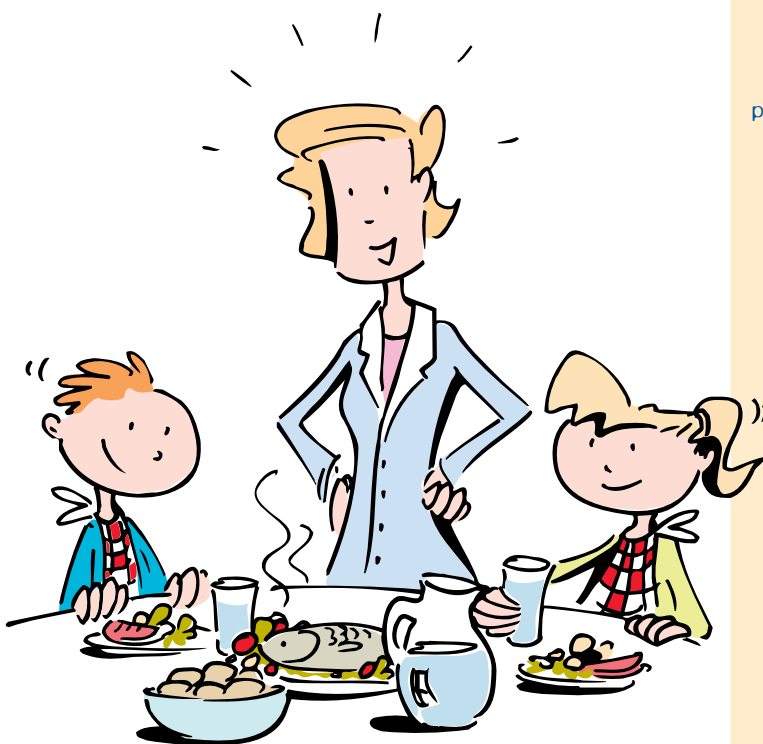


GUIDE

DU.
mieux **SE** restaurer
À L'ÉCOLE



De la cantine au restaurant scolaire



MINISTÈRE DE L'EMPLOI
ET DE LA SOLIDARITÉ

Sommaire

Intro

p 2 - DE LA CANTINE
AU RESTAURANT D'ENFANTS

Rappel

p 3-5 - L'ALIMENTATION DE L'ENFANT
À L'ÉCOLE PRIMAIRE

Information

p 6 - LE BRUIT

p 7 - L'ÉCHELLE DU BRUIT

Action

p 8 - LE BRUIT N'EST PAS
UNE FATALITÉ

p 9 - LES SOURCES DE BRUIT
SONT NOMBREUSES, COMMENT
LES MAÎTRISER ?

p 10-11 - L'AMÉNAGEMENT
DU RESTAURANT SCOLAIRE

p 12-13 - L'ACCOMPAGNEMENT
ÉDUCATIF DES ENFANTS

Outil

p 14-15 - LA FORMATION

Projet

p 16-17 - LE RESTAURANT SCOLAIRE :
DU PROJET ÉDUCATIF
À LA MISE EN ŒUVRE

En pratique

p 18-19 - SANTÉ ET HYGIÈNE

DE LA CANTINE ... AU RESTAURANT D'ENFANTS



Intro

*Il est bien entendu qu'il doit être apporté une attention particulière à la qualité de l'alimentation. Cependant l'ambiance qui règne dans la salle à manger a des incidences directes sur la consommation du repas et sur le **bien être de l'enfant**.*



*Cela implique donc la **mise en place d'une équipe** associant toutes les personnes qui travaillent localement dans la restauration scolaire pour faire de la "cantine", un véritable restaurant d'enfants.*

*Convivialité, qualité de relations, besoins spécifiques des enfants et éducation à ce moment de la mi-journée seront pris en compte activement grâce à la définition d'un **projet éducatif local**.*

2

"Le cadre est aussi important pour les enfants que ce que vous leur mettez dans l'assiette"

J. TREMOLIERES
(Nutritionniste)



*Même si l'enfant ne fréquente le restaurant que quelques heures par semaine, le traitement acoustique, la décoration de la salle, le choix du mobilier, les assiettes, les couverts contribuent à la **qualité de l'accueil** de l'enfant.*

*Autant que la nourriture et l'environnement matériel, la **qualité de la relation** entre les adultes et les enfants est essentielle.*



L'ALIMENTATION DE L'ENFANT À L'ÉCOLE PRIMAIRE*

Rappel



UNE ALIMENTATION
DE QUALITÉ
EST UN DÉTERMINANT
DE LA SANTÉ
ET DU BIEN-ÊTRE

3

À l'âge scolaire, les besoins de croissance sont essentiels. Chaque repas pris à heure régulière : petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner sont complémentaires pour une alimentation équilibrée.

