 RESTAURATION	Minutes		Page 1/2
	Référence	Version	Date 30 octobre 2018
Commission Restauration Pudong			

Compte-rendu de la 1^{ère} commission du 30 Octobre 2018

1) Bienvenue et présentation des membres de la commission

M^{me} Chollet, représentante des parents d'élèves
M^{me} Margueritte, représentante des parents d'élèves
M. Douteau, représentante des parents d'élèves
M. Cuisnier, représentant des élèves
M. Chollet, représentant des élèves

M^{me} Guitton, proviseure adjointe, responsable du campus
M. Chikli, directeur des opérations
M. Frohlig, responsable des services généraux
M. Delame, responsable des services généraux du campus de Pudong
M. Vetri, chef cuisinier pour les campus de Qingpu et de Pudong
M^{me} Michanol, conseiller principal d'éducation

Absence excusée

M^{me} Bronnert, Directrice du primaire
M^{me} Dousset, Infirmière Pudong
M^{me} Xu, représentante des parents d'élèves


2) Présentation des membres et des objectifs de la commission :

PLAN DE TRAVAIL 1/2

La commission se rencontre pour informer ses membres du travail en cours, pour répondre à leurs questions, et pour encourager les échanges dans le but d'améliorer la qualité du service.

La commission n'est pas qualifiée pour prendre une décision ayant une conséquence financière. Cette décision incombe au comité de gestion.

Le rôle des membres est de transmettre l'information aux utilisateurs et de remonter leurs remarques. Les membres ne font pas état de conflits ou d'intérêts pouvant être personnels pendant la commission.

 RESTAURATION	Minutes		Page 2/2
	Référence	Version	Date 30 octobre 2018
Commission Restauration Pudong			

PLAN DE TRAVAIL 2/2

Article 1:

La commission se réunit au moins une fois par trimestre, à la demande du responsable des services généraux.

Article 2:

Le responsable des services généraux détermine une date de réunion. Il adresse les invitations et propose un ordre du jour au plus tard 10 jours avant la date de réunion prévue. Les questions sont adressées au responsable des services généraux au plus tard 3 jours avant la réunion prévue. Le responsable des services généraux établit et diffuse le compte rendu de la réunion.

Article 3:

La commission siégera si, parmi les membres présents, au moins un représentant des parents d'élèves et un représentant des élèves y participent. Si le quota de présence requis n'est pas atteint, la réunion est reportée dans un délai de 8 à 15 jours suivants la date initialement prévue. Si le quota de présence n'est alors toujours pas atteint, la commission est ajournée au trimestre suivant.


Article 4:

La durée de la commission ne peut excéder 75 minutes. Si certaines questions ne peuvent être traitées dans le délai imparti, elles sont différées à la réunion suivante.

3) Compte rendu sur la sécurité alimentaire à Pudong :

Pour faire suite aux incidents impliquant Chartwells à la SMIC, le 19 octobre 2018, de nombreuses inspections et contrôles ont été organisés dans les écoles internationales, notamment sur le campus de Pudong. Ces contrôles se sont effectués en interne de manière simultanée par le LFS et le prestataire ; et par les autorités locales (FDA). Toutes les inspections réalisées ont obtenu de parfaits résultats : le campus de Pudong est géré avec rigueur selon les standards d'hygiène et de sécurité.

Une visite de la cuisine est proposée aux membres de la commission pour apporter une vision concrète des conditions de préparation. Le retour a été positif.

 RESTAURATION	Minutes		Page 3/2
	Référence	Version	Date 30 octobre 2018
Commission Restauration Pudong			

INFORMATIONS

Situation: **stable**

Sujet:


Historique des événements

Hygiène, sécurité alimentaire, traçabilité

Questions des parents

CHRONOLOGIE DES ÉVÈNEMENTS

Date	Evènement	Action
Juillet 2018	Inspection surprise du FDA	Conforme au "smiley" vert
	Contrôle du LFS	
5 Septembre 2018	Inspection surprise du FDA	Conformité des aménagements
		Conforme au "smiley" vert
19 Octobre 2018	Incident à la SMIC	
20 Octobre 2018	Inspection de Chartwells	Conforme aux procédures
	Inspection de l'école	
22 Octobre 2018	Inspection surprise du FDA	Conforme au "smiley" vert
23 Octobre 2018	Inspection surprise du FDA	Reconduction du "smiley" vert
24 Octobre 2018	Présentation de travaux	En concertation avec les autorités

