT REMY LES CHEVREUSE :

Représentants des parents élus :

- ◆ Madame Claesen Murielle, FCPE
- ◆ Madame Peyronnet Caroline, FCPE
- ◆ Monsieur Corentin Aubry
- ◆ Madame Lancelot-Larocque Véronique, PEEP

- ◆ Monsieur Le Mogne Conseiller municipal délégué au centre de loisirs, à l'espace jeune et à la restauration
- ◆ Madame Maouche Maria ATSEM
- ◆ Monsieur Velaye Frederic, directeur centre de loisirs de Beauplan

SODEXO :

- ◆ Monsieur Robbrecht, Responsable Régional
- ◆ Madame Guillemain Gérante
- ◆ Monsieur Olivier Perret, Directeur de la cuisine de Rambouillet

OBJECTIFS DE LA REUNION

1. Echanges divers
2. Point sur la Prestation
3. Menus Mars – Avril 2017

1. ECHANGES DIVERS :

Sodexo présente aux parents d'élèves le compte rendu d'activité pour la période Septembre 2016 à Décembre 2016

-Support joint en Annexe 1

Suite à la demande des parents d'élèves lors de la dernière commission une enquête a été réalisée auprès des enfants pour évaluer s'ils préfèrent les entrées assaisonnées ou non.

-Résultat joint en annexe 2

Au vu du pourcentage non négligeable des enfants qui ne souhaitent pas avoir de vinaigrette dans leurs crudités, il a été décidé qu'après les vacances de février une période de test sera réalisée.

En effet du 20 Février au 3 mars les entrées ne seront plus assaisonnées par la cuisine centrale de Rambouillet mais sur les offices de la commune selon le souhait des enfants.

Suite à cette période de test, un bilan sera fait en prenant en compte l'avis des Atsems, des animateurs et du personnel de restauration.

Les parents d'élèves renouvellent leurs demandes, à savoir ; plus de service de poissons les vendredis.

Les parents d'élèves et Monsieur Le Mogne reparlent du logiciel de pointage des effectifs, il semble y avoir encore quelques problèmes avec les inscriptions et donc la facturation.

Monsieur Velaye Frédéric, directeur centre Beauplan, souhaite comprendre pourquoi les barquettes sont pour 6 enfants alors que les tables sont par 8 ?

Sodexo indique que cela a été décidé avec le service restauration de la ville, certaines tables sont pour 8 et d'autre pour 6, de ce fait, il a fallu faire un choix de conditionnement pour la totalité du restaurant scolaire.

La cuisine ne pouvant pas livrer une partie en barquettes de 6 et une autre en 8.

Cependant le nombre commandé est bien livré, ce qui signifie que les agents de la restauration de Liauzun ajoutent dans les barquettes de 6, les 2 portions manquantes pour les tables de 8.

M. Le Mogne propose qu'avec M. Herry un point soit fait avec le personnel de Liauzun.

2. POINT SUR LA PRESTATION :

Les animateurs et les ATSEM trouvent que parfois les quantités sont trop justes.

Sodexo rappelle que le grammage est défini par rapport au GEMRCN, si les enfants mangent les 5 composantes du repas, il ne doit pas y avoir de problème de quantité, les enfants ne doivent pas avoir faim. Ce point sera suivi avec les parents et le personnel de restauration.

Le menu végétarien n'est globalement pas très apprécié par les enfants.

Sodexo remarque que la texture du dernier repas a peut-être surpris les enfants, ce qui peut expliquer qu'ils ne l'ont pas bien consommé, pour le prochain service la cuisine va revoir la façon de réaliser ce plat.

Il y a trop de poires et de pommes, et souvent la maturité des fruits n'est pas satisfaisante.

Sodexo demande de préciser les jours où il y a eu ce problème afin de faire une remontée fournisseur, et pouvoir identifier si ce problème se pose surtout pour le fruit Bio ?

Bon retour sur le Kaki, bonne initiative de faire découvrir aux enfants des fruits qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer.

Bon retour sur les services de Smoothie, les enfants les apprécient.

