

Commission restauration scolaire

Compte Rendu du 25 Octobre 2021

Présents :

M. Boris Koghanenko – Responsable services généraux La Salle St Denis

M. Christophe Fontaine – Directeur de la vie scolaire La Salle St Denis

M. Guillaume Fauvel – Responsable de la restauration scolaire pour Convivio

Mme Julie Lalanne – Présidente de l'Apel

M. Josselin Scaviner – Responsable commission restauration scolaire Apel

- **Présentation de la Sté Convivio**

Sté familiale Bretonne implantée sur 70 sites en IDF. Actuellement 13 personnes travaillent pour l'établissement La Salle St Denis.

- l'installation de l'**abri au collège** a pris du retard du fait des fournisseurs.

- la **gestion des flux d'accueil** au réfectoire se fait selon les 3 services mis en place, soit : 11h20, 12h15, 13h10

- nous actons la mise en place d'une **nouvelle commission restauration**, répondant ainsi au cahier des charges et à la volonté d'échanger en transparence sur le service de la restauration scolaire. Elle intégrera désormais des élèves pour chaque niveau (primaire, collège et lycée). L'objectif étant de faire participer les clients à l'élaboration des menus, à l'organisation du flux, à relever les avis et critiques, à trouver les axes d'améliorations possibles.

Il est prévu qu'elle se réunisse une fois entre chaque cycle.

Prochaine commission le 25/11 à 14h

- les parents ne sont pas assez informés sur l'existence de ***clac & miam*** sur le site de Convivio. Information à faire passer par Ecole Directe, sur le site de l'Apel et de l'établissement.

- il est demandé qu'un **choix de plat du jour** soit proposé au lycée en complément de la carte actuelle, ceci afin d'offrir la possibilité d'un plat complet et équilibré.
- un **affichage dynamique** est prévu afin que l'ensemble des élèves (tous niveaux) puisse à l'entrée du réfectoire s'informer sur le menu du jour.
- le processus de commande e-wallet pour les lycéens n'est pas encore opérationnel. La transition est en cours afin qu'il soit alimenté par Convivio.
- il est tout à fait possible pour un élève de demander du rab pour les accompagnements de légumes ou de féculents (petite exception sur les frites !)
- une réflexion est en cours pour rendre la plonge plus fonctionnelle et revoir notamment le convoyage des plateaux. Les élèves peuvent améliorer la dépose en triant les ustensiles.
- une facturation induite pour un repas externe a été constatée. La régularisation est actuellement en cours et l'anomalie traitée.