

Délégation de service public
pour la restauration scolaire
de la Ville de
TAVERNY

Compte-rendu d'activité
2022



SOMMAIRE

PREAMBULE	p. 4
1. Contexte contractuel	p. 6
2. Descriptif des missions du contrat	p. 6
3. L'actualité de l'année	p. 7
COMPTE-RENDU QUALITE	p. 8
1. Les produits	p. 10
2. Nos approvisionnements locaux	
3. Les menus	p. 13
4. Les animations	p. 14
5. Le suivi de la satisfaction auprès des convives	p. 31
6. La communication auprès des parents	p.34
7. La communication aux équipes en office (Charlotte)	p. 39
8. Résultats des analyses hygiène // Hygiène et sécurité des aliments	
9. La formation du personnel	p.50
10. Notre politique en matière de développement durable	p. 53
COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 56
1. Liste des contrats (de maintenance)	p.58
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	
3. Rapport préventif de la maintenance	p. 60
4. Rapport global d'activité	p. 61

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU FINANCIER	p. 62
1. Fréquentation	p. 64
1.1. Total des repas commandés suivant leur catégorie	p. 64
1.2. Total des goûters commandés suivant leur catégories	p. 65
1.3. Comparatif par rapport au nombre de repas de référence	p. 66
1.4. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 66
1.5. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 66
2. Compte de résultat	p. 67
2.1. Compte de résultat global détaillé	p. 67
2.2. Chiffre d'affaires	p. 68
2.4. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 70
2.5. Sous-traitance générale	p. 70
2.6. Impôts et taxes	p. 71
2.7. Investissements et renouvellements	p. 72
3. Tarification et encaissements	p. 75
3.1. Fonctionnement de la facturation	p. 75
3.2. Encaissements	p. 76
3.3. Etat des impayés	p. 79

PRÉAMBULE

SOMMAIRE

1. Contexte contractuel	p. 6
2. Descriptif des missions du contrat	p. 6
3. L'actualité de l'année	p. 7

Préambule

1 . Contexte contractuel

Par délibération du 28 juin 2018, la Ville de Taverny a délégué à Sogeres la gestion du service public de la restauration scolaire et des accueils de loisirs pour une durée de 5 ans à compter du 05 Janvier 2019.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sogeres a pour missions d'assurer :

- La fourniture et livraison des repas en liaison froide, goûters servis dans l'ensemble des cantines municipales: scolaires, centre aérés.
- L'accompagnement des personnels de la Ville dans la mise en place des procédures en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- La maintenance de l'ensemble des équipements de restauration des points de distribution.
- La facturation et le recouvrement auprès des usagers, y compris la prise en charge pleine et entière des impayés
- Le renouvellement des équipements de restauration des offices
- La fourniture éventuelle des équipements de restauration des futurs offices sur les sites Verdun et Pasteur.
- L'affectation d'une partie des personnels de service sur les satellites

Préambule

3. L'actualité de l'année

Objectifs	Actions mises en œuvre	Dates de réalisation
Anti Gaspi Alimentaire	<p>Mise en place d'affiche sur tous les selfs élémentaires</p>  <p>PETITE FAIM OU GRANDE FAIM ? NE DEMANDE QUE CE DONT TU AS BESOIN</p> <p>GRANDE FAIM PETITE FAIM</p> <p>Ce suffit le glébia !!</p> <p>sOgeres</p>	15/03/21
Anti Gaspi Alimentaire	<p>Proposer aux enfants élémentaires des crudités avec ou sans assaisonnements, suivant les goûts de chacun.</p>  <p>sOgeres</p> <p>CRUDITES AVEC ASSAISONNEMENT</p> <p>CRUDITES SANS ASSAISONNEMENT</p>	01/03/22
Mise en valeur de la prestation		08/07/22

Compte- rendu qualité

SOMMAIRE

1. Les produits locaux	p. 10
2. Nos approvisionnements locaux	p. 11
3. Les menus	p. 13
4. Les animations	p. 14
5. Le suivi de la satisfaction auprès des convives	p. 31
6. La communication auprès des parents	p. 34
7. La facturation famille	p. 39
8. Résultats des analyses hygiène // Hygiène et sécurité des aliments Formation du personnel	p. 41
9. La formation du personnel	p. 50
10. Notre politique en matière de développement durable	p. 53

Compte-rendu Qualité

1. Des produits de qualité et durable

La sélection de nos produits est guidée par 5 priorités auxquelles nous ne transigeons pas : Le goût, la santé, Le terroir, le respect de la planète, la relation de confiance avec les producteurs, fournisseurs.

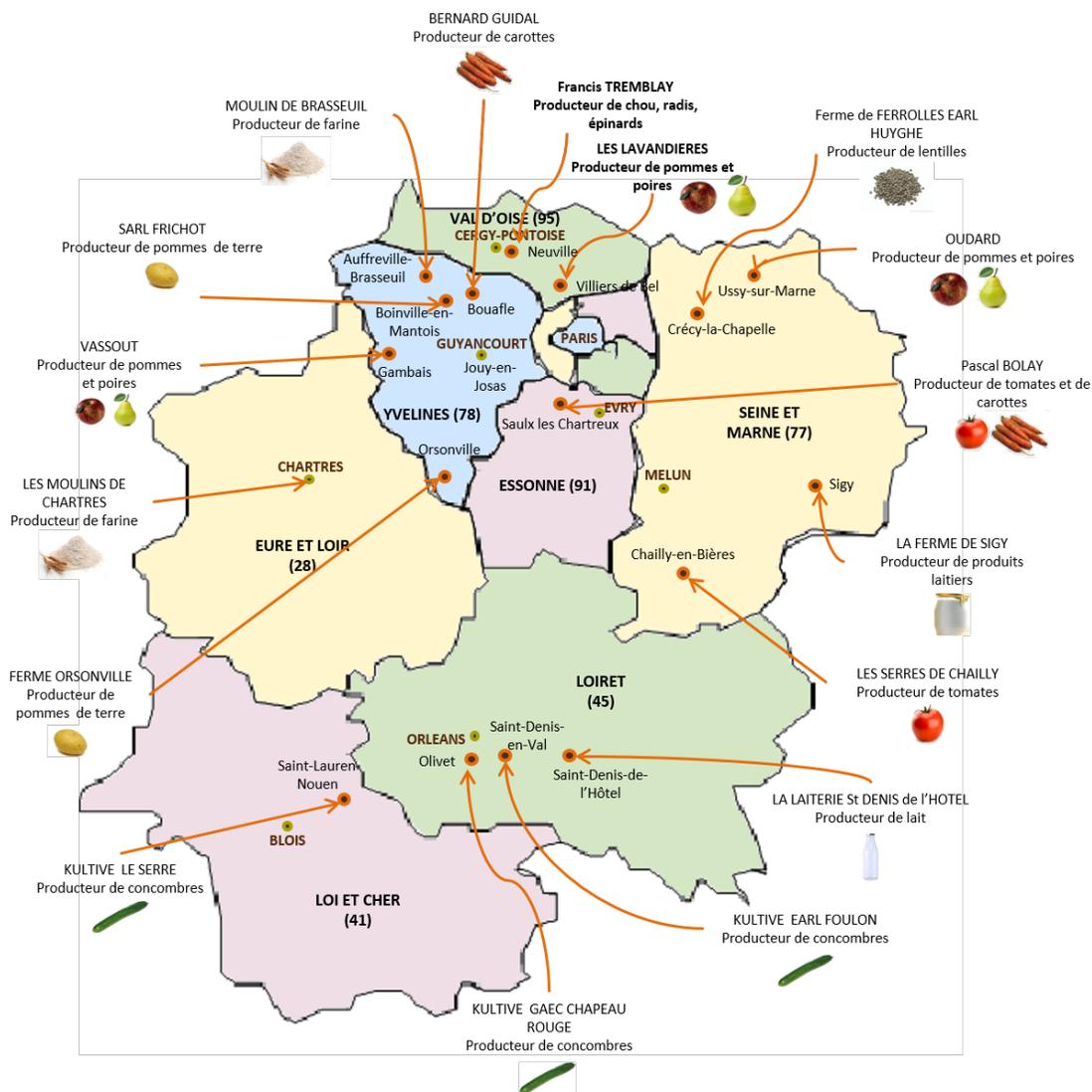
1.1 Focus sur la valorisation de notre territoire dans vos menus