3. MENUS MARS-AVRIL :

Inverser le plat du jeudi 23 mars avec celui du 24 mars

Remplacer le colombo de porc et boulgour du 24 avril par sauté de dinde et frites

La prochaine commission aura le 30 Mars à 17 H 30

ACTIONS DECIDEES :

<i>Action définie</i>	<i>Responsable</i>	<i>Echéance fixée</i>	<i>Réalisé</i>
Livrer les entrées avec assaisonnement a part	M. Perret	Du 20 février au 3 mars	
Proposer plus de poissons les vendredis	M.Perret	Prochain menus Mars avril 17	
Vérifier les quantités à J. Liauzun	M. Le Mogne/M.Herry		

Annexe 1 : Bilan Activité Septembre-Décembre 2016

**Ville de
Saint-Rémy- les-Chevreuse
Bilan
01/09/16 Au 31/12/16**

Sodexo France
Division Education
Direction Régionale Ile de France Public
30 Cours de l'Île Seguin
92 777 BOULOGNE BILLAN COURT

COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre

- 1.1. Communication
- 1.2. Satisfaction des convives
- 1.3. CCAS
- 1.4. Animations, évènements
- 1.5. Indicateurs de performance

2. Sécurité des aliments

Taux de conformité des analyses bactériologiques

COMPTE-RENDU DE LA FREQUENTATION

3. Evolution de la fréquentation

Compte-rendu Qualité

1. Notre offre

1.1. Communication

Commission pour chaque nouveau cycle de Menu Scolaire avec la participation des parents d'élèves

Visite sur site plusieurs fois par semaine par la responsable de la relation client.
Echanges de mails et d'appels téléphonique régulièrement.

Lors de nos différences rencontres les attentes client étaient les suivantes :

	Réalisé le
-Réalisation d'un audit des locaux pour les 3 sites. (compte rendu en page 3 et 4)	16/09/16
-Formation annuelle d'hygiène pour le personnel .	23/11/16
-Equiper les offices primaires de bennes de tri	Novembre 16
-Collaboration avec la ferme de Coubertin	Décembre 2016
-Equipement de deux trancheurs et d'une friteuse	Décembre 16
-Programmer et réaliser une enquête de satisfaction auprès des enfants concernant l'assaisonnement des entrées	16/01/2017
-Visite de la cuisine de Rambouillet	A programmer 1 ^{er} trimestre 2017

1.2 Satisfaction des convives

Descriptif de l'outil C'Mon Goût

Le mesureur de la satisfaction « C'Mon Goût »

L'outil d'appréciation des repas « C'Mon Goût » permet de mesurer au quotidien, pour chaque plat, les quantités réellement consommées par les enfants.

Chaque jour, le personnel de service note le succès remporté par les plats servis (note d'évaluation de 1 à 4) en fonction des restes observés :

NOTES			
1	« les enfants n'en ont pas mangé »	3	« les enfants ont bien mangé »
2	« les enfants ont peu mangé »	4	« les enfants ont très bien mangé »

Une synthèse et une analyse de ces notes sont effectuées par votre responsable clientèle et la cuisine afin de mettre en place les actions correctives adaptées.

