

AUDIT DE SITUATION DU RESTAURANT SCOLAIRE

Conformément à la demande de Monsieur le Maire, nous avons établi un audit sur le fonctionnement du restaurant scolaire, afin d'améliorer le service rendu et de faciliter les tâches des agents et leurs remplacements ponctuels

Le présent document est organisé par thématiques avec une approche de la situation actuelle, suivie d'un éventuel relevé d'anomalies constatées et de préconisations idoines.

Une conclusion générale clôt le présent rapport.

A. Stock

I. Congélateur

1 Etat du stock générant des remarques

- 1 - 1 miche de pain le jeudi 20 mai
- 2 - 8 poches de beignets « calmar géant »
- 3 - 1 reste d'oignons dans une poche ouverte.
- 4 - 3 cartons de galettes de lentilles Bio 90g
- 5 - 2 poches de poissons panés (environ 50 parts)
- 6 - 1 carton de 40 crêpes au fromage
- 7 - 1 poche « burger grill » refermée et 1 autre ouverte

Sans remarque

- 1 poche de saucisses végétales ouvertes environ 30

2 Relevé d'anomalies Point général : impossible de connaître l'état du stock sauf à faire des inventaires successifs

- 1 - 1 miche de pain non protégée (pas filmée) !!!
- 2 - trop de beignets de calmar, (177g/pers) pour un seul repas prévu le 28 mai,
- 3 - la poche « oignons » **non refermée correctement, pas de date d'ouverture.**
- 4 - une commande de 2 cartons de galettes de lentilles a été faite le 10 mai pour repas le 25 mai, alors qu'il restait un carton dans le congélateur.
- 5 - poches percées en plusieurs endroits et non refermées. Pas de repas prévus avec ces produits d'ici les vacances.
- 6 - la commande d'un seul carton de 40 crêpes au fromage alors que nous servons 45 repas.
- 7 - la poche qui a été refermée est sans date et la 2^{ème} poche ouverte a une traçabilité.

3 Préconisation

Point général : Tenir un cahier afin de connaître le stock sans ouvrir le congélateur

- 1- ne pas congeler de pain
- 2 - il faut commander la juste quantité nécessaire sur la base de référence (43 enfants + 2 adultes à ce jour) en appliquant les grammages prévus par la réglementation.
- 3 - acheter des pinces pour refermer les sachets ouverts, veiller à la traçabilité du produit (date, etc....).
- 4 - tenir compte du stock avant de commander

- 5 - acheter des pinces pour refermer les sachets ouverts, s'assurer de l'étanchéité du sachet et veiller à la traçabilité du produit (date, etc...)
- 6 - vérifier les stocks avant d'établir les menus surtout en fin d'année scolaire pour assurer une bonne gestion des commandes
- 7 – idem point 5

NOTA BENE : Glace à usage médicale

Mettre dans une boîte plastique étanche afin de l'isoler des aliments.

II. Epicerie et produits secs

1 Etat du stock générant des remarques

- 1 - 1 sac de pommes de terre de 15kg
- 2 - assortiment assiettes jetables de noël
- 3 - 2 recharges de film transparent
- 4 - oignons, échalotes et ail livrés par l'épicerie le 04 mai
- 5 - huile « Lesieur » bidon 5 l, huile d'olive 1l
- 6 - 3 boîtes de compote de pommes (2 vanille, 1 bio)
- 7 - 5 kg de sucre en poudre
- 8 - poche de croûtons entamée
- 9 - entremets chocolat
- 10 - un restant de noisettes dans un bocal
- 11 - un restant de noix dans une boîte blanche en plastique
- 12 - 1 bouteille « arôme fleur d'oranger » entamée, trouvée sur l'étagère du stock épicerie
- 13 - 1 bouteille de jus de citron entamée, trouvée sur l'étagère du stock épicerie
- 14 - 2 bouteilles de sauces soja entamées trouvées sur l'étagère du stock épicerie
- 15 - 1 bouteille arôme vanille entamée trouvée sur l'étagère du stock épicerie
- 16 - 1 poche de farine entamée, 3 non entamées trouvées sur l'étagère du stock épicerie
- 17 - Idem pour les 2 sacs de couscous entamés l'un le 24/09/2020 et l'autre le 07/05
- 18 - 1 carton de 144 tartelettes arôme vanille
- 19 - 1 carton de 500 doses de Ketchup
- 20 - sac de blé, de riz et ebley entamés
- 21 - 3 bouteilles de vinaigre balsamique entamées
- 22 – 1 bouteille de vin blanc entamée