Cette année nous avons renforcé l'offre locale et avons pu servir aux convives de votre ville des produits locaux et notamment : POMMES ET POIRES – CAROTTES - LENTILLES



Compte-rendu Qualité

Carte des producteurs locaux d'Ile de France



Ferme de FERROLLES EARL HUYGHE
Producteur de lentilles



LA FERME DE SIGY
Producteur de produits laitiers



BERNARD GUIDAL
Producteur de carottes



Compte-rendu Qualité

1.2 Votre taux EGALIM

La loi Egalim impose, depuis le 1er janvier 2022, que les repas servis en restauration collective comportent 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

	Produits issus de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge
	AOC: Appellation d'Origine Contrôlée AOP: Appellation d'Origine Protégée
	IGP: Indication Géographique Protégée
	STG: Spécialité Traditionnelle Garantie

	Ecolabel Public Pêche Durable
	CE: Commerce Equitable

Ces données sont à votre disposition pour la télédéclaration sur le portail ministériel : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>

Compte-rendu Qualité

3. Les menus

Nos menus tiennent compte de vos exigences et sont construits sur les bases suivantes :

- le plaisir avec de bons produits, le respect des saisons et des recettes attractives et variées,
- l'équilibre grâce au respect de l'arrêté scolaire du 30 septembre 2011 et des recommandations nutritionnelles en vigueur,
- la connaissance des enfants par des associations d'aliments adaptés favorisant la consommation.

Par ailleurs, pour garantir un apport réduit en matières grasses, en sel et en sucre, nous avons un secret : des préparations maison qui permettent de maîtriser les apports nutritionnels et ainsi avoir un impact favorable sur la santé.

Enfin, depuis le 1^{er} octobre 2019, conformément aux dispositifs en vigueur de la loi « Agriculture et Alimentation », dite Egalim , nos plans de menus prévoient un menu végétarien une fois par semaine (enfants de maternelles, élémentaires).

- En pièces jointes, vous trouverez les menus servis dans votre ville.
 - **Pour les maternelles et primaires*



Compte-rendu Qualité

4. Les animations

Un programme rythmé avec des thématiques éducatives

Grand événement ou nouvelle recette à goûter, il se passe toujours quelque chose dans le restaurant.

Avec des animations ludiques, nous partageons notre passion de la cuisine avec les enfants, les sensibilisons à l'éducation alimentaire et aux enjeux de demain.

Nous alternons journées événements, semaines éducatives ou éveil au goût. A chaque fois, l'assiette est au cœur de l'animation.

Des messages d'éducation alimentaire adaptés à chaque âge

Des messages d'éducation alimentaire sont diffusés aux enfants avec des objectifs précis en fonction de leur âge :

- Maternelles, comprendre son assiette : reconnaître les fruits et légumes bruts, connaître leur nom, leur saison, comprendre leur origine,
- Elémentaires, en route vers l'autonomie : reconnaître les groupes d'aliments, comprendre leurs bienfaits et l'importance de chaque repas...

Afin de valider la compréhension et l'impact des messages, les supports d'animation ont été testés auprès de groupes d'enfants âgés de 5 à 10 ans.

Des parents bien informés

Les parents sont systématiquement informés en amont des animations grâce à notre application SoHappy.



Compte-rendu Qualité

4. Les animations



C'est la fête !

8 journées de fête pour apprendre le plaisir de marquer les événements calendaires en transformant le restaurant :

- Le repas de rentrée scolaire en septembre
- La fête du goût en octobre
- La fête foraine en novembre
- Le repas de fin d'année en décembre
- Le partage de la galette en janvier
- La Chandeleur en février
- Le repas de Printemps en avril
- Le repas de fin d'année



A table !

4 journées consécutives consacrées à l'accueil des enfants afin de les sensibiliser au « bien vivre ensemble ».



Mission anti-gaspi

4 journées de sensibilisation

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers une action collective.

Animation proposée pendant la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets



Les recettes « Pas pareilles »

10 recettes « incroyables mais vraies », qui ont mis en avant un ingrédient que l'on ne s'attendrait pas à y trouver.

- Salade de lentilles, framboise et chèvre
- Vinaigrette au fruit de la passion
- Salade d'édamame, semoule, carotte et sauce abricot sec
- Cake au chocolat, courge et noisette
- Blanquette de veau à la vanille
- Compote de poire et panais
- Moelleux au chocolat et lentilles
- Salade de fèves, petits pois, menthe et dés de brebis
- Sauce concombre et curcuma
- Fromage blanc à la confiture de tomate



Les amuse-bouche

10 produits et recettes sucrés ou salés, pour la plupart peu connus des enfants, à goûter en petite quantité avant de donner son avis.