La restauration scolaire, si elle joue correctement son rôle éducatif prépare l'adulte à se nourrir convenablement. Il est toutefois nécessaire que le repas pris au restaurant scolaire, trouve une continuité dans le milieu familial au petit déjeuner et au dîner.

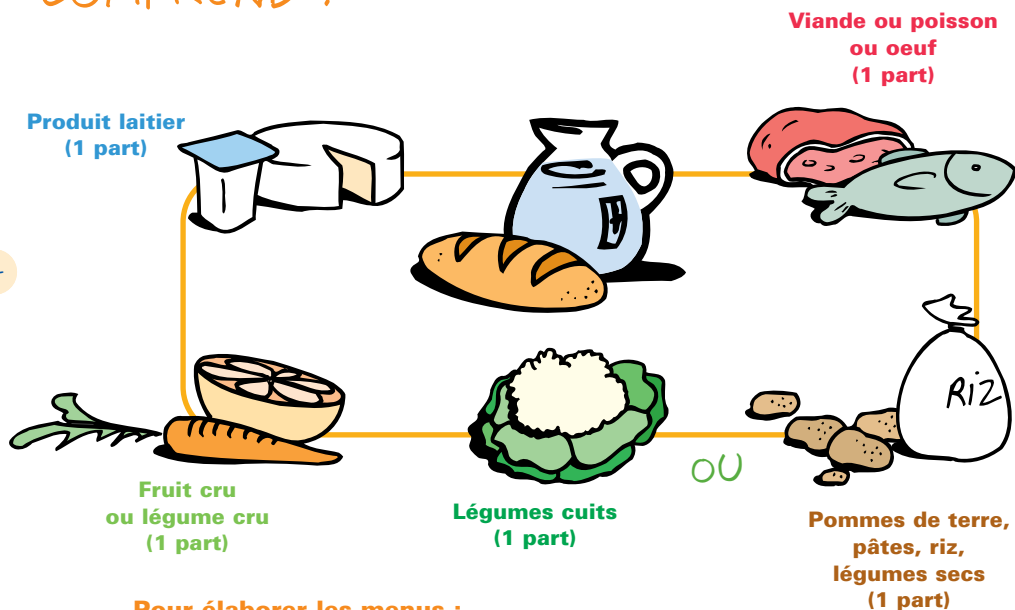
* Ecole primaire : classes maternelles et classes élémentaires.

L'ALIMENTATION DE L'ENFANT À L'ÉCOLE PRIMAIRE*



Rappel

CONCRÈTEMENT, LE DÉJEUNER SCOLAIRE
COMPREND :



Pour élaborer les menus :

- associer le personnel de restauration,
- connaître les besoins spécifiques des enfants,
- utiliser :
 - un plan alimentaire,
 - des fiches classées par familles de produits etc...
- limiter :
 - les fritures et préparations grasses,
 - les produits élaborés et semi-élaborés
(ex : rôti farci, poisson pané, ...).



LE REPAS/PLAISIR

- avec des produits de saison,
- avec des préparations variées,
- avec des plats attrayants (éléments décoratifs de couleur),
- avec des plats "découverte" régionaux ou étrangers.

LE REPAS, LIEU D'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE

Les habitudes alimentaires se construisent dès la petite enfance à travers des apprentissages.

Quelques pistes :

- offrir des modèles réels aux enfants : composition du repas, conditions de prise de repas,
- éduquer le goût :
 - redécouvrir des produits oubliés,
 - apprendre des saveurs nouvelles et variées,
 - favoriser les expériences agréables : nouvel aliment bien cuisiné, présenté avec attrait, expliqué,
- respecter l'enfant dans ses réels goûts,
- développer une coordination enseignants - enfants - personnel de restauration scolaire (ex : transmission des menus aux parents, étude des menus en classe).