2 Relevé d'anomalies

- 1 – le sac de pommes de terre de 15kg a été livré le 01 avril par l'épicerie. Il n'y a pas de pommes de terre au menu jusqu'aux vacances de Pâques (du 10/04 au 26/04). Le 11 mai **frites** au menu (frites surgelées fact.DS 30/04). Le 18 mai **pommes de terre** au menu mais le sac est toujours fermé le jeudi 20 mai. Le relevé de température fait référence à de la purée, mais qui ne semble pas venir de ce sac !
- 2 - assiettes jetables poussiéreuses sales
- 3 - les recharges ne s'adaptent pas au distributeur
- 4 – commande nouvelle à l'épicerie, alors que nous avons des oignons, de l'échalote et de l'ail au congélateur.
- 5 - huile lesieur et huile d'olive entamées pas de date d'ouverture
- 6 - manque une boîte bio pour un autre dessert pour 45 pers.
- 7 - 3 kg de sucre en poudre dans la cuisine alors qu'une commande a été effectuée pour une livraison effective le 21 mai de 2 kg en supplément.
- 8 - poche ouverte sans traçabilité

- 9 - poche ouverte
- 10 - aucune traçabilité date, provenance...
- 11 - aucune traçabilité date, provenance...
- 12 - aucune traçabilité, sur l'étiquette était mentionnée « à conserver au réfrigérateur après ouverture » la DLC AU 14/12/2020
- 13 - aucune traçabilité, sur l'étiquette, était mentionnée « à conserver au réfrigérateur après ouverture »
- 14 - aucune traçabilité, sur l'étiquette était mentionnée « à conserver au réfrigérateur après ouverture »
- 15 - aucune traçabilité DLC mai 2021
- 16 - aucune traçabilité date et non refermée avec une pince
- 17 - mal refermés avec élastique
- 18 - aucune traçabilité utiliser pour le repas thème Afrique (45 desserts) commander 144 tartelettes
- 19 - commandé le 17 mai 2021 – reçu le 21 mai 2021 - DLC 25/09/2021
- 20 - aucune traçabilité, mal refermés avec élastique
- 21 - pas de date d'ouverture, paraissent anciennes
- 22 - pas de date d'ouverture

3 Préconisation

- 1 – mettre en place une gestion des commandes pour éviter le gaspillage.
 - 2 - protéger les jetables non utilisés en les plaçant dans des sacs plastiques et les ranger
 - 3 – commander les produits adaptés aux matériels
 - 4 - mettre en place une gestion des commandes pour éviter le gaspillage.
 - 5 - mettre les dates d'ouverture sur les bouteilles
 - 6 - il convient d'acheter la quantité nécessaire afin d'éviter les stocks hétérogènes.
 - 7 - mettre en place une gestion des commandes pour éviter le gaspillage.
 - 8 - mettre les dates d'ouverture sur le paquet et refermer le sachet avec pince
 - 9 - refermer la poche avec une pince
 - 10 - mettre les dates sur le bocal
 - 11 - mettre les dates sur la boîte
 - 12 - mettre la date d'ouverture et placer la bouteille au réfrigérateur après ouverture
 - 13 - mettre la date d'ouverture et placer la bouteille au réfrigérateur après ouverture
 - 14 - mettre la date d'ouverture et placer la bouteille au réfrigérateur après ouverture
 - 15 - mettre la date d'ouverture et vérifier le stock
 - 16 - mettre les dates sur la poche entamée
- NB : contrôler les DLC des poches de farine avant de les entamer (DLC juillet prise avant DLC juin)
- 17 - contrôler les DLC des poches de couscous avant d'en entamer un autre. Poser des pinces pour refermer les sacs
 - 18- voir avec le fournisseur pour commander au plus juste pour éviter le gaspillage. Carton conditionnée en 96 tartelettes, vu sur le site.
 - 19 - voir avec le fournisseur pour commander au plus juste pour éviter le gaspillage avant les vacances DLC 25/09/2021. Carton conditionné en 200 doses, vu sur le site
 - 20 - renfermer les sacs avec des pinces
 - 21 - mettre les dates d'ouverture sur les bouteilles ne pas entamer 3 bouteilles en même temps
 - 22 - mettre la date d'ouverture sur la bouteille

III. Réfrigérateurs

1 Etat du stock générant des remarques

- 1 - le jeudi 20 mai en l'absence de Mme Renaud, nous avons trouvé 3 mangues et un vieux chou rouge séchés datant du menu « Asie » du 04 mai 2021.
- 2 - trouver 50 desserts « d'œufs au lait » DLC au 30 mai 2021 et non prévus dans les menus pour le mois de mai (voir menu ci-joint)
- 3 - trouver 3 boites de merguez (75) et 4 kg d'agneau pour un couscous prévu le 27 mai
- 4 - un pot de mayonnaise entamé dans le réfrigérateur du restaurant scolaire poids 4kg700