- L'édamame
- Mini-épi de maïs
- Fleur d'oranger
- Cranberry
- Marmelade d'orange
- Tomme catalane
- Confiture de lait
- Datte
- Polenta
- Epeautre

Compte-rendu Qualité

4. Les animations

Le calendrier des animations 2021-2022

Calendrier scolaire 2021-2022 www.vacances-scolaires-education.fr												ZONE A Académies de Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers	ZONE B Académies d'Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg	ZONE C Académies de Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles
SEPTEMBRE 2021	OCTOBRE 2021	NOVEMBRE 2021	DÉCEMBRE 2021	JANVIER 2022	FÉVRIER 2022	MARS 2022	AVRIL 2022	MAI 2022	JUIN 2022	JUILLET 2022	AOÛT 2022			
MER 1	VEN 1	LUN 1	MER 1	SAM 1	MAR 1	MAR 1	VEN 1	DIM 1	MER 1	VEN 1	LUN 1			
JEU 2	SAM 2	MAR 2	JEU 2	DIM 2	MER 2	MER 2	SAM 2	LUN 2	JEU 2	SAM 2	MAR 2			
VEN 3	DIM 3	MER 3	VEN 3	LUN 3	JEU 3	JEU 3	DIM 3	MAR 3	VEN 3	DIM 3	MER 3			
SAM 4	LUN 4	JEU 4	SAM 4	MAR 4	VEN 4	VEN 4	LUN 4	MER 4	SAM 4	LUN 4	JEU 4			
DIM 5	MAR 5	VEN 5	DIM 5	MER 5	SAM 5	SAM 5	MAR 5	JEU 5	DIM 5	MAR 5	VEN 5			
LUN 6	MER 6	SAM 6	LUN 6	JEU 6	DIM 6	DIM 6	MER 6	VEN 6	LUN 6	MER 6	SAM 6			
MAR 7	JEU 7	DIM 7	MAR 7	VEN 7	LUN 7	LUN 7	JEU 7	SAM 7	MAR 7	JEU 7	DIM 7			
MER 8	VEN 8	LUN 8	MER 8	SAM 8	MAR 8	MAR 8	VEN 8	DIM 8	MER 8	VEN 8	LUN 8			
JEU 9	SAM 9	MAR 9	JEU 9	DIM 9	MER 9	MER 9	SAM 9	LUN 9	JEU 9	SAM 9	MAR 9			
VEN 10	DIM 10	MER 10	VEN 10	LUN 10	JEU 10	JEU 10	DIM 10	MAR 10	VEN 10	DIM 10	MER 10			
SAM 11	LUN 11	JEU 11	SAM 11	MAR 11	VEN 11	VEN 11	LUN 11	MER 11	SAM 11	LUN 11	JEU 11			
DIM 12	MAR 12	VEN 12	DIM 12	MER 12	SAM 12	SAM 12	MAR 12	JEU 12	DIM 12	MAR 12	VEN 12			
LUN 13	MER 13	SAM 13	LUN 13	JEU 13	DIM 13	DIM 13	MER 13	VEN 13	LUN 13	MER 13	SAM 13			
MAR 14	JEU 14	DIM 14	MAR 14	VEN 14	LUN 14	LUN 14	JEU 14	SAM 14	MAR 14	JEU 14	DIM 14			
MER 15	VEN 15	LUN 15	MER 15	SAM 15	MAR 15	MAR 15	VEN 15	DIM 15	MER 15	VEN 15	LUN 15			
JEU 16	SAM 16	MAR 16	JEU 16	DIM 16	MER 16	MER 16	SAM 16	LUN 16	JEU 16	SAM 16	MAR 16			
VEN 17	DIM 17	MER 17	VEN 17	LUN 17	JEU 17	JEU 17	DIM 17	MAR 17	VEN 17	DIM 17	MER 17			
SAM 18	LUN 18	JEU 18	SAM 18	MAR 18	VEN 18	VEN 18	LUN 18	MER 18	SAM 18	LUN 18	JEU 18			
DIM 19	MAR 19	VEN 19	DIM 19	MER 19	SAM 19	SAM 19	MAR 19	JEU 19	DIM 19	MAR 19	VEN 19			
LUN 20	MER 20	SAM 20	LUN 20	JEU 20	DIM 20	DIM 20	MER 20	VEN 20	LUN 20	MER 20	SAM 20			
MAR 21	JEU 21	DIM 21	MAR 21	VEN 21	LUN 21	LUN 21	JEU 21	SAM 21	MAR 21	JEU 21	DIM 21			
MER 22	VEN 22	LUN 22	MER 22	SAM 22	MAR 22	MAR 22	VEN 22	DIM 22	MER 22	VEN 22	LUN 22			
JEU 23	SAM 23	MAR 23	JEU 23	DIM 23	MER 23	MER 23	SAM 23	LUN 23	JEU 23	SAM 23	MAR 23			
VEN 24	DIM 24	MER 24	VEN 24	LUN 24	JEU 24	JEU 24	DIM 24	MAR 24	VEN 24	DIM 24	MER 24			
SAM 25	LUN 25	JEU 25	SAM 25	MAR 25	VEN 25	VEN 25	LUN 25	MER 25	SAM 25	LUN 25	JEU 25			
DIM 26	MAR 26	VEN 26	DIM 26	MER 26	SAM 26	SAM 26	MAR 26	JEU 26	DIM 26	MAR 26	VEN 26			
LUN 27	MER 27	SAM 27	LUN 27	JEU 27	DIM 27	DIM 27	MER 27	VEN 27	LUN 27	MER 27	SAM 27			
MAR 28	JEU 28	DIM 28	MAR 28	VEN 28	LUN 28	LUN 28	JEU 28	SAM 28	MAR 28	JEU 28	DIM 28			
MER 29	VEN 29	LUN 29	MER 29	SAM 29	MAR 29	MAR 29	VEN 29	DIM 29	MER 29	VEN 29	LUN 29			
JEU 30	SAM 30	MAR 30	JEU 30	DIM 30	MER 30	MER 30	SAM 30	LUN 30	JEU 30	SAM 30	MAR 30			
DIM 31			VEN 31	LUN 31			MAR 31							

INFORMATIONS KIT ANIMATION
Retournée du 1er au 9 septembre 2022

Bonjour et bonne rentrée à tous !
Vous avez reçu le kit animation 2022-2023



Il conserve toute l'année

Un badge à porter
de la part de
la rentrée pour
tous les jours

De 1^{er} au 9 septembre
Distribuez aux enfants le calendrier gourmand (alimentaire)
ou le carnet gourmand (non-alimentaire).



Bonne semaine à tous !
SOGERES
Fruits proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ce n'est pas pareil

La réussite des animations

Le flash info envoyé tous les mois a rappelé de façon détaillée à chaque responsable d'office les étapes, trucs et astuces à mettre en place pour la réussir.
Une note d'information est transmise toutes les semaines sur les satellites.

Compte-rendu Qualité

4.1 Les animations : « C'est la fête ! »

L'objectif

Célébrer les grandes dates du calendrier en combinant recettes gourmandes dans l'assiette et ambiance colorée dans les salles de cantine.

Principe

A chaque moment important de la vie scolaire des enfants, la cantine s'est transformée le temps d'un repas avec des éléments de décoration aux couleurs vives et joyeuses. Des affiches, des ballons, des mobiles ont pris ainsi place pour offrir un moment de détente et créer une ambiance festive. Pour apporter une touche de bonne humeur supplémentaire, les équipes de restauration qui accueillent les enfants, ont revêtu elles aussi un accessoire sur leur tenue.

