



Commission Menus - 20 janvier 2025

La Commission Menus se réunit aujourd'hui pour discuter des points clés du service de restauration scolaire et proposer des solutions pour son amélioration continue.



Composition et Rôle de la Commission

Composition

La Commission Menus est composée de représentants clés de l'établissement, notamment : **Équipe de direction**, **Société de restauration**, **Diététicienne**, **Contrôle alimentaire**, **Représentants des élèves (du Conseil de la Vie Collégienne)** et **Représentants des parents**.

Rôle

Le rôle de la Commission est consultatif. Elle formule des avis et recommandations sur l'organisation du service de restauration, les menus proposés et la qualité globale de la prestation.

Objectifs et Points Clés

1 Objectifs

L'objectif principal de la Commission est de garantir un service de restauration de haute qualité, répondant aux besoins nutritionnels des élèves et aux attentes des familles.

2 Points Clés

La Commission se concentrera sur les aspects suivants: **Effectifs**, **Bilan des prestations récentes**, **Projet de restauration 2025-2026**, **Échanges sur les menus**.



Évaluation des Prestations Récentes

Retour sur la Qualité

L'évaluation récente des repas servis a mis en évidence des points positifs et des axes d'amélioration. La Commission se concentrera sur les commentaires des familles et des élèves, ainsi que sur les données objectives collectées par exemple par sondage.

Évolution du Service

Des améliorations ont été mises en place, telles que des chauffe-plats, la quantité du pain, la taille des portions et leurs variétés, l'accélération du service. Ces changements ont eu un impact positif sur la satisfaction des élèves.



Projet de Restauration 2025-2026

Hygiène et Sécurité Alimentaire

Des contrôles de l'hygiène réguliers sont effectués en laboratoire, au niveau de la production et au niveau du service.

Logistique

La logistique de la prestation est optimisée pour garantir une livraison rapide et efficace des repas, ainsi qu'une préparation adéquate des espaces de restauration. Le service est également revu pour améliorer la fluidité du flux.

Réfectoires Supplémentaires

La proposition d'installation de tentes rigides pour les élèves de maternelle et élémentaire est retenue. Cette solution vise à offrir davantage d'espace et de confort aux jeunes élèves. Une réflexion est engagée pour le collège.



Échanges sur les Menus

1

Examen des Menus

La Commission a examiné attentivement les menus proposés, en tenant compte de la variété, de l'équilibre nutritionnel et de l'adaptation aux besoins spécifiques des élèves.

2

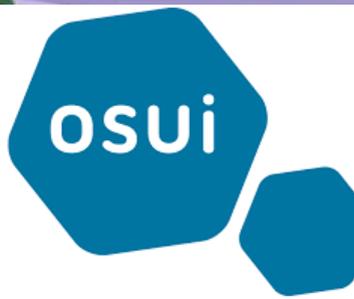
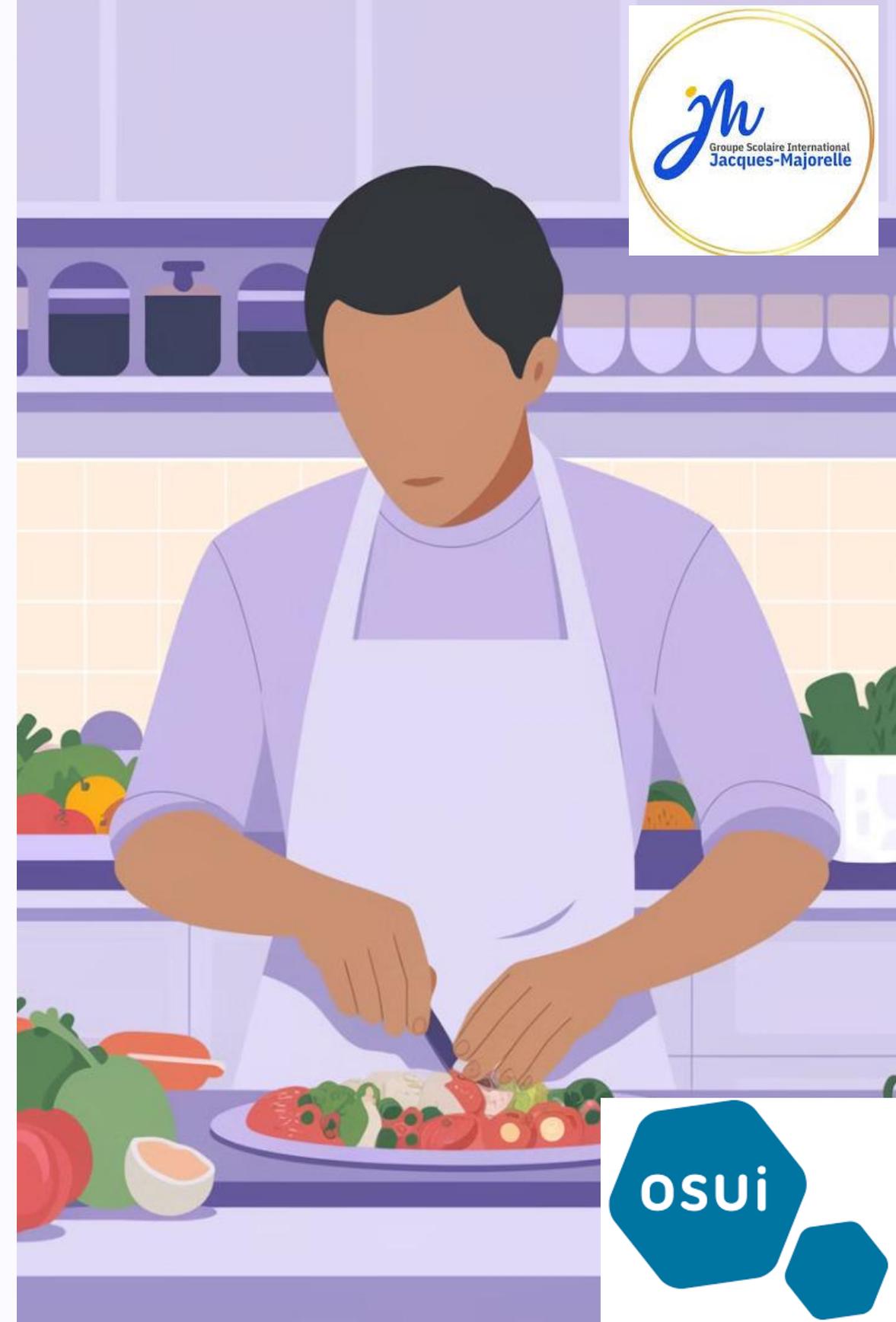
Propositions d'Ajustements