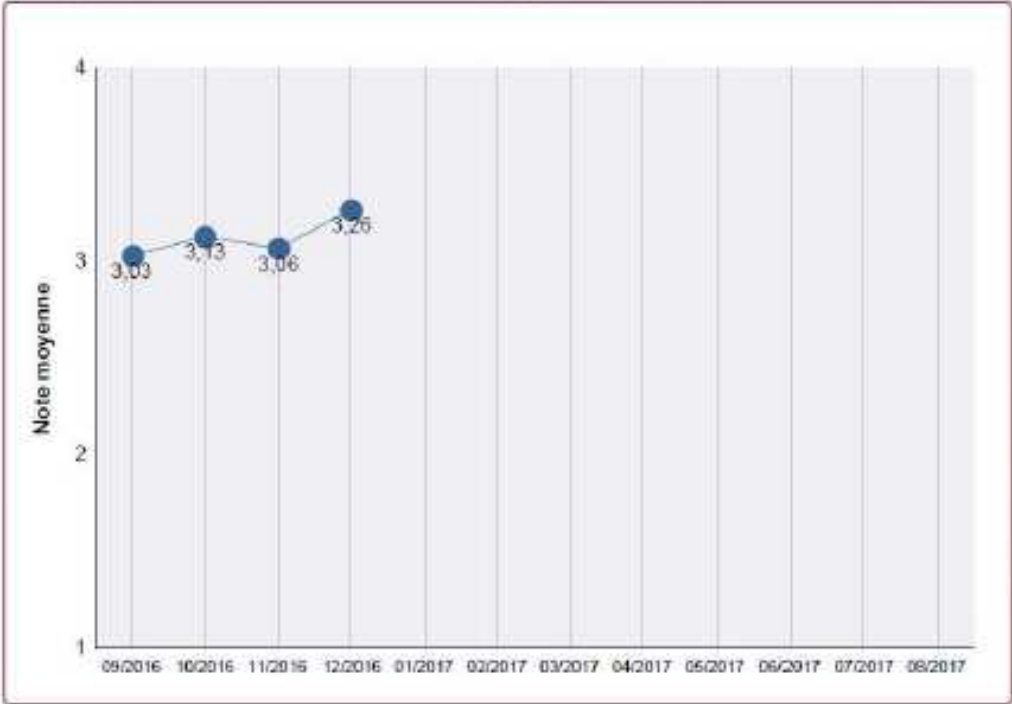




Evolution de la moyenne des menus 2016 - 2017

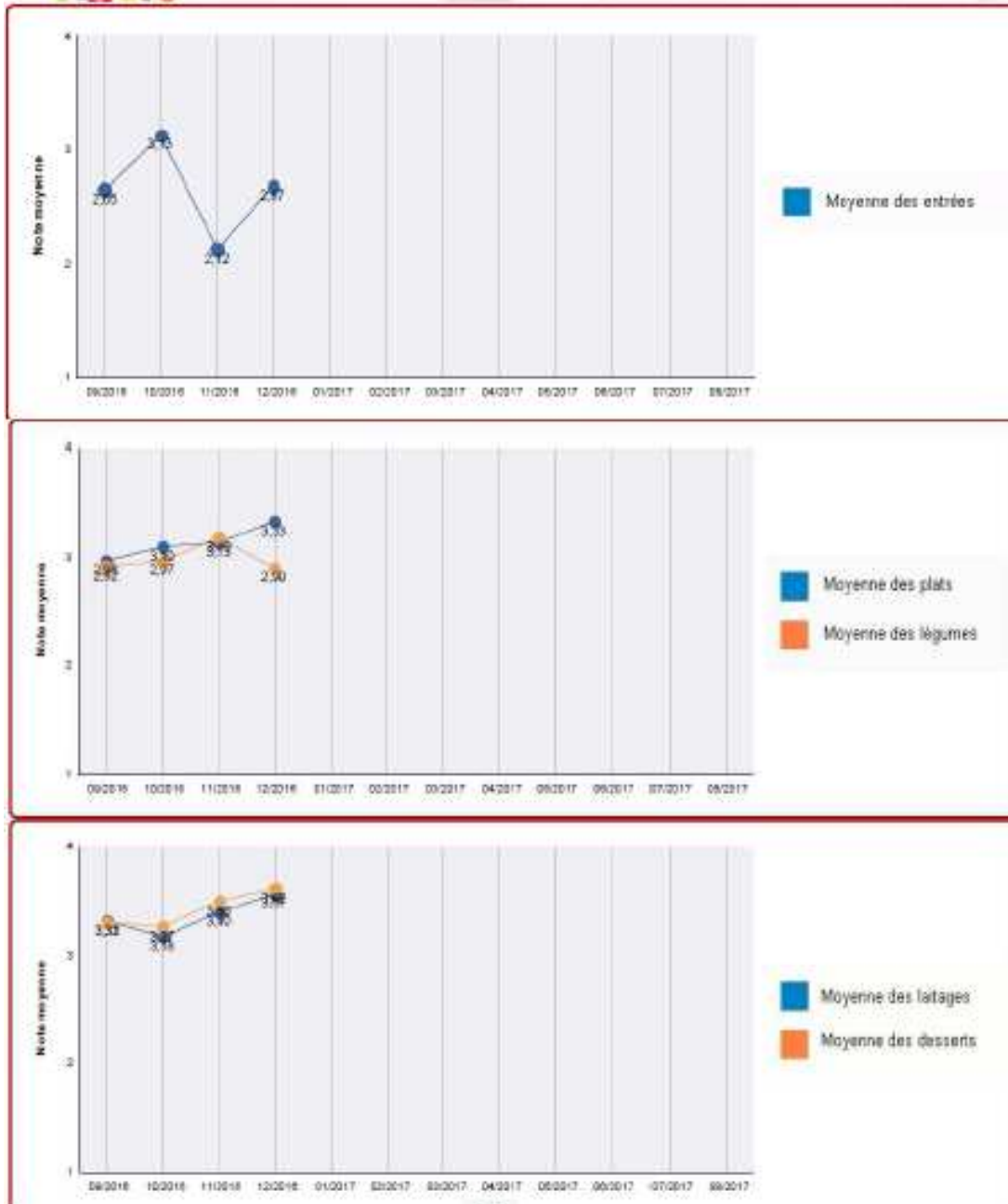
Nom du site	Cuisine centrale de Chevreuse
Nom du client	SAINT REMY LES CHEVREUSE
Nom de l'office	Tous les offices

