**Suivi du contrat de restauration**

**Exemples de tableaux de suivi**

**Suivi de la prestation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thème** | **Contrat** | **Observé** | **Conforme /Non conforme** |
| **Nombre de choix** | **Nombre de choix/j** |
| Hors d’œuvres | 4 | *3* | *NC* |
| Plats | 2 | *2* | *C* |
| Légumes | 2 | *2* | *C* |
| Laitages | 3 | *3* | *C* |
| Desserts | 4 | *3* | *NC* |
| **Menu prévu du jour (18/01)** | **Menu constaté** |  |  |
| *Filet de colin sauce citron*  *Escalope de volaille* | Nuggets de poisson  Escalope de dinde |  | *NC* |
| **Nombre de choix minimum fin de service** | **Nombre de choix observés** |
| *3 Hors d’œuvres*  *2 Plats 2 légumes*  *2 laitages*  *3 desserts* | 2 Hors d’œuvres  1 Plat 2 légumes  2 laitages  1 desserts |  | *NC* |
| **Qualité des denrées** | **Nombre de produits par semaine** |
| Produits Bio | 4 | *3* | *NC* |
| Produits locaux <150 KMS | 2 | *2* | *C* |
| Labels (label rouge, bleu blanc cœur …) | 2 | *0* | *NC* |
| **Qualité des menus** | **Fréquence hebdomadaire recommandée pour 5 repas** |
| Plats végétariens | 1 | *1* | *C* |
| Plats reconstitués (cordons bleus, nuggets, hachés …) | 1 maxi | *3* | *NC* |
| Charcuteries/préparation à base de mayonnaise | 1 maxi | *2* | *NC* |
| Fruits crus | 3 minimum | *3* | *C* |
| Légumes secs, féculents | 3 minimum | *3* | *C* |
| Légumes cuits (autre que féculents) | 3 minimum | *4* | *C* |
| **Animations** | **Nombres prévus au contrat** |  |  |
| Repas à thèmes, animations autour d’un pays. | 1 par mois | *3 dans l’année* | *NC* |
| Intervention d’une diététicienne dans l’établissement | 2 par an | *2 fois par an* | *C* |
| **Enquêtes de satisfaction** | 2 par an | *1* | *NC* |
| Taux de satisfaction minimum | 80% | *85%* | *C* |

**Suivi de l’hygiène et de la sécurité**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thème** | **Attendu** | **Constat** | **Conforme / Non conforme** |
| Rapport d’analyse par le laboratoire extérieur | Conformité des règles d’hygiène | *DLC dépassées sur des yaourts*  *Manque 1 échantillon témoin* | *NC* |
| Etat du matériel | Bonne utilisation | *Porte du four en panne régulièrement. La cause est le claquage régulier des portes (dixit réparateur)* | *NC* |
| Etat des locaux | Locaux propres  Matériels de cuisine nettoyés | *Restes de légumes collés à la porte du four*  *Sols mal rincés* | *NC* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thème** | **Contrat** | **Observé** | **Conforme / Non conforme** |
| **Commissions restauration** | **Points à améliorer** |
|  | Chaleur des plats  Qualité des assaisonnements  Pates et féculent trop cuit | *Chauffe assiettes réparé*  *Amélioration constatée*  *Non réglé* | *C*  *C*  *NC* |
|  | **Points d’amélioration**  **Trimestre précédent** | **Constat** | **Conforme / Non conforme** |
|  | . Changement d’un cuisinier  . Mise en place d’une corbeille de fruits de saison  Renouvellement des affichages au self  Attente de formules pour fidéliser les lycéens | *Fait en début de mois*  *Fait*  *En cours*  *Mise en place d’un plat évasion 2 fois par semaine. Augmentation de la fréquentation des lycéens constatée* | *C*  *C*  *NC*  *C* |

**Suivi économique**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thème** | **Prévu au contrat** | **Constaté** | **Observation** |
| Fréquentation | 70 000 repas/an | *81 000* | *Prix du repas obsolète*  *Revoir la part de frais fixe au repas* |
| Equipe de restauration | 8 postes | *8 postes ok, mais un cuisinier vient de partir en retraite, remplacé par un jeune commis* | *Prix des frais de personnels au repas à revoir à la baisse* |
| Menus consommés | 5 composantes | *Une très grande majorité des élèves au primaire et au collège ne consomment qu’un plat + 1 dessert (parfois un laitage)* | *. Adapter le contrat aux consommations des élèves, avec maintien du GEMRCN*  *. Revoir le choix proposé*  *Revoir le prix du repas* |
| Plan d’allumage des matériels | Adapté au besoin | *Le cuisinier allume les fours à 7H30, pour commencer à cuire à 10H00*  *Les frigos restent ouverts pendant le service* | *Plan d’allumage non respecté. Mise en place de pénalités à prévoir* |