

**Compte rendu de la commission restauration avec
le personnel des offices
Vendredi 11 Juillet 2017 - Sivuric, Daoulas**

Étaient présents :

Elus :

Nathalie ABIVEN, *Vice-Présidente du Sivuric* ;
Monique HERROU *élue à Loperhet*.

Personnel du Sivuric :

Florian GARGUILLO, *responsable de production* ;
Pierre-Yves GOURMELEN, *gestionnaire de la cuisine*.

Personnel des offices - ATSEM - Coordinateurs :

Daoulas : *Josette Cornec* : Sylvie GAGER ;
Notre Dame des Fontaines : absent ;
Dirinon : Nathalie HEMON ;
L'Hôpital Camfrout : Absent ;
Le Faou : Monique KERVIAN, Armelle LE GALL ;
Logonna-Daoulas : Marie-Anne BOULZENNEC ;
Loperhet : Nadine BLANCHARD ;
Saint-Urbain : Eminé AYDOGAN.

1. 2 semaines de lutte « anti-gaspillage »(pesée):

Durant 2 semaines (du 15 au 19 mai et du 19 juin au 23 juin) chaque office a vidé les restants des entrées, des plats et du pain dans 3 sacs poubelles différents. Le tout était retourné au SIVURIC pour peser.

Au Faou, les maternelles n'ont pas fait le tri.

Pierre-Yves a donné un récapitulatif par office, qui montre bien qu'il y a beaucoup de déchets dans toutes les écoles.

Malgré les déchets, le SIVURIC est régulièrement appelé dans les offices car il manque des portions.

Pendant la semaine de pesée du mois de juin, les grammages étaient plus proches de la réalité. Il y a eu un peu moins de gaspillage.

Quel grammage donner aux enfants ?

En début d'année scolaire 2016/2017 tous les offices ont eu un document expliquant le grammage à donner suivant l'âge ou la classe des enfants.

Attention à ne pas donner trop aux maternelles, souvent ils sont servis en premier et on a tendance à mettre beaucoup dans les assiettes. Il est préférable de ne pas charger les assiettes des enfants et les laisser venir se resservir.

Chaque office devrait peut être investir dans une balance pour faire un plat type après la prise de température.

Pour l'année scolaire 2017/2018 les effectifs sont toujours à donner la veille pour le lendemain. Le Sivuric livrera les effectifs donnés. Il livrera un complément qu'en cas de modification importante des effectifs.

En début de semaine quelques yaourts, fromages, compotes seront donnés en plus dans les offices et renouvelés suivant les besoins.

2. Récupérations des plats

A Dirinon et St Urbain, les plaques seront récupérées le lendemain lors de la livraison.

3. Comment bien nettoyer les offices ?

Chaque commune doit respecter son Plan de Maitrise Sanitaire (Nettoyage des chambres froides, des vestiaires et les locaux poubelles entre autres).

Pour les hottes, les communes ont souvent un contrat avec une entreprise privée.

4. Composition des menus

Pour les maternelles : les hauts de cuisses de poulet remplaceront les pilons.

De nouveaux mode de cuisson et une autre façon de travailler évitera la condensation dans les plaques donc présence de moins d'eau.

La quantité de sauce dans les plats sera être rectifiée. Si elle est insuffisante le Sivuric livrera un supplément.

Les plats seront mieux assaisonnés.

5. Semaine à 4 jours

Les écoles du Faou et Dirinon passent à la semaine de 4 jours.

6. A préciser dans les offices

Tout personnel extérieur de la cuisine ne portant pas une tenue conforme aux règles d'hygiène ne doit ni rentrer dans les offices, ni prendre des denrées dans le frigidaire.

Il doit y avoir un frigidaire différent pour mettre les repas du personnel.

En cas de contrôle sanitaire, les agents des offices sont responsables.

Il arrive que les sorties de classes ne sont pas données assez tôt au SIVURIC.

7. Prochaines commission restauration

En novembre au SIVURIC : avec les parents, directeurs d'écoles, DDEN et élus.

En mars dans une commune : avec parents, directeurs d'écoles, DDEN, élus et personnel des offices.

En juillet au SIVURIC : avec le personnel des offices.