

ENQUÊTE « RESTAURATION SCOLAIRE » 2017

Le service de restauration n'est pas obligatoire, mais dès lors qu'il existe, il doit accueillir tous les enfants que les parents veulent y inscrire.

Ce service fait partie des missions du DDEN (Article D. 241-34 du Code de l'Éducation). Le délégué doit visiter les cuisines, rencontrer le responsable « restauration » de la mairie pour l'école et le personnel affecté au service, partager un repas avec les enfants et ainsi faire toutes les constatations pour recueillir toutes les informations utiles à l'enquête.

Petit guide pour bien remplir le questionnaire « restauration »

Si vous répondez directement sur votre ordinateur, vous pouvez utiliser le surlignage, mais aussi effacer les propositions qui ne vous concernent pas. Exemple : question 1 sur la gestion, vous surlignez « municipalité » ou vous ne laissez que ce mot.

Si vous répondez sur papier, vous pouvez surligner la réponse juste, ou l'entourer ou rayer les réponses qui ne vous concernent pas.

■ Dans la partie « administratif », colonne « indice » la réponse sera de 1 à 4 selon les questions (pour la 1 par exemple si la gestion municipale est satisfaisante vous mettrez 3 ou 4).

Par contre à la question 2 « égalité d'accès », dans cette colonne vous répondrez « oui ou non ». Idem pour celle sur la laïcité. Et vous mettrez un indice de satisfaction en dessous.

Certains thèmes peuvent avoir des réponses multiples (choix des repas, opérations spécifiques, approvisionnement) mais au niveau de l'indice, vous ne ferez qu'une réponse globale de 1 à 4).

■ Dans la partie « cadre et environnement », sur la question de l'accueil des enfants, la norme d'« encadrement » est actuellement au minimum de 1 pour 14 en maternelle à 1 pour 18 en élémentaire (il était avant les PEDT de 10 en maternelle à 14 en élémentaire). Vous ne laisserez que les propositions vous concernant (exemple : + de 100, accueil sur place, respect des normes d'encadrement) et vous donnerez une note globale sur l'accueil dans la colonne indice.

Pour la question sur « le repas » effets bénéfiques, il s'agit de mesurer comment l'organisation va permettre aux enfants une vraie détente à la mi-journée.

Toutes les questions sur le cadre et l'environnement ont des propositions multiples, donc une possibilité de réponses multiples. Par contre vous ne mettrez qu'une seule note de 1 à 4 dans la colonne indice par question.

Pour la question sur la sécurité, à l'item « exercice de confinement » aux risques majeurs il faut ajouter « risque intrusion » selon les dernières directives du Ministère de l'Éducation nationale.

Les enquêtes seront collectées par les Unions. Un responsable sera chargé de les enregistrer sous Excel. Un guide de saisie sera fourni. Vos commentaires seront les bienvenus, le responsable du suivi de l'enquête de l'Union qui fera l'enregistrement des réponses de son département, fera une synthèse jointe au tableau récapitulatif.

La participation de tous les DDEN permettra d'avoir une vue d'ensemble du service dans votre Union et à la Fédération une perception meilleure de ce qui se passe à l'échelon national.

Nous vous remercions pour votre participation.

Francette Rondeau – Martine Deldem – Jean-Claude Coeugnet, Commission « Restauration scolaire ».

ENQUÊTE « RESTAURATION SCOLAIRE » 2017

Vous pouvez remplir cette enquête directement sur votre ordinateur. Après identification, il vous suffit dans la colonne 2 : de surligner ou ne laisser que votre choix ou encore ajouter un autre choix, et ensuite inscrire oui ou non.

Dans la colonne 3 indiquer votre indice de satisfaction de 1 à 4.

(1 = très peu satisfaisant, 2 = peu satisfaisant, 3 = satisfaisant, 4 = très satisfaisant).

Nom de l'école maternelle, élémentaire, primaire :	
Ville :	Dánartament -
Union Départementale :	III
Nom du DDEN :	

L'ADMINISTRATIF

Titres d'Items	Choix	Indice
Gestion	Municipalité, association, syndicat intercommunal, autres.	
Égalité d'accès	Avez-vous connaissance de refus d'accès au service de restauration pour certains enfants ?	
Mode d'inscription et de réservation	Forfait, carte, ticket, internet, autres, à la journée, par période, autres.	
Type de restauration	Cuisine centrale municipale ou intercommunale, sur place, sous-traitance à sociétés, autres.	
Laïcité	Est-elle réellement respectée ?	
Choix des repas	Régimes spéciaux PAI (Projet d'Accueil Individualisé), sans porc, sans viande, végétarien, confessionnel,	
Opérations spécifiques	Repas à thème, choix d'une école, du Conseil municipal d'enfants, participation à la semaine du goût, etc.	
Approvisionnement	Produits de saison, bio, recherche de marchés locaux, de proximité, qualité des produits, etc.	Ш

LE CADRE ET L'ENVIRONNEMENT

Titres d'Items	Choix	Indice
Accueil des enfants	Normes de services, nombre d'enfants : o à 50, 50 à 100, + de 100, accueil sur place, déplacement à pied, en bus, respect des normes d'encadrement.	
Le repas	Durée : jusqu'à 30 mn, 30 à 60 mn. APC (Activités Pédagogiques Complémentaires) et/ou NAP (Nouvelles Activités Périscolaires) ? Effets bénéfiques ou non ?	
L'hygiène	Lavage des mains, lavage des dents, propreté des locaux, sont-ils adaptés ?	
Le personnel	Municipal, associations, autres. Respect des règles sanitaires. Respect des règles de sécurité.	

Titres d'Items	Choix	Indice
La salle de restauration	Mobilier adapté, isolation contre le bruit, éducation, savoir vivre : règles de vie.	360 VV
L'éco-citoyenneté	Le tri sélectif des déchets existe-t-il ? Éducation contre le gaspillage, Autres.	
Animation	ALAE (Accueil de Loisirs Associé à l'École), animations avec ateliers, garderie.	
La sécurité	Le personnel reçoit-il une formation PPMS (Plan Particulier de Mise en Sureté) « cantine » en lien avec le temps scolaire ? Exercice de sécurité incendie (évacuation), Exercice de confinement (risques majeurs) « risque intrusion ».	

VOS COMMENTAIRES