- 1 Les enfants n'ont pas mangé
- 2 Les enfants ont peu mangé
- 3 Les enfants ont bien mangé
- 4 Les enfants ont très bien mangé





Evolution de la moyenne des catégories de plats 2016 - 2017



1.4. Evènements

Borne de tri



Afin de sensibiliser et responsabiliser les enfants dans les gestes essentiels pour l'environnement, les salles à manger des trois restaurants primaires de la commune ont été équipés de bornes de tri, avec 2 compartiments, le premier pour les déchets alimentaire et le second pour les emballages.

Animations et Evénements

1.4. Animations et Nouvelles recettes

Calendrier d'animations sur l'année



Animations et Evénements
Septembre 2016



Menu de la rentrée

Sirop de grenadine

 Melon

Raviolis

Fraidou

Mousse au chocolat



Animations et Evénements Octobre 2016



Menus de la
Semaine du 10 au 14 Octobre 2016

Saint-Rémy
les-Chevreuses

Éveil et
GOUT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Les Antilles				
Soupe de carottes et curry	Salade de haricots rouges	Tomates vinaigrées	Accras de manie et salade	Betteraves vinaigrées
Colombo de porc Sp. Colombo de dinde	Beignet de calamar	Ragout de bœuf antillais	Aiguillettes de poulet au curry	Blaff de poissons
Riz	Ratatouille et pommes de terre	Semoule	Poisée de légumes	Boullgour aux épices
Yaourt aromatisé	Coucoumers	Blau	Pâté suisse et sucre	Torrons blancs
Fruit (mangue)	Fromage blanc aux fruits exotiques	Cocktail passion ananas	Cake chocolat noix de coco	Banane sauce chocolat



Nouvelles recettes autour des fruits et légumes violets

Toutes nos viandes sont d'origine Française

13

Menus préparés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Animations et Evénements

Novembre 2016





Animations et Evénements
Décembre 2016



Joyeux Noël!

MENU

Boisson Oasis

**Rillettes aux deux saumons
et pain polaire**

**Piccatas de pintade sauce aux
marrons
Purée d'hiver**

Buche de Noël

**Clémentine
Figurine en chocolat**



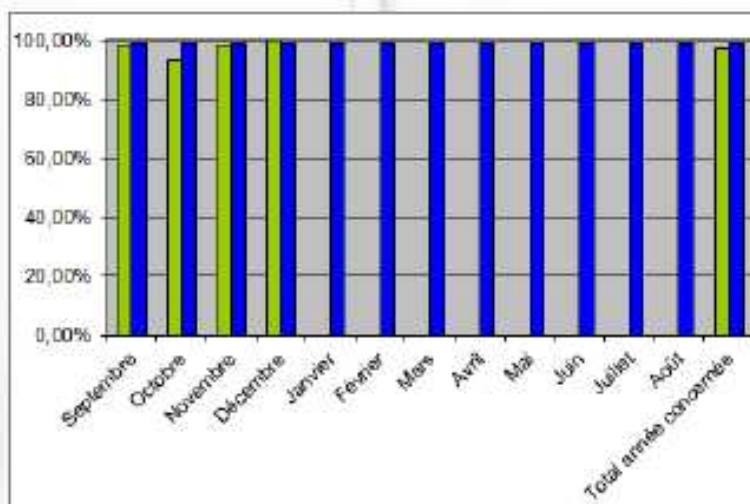
sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Compte-rendu Qualité