TEXTES DE RÉFÉRENCE
 Circulaire du 25 Juin 2001
 relative à la composition
 des repas servis en
 restauration scolaire et
 sécurité des aliments.
 Le B.O. n°9 - spécial

Recommandation du
 GPEM/DA relative à
 la nutrition / n°5723
 publiée au Journal Officiel.

5



LE BRUIT



Information

LES ENFANTS SONT PLUS VULNÉRABLES AU BRUIT QUE LES ADULTES

Le bruit subi en restaurant scolaire a des effets nuisibles sur le comportement :

- des manifestations d'agressivité, d'irritabilité, de fatigue, d'agitation peuvent détériorer le climat social,
- une baisse de vigilance se manifeste souvent en début d'après-midi,
- le bruit rend difficile la communication et oblige à parler fort voire à crier.

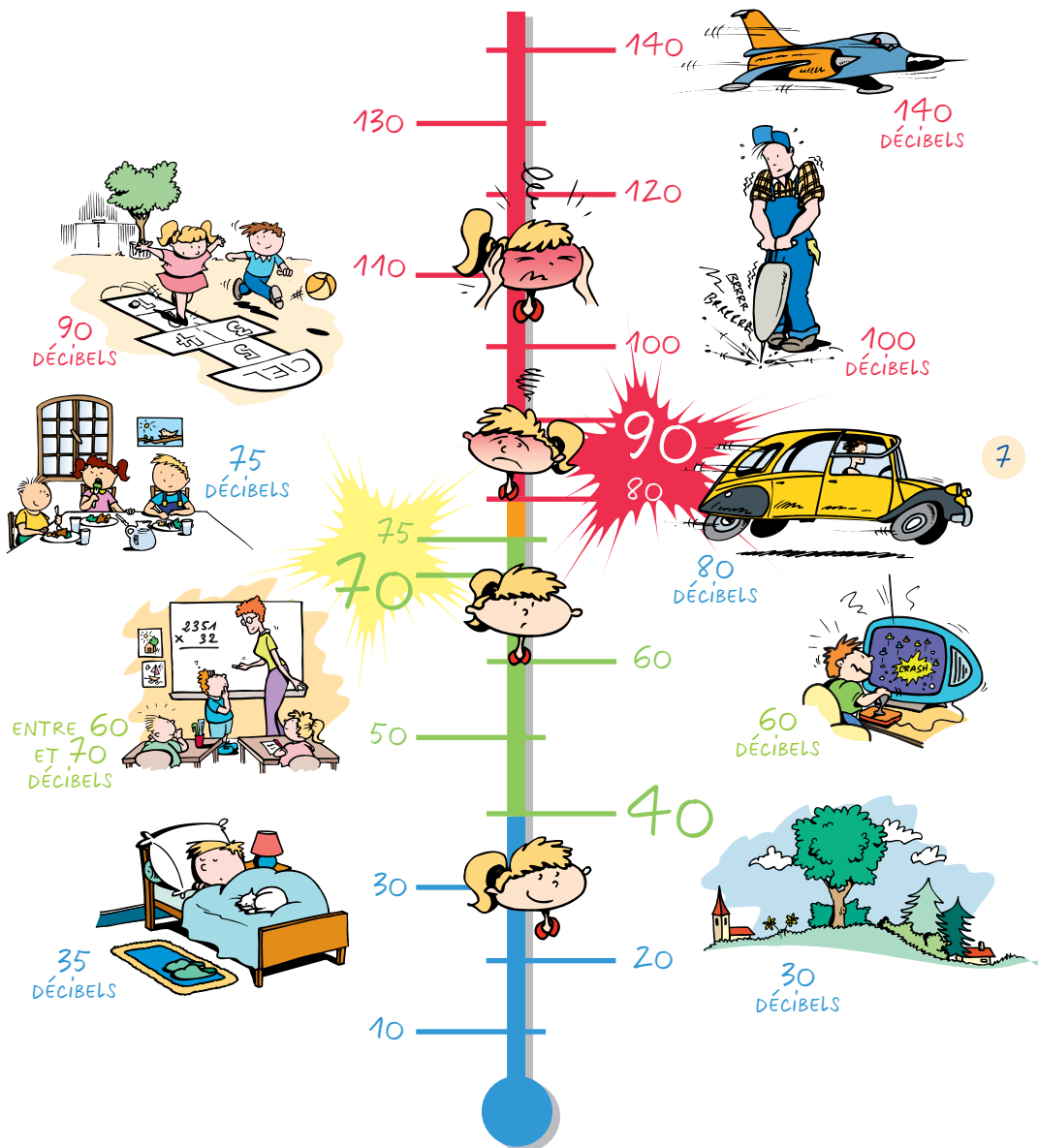


LE BRUIT ENGENDRE LE BRUIT !

