

Compte – rendu de réunion

COMMISSION RESTAURATION

Date : 11/02/2019	Lieu : Salle réunion
Présents : LGT/LP : M. RABEUF Mme CHIRINIAN SODEXO : Mme COUGNET Mme PALENCIA ; M. LOBJOIS M. MAHON ELEVES : Nicolas PEUVERNE (LGT) Marina PORCHEREL (excusée en stage) Karen DURANTON (excusée en stage)	

Animatrice : MME CHIRINIAN

Ordre du jour proposé

1. Points sur les remarques faites sur le dernier compte rendu
2. Point sur la restauration et le nettoyage par les élèves et le personnel
3. Point sur la mise en place d'actions
4. Point divers
5. Point sur un sondage avec les internes demandés par Monsieur MAHON (connaître leur goût, boissons ...)

1. Point sur les remarques faites sur le dernier compte rendu

Points dernière commission	Bilan au 11/02
Cafétéria mise en place d'un carnet à souche pour commander les produits et éviter al rupture	Impossible à mettre en place pour l'instant En réflexion sur une nouvelle formule à la cafétéria Beaucoup de paramètres à voir notamment la comptabilité (gestion des paiements)
Propreté : le foyer du LGT est souvent sale	Amélioration dans la salle des loisirs mais le problème est déplacé, les élèves sortent de la salle des loisirs avec des gobelets, les déposent partout, dans les couloires, les escaliers, dans la salle silencieuse, sans oublier les tâches de café par terre. Pourtant, des lingettes sont à disposition chez les éducatrices.
Fuite d'eau de la machine à café au foyer du LGT	Le fournisseur est venu suite à une grosse fuite début janvier. Affaire réglée concernant la fuite Attention toutefois la qualité du café n'est pas bonne
Les élèves souhaitent un deuxième lavabo au foyer pour se laver les dents le matin.	Aucun changement
Au LP demande de poubelle de tri dans le foyer des élèves	Aucun changement
Paillote : attention à faire le tri des cartons (pizzas) dans la bonne poubelle)	Tout va bien affaire réglée
Propreté des couverts et des verres après avoir été lavé par le lave-vaisselle (projections ?)	Tout va bien affaire réglée

La fréquentation à la cantine est stable, bonne gestion du nombre de repas servis variable selon les jours

2. Point sur la restauration et le nettoyage par les élèves et le personnel

Les élèves souhaitent que la cafétéria ouvre à 11 h 45 afin de réguler le flux du premier service (80 % des élèves mangent à la cafeteria au 1er service).

Les élèves trouvent que le personnel de la Sodexo est agréable

Le personnel trouve qu'il y a une répétition de certains plats dans la semaine comme les carottes et les plats (le chef confirme)

Point sur le broyeur et son fonctionnement

Le déshydratateur ne fonctionne toujours pas, il n'est pas réparé

Le broyeur ne fonctionne pas bien, il s'arrête fréquemment, Monsieur MAHON va voir avec Mme DEVINANT et contacter le fournisseur.

La récupération des pluches de la cuisine est bien organisée par Christophe FONTANELLE (pour les vers du lombricomposteur)

3. Mise en place d'actions pour cette nouvelle année scolaire

Madame COUGNET se renseigne à propos des dates du SERVATONS et nous tiendra au courant sans doute au retour des vacances de février

4. Point divers

Changement de prestataire concernant les produits d'entretien d'ici quelques mois

Remarque de Madame PALENZIA :

- sur le fait qu'au troisième étage du LGT, espace BTS, les élèves mangent dans les classes, beaucoup de chaises sont cassées
- déplacement de chaises entre la salle des loisirs et la salle silencieuse, question la sécurité est-elle respectées en salle silencieux, maximum 19 personnes.

Remarque de Nicolas PEUVERGNE : possibilité de mettre en salle des loisirs une banquette ?

Le nettoyage des bâtiments sera fait à fond pendant les vacances de février

5. Sondage des internes

Monsieur MAHON avait demandé aux internes de faire un sondage sur leurs goûts, réponse de Nicolas PEUVERGNE, les élèves souhaitent à la cafétéria plutôt des WRAPS, des fruits frais (entier ou sous forme de salade de fruits).

Prochaine réunion le mardi 21 mai à 17 h 15