

## Compte rendu visite restaurant scolaire - lundi 24 mars 2014

Hélène Delalande- parent d'élève  
Sylvie Deléglise - parent d'élève  
Mme Champigny - coordinatrice scolaire  
Bernard Cayssials - directeur

Nous avons été très bien accueillies par Mme Champigny et M. Cayssials. Nous avons visité les différents lieux occupés par les enfants entre 11h30 et 13h20, et avons déjeuné au self le même repas que les enfants.

### **Maternelle:**

En maternelle, actuellement, la capacité d'accueil maximale est de 120 enfants répartis en 2 services (ils sont habituellement 110 à 115).

#### 1er service:

Avant 11h20, les enfants du premier service de la maternelle sont installés au restaurant afin d'éviter le croisement avec les parents venant chercher leurs enfants à 11h20.

Les enfants sont installés sur des tables de 6 enfants avec des chaises réhaussées, 1 adulte ATSEM ou vacataire s'occupe d'eux pendant le repas. 1 adulte pour 12 enfants. Nous avons assisté au début de repas qui se déroule dans le calme, la salle est bien insonorisée et les enfants du premier service PS et MS assez calmes.

Après le repas, ils jouent dans la cour sous la surveillance des ATSEM en attendant la sieste, qui a lieu entre 11h50 et 12h10 selon les jours.

#### 2ème service:

les enfants jouent dans la cour sous la surveillance de leurs ATSEMs + vacataires en attendant le repas

Lorsque nous sommes revenus au moment du 2nd service avec les GS, le niveau sonore était plus élevé mais tout à fait acceptable.

Le directeur demandera à ce que la capacité du restaurant soit portée à 132 enfants afin d'accueillir les enfants de PS qui sont de plus en plus nombreux à déjeuner à la cantine.

### **Elémentaire:**

Jusqu'à présent 18 élèves de l'école Chavant venaient en bus déjeuner à l'école car leur restaurant n'est pas en mesure d'accueillir tous ses élèves, mais cela ne devrait plus se faire, car le transport n'est pas satisfaisant. La

coordinatrice, Mme Champigny essayera de trouver une solution pour que ces élèves puissent se rendre à pieds dans une école plus proche de la leur.

Pour l'instant le restaurant n'est pas surchargé et fonctionne dans de bonnes conditions, il accueille environ 125 élèves.

C'est un self, il dispose de 84 places assises, on considère qu'il pourrait accueillir jusqu'à 3,5X84 élèves!

A 11h30, les élèves arrivent dans la cour et sont pointés classe par classe, pour vérifier qu'il n'y a pas d'erreur. Ils jouent dans la cour, ou participent à des activités (sport, BCD ou théâtre) en attendant leur tour de se rendre au self.

Les élèves sont appelés par classe en commençant par les CP, puis les CE1 ... jusqu'au CM2. Sauf pour les enfants allergiques qui mangent tous au début du service.

Les enfants sont à nouveau pointés à leur entrée au self afin de s'assurer qu'ils déjeunent bien tous. Une carte est distribuée à ceux qui mangent le repas sans viande. Les enfants prennent un plateau et se servent du buffet froid: ils choisissent 1 entrée, 1 laitage et 1 dessert (généralement, 2 choix proposés: aujourd'hui, salade composée ou radis, yaourt aux fruits, pomme ou banane) Ils vont ensuite s'installer librement à table et reviennent chercher, couverts, verre, serviette en papier et pain.

Une fois qu'ils ont terminé leur entrée, ils se lèvent et vont chercher leur plat chaud en présentant leur carte s'ils ont le menu sans viande. A la fin du repas, ils débarrassent leur plateau, vident leurs assiettes, trient les couverts, déposent leur verre dans un panier de lavage... et sortent jouer dans la cour. Les adultes présents veillent au bon déroulement du repas, les aident si besoin, en coupant les fruits... assurent la discipline si nécessaire et les encouragent à goûter les aliments. Elles ne les forcent pas à finir. S'il apparaît que grâce au self les enfants (dans les conditions actuelles) déjeunent à leur rythme, sans être bousculés, il est évident qu'à l'inverse, certains enfants pressés d'aller jouer, expédient le repas à une allure record, sans que l'on s'en rende compte.

Le début du service nous est apparu relativement calme, du fait de la bonne insonorisation de la salle, même si en fin de service, avec les plus grands l'ambiance est tout de même un peu bruyante. M. Cayssials insiste sur le fait que le dispositif self apaise nettement le climat général de la cantine puisque les enfants ne se retrouvent pas tous à attendre leur plat au même moment....

La qualité/quantité des aliments nous est apparu comme tout à fait correcte aujourd'hui. Les menus sont élaborés par une diététicienne. Il nous a été confirmé que les chips ne sont prévues que dans le menu de secours, servi en cas d'incident et destocké de temps en temps avant que les sachets n'arrivent en date de péremption.

### Activités périscolaires:

Chaque jour, 2 activités encadrées par des intervenants sont proposées: (avant ou après le repas selon qu'ils mangent au début ou en fin de service.

Sport: 12 élèves de 11h30 à 12h25, puis 12 autres élèves de 12h25 à 13h20, peuvent participer les lundis, mardis et jeudis à des activités dans le gymnase. Nous n'avons pas pu assister à cette activité aujourd'hui car l'animatrice (Lydia) était exceptionnellement absente (maladie). L'animatrice choisit les élèves volontaires qui se font connaître directement auprès d'elle.

Théâtre : 12 élèves le vendredi (mêmes horaires et mêmes principes que pour l'activité sport). 2 groupes se succèdent auprès de l'animateur et peuvent changer d'une fois à l'autre.

BCD: tous les jours, Julie, l'ambassadrice du livre, propose à 2X 12 élèves de venir à la BCD lire des livres, ou dessiner entre 11h30 et 12h15 puis entre 12h45 et 13h20. (présente toute la journée sur l'école, elle dispose d'un temps de pause 30 min pour déjeuner.