La rentrée, septembre 2021

Après les grandes vacances d'été, il est important de se retrouver et de fêter la rentrée !

Le cocktail de bienvenue servi à l'occasion a permis à chacun de fêter les retrouvailles avec les copains.

Et pour les petits nouveaux qui ont découvert leur nouveau lieu de restauration, la première impression a été très importante.

L'appréhension a vite été effacée grâce au décors tout en couleur et au badge de bienvenue porté par les équipes pour se présenter.

Le plus ? Pour mieux comprendre les nouvelles règles de fonctionnement de ce lieu, les grands ont été impliqués pour parrainer les petits.



Des badges à personnaliser ont permis aux équipes de restauration de se présenter.

Le menu de rentrée :

Sirop de grenadine

Tranche de pastèque et Melon charentais

Bifteck haché de bœuf charolais à la provençale

Pommes röstis

Yaourt bio aromatisé framboise

Yaourt bio à la vanille

Compte-rendu Qualité

4.1 Les animations : « C'est la fête ! »

Gros plan sur la semaine de la découverte en octobre 2021

Pendant une semaine, les enfants ont découvert chaque jour des menus régionaux et un aliment emblématique en particulier cuisiné différemment.

L'objectif ? Aiguiser leur curiosité, leur donner envie de goûter de nouvelles saveurs et les faire réagir en partageant leurs impressions.



Occitanie	Provence	Bretagne	Auvergne	Ardèche
	Salade de riz de Camargue IGP + pesto et dés d'emmental		Panais rémoulade aux pommes	Concombre Bio Salade verte Vinaigrette moutarde
Escalope de dinde sauce au pruneau d'Agen	Pavé de colin d'Alaska PMD sauce estragon	Fondant de brebis du chef	Rôti de bœuf LR ketchup	Paupiette de veau poivrade
Pommes noisette	Haricots verts au jus de légumes	Salade verte	Purée façon truffade au cantal AOP	Carottes et pâtes emmental râpé
Saint Nectaire Cantal		Fromage blanc et confiture de fraise	Yaourt bio à la vanille Yaourt bio aromatisé framboise	
Fruit Bio au choix	Fruit Bio	Banane chantilly et sauce chocolat		Cake aux châtaignes du chef

Compte-rendu Qualité

4.1 Les animations : « C'est la fête ! »

Photos de l'animation 'Fête foraine' en novembre 2021

Le menu :



*Emincé de chou blanc bio et Chou rouge émincé bio local
vinaigrette à l'huile d'olive colza et citron*

Hot Dog (volaille)

Pommes de terre quartier persillées

Brocolis

Milkquik du chef



Milk Shake vanille

Ce milk-shake est réalisé sur la cuisine avec de la crème anglaise, du fromage blanc, du lait demi-écrémé, du sucre, et de l'arôme de vanille.

Les ingrédients et leurs intérêts

- Crème anglaise: apport en glucide simple, en saveur
- Fromage blanc: apport en protéines, lipides et calcium
- Lait demi-écrémé : apport en protéines, lipides et calcium
- Sucre : apport en glucide en juste quantité
- Arôme de vanille : apport en saveur

***Le saviez-vous ?** Ce qui différencie le smoothie du milk-shake est que le milk-shake est composé de principalement de produit laitier, alors que le smoothie a pour ingrédient principal des fruits.*

Compte-rendu Qualité

4.1 Les animations : « C'est la fête ! »

Photos de l'animation 'Repas de fin d'année' en décembre 2021



C'EST LA FÊTE
2021-2022

LES ÉVÈNEMENTS DU CALENDRIER

Joyeuses fêtes!

Jeudi 16 décembre 2021

Entrée : Rillettes de Saumon du Chef et pain suédois

Plat : Paré de Dinde LR Sauce aux marrons

Duo de mini gaufre (pomme de terre ou carotte)

Fromage : Petit Louis

Dessert : Montagne au chocolat Noir
Petit Chocolat de Noël

sOgeres sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

créateur et coordinateur : Agence Interuniversitaire Communication - juin 2021
Illustration : POC 2021 © "Verdun" - Roger POCAR - 13 rue de la République - 70000 COMPIÈGNE



Compte-rendu Qualité

4.1 Les animations : « C'est la fête ! »

Photos de l'animation 'Galette des rois' en janvier 22

Le menu :

- Potage cultivateur **bio** (carotte, pdt, poireau, Chou-fleur, céleri, HV, petits pois) et emmental râpé
- Sauté de porc* **LR** sauce aux olives
- Carottes fraîches
- Galette des Rois



Compte-rendu Qualité

4.1 Les animations : « C'est la fête ! »

Photos de l'animation 'Vive les crêpes!' en février 22

Le menu :

Céleri rémoulade bio et Endives bio
et dés de cantal.

Fondant au fromage de Brebis
(œuf BIO, farine et lait local)

Jeunes carottes

Crêpe nature sucrée

Pâte à tartiner et chantilly



Compte-rendu Qualité

4.1 Les animations : « C'est la fête ! »

Photos de l'animation 'Repas de Printemps' en avril 22

Le menu :

Carottes râpées bio et Endives bio
vinaigrette moutarde

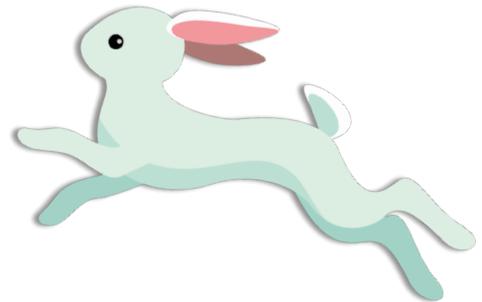
Dés de Saint Nectaire

Nuggets de blé

Haricots verts et riz

Moelleux au chocolat et lentilles du chef

Chocolat de pâques



Compte-rendu Qualité

4.1 Les animations : « C'est la fête ! »

Photos de l'animation 'Au revoir les grands' en juin 22

Le menu :

Pastèque bio et melon bio



Fish burger et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

Doughnut



Compte-rendu Qualité

4.1 Les animations : « C'est la fête ! »



Animation **Semaine Fête des fruits et légumes** frais en juin 22



Lundi 13 : Tomate bio vinaigrette à la provençale
Pâtes au coulis de courgettes

Mardi 14 : Pêche et kiwi au repas
Poire au goûter



Mercredi 15 : Cerises



Orange au goûter



Jeudi 16 : Smoothie framboise basilic



Vendredi 17 : Tarte aux abricots



Compte-rendu Qualité

4.2 Les animations : « Les recettes Pas pareilles »

L'objectif

Partager avec les enfants notre passion de la cuisine et leur donner envie de finir leur assiette.

Principe

Nos chefs ont imaginé 10 nouvelles recettes et insufflé un peu d'audace à de grands classiques de la cuisine française en y apportant un ingrédient inattendu. C'est toute la magie de la cuisine, pouvoir se réinventer chaque jour et faire de belles découvertes gustatives.