L'ÉCHELLE DU BRUIT

EN MILIEU SCOLAIRE

Décibels



LE BRUIT N'EST PAS UNE FATALITÉ

Action

LES SOURCES DE BRUIT SONT MULTIPLES ET PROVIENNENT :

des locaux

- la réverbération émise par le plafond, les murs, le sol, les plateaux de table,

des installations

- cuisine, laverie, ventilation...

8

des impacts

- couverts sur les tables, chaises...



de l'organisation de l'espace et du temps des repas

- effectif trop important d'enfants (plus d'un enfant au m²),
- disposition et dimension des tables,
- attente trop longue entre les plats,
- temps passé à table,
- encadrement insuffisant,

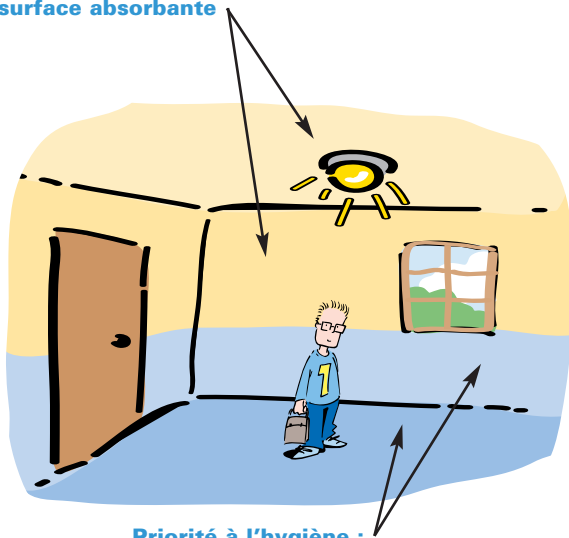
des attitudes et comportements exemples :

- personnel trop occupé à des tâches matérielles donc moins disponible pour les enfants,
- enfants non responsabilisés, non valorisés ou trop assistés.



LES SOURCES DE BRUIT SONT NOMBREUSES, COMMENT LES MAÎTRISER ?

**Priorité à l'acoustique :
surface absorbante**



**Priorité à l'hygiène :
surface dure et lavable**

Améliorer la qualité acoustique du local (caractérisée par son temps de réverbération) par un traitement, si cela s'avère nécessaire.

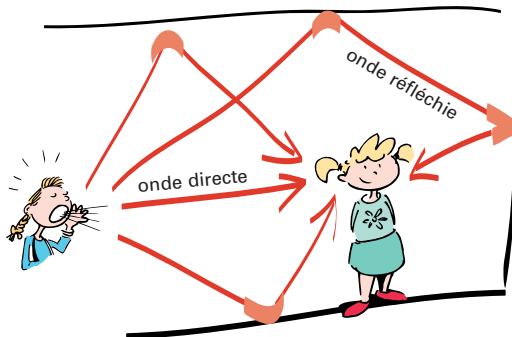
TEXTES DE RÉFÉRENCE
Arrêté du 09 janvier
1995 relatif à la
limitation du bruit dans
les établissements
d'enseignement
et le restaurant scolaire.

9

Réduire le bruit à la source en créant un climat calme et convivial.

Y contribuent :

- l'aménagement de la salle à manger,
- le choix du mobilier,
- une organisation adaptée du service,
- l'encadrement éducatif des enfants.



TEMPS DE REVERBERATION (TR)

Il correspond au temps, exprimé en secondes, que met le son pour décroître de 60 décibels après interruption de la source sonore.

L'AMÉNAGEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE



Action

ÉQUIPEMENT :

VESTIAIRES

Un porte-manteau
par enfant fixé
à sa hauteur.

SANITAIRES

A proximité et
adaptés à la taille
des enfants.

LAVABOS

A proximité, des points d'eau
adaptés à la taille des enfants
avec savon liquide, robinets à
faible pression et essuie-mains
à usage unique. Ces points
d'eau doivent
être prévus en
nombre
suffisant pour
permettre le lavage
des mains de tous
les enfants sans
attente.



