



## **Compte rendu de la visite de cantine de l'école maternelle du Bois Lorient**

Cette visite a été réalisée le Vendredi 18 décembre 2009 par Sophie COISMAN et Isabelle ARPISON déléguées UdPV de l'école.

### **Accueil :**

Les enfants passent aux toilettes pour se laver les mains, s'habillent, se regroupent par niveaux et sont amenés à la cantine vers 11h30 après avoir été comptés. Il y a au moins 3 adultes par groupe d'environ 20 enfants (ATSEM, animateurs du périscolaire et une enseignante de l'école).

**Ce jour là, jour de neige, la cour de l'école maternelle avait été salée mais pas celle de l'école David Régnier : c'était une véritable patinoire !**

### **Arrivée à la cantine :**

Les enfants arrivent par groupes en face de leur salle se déshabillent et accrochent leurs manteaux aux portemanteaux .Il y a 3 salles : la première (la plus spacieuse) est réservée aux plus jeunes, les tables et chaises sont plus petites mais les enfants y sont plus nombreux...Il y a 5 tables de 7 enfants avec un adulte à chaque table.

Les deux autres (une pour les moyens et une pour les grands) comptent 5 tables de 5 enfants .Il y a 4 adultes qui surveillent la salle des moyens et 2 pour la salle des grands.

L'arrivée est assez bruyante car les enfants sont très nombreux et le couloir étroit, mais une fois à table nous avons constaté que les enfants étaient très calmes et mangeaient dans d'excellentes conditions. Les enfants sont dans l'ensemble bien disciplinés et obéissent aux adultes, ils parlent très gentiment entre eux, sont incités à goûter à tout et ont le temps pour manger à leur rythme (le repas dure 40 à 45 minutes), les plus turbulents sont déplacés à une autre table avec adulte pour ne pas perturber les plus calmes.

**Il nous a semblé qu'il faisait très froid dans les salles et que la température des radiateurs ne pouvaient être augmentée : le vent glacial s'était engouffré par la porte d'accès direct à la maternelle qui avait été empruntée pour éviter les glissades dans la cour mais tout le long du repas la température est restée assez basse.**

### **Hygiène :**

Les enfants se lavent les mains à l'école avant de partir pour la cantine .Les toilettes sont très propres aussi bien à l'école qu'à la cantine, il y a du papier toilette et du savon à disposition partout ainsi que du papier essuie-mains (.Les toilettes de l'école ont été refaites pendant les dernières vacances d'été).

Le mobilier de la cantine est propre et en bon état, Les salles sont très propres, très lumineuses. Elles possèdent une desserte avec accès direct sur le couloir, un évier sans robinet : l'eau coule grâce à la pression du genou. La vaisselle est très propre aussi et chaque enfant dispose sur son assiette d'un bavoir en tissu non nominatif lavé après chaque repas.

Les salles des moyens et grands servent aussi au 2<sup>ème</sup> service des élémentaires, et de ce fait les tables sont nettoyées après le premier service.

Le personnel de cantine est vêtu de blouse et de coiffe en papier, circule dans le couloir avec les plats en barquettes scellées sur lesquelles figurent la date de fabrication, la date limite d'utilisation et une pastille de couleur (chaque couleur correspond à une quantité différente : enfants de maternelle, de primaire, collège, adulte) Elles sont transportées sur un chariot et déposées par le personnel de cantine sur les dessertes de chaque salle. Les enfants possédant un PAI ont leur propre repas apporté le matin par les parents, mis au réfrigérateur ,réchauffé au moment du repas,et déposé à leur place réservée .

**En conclusion, il nous semble que les conditions d'hygiène sont bonnes, les enfants se lavent les mains avant de manger. Les barquettes de plats chauds sont scellées, la vaisselle et le mobilier sont très propres.**

### **Le repas :**

Le menu du jour :

Taboulé

Filet de hoki sauce citron

Chou-fleur et brocolis mélangés

Fromage

Clémentines

Le taboulé est déjà disposé sur les tables, le pain disposé en corbeille est à volonté mais les quantités sont surveillées par les adultes.

Le plat principal et les légumes sont apportés en barquettes scellées par le personnel de cantine et servi par les adultes de la salle à bonne température.

Les adultes ne forcent pas les enfants mais les incitent à goûter de tout.

Ce jour là il n'est pas resté grand-chose et certains enfants ont même redemandé du chou fleur pas par manque mais parce que c'était bon.

Le fromage est donné avec du pain (1 morceau par enfant)

Les moyens et grands savent éplucher les clémentines, les petits se font aider. Là aussi il y en avait assez pour tous et certains ont même pu en reprendre.

Nous avons été conviées par le chef à déjeuner et avons pu goûter le menu du jour. Nous l'avons trouvé bon, suffisamment chaud, un seul petit bémol, les choux étaient à certains endroits pas du tout salés et trop à d'autres endroits.

**En conclusion : repas bon en qualité, goût et température. Les quantités sont suffisantes pour des enfants de maternelle, ils ont tous mangé à leur faim et ont apprécié.**

### **Fin du repas :**

Les animateurs et ATSEM vident les assiettes dans la poubelle, débarrassent les tables et déposent la vaisselle sale sur la desserte pour que celle-ci puisse être ramassée par le personnel de cantine.

Un enfant est chargé à chaque table de récupérer les bavoirs de tous les enfants de sa table et de les déposer dans un bac prévu à cet effet.

Les enfants se rhabillent avec l'aide des adultes. Les plus petits retournent à l'école sous le préau pour un moment calme avant d'aller à la sieste quant aux moyens et aux grands, ils sont dirigés vers le centre aéré, la température extérieure ne permettant pas ce jour là de rester dans la cour. Cette décision est prise par les animateurs du périscolaire car les ATSEM n'ont plus la responsabilité des enfants après la cantine jusqu'au moment de la sieste.

Les enfants qui sont allés au centre aéré retournent à l'école entre 13h et 13h05.

**La fin du repas nous semble assez bien organisée, nous n'avons pas noté de problème particulier dans l'organisation de ce temps et dans l'encadrement des enfants.**

### **Conclusion :**

#### **Points positifs :**

-qualité des repas

-conditions d'hygiène

-quantités

-ambiance du repas et temps suffisamment long pour manger.

#### **Points à améliorer :**

-température dans les salles

-diminuer le nombre d'enfants dans la salle des petits.

-salage de la cour en cas de verglas.