Et comme notre imagination n'a pas de limite, le nom donné à chaque recette a été plein de magie également.

1 fois par mois, les enfants ont ainsi découvert une recette « Pas Pareille » étonnante, en entrée, en plat ou en dessert. Le produit magique a été mis en avant dès l'entrée du restaurant sur le totem de bienvenue.

MOIS	LES PAS PAREILLES
SEPTEMBRE	Salade de lentilles, framboise et chèvre
OCTOBRE	Vinaigrette au fruit de la passion
NOVEMBRE	Salade d'édamame, semoule, carotte et sauce abricot sec
DECEMBRE	Cake au chocolat, courge et noisette
JANVIER	Blanquette de veau à la vanille
FEVRIER	Compote de poire et panais
MARS	Moelleux au chocolat et lentilles
AVRIL	Salade de fèves, petits pois, menthe et dés de brebis
MAI	Sauce concombre et curcuma
JUIN	Fromage blanc à la confiture de tomate

Compte-rendu Qualité

4.2 Les animations : « Les recettes Pas pareilles »

A ramener à la maison

De la théorie à la pratique : en début d'année, chaque enfant de 6 à 11 ans a reçu un calendrier gourmand qui rassemble et explique ces 10 recettes à reproduire à la maison en famille.

En suivant les explications en pas à pas, les enfants ont pu apprendre à reconnaître les ingrédients nécessaires dans chaque recette, à savoir où se les procurer, en quelle saison et comment les préparer.

Autant d'informations qui enrichissent petit à petit leurs connaissances en termes d'alimentation.



Une nouvelle recette chaque mois, expliquée pas à pas

L'événement festif du mois

Pour les enfants de niveau Maternelle, un carnet d'activités pour jouer et apprendre avec le rappel du programme annuel pour les parents.



Compte-rendu Qualité

4.3 Les « Amuse-bouche »

L'objectif des amuse-bouche est de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs de façon ludique sans impacter le repas.

L'amuse-bouche est un nouveau produit, une nouvelle recette servie en petite quantité, en plus des composantes habituelles du repas.

1 fois par mois, il permet ainsi à l'enfant, de découvrir une nouvelle saveur dans un contexte sécurisant, sans impacter son repas du jour, ni prendre le risque qu'il ne sorte de la cantine sans avoir mangé. Cela évite également tout gaspillage inutile.

Déroulé :

Pour que l'amuse-bouche soit pour l'enfant une expérience participative, il donne son avis sur le produit dégusté à l'issue du repas en plaçant le jeton de son choix dans une urne mise à sa disposition.

Au programme de l'année :

MOIS	AMUSE-BOUCHE
SEPTEMBRE	L'edamame
OCTOBRE	Le mini-épi de maïs
NOVEMBRE	La fleur d'oranger
DECEMBRE	La cranberry
JANVIER	La marmelade d'orange
FEVRIER	La tomme catalane
MARS	La confiture de lait
AVRIL	La datte
MAI	La polenta
JUIN	L'épeautre



Compte-rendu Qualité

4.3 Les « Amuse-bouche »

Une affiche accompagne la dégustation

Elle présente le ou les produits(s) brut(s) composant la recette ainsi que les saveurs associées. En leur apportant ce vocabulaire sensoriel, nous aidons les enfants à parler de ce qu'ils ont goûté de manière précise et enrichie.

Une information pour le personnel des cantines

Le personnel de cantine est informé pour une mise en place parfaitement exécutée.

Une information aux parents

A l'entrée de l'école sur le menu affiché, et sur SoHappy !

INFORMATIONS MENUS
Semaine du 28 mars au 1^{er} avril 2022

Merci de mettre **les logos marqueurs** sur les **self primaire** afin de valoriser les produits servis.

Lundi 28 mars 2022 « Menu Végétarien »

Crêpe au fromage : 2 pour les maternelles, 3 pour les primaires et 4 pour les adultes

Fruits bio du repas : Pomme et Kiwi

Mardi 29 mars 2022
Sauté de Dinde et de Porc LR

Fruits bio du repas : Orange et Pomme

Mercredi 30 mars 2022
Faire la vinaigrette à la moutarde

Nuggets de poisson : 3 pour les maternelles, 4 pour les primaires et 5 pour les adultes

file Flottante : les blancs en neige : 1 barquette pour 22 enfants et 1 barquette pour 12 adultes

La crème anglaise : 1 litre pour 20 convives (adulte ou enfant)

Jeudi 31 mars 2022 GREVE
Le menu est différent de celui annoncé sur le menu papier
Le goûter reste inchangé.

Vendredi 1^{er} avril 2022
Faire la vinaigrette à la moutarde

Bonne semaine à tous !
SOGERES
Fruits proposés sous réserve de disponibilité des produits



AMUSE-BOUCHE SE NOUVEAUX GOÛTS EN PETITES PORTIONS

EN SEPTEMBRE
JE SUIS LA FÈVE DE SOJA!
MIAM l'edamame
C'EST LÉGÈREMENT FARCIEUSE, SALÉE ET RICHE EN PROTÉINES

EN OCTOBRE
QU'EST-CE QUE C'EST QUE LE MAÏS ?
QUEL DÉLICE LE MINI ÉPI DE maïs
IL EST ACCROUÉ, CROQUANT ET PATELANT !

EN NOVEMBRE
JE PARTAGE LES BÉBÉS !
PRÊTS À GOÛTER LA fleur d'oranger
LA PUIŒE DE POMMES QUE TU BÉGAYES AU JOURD'HUI EST PARFUMÉE, FONDANTE ET DOUCE !

EN DÉCEMBRE
JE ME SUIS PAS UNE GAZELLE !
C'EST PARTI POUR LA cranberry
C'EST UNE BAIE NOUVEILLEUSE SOUS LA BENT, ACCROUÉE ET TRÈS FONDÉE !

sOgeres

Compte-rendu Qualité

4.5 Les animations : « Mission anti-gaspi »

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une préoccupation de chaque instant pour nos équipes de restauration. Les enfants ont également un rôle à jouer.

Nous avons organisé une animation sur 4 jours consécutifs pour les inciter à consommer leurs repas en entier.

Ainsi, chaque jour de la « Semaine Européenne de la réduction des déchets », nous avons placé des messages tout le long du parcours des enfants dans leur restaurant pour les inciter à finir tour à tour leur entrée, leur plat, leur dessert, sans oublier leur pain. Une fois tous les plats terminés, ils ont pu aller gratter une case sur l'affiche placée dans le restaurant et faire découvrir le dessin caché sous les gros nuages gris.... Le gaspillage a pu être réduit ? Le soleil s'est alors remis à briller dans la cantine.