2 Relevé d'anomalies

- 1 - le jeudi 20 mai en l'absence de Mme Renaud, nous avons trouvé 3 mangues et un vieux chou rouge séchés datant du menu « Asie » du 04 mai 2021.
- 2 - trouver 50 desserts « d'œufs au lait » DLC au 30 mai 2021 et non prévus dans les menus pour le mois de mai (voir menu ci-joint)
- 3 - les 3 boites de merguez (75) et 4 kg d'agneau pour un couscous prévu le 27 mai.
En ce qui concerne le **poids de la viande** merguez + agneau = 11 kg / 45 pers = 245 g/enfant
- 4 - le pot de mayonnaise entamé sans traçabilité, mis à la poubelle. (utilisé pour les œufs mimosas du 30 avril 2021 et de la macédoine du 10 mai)

3 Préconisation

- 1 - ne pas laisser les fruits et légumes aussi longtemps dans le réfrigérateur. Soit les utilisés en bons escient.
- 2 - surveiller régulièrement les DLC.
- 3 - Il faut commander la juste quantité nécessaire sur la base de référence (43 enfants + 2 adultes) en appliquant les grammages prévus par la réglementation.
Voir avec la boucherie Lafaye pour des merguez moins grosses et plus adaptés pour les enfants.
En ce qui concerne les légumes nous avions juste 1 sac de « légumes couscous » congelés de 2 kg 500 sachant qu'il en fallait le double.
- 4 - Il faut acheter des pots conditionnés plus petits pour éviter les gaspillages.

B. PRECONISATIONS RESSOURCES ET ORGANISATION

RESSOURCES

Entreposer les tenues jetables dans la nouvelle armoire (restaurant scolaire).

Un deuxième composteur est indispensable compte tenu de la convention redevance spéciale passée par la commune avec CALITOM (conteneur de 120 l pour une semaine).

Il faudrait envisager le remplacement du réfrigérateur (cuisine) par une armoire froide de type professionnel avec affichage de la température.

Faire l'acquisition d'un bac environ 30L (à préciser) pour le tri (recyclable) à installer dans la zone de décartonnage.

ORGANISATION

Installation d'une nouvelle armoire dans le restaurant scolaire destinée aux documents administratifs et tenues jetables.

Il faut appliquer le tri sélectif comme l'école s'est engagée auprès de CALITOM. Les éléments recyclables seront placés dans le bac de tri qui sera vidé en fin de journée dans le conteneur jaune placé à l'extérieur. Le bac sera nettoyé une fois vidé.

Etablir une périodicité de nettoyage des filtres du lave-vaisselle.

Le service des repas et la surveillance en salle doivent également faire l'objet d'une réflexion partagée avec les agents en charge de ce service. En effet il est indispensable d'assurer une mise en cohérence avec les préconisations du présent audit.

Nota : Entretien des locaux

Pour le ménage des locaux et les produits d'entretien des dispositions ont été prises par ailleurs.

Il est absolument nécessaire d'appliquer ces consignes. (Voir notes spécifiques).

Conclusion générale

Il apparaît que la gestion du restaurant scolaire est assurée dans la continuité de dispositions anciennes, non réactualisées.

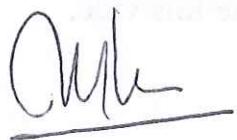
A ce jour, il n'a pas été rapporté d'incident notable, exception faite de la démarche d'un groupe de parents d'élèves en 2018 portant principalement sur la surveillance et l'organisation du restaurant scolaire.

La préparation des commandes doit être faite par l'agent en charge de la cuisine, mais la passation des commandes doit être faite par la secrétaire de mairie après validation par l'adjointe au maire afin d'optimiser la qualité et les coûts d'approvisionnement, et de faciliter le classement et l'archivage.

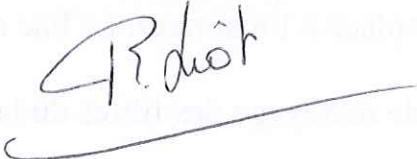
Il est souhaitable d'appliquer l'ensemble des préconisations dès la rentrée de septembre 2021, de recourir au service diététique du centre de gestion afin d'avoir une expertise sur les menus et d'actualiser le service et la surveillance en salle.

Etabli à Vadalle, le 11 juin 2021

Madeleine Kerjean
Adjointe au Maire



Régine Liot
Adjointe au Maire



Béatrice Coussaud
Conseillère Municipale