SALLE A MANGER

Prendre en compte :

- surface et volume,
- qualité acoustique,
- forme, couleur, éclairage, décoration (plantes...),
- aménagement,
- circulations,
- mobilier (tables, chaises, rangement des serviettes, dessertes, fontaines, etc...),
- sécurité (téléphone, issues de secours),
- accessibilité aux enfants handicapés.

ET DE LA SALLE À MANGER...

Limiter la densité d'occupation :

il nécessite de prévoir une surface supérieure à 1,20 m² par enfant.

Rechercher une organisation fonctionnelle de l'espace pour assurer la circulation des adultes et des enfants :

allées de service, tables de desserte.

Favoriser un climat et un environnement convivial :

- création de petites unités (25 à 40) à l'aide de cloisonnements,
- décoration, par exemple, à partir d'un thème.

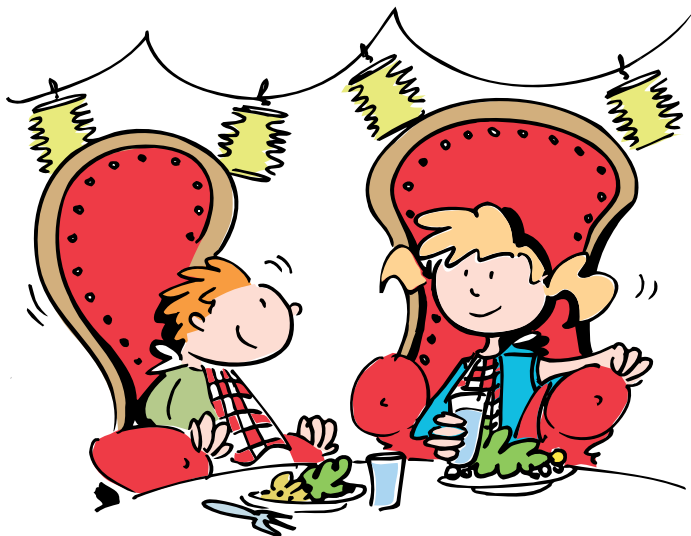
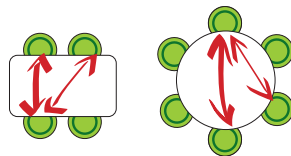
Choisir le mobilier en fonction des critères suivants :

- réduction des bruits d'impacts par la qualité des embouts de chaises et du revêtement des plateaux de tables,
- assurance d'un bon confort de l'enfant : forme et hauteur des sièges (importance de l'écart entre l'assise de la chaise et le plateau de table),
- limitation du nombre de places par table.