Compte-rendu Qualité

5. Le suivi de la satisfaction auprès des convives

5.1. La commission de menus

Ces commissions ont pour objectif de faire un point précis sur les menus de la période écoulée et de valider les menus pour la période à venir. D'autres sujets comme les animations ou des sujets d'actualité concernant la restauration et l'alimentation des enfants sont également abordés lors de ces commissions.

Les dates :

Commissions Menus		
Dates	Heure	École
21/09/2021	09h00	Jules Verne
19/11/2021	09h00	Foch
21/01/2022	09h00	René Goscinny maternelle
22/03/2022	09h00	Clé des Champs
20/05/2022	09h00	Marie Curie
24/06/2022	09h00	Croix Rouge

- En pièces jointes, vous trouverez les comptes rendus des commissions de menus.

Compte-rendu Qualité

5.2. Le suivi de la prestation

Par l'intermédiaire des tablettes Charlotte, les agents de la restaurations et du périscolaire font remonter les satisfactions des convives quotidiennement.

Bonjour,

L'office Taverny - Croix Rouge Maternelle du portail Ville de Taverny a émis un nouveau retour de satisfaction le 2023-03-13 14:32:25.017

Thème :Menus

Avis :J'aime

Message :Bonjour les enfants ce sont régalés avec le repas, bonne journée.

Bonjour,

L'office Taverny - M. Curie Maternelle du portail Ville de Taverny a émis un nouveau retour de satisfaction le 2023-03-10 13:44:36.947

Thème :Autre

Avis :J'aime

Message :Tres bien sauf les radis, les enfants n aiment pas

Pour lire le message en ligne, [cliquer ici](#)

L'équipe Support

Compte-rendu Qualité

Pour accompagner le projet de Madame Karine Cohen, directrice du péricolaire sur le thème autour des pays, une spécialité de chaque pays travaillés avec les enfants, a été servi sur le groupe scolaire Goscinny.

18 NOVEMBRE	Etats Unis : Hot Dog
20 DECEMBRE	Londres : Donuts sur Goscinny
JANVIER	Le Kenya : Pain type azyne (boulangerie locale) sur Goscinny
FERVRIER	Japon : Nem / Riz
MARS	Italie : Pizza
AVRIL	Le Canada : frites au cheddar et mozzarella
MAI	Mexique : Chili con carne
JUIN	Tahiti : Cake noix de coco

Compte-rendu Qualité

6.2. Le menu de la semaine affiché

Affiché à l'entrée de chaque école, le menu de la semaine comporte toutes les précisions utiles sur les repas servis au sein des restaurants scolaires : origine et qualité des viandes, produits bio, produits locaux, repas à thème...

Une application smartphone est également disponible pour permettre aux parents d'accéder facilement au menu de leur enfant.

inspirations
sOgeres

**Des produits frais, locaux, bio et de saison
cuisinés avec passion par nos chefs.**

	Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Entrées	Salade de tomates Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Moutarde, Suifree	Salade de betteraves	Salade de pâtes (torti, tomate, échalote, poivron) Gluten	Cake paprika poivron tomate du chef (farine locale) Gluten, Lait, Oeufs Sauce fromage blanc aux herbes Lait, Suifree	Melon BIO 
Plats	Beignets de poisson Gluten, Poissons	Jambon blanc* LR 	Omelette BIO Lait, Oeufs 	Jambon de dinde Daube de boeuf BIO à la provençale Café, Lait, Suifree 	Filet de lieu aux épices douces Café, Gluten, Lait, Poissons
Garnitures	Ratatouille à la niçoise Café, Lait	Purée de pommes de terre BIO Lait 	Epinards branches à la crème Lait	Carottes BIO 	Riz façon à l'espagnol Café
	Boullgour BIO Gluten 				Riz BIO 
Produits Laitiers	Tomme blanche Lait	Petit fromage frais sucré Lait	Gouda BIO Lait 	Tomme grise Lait	Petit Moulé Lait
Desserts	Purée de pomme fraîche BIO du chef 	Fruit BIO 	Fruit frais	Fruit frais	Mousse au chocolat au lait Lait
Goûter			Cake aux fruits Gluten, Oeufs, Suifree Petit fromage frais aux fruits Lait Compote de pommes allégée en sucre		

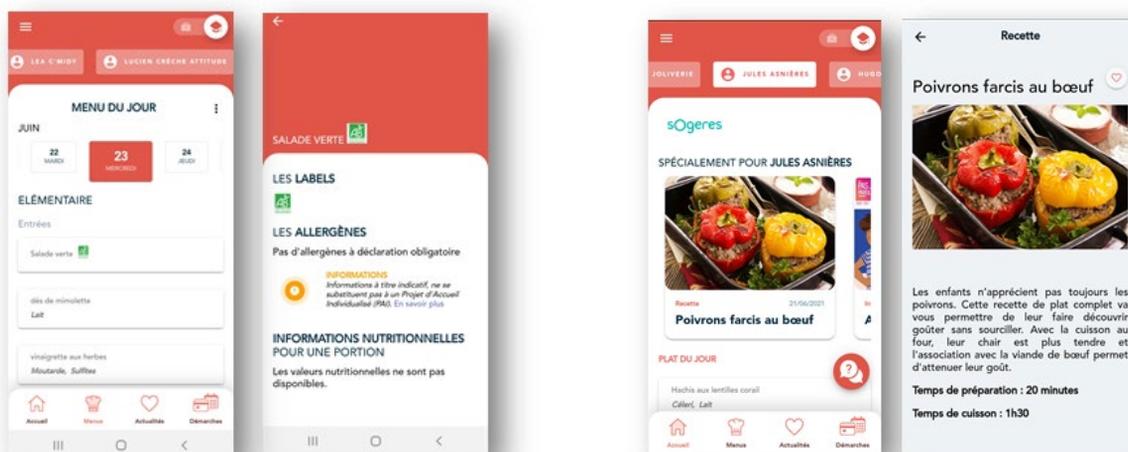
COMPTE-RENDU QUALITE

6.3. L'application SoHappy



L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.



Un kit de communication a été mis en place pour faire connaître l'application auprès des parents.

- une affiche à l'entrée des écoles
- un message sur l'espace famille / site internet de Votre ville
- un message sur la page Facebook / Instagram de Votre ville



COMPTE-RENDU QUALITE

6.3. Toute l'année des infos sur la restauration



L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.

Cette année, 75 articles ont été postés dans l'application sur la nutrition, les animations et des idées recettes pour le soir.

Septembre 21

S36

Nuggets de carottes

C'est la Fête ! – La rentrée des classes

S37

Clafoutis aux figues

A table !

S38

Cuisiner en famille : Muffins aux myrtilles

S39

Purée de panais et carotte

Octobre 21

S40

Soupe de potiron

Une nouvelle recette Pas Pareille du Chef

S41

Cuisiner en famille : tarte aux figues

La semaine des saveurs

S42

Guacamole maison

Le mini-épis en amuse-bouche !

S43

Astuce amusante pour célébrer Halloween !

