



## **Constat de Carence de l'application de la note NSP 008-2022 portant gestion du restaurant scolaire**

Date des faits : 3 janvier 2025

Lieu : cuisine du restaurant scolaire

En raison de l'arrêt de maladie de M. Romain Marcu, l'Adjointe en charge du restaurant scolaire a sollicité M. le Maire pour faire rentrer l'agent qui assure le service au restaurant scolaire, le vendredi matin 3 janvier, afin d'effectuer les tâches classiques de remise en service de la cuisine pour le lundi 6 janvier 2025, jour de la rentrée scolaire.

A cet effet l'adjointe s'est rendue sur place pour évaluer les tâches effectives à réaliser. Il est alors apparu que la cuisine était globalement dans un état d'hygiène inacceptable, avec notamment des traces de graisse sur les étagères, des saletés derrière le piano ainsi qu'au niveau de la plonge et de la cuisson, etc.

M. le Maire l'a donc autorisé à solliciter un deuxième agent technique pour la matinée du vendredi 3 janvier.

Les deux agents (Mesdames Péqueur et Marey) ont pris leur service à 09h00, accompagnées de l'adjointe en charge du restaurant scolaire.

La première agent est partie à 12h30 et la seconde agent devant l'ampleur de la tâche est partie déjeuner à 13h00, puis est revenue à 14h00 pour finalement quitter le service à 19h00 sans avoir pu terminer le travail en totalité.

Il est convenu qu'elle revienne lundi 6 janvier à 10h00 soit 1h45 avant sa prise de service habituelle afin de terminer le nettoyage nécessaire.

L'adjointe a suivi les mêmes horaires que la deuxième agent et a dû participer activement au nettoyage de la cuisine.

Lors du nettoyage les trois personnes présentes ont constaté que les glacières utilisées pour le transport des denrées alimentaires du restaurant contenaient de l'eau et avaient des traces noires à l'intérieur. De plus la table de réception des légumes n'avait pas été lavée, que la réserve sèche était sale, ainsi que les bacs des poubelles. Les instruments de nettoyages des buses du lave-vaisselle ainsi qu'un thermomètre de réfrigérateur étaient mis dans un bac plastique très sale. Enfin les personnes ont constaté que le piano était gras ainsi que le plat du four.

Dans la réserve sèche un sac de farine entamé et un litre de lait entier ont dépassé la DLC. Quatre sacs de légumineuses ouverts ne portent pas d'étiquette donnant leur date d'ouverture.

La traçabilité de 3 des 4 repas de la semaine 51 de 2024 n'a pas été effectuée.

Il ressort de ce constat de carence une négligence régulière dans l'entretien de la cuisine et de ses équipements ce qui constitue un manquement quotidien aux consignes édictées, alors que la fiche de pointage du Plan de nettoyage et de désinfection est cochée régulièrement.

Etabli le 3 janvier 2025 sur la base des déclarations de l'adjointe en charge du restaurant scolaire, des agents d'entretien présents sur les lieux et par mes propres constations au restaurant scolaire.

Le Maire,

Gérard LIOT