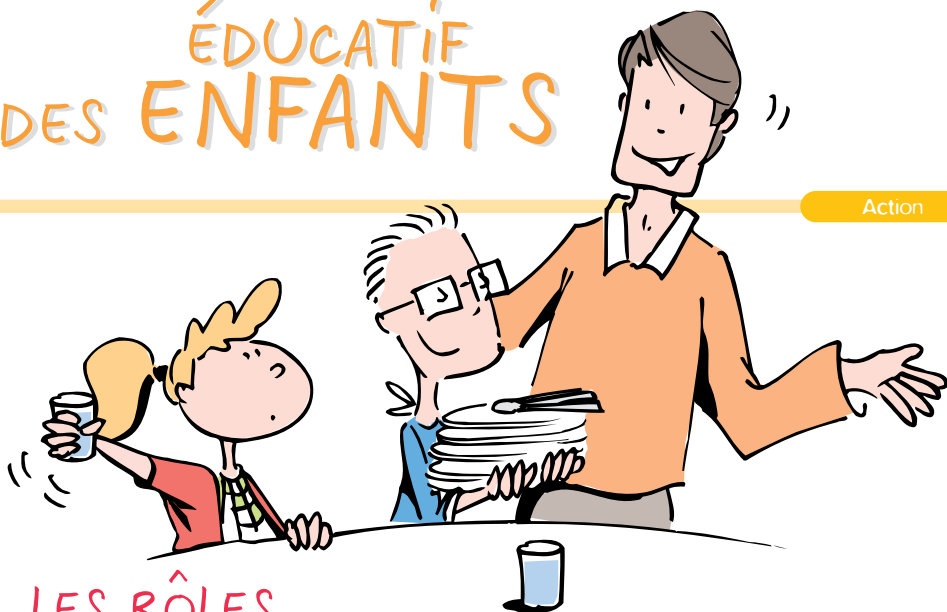
plus grande distance =
bruit = fatigue

petite distance =
convivialité



L'ACCOMPAGNEMENT ÉDUCATIF DES ENFANTS

Action



12

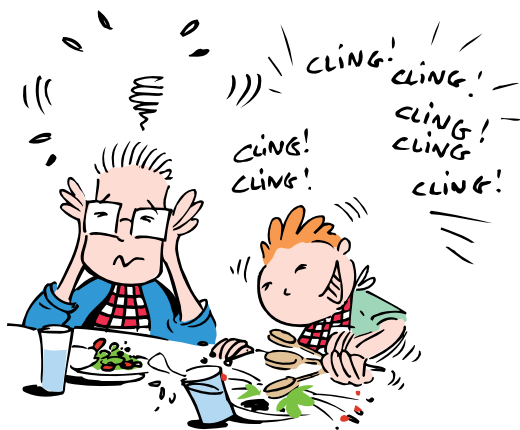
LES RÔLES DE L'ANIMATEUR, MEMBRE DE L'ÉQUIPE ÉDUCATIVE

- accueillir l'enfant et instaurer un climat de confiance,
- aider l'enfant à prendre son autonomie, exemples :
 - apprendre à manger seul, à manier ses couverts,
 - apprendre à se servir d'un plat,
 - apprendre à garder la table propre (matériel de nettoyage propre mis à disposition),
 - apprendre à participer au service,
- aider à la socialisation de l'enfant, exemples :
 - apprendre à s'intégrer au groupe,
 - acquérir la notion de respect des autres,
 - se tenir correctement à table,
 - parler avec politesse,
 - apprendre à partager,
- c'est aussi lui apprendre à se laver les mains et à utiliser sa serviette,
- c'est aussi l'inciter à goûter de tous les plats.

ÊTRE AU SERVICE DE L'ENFANT

- surveiller, c'est suivre avec attention et veiller à la discipline,
- éduquer, c'est favoriser les apprentissages en fonction des potentialités de chacun,
- animer, c'est donner de la vie au lieu, au groupe.

MOYENS À METTRE EN OEUVRE



Durée du repas

- prendre le temps de manger (au minimum une demi-heure),
- éviter les repas trop longs,
- gérer les temps d'attente qui favorisent énervement et bruit.

Organisation du service

Exemples de principes d'organisation :

- faire participer les enfants au service pour qu'ils soient moins passifs et que le personnel soit plus disponible,
- réguler les déplacements,
- réduire les temps d'attente des enfants.

Taux d'encadrement adapté aux capacités et à l'âge des enfants :

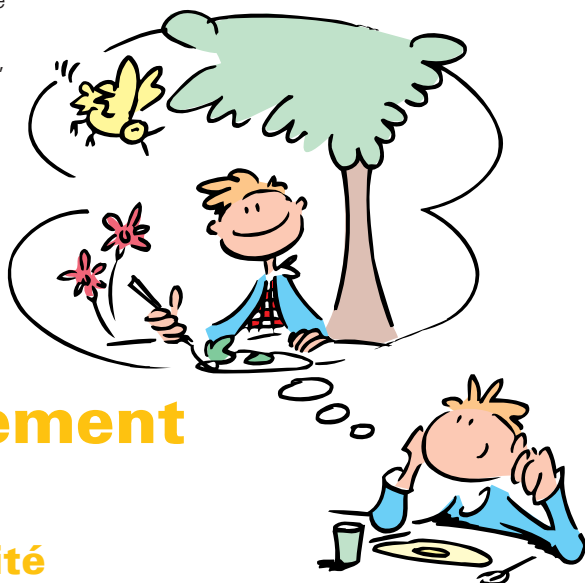
- 1 personne pour 12 à 18 enfants de classes maternelles,
- 1 personne pour 25 à 30 enfants de classes élémentaires.

Rythme de vie de l'enfant

Avancer l'horaire du déjeuner des tous petits pour respecter leur rythme et pour qu'ils aient un temps de sommeil suffisant.

