



## Sensibilisation des parents

### Constat

Méconnaissance du métier de cuisinier et du fonctionnement de la cuisine  
Méconnaissance du gaspillage

### Information, sensibilisation et implication des parents

Organiser lors de la rentrée scolaire une rencontre entre parents d'élèves et personnel de cuisine, de service et d'animation :

- Expliquer le principe de la restauration scolaire, son rôle éducatif : expliquer l'équilibre alimentaire, les préconisations en termes de grammage, dialoguer sur la notion de portion selon la faim de l'enfant, la diversité des plats préparés,
- Informer les parents du fonctionnement de la restauration : contraintes et spécificités (délais entre les commandes des denrées, la préparation, le service),
- Mettre en avant vos actions spécifiques : circuits courts, produits issus de l'agriculture biologique,
- Présenter les règles de fonctionnement du restaurant à l'intention des convives (nombre de composantes du repas, choix possible, bon comportement dans le restaurant, respect du lieu et de la nourriture, éviter le gaspillage alimentaire ...),
- Informer du rôle des Atsem et agents d'animation,
- Organiser la visite des cuisines pour les parents, inviter les parents à venir partager un repas,
- Rappeler l'interdit de la collation de 10 heures : **cf fiche F8-Éducation Équilibre alimentaire**,
- Présenter le projet éducatif.

Mettre en place une lettre périodique d'information pour les parents,

Mise à disposition des menus .... Expliquer aux parents où ils peuvent se le procurer.

### Commission des menus

Mettre en place des commissions des menus réunissant les principaux acteurs : l'équipe de cuisine, les agents de service, les gestionnaires, quelques élèves, des parents d'élèves, et si possible des enseignants, un(e) diététicien(ne), un élu ou un représentant de la collectivité ...

Fréquence : une par période d'inter-vacances ? Une par trimestre ?

Si le restaurant scolaire est un restaurant satellite : prévoir de réunir les responsables ou agents des deux structures.

Pour s'assurer de l'efficacité du fonctionnement de la commission :

- présence d'un(e) diététicien(ne), qui pourra répondre sur l'équilibre alimentaire,
- en début d'année organiser la visite des cuisines et expliquer les contraintes et les spécificités de la restauration,
- proposer des menus qui prennent en compte le goût des convives, (enquêtes de satisfaction). Mettre en avant le rôle éducatif de la restauration scolaire,
- aborder le gaspillage alimentaire (Bilan des fiches d'observations sur les quantités et la qualité et des fiches de retour de satellites).





## Comité de dégustation des repas et fiche de satisfaction :

---

La gestion étant lourde, vous avez la possibilité de limiter ce comité à quelques parents et/ou le limiter aux nouvelles recettes.

Mettez en place des fiches de satisfaction.

