

Rédactrice : Nousstone SRENG, secrétaire

## **COMPTE RENDU DE REUNION ENTRE LE PRESTAIRE DE CANTINE ET LES MEMBRES DE LA COMMISSION CANTINE**

Date de la visite : le jeudi 29 Juin 2017

### **Points abordés**

1. Recueil d'avis des élèves et des surveillants en cette fin d'année scolaire.
  2. Le suivi des questions techniques de matériel.
  3. Les demandes du prestataire afin d'améliorer la prestation.
- 
1. A. La dernière visite du service de la cantine a permis un dernier contact avec les élèves demi-pensionnaires. Les élèves semblent assez satisfaits des repas. Ils parlent de plats parfois un peu trop sucrés. Nous notons qu'une famille s'est plaint qu'il n'y avait pas assez de légumes dans les assiettes des élèves. La réponse reste toujours la même. Les légumes ne sont pas consommés par les élèves lorsqu'ils ne sont pas directement mélangés dans le plat. La méthode privilégiée par le prestataire est d'intégrer les légumes dans les plats afin que tout le monde consomme un minimum de légumes.  
B. Les surveillants n'ont rien à signaler si ce n'est l'amélioration par rapport à l'an dernier du point de vue de l'organisation des services.
  2. A. La hotte de la cuisine n'a toujours pas été reliée à un système d'évacuation de l'air. Le prestataire nous rappelle que la location des locaux inclus l'accès à l'utilisation de matériel non défectueux. En l'occurrence, la hotte de la cuisine n'a jamais fonctionné. Il est plus que nécessaire de faire en sorte qu'elle fonctionne. Le prestataire s'est d'ailleurs rapproché d'un spécialiste qui serait prêt à effectuer les travaux nécessaires au fonctionnement de la hotte. Cette information a été transmise par la commission cantine au DAF de l'établissement qui a confirmé la prise en charge de ces travaux. Il conviendra d'en vérifier la réalisation.  
B. Parmi le matériel défectueux depuis l'entrée sur les lieux du prestataire, nous avons noté un des réfrigérateurs. Celui-ci devait faire l'objet d'un remplacement mais cela n'a toujours pas été effectué en cette fin d'année.  
Par ailleurs, un des réfrigérateurs a commencé à présenter une usure importante au niveau des joints. En effet, nous avons noté ce point lors d'une visite de la commission au mois de décembre 2016. En juin, le problème est accentué sans résolution.

3. A. La cuisine extérieure située au niveau de la cantine pour les maternelles est construite en bois et pose des problèmes d'hygiène. Le prestataire propose de refaire le plan de travail en béton.
- B. La cuisine extérieure a subi des améliorations d'aménagement lors de l'entrée du nouveau prestataire en 2016 au frais de ce dernier. Il semblerait important de poursuivre ces améliorations notamment en couvrant la partie extérieure avec une toiture.