13

**l'objectif final est
l'épanouissement
de l'enfant
pris dans sa globalité**



LA FORMATION



Outil

UN PERSONNEL QUALIFIÉ OU COMPÉTENT
EST UN DES FACTEURS
POUR UNE PRESTATION, DE QUALITÉ.
CETTE PROFESSIONNALISATION PASSE PAR :

- une exigence dans le recrutement (avoir des critères précis et une analyse préalable de l'exercice du métier),
- un souci de formation continue :
 - en lien avec un projet de service (ex : projet de réorganisation, de structuration, de développement),
 - en lien avec une gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (ex : nouvel agent, renforcement de compétences particulières de certains agents).

14



- La formation s'inscrit :
 - soit dans une démarche "intra" en réponse à un projet de service pour l'ensemble ou partie d'une équipe,
 - soit dans une démarche d'inscription individuelle sur des actions de formation proposées par différents organismes.
 Il n'y a pas de "formation type" dans le cadre d'une démarche "intra" mais la nécessité d'une analyse de besoins et d'identification d'objectifs formation et pédagogiques.

- La formation se décline également par des réunions de service ou d'information (lecture de la presse spécialisée).

- Enfin la formation n'est jamais une fin en soi. Elle n'est qu'un outil et nécessite un suivi, une régulation et une évaluation en interne.



15



Formation :
acquisition, renforcement de
compétences par l'identification et
la déclinaison de savoir, savoir-faire
et savoir être

LE RESTAURANT DU PROJET ÉDUCATIF

Projet



PARENTS

IL EST
INTÉRESSANT
DE PRÉVOIR
DES DOCUMENTS
D'INFORMATION
ET DE CONSIGNES
POUR LES
PARENTS

Quelques conseils pour assurer la qualité de la prestation éducative

- définition de l'organisation générale (moyens matériels, humains),
- définition des postes de travail,
- un référent ou responsable par équipe garant du projet,
- un noyau d'équipe stable garantissant la continuité,
- du personnel qualifié,
- une commission locale du restaurant scolaire.



ENFANTS

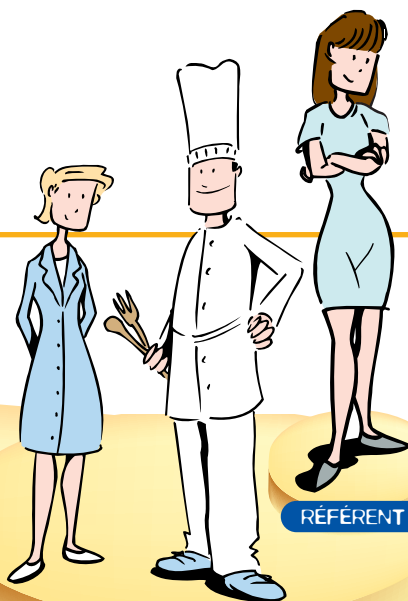
RÈGLES DE VIE AVEC L'ENFANT

Structure

OBJECTIFS
(précisés)

SCOLAIRE : À LA MISE EN ŒUVRE

PROJET
D'ÉQUIPE
EN COHÉRENCE
AVEC UN PROJET
DE STRUCTURE
ET UN PROJET
D'ÉCOLE



EQUIPE DU RESTAURANT

Personnel de Service et de Cuisine
avec un Référent

RÉFÉRENT

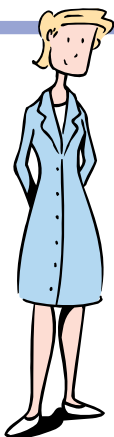


ENSEIGNANTS

17

Gestionnaire

GLOBAUX
par écrit)



SANTÉ ET HYGIÈNE

Les Pratiques

L'Équipement

Hygiène du Personnel de Salle à Manger

Le personnel de salle à manger doit :

- se laver les mains avant le service,
- avoir une tenue propre,
- s'attacher les cheveux, si besoin.

Prévoir un vestiaire pour le personnel de service.

Hygiène des Aliments

Les **préparations froides** sont distribuées au plus près de la consommation.

Les **préparations chaudes** sont maintenues à + 63 °C minimum jusqu'à leur distribution



Hygiène de la Salle à Manger

Les tables seront tenues en bon état de propreté. Le sol sera nettoyé après chaque journée de travail.

Mettre à disposition du personnel du matériel propre et des produits nettoyants - désinfectants.