 RESTAURATION	Minutes		Page 4/2
	Référence	Version	Date 30 octobre 2018
Commission Restauration Pudong			

4) Questions des élèves :

- *Les élèves sont déçus depuis que l'offre proposée se limite à la ligne de menu et la ligne à la carte. De nombreux élèves qui avaient l'habitude d'agrémenter leur plat de salade ou de compléments hésitent à se servir.*

Bien que nous ayons obtenu toutes les autorisations pour exploiter la cuisine de Pudong, les autorités (FDA) nous ont toutefois demandé de réaliser des travaux mineurs dans la cuisine. Il s'agit de travaux qui permettent une meilleure fluidité des agents de cuisine lors de la préparation des plats froids du salade bar.

Ces travaux seront réalisés pendant les vacances de novembre et dans cette attente nous essayerons de proposer une alternative au salade bar.

Nous nous excusons pour la gêne occasionnée et M. Delame travaille activement à la reprise du salade bar au retour des vacances.

- *Les élèves remontent que les quantités servies lors des menus de fêtes (frites, hotdog, pizza, ...) ne sont pas suffisantes.*

Les quantités servies ont été visiblement augmentées lors de la première rotation de menus. Nous demandons au Chef de rester régulier. Par ailleurs, il a été décidé de permettre aux élèves de se resservir même pour les apports en protéines et les plats de fêtes.

5) Questions des parents :

Certains parents ont été rassurés par le premier email envoyé par le LFS. Cependant, avoir un support visuel les rassurerait plus, tel que photos des menus.


Le Directeur des opérations attire l'attention des membres de la commission, sur le rôle et l'intérêt des parents bénévoles de cantine qui sont les garants de la qualité des plats et des quantités car rien ne remplace une observation physique.

- *La cantine est présentée comme une entreprise artisanale alors que c'est une entreprise internationale.*

Oui. Cela garantit le respect de nombreuses certifications et labélisations dans l'établissement. Les équipes sont toutefois locales avec de nombreuses années de présence au LFS. La production est réalisée par ces équipes sur place, et le service est adapté aux besoins spécifiques de l'établissement.

- *Le LFS peut-il communiquer à tous, l'organisation de la surveillance quotidienne par des parents d'élèves le midi à la cantine ?*

La communication est réalisée chaque année au début d'année et lors d'autres événements dans la vie de l'établissement.

 RESTAURATION	Minutes		Page 5/2
	Référence	Version	Date 30 octobre 2018
Commission Restauration Pudong			

- *Certains enfants n'aiment pas les yaourts proposés ou les sorbets alors pourquoi ne pas changer de temps à autre ?*

La question du choix est contrainte par le standard de traçabilité que le LFS demande au responsable de l'entreprise Chartwells. M. Vetri proposera un ou deux choix la prochaine commission.

- *Certains parents ont fait une remarque par rapport à la quantité ! Il faudrait rappeler et communiquer aux parents les règles. Les enfants peuvent se resservir de fruits, crudités, féculents et légumes mais pas de protéines. Il faut augmenter le nombre de part de pizza servis car deux parts pour le premier service c'est insuffisant.*

Question traitée dans les remontées faites par les élèves.

- *A plusieurs reprises il y a eu un féculent en plat principal et également en entrée.*

Une attention particulière sera apportée pour que cela ne se produise pas. Mr Vetri doit présenter à la prochaine commission les écarts entre les menus publiés et les menus réalisés. Fabrice Frohlig indique que Chartwells doit impérativement suivre les menus publiés car c'est aussi une demande des autorités éducatives de Shanghai.

La prochaine commission veillera à ce que ces écarts soient justifiés.

Ne faudrait-il proposer des préparations plus simples, que les enfants apprécieraient davantage ?

Les personnels de restaurations sont à l'écoute de toute la communauté, les suggestions peuvent être partagées au moyen des adresses électroniques mises à disposition sur le site du LFS, ainsi que par la boîte à suggestion disposée dans la cantine.

- *Quelle est la composition de la commission cantine et son rôle pour l'amélioration du service ?*

Question traitée dans le document de présentation.

6) Conclusion :

Les parents ont fait connaître leur besoin de confiance et de transparence sur des questions de qualité, de quantité et de sécurité relatives au service de restauration scolaire. Dans la recherche d'améliorations, les parents ont visité la cantine et ont été satisfaits de cette visite.