Novembre 21

S44

Compote pomme et mangue

S45

Crumble à l'ananas

Une nouvelle recette Pas Pareille du Chef

S46

Le vrai banana bread

C'est la fête ! – la fête foraine

S47

Cuisiner en famille : frites de patates douces

L'amuse-bouche du mois : la fleur d'oranger

Décembre 21

S48

Poissons panés maison

Une nouvelle recette Pas Pareille du Chef

S49

Crumble à la poire

L'amuse-bouche du mois : le cranberry

S50

Sablés de Noël

C'est la fête ! – Joyeuses fêtes

S51

Le vrai chocolat chaud

S52

Le pain d'épices maison

Article recette

Article animation



6.3. Toute l'année des infos sur la restauration

Janvier 22

S1

Galette des rois à la poire	« C'est la Fête » La galette des rois
-----------------------------	---------------------------------------

S2

Velouté de panais au paprika

S3

Cuisiner en famille : gâteau renversé aux oranges	L'amuse bouche : la marmelade d'orange
---------------------------------------------------	----------------------------------------

S4

Popcorn de pois chiche	La recette Pas Pareille du mois : le <u>Veauvanille</u>
------------------------	---------------------------------------------------------

Février 22

S5

Gâteau de crêpe	C'est la fête ! – Vive les crêpes
-----------------	-----------------------------------

S6

Recette anti gaspi d'hiver : cookies au pain sec et pépites de chocolat	La recette Pas Pareille du mois : la <u>compotopanis</u>
-------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

S7

Choux de Bruxelles gourmands au parmesan	L'amuse bouche du mois : La tomme catalane
------------------------------------------	--------------------------------------------

S8

Carnaval : Beignets cuits au four aux pommes

Mars 22

S9

Le <u>dhal</u> de lentilles corail et oignons frits

S10

Gnocchi de patate douce	La recette Pas Pareille du mois : <u>Chocotilles</u>
-------------------------	------------------------------------------------------

S11

Chou-fleur pané façon nuggets

S12

Pesto maison variante ail des ours	L' <u>amuse bouche</u> du mois – La confiture de lait
------------------------------------	-------------------------------------------------------

Avril 22

S13

Recette <u>anti-gaspi</u> de printemps : Mousse au chocolat aux pois chiche

S14

<u>Tzatziki</u> maison	La recette Pas Pareille du mois - <u>Menthapois</u>
------------------------	-----------------------------------------------------

S15

<u>Omelotte</u> aux <u>épinars</u> et fromage	Au printemps, quels fruit et légumes de saison sont servis aux enfants
-----------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

S16

Crumble fraise rhubarbe	C'est la fête ! – Fête de printemps
-------------------------	-------------------------------------

S17

Purée rose à la betterave et concassé de noisette	L' <u>amuse bouche</u> du mois – La datte
---------------------------------------------------	-------------------------------------------

Article recette

Article animation

COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE

6.3. Toute l'année des infos sur la restauration



Mai 22

S18

Œuf cocotte aux poireaux

S19

Courgettes farcies

L'amuse bouche du mois – La polenta

S20

Recette végétarienne : Le chili sin carne facile

S21

Chakchouka

La recette Pas Pareille du mois

Article recette

Article animation

Juillet 22

S27

Cuisiner en famille : Tarte amandine aux abricots

S28

Granité de fraise au citron vert

S29

Cuisiner en famille : clafoutis cerise et coco

S30

Samoussas pomme de terre, thon et fromage frais

Article recette

Article animation

Juin 22

S22

On confectionne nos propres tomates séchées !

S23

Quiche gourmande épinards et saumon

C'est la fête ! Au revoir les grands

S24

Recette anti-gaspi : Crumble de pain aux légumes du soleil

La fête des fruits et légumes frais avec INTERFEL

S25

Flan de blettes à la moutarde

S26

Tomate cerise d'amour

L'amuse bouche du mois – L'épeautre

Août 22

S31

Soupe fraîche de melon et basilic

S32

Cake fêta et tomates séchées

S33

Pêches rôties et basilic

S34

Velouté froid concombre et menthe

S35

Cuisiner en famille : L'houmous

Compte-rendu Qualité

7. La communication avec les équipes en office

L'application Charlotte

Cette application est un assistant personnel qui permet aux équipes en offices d'échanger des informations plus facilement et plus rapidement avec la cuisine centrale.

Les fonctionnalités de cette application :

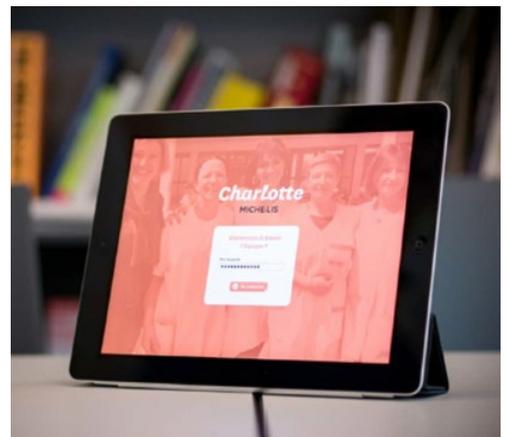
- Le menu du jour, actualisé instantanément en cas de changement de menu.
- Informations sur la qualité des produits (logos des labels).
- Transmission des effectifs par type de convives, à ajuster à la suite du pointage du jour, avant 9h30.
- Le contrôle de la livraison pour vérifier les quantités reçues en fonction des quantités commandées.
- Les notifications de la cuisine centrale aux offices pour l'informer des actualités.
- Le retour de satisfaction de l'office vers la cuisine centrale

Déploiement :

Cette application a été mise en place courant Avril 2019 avec la distribution des tablettes.

Les équipes ont été formées le 15 mars 2019

L'application est utilisée sur toutes les écoles chaque jour.



Compte-rendu Qualité

7. La communication avec les convives dans le restaurant

Information sur les produits labellisés

Pour informer les enfants sur les produits de qualité qui leurs sont servis, nous avons déployé des affiches pédagogiques des différents labels.

Toutes les restaurants élémentaires ont été équipées des logos suivants :

	Produits issus de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge
	AOC: Appellation d'Origine Contrôlée AOP: Appellation d'Origine Protégée
	IGP: Indication Géographique Protégée
	STG: Spécialité Traditionnelle Garantie

	Ecolabel Public Pêche Durable
	CE: Commerce Equitable



Compte-rendu Qualité

8. Les résultats des analyses hygiène / Hygiène et sécurité des aliments

En partenariat avec le laboratoire Merieux Nutrisciences, nous contrôlons l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité sur la cuisine d'Osny qui élabore vos repas.

- Audit hygiène des locaux et du matériel : 2 audits hygiène complets et 1 audit des locaux, circuits et matériels
- Analyses bactériologiques : 4 / mois dont une recherche de listéria
- Lames de surface : 4 / mois dont une recherche de listéria

Ce plan de contrôle laboratoire déployé permet d'assurer un monitoring qualité de l'activité tout au long de l'année, évaluant la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et qualité sanitaire des prestations.