Hygiène des Enfants

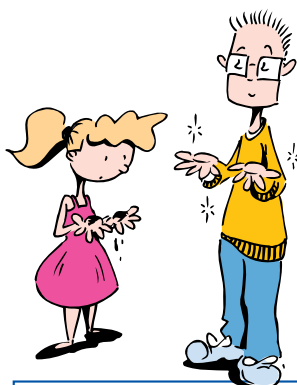
Le **lavage des mains** : chaque enfant doit se laver correctement les mains juste avant le repas.

- Au moins un point d'eau pour 20 enfants.
- Robinets à faible pression, **adaptés à la taille des enfants**, équipés de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique.

Les **serviettes** : chaque enfant doit avoir :

- une serviette de préférence à usage unique (classes élémentaires),
- une serviette en tissu, changée au moins 2 fois par semaine (en maternelle).

Penser à un rangement individuel des serviettes. Par exemple : accrochage à des patères.



PRISE DE MÉDICAMENTS

Pour les enfants atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période :

"Il paraît souhaitable que, pour ces enfants, l'école apporte son concours aux parents pour l'exécution des ordonnances médicales prescrivant un traitement par voie orale" (circulaire 93.186 du 26 mars 1993 de l'Education Nationale).

Bien suivre les consignes qui doivent être écrites par le médecin traitant et signées par les parents et le médecin de l'Education Nationale.

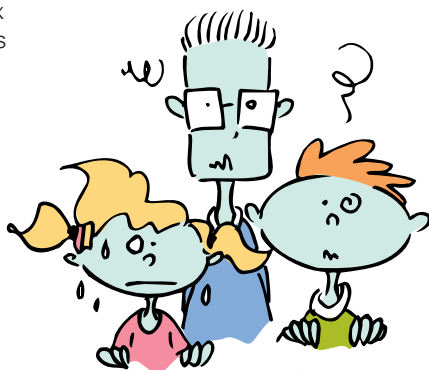
TOXI-INFECTION ALIMENTAIRES COLLECTIVES (TIAC)

Une toxi-infection alimentaire collective est définie par l'apparition d'au moins deux enfants présentant les mêmes signes pouvant être rapportés à une même cause alimentaire.

La déclaration est obligatoire auprès du médecin inspecteur de la DDASS et du médecin de l'Education Nationale.

ALLERGIES ALIMENTAIRES

- Une solution adaptée à chaque cas sera recherchée avec les parents, le médecin de l'Education Nationale et le gestionnaire.
- Les menus seront donnés aux parents la semaine qui précède la consommation.



19

PHARMACIE D'URGENCE

Une pharmacie correctement équipée, révisée régulièrement et non accessible aux enfants, permet d'effectuer les petits soins sur place.

DANS TOUS LES CAS D'URGENCE

Numéro d'appel le 15

**LES NUMÉROS D'APPEL
DES PARENTS ET DU MÉDECIN
DE FAMILLE AINSI QU'UN
APPAREIL TÉLÉPHONIQUE
DOIVENT ÊTRE ACCESSIBLES
RAPIDEMENT**

Quelques Partenaires

**DIRECTION DES AFFAIRES
SANITAIRES ET SOCIALES
(DDASS)**

INSPECTION ACADÉMIQUE

**CONSEIL GÉNÉRAL,
SERVICE PMI**

**DIRECTION DIOCESAINE
DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE
(DDEC)**

**CENTRE NATIONAL DE LA FONCTION
PUBLIQUE TERRITORIALE
(CNFPT - Délégation Régionale)**

**CENTRE DE RESSOURCES
ET DE FORMATION INDIVIDUALISÉE
(CREFI)**

**FÉDÉRATION DES ŒUVRES LAÏQUES
(FOL - FAL)**

**COMITÉ DÉPARTEMENTAL D'ÉDUCATION
POUR LA SANTÉ
(CODES)**

**SERVICES VÉTÉRINAIRES
(SV)**



MINISTÈRE DE L'EMPLOI
ET DE LA SOLIDARITÉ

Document réalisé par la DDASS 44 avec le concours :
Académie de Nantes - CNFPT DR des Pays de la Loire
CODES 44 et 85 - Conseil Général : DISS (Service PMI), IDAC
CREFI - DDASS 49, 53, 72, 85 - DDEC 44 - FAL 44

Financement : DDASS - DRASS - A.R.P.S.A.H