Des propositions d'améliorations ou d'ajustements sont soumises pour garantir la satisfaction des élèves et des familles. Les menus doivent être adaptés aux besoins nutritionnels de chaque tranche d'âge.

3

Validation des Menus

La diététicienne présentera ses propositions de menus d'ici la fin de la semaine.



Contrôle Hygiène Indépendant



Contrôles Labo

Des analyses en laboratoire de l'eau potable sont effectuées trois fois par an pour garantir la qualité microbiologique de l'eau.



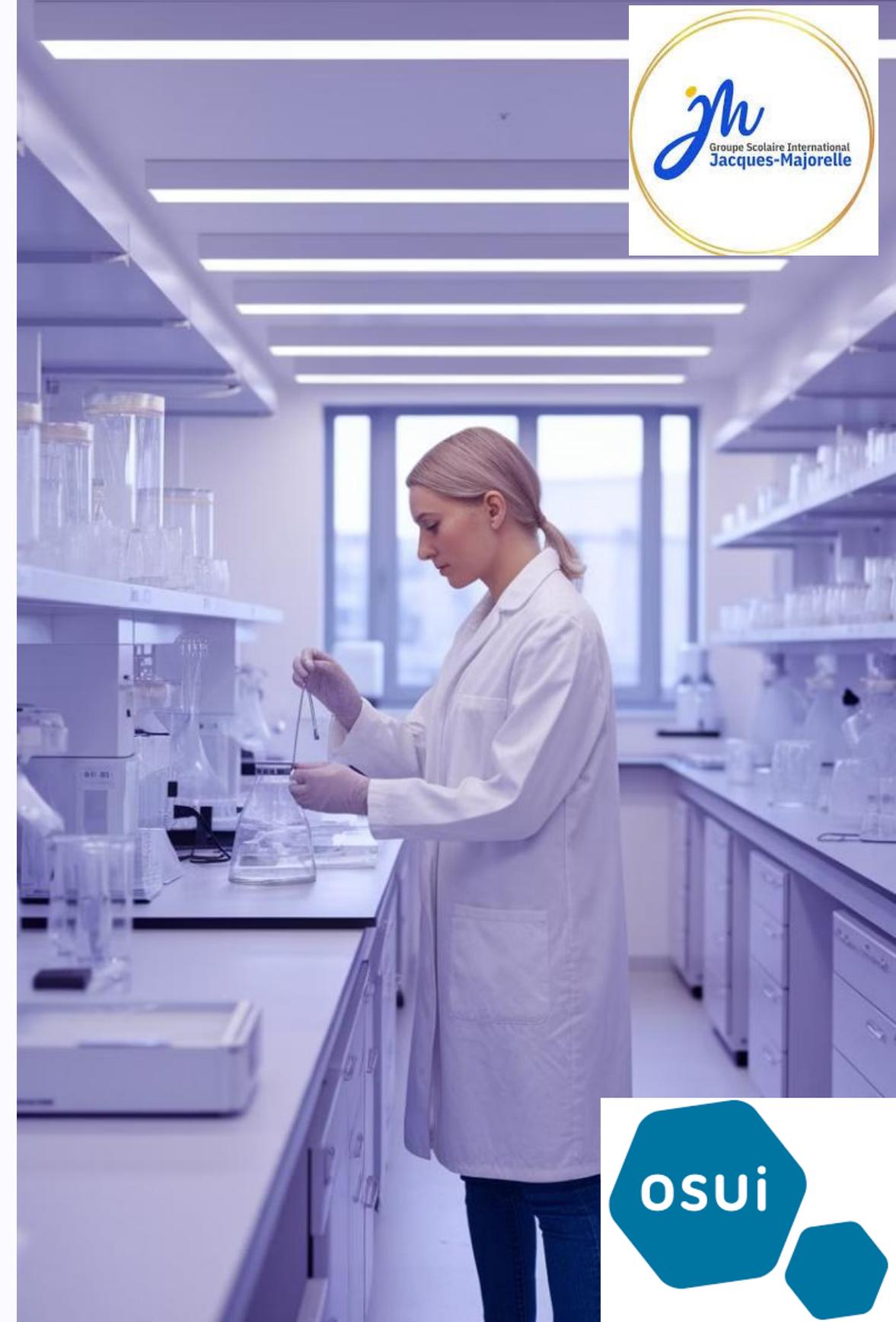
Contrôles Distribution

Cinq fois par an, des contrôles au niveau du service de distribution sont effectués pour s'assurer de la température des plats, de la qualité du service et du processus de plonge.



Contrôles Production

Des contrôles inopinés du laboratoire de production sont organisés trois fois par an pour vérifier les conditions sanitaires et les procédures de fabrication.



Conclusion et Prochaines Étapes