1.5 Synthèse des indicateurs de performance

- Conformité des livraisons

Mois	% de livraison conforme	% de non-conforme	Cible (%)	Ecart
Septembre	96,39%	1,6%	99,0%	-0,6%
Octobre	93,02%	6,98%	99,0%	-6,0%
Novembre	98,18%	1,82%	99,0%	-0,8%
Décembre	100,00%	0,00%	99,0%	1,0%
Total année concernée	97,4%	2,6%	99,0%	-1,6 %

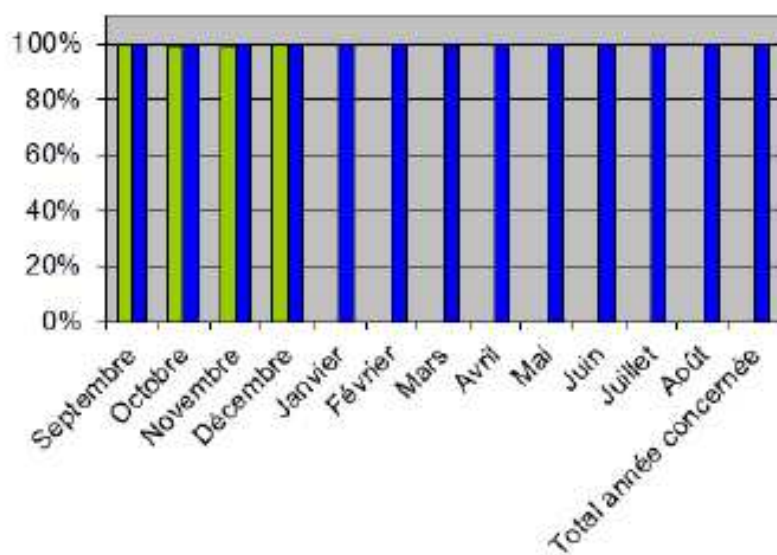


Compte-rendu Qualité

1.5 Synthèse des indicateurs de performance

Conformité des menus

Mois	Nb composantes menu	Nb changement	% conformité	Cible	Ecart
Septembre	110	0	100%	100%	0%
Octobre	105	1	99%	100%	-1%
Novembre	110	1	99%	100%	-1%
Décembre	85	0	100%	100%	0%
Total année concernée	410	2	99.5 %	100.0%	-0.5 %



Compte-rendu Qualité

2- Sécurité des aliments

Taux de conformité des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant : le laboratoire Eurofins

Elles sont destinées à évaluer la qualité bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Plan d'échantillonnage mensuel sur la cuisine :

4 prestations sont prélevées chaque mois sur la Cuisine de Rambouillet par le Laboratoire Eurofins ainsi que 4 prélèvements de surfaces.

Conformité des analyses des plats témoins de Cuisine Centrale.

	Nombre total Analyses réalisées Sept- 2016 A Novembre 2016	Nombre Analyse conforme	Nombre Analyse non conforme	Taux de conformité
Prélèvements sur les plats	13	13	0	100%
Prélèvements sur les surfaces	8	8	0	100 %

Compte -rendu de la fréquentation

Fréquentation de septembre 2016 à Décembre 2016.

Effectifs 2016	SEPT	OCTO	NOV	DEC	Total
Nombre de jours	18	10	15	10	53
Adulte	1069	580	778	555	2982
Mater	3656	1994	2917	1930	10497
Prim	6834	3831	5657	3738	20060
Total	11559	6405	9352	6223	33539
Nombre de jours	4	11	5	7	27
Adulte CDL	120	258	201	209	788
Mater CDL	273	399	287	262	1221
Prim CDL	375	503	417	371	1666
Total	768	1160	905	842	3675
Nombre de jours	30	31	30	31	122
SENIORS Déjeuner	589	510	507	523	2129
SENIORS Diner	146	193	157	181	677
Total	735	703	664	704	2806
Total général	13062	8268	10921	7769	40020

Annexe 2 : Résultat enquête Vinaigrette

Date le 16 Janvier 2017

Enquête Vinaigrette St Remy-les-Chevreuse