Compte-rendu Qualité

8. Les résultats des analyses hygiène / Hygiène et sécurité des aliments

8.1. Résultats des analyses bactériologiques et lames de surfaces

Sur la cuisine centrale

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement. Elles sont destinées à mesurer le niveau bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Plan d'échantillonnage 2022 sur la cuisine centrale :

- **146** analyses bactériologiques de produits : **93.8 %** satisfaisant
- **72** prélèvements de surfaces : **98.6 %** satisfaisant

Compte-rendu Qualité

Sur les offices

18 analyses bactériologiques ont été réalisées.

Elles sont destinées à mesurer le niveau bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Plan d'échantillonnage 2022 sur les offices :

SO484401 - VILLE DE TAVERNY - Mon suivi qualité

Type de mesure :

Date de la mesure : au

Prestation :

page 1 2 sur 2 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	23/06/2022	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-ABH-HACHIS PARMENTIER	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	23/06/2022	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-ABS-FROMAGE BLANC AGB	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-ABS-EPINARDS AGB GRATIN	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-ABH-EPINARDS AGB GRATIN	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABH-EPINARDS AGB GRATIN	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABS-EPINARDS AGB GRATIN	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-ABH-EPINARDS AGB GRATIN	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-ABH-SAUTE DE PORC CUISINE	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-ABH-SAUTE DE PORC CUISINE	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-ABH-ENDIVE ASSAISONNEE	

Compte-rendu Qualité

1. Sur les offices

page 1 2 sur 2 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-ABH-CHOUX ROUGE RAPE ASSAISONNE	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-ABH-RIZ CAROTTE CUISINE	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-ABH-RIZ CAROTTE CUISINE	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABH-SALADE DE CHOUX ET ENDIVE	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	14/03/2022	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-ABH-SALADE D'ANANAS	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	14/03/2022	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-ABH-SALADE D'ANANAS	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	21/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-ABH-SALADE VERTE ASSAISONNEE	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	21/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-ABH-POTIMENTIER DE POISSON	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	18/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-ABH-CORDON BLEU VEGETARIEN	

page 1 2 sur 2 pages

Type de mesure :

Date de la mesure : au

Prestation :

Rechercher

page 1 sur 1 page

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	23/06/2022	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401	98
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401	100
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401	96
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401	100
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401	89
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401	96
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401	85.5
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	21/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401	97
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	21/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401	89

page 1 sur 1 page

Compte-rendu Qualité

1. Sur les offices, 32 prélèvements de surface ont été réalisés.

Type de mesure :

Date de la mesure : au

Prestation :

Rechercher

page 1 2 3 4 sur 4 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	23/06/2022	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-FSLI-PRÉLÈVEMENT DE SURFACE LISTERIA MONO SUR PLAN DE TRAVAIL	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	23/06/2022	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL (FS)	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS)	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	10/06/2022	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FSLI-CUILLERE DE SERVICE	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-FSLI-cul de poule	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-FS-cul de poule	

page 1 2 3 4 sur 4 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-FSLI-cuillère de service	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-FSLI-planche à découper	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-FS-cuillère de service	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	04/04/2022	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-FS-couteau 2 manches noir	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-FS-COUTEAU	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FS-COUTEAU	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-FS-COUTEAU	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-FS-CUILLÈRE	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-FSLI-COUTEAU	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-FSLI-PLANCHE À DÉCOUPER BLANCHE	

page 1 2 3 4 sur 4 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FSLI-ASSIETTE CONSOMMATEUR	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/03/2022	Office livré	SOG ECOLE LOUIS PASTEUR 484401-FSLI-PLANCHE A DÉCOUPER BLANCHE	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	14/03/2022	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - BAC DE STOCKAGE (FS)	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	14/03/2022	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-FSLI-PLAN DE TRAVAIL	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	14/03/2022	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FSLI-BAC GASTRONORME	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	14/03/2022	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - BAC DE STOCKAGE (FS)	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-FS-PLANCHE A DECOUPER	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	21/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-FS-PLANCHE A DECOUPER	

page 1 2 3 4 sur 4 pages

Compte-rendu Qualité

1. Sur les offices

SO484401 - VILLE DE TAVERNY - Mon suivi qualité

Type de mesure : Prélèvement de Surface

Date de la mesure : 01/01/2022 au 31/12/2022

Prestation : Tous

Rechercher

page 1 2 3 4 sur 4 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	18/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-FS-PLAN DE TRAVAIL	
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	18/01/2022	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-FSLI-CUILLÈRE	

page 1 2 3 4 sur 4 pages



Compte Rendu d'intervention n°472617 (dossier n°326686)

Intervention réalisée par SALHI
Date : 27/06/2022

SO484401 - GROUPE SCOLAIRE PAGNOL
19 RUE DES LILAS
95100 TAVERNY

INFORMATIONS CLIENTS
Code client : 10010155
Nom : SO484401 - GROUPE SCOLAIRE PAGNOL
Adresse : 19 RUE DES LILAS 95100 TAVERNY
N° et type de contrat : Hors Contrat
Matricule : 81644
Matériel en garantie : Non
Etat du matériel : Moyen

Action corrective suite à l'audit des locaux de Pagnol

ZONE : SELF						
ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L AGR-1002 (CORECO) --- Matricule 3C: 81644 / S.N: 600800256 (2006)						
Hors devis						
Désignation	Qté	Posé	Cde	Forfait	Devis	
RECHERCHE ET DIAGNOSTIC DE PANNE	1,00	X				
DEPLACEMENT SCM	1,00	X				

- Informations sur la panne -

Code : NON COMMUNIQUE / AUTRE

Info, panne : MATRICULE A VERIFIER - La température de l'armoire réfrigérée double porte est non conforme et égale à 7,5°C. L'afficheur indique 3,6°C; le disque est au-dessus de 5,0°C

Commentaire technicien : Contrôle et vérification du fonctionnement, calibrage du thermographe et calibrage de la sonde afficheur électronique (régulateur) ok.

Intervention terminée le 27/06/2022 14:19

Mme BENCHEIKH Nazha

- Minimum de facturation 1 heure -

Pour les factures étrangères, nos prix sont calculés dans le cadre actuel des dispositions légales et réglementaires. Toute modification, notamment fiscale, qui impacterait directement ou indirectement notre proposition postérieure à l'établissement du présent devis ou bon de commande, sera répercutée majoritairement en nos des prix indiqués.

3C - 95170 DEUIL LA BARRE - Tel. : 01 30 100 700 - Fax : 01 30 100 809
3C - 40 rue des Mathouzines - 95170 DEUIL LA BARRE - SA au capital de 291 600 Euros - RCS Bobigny B 352 822 522 - N° TVA FR96 352 822 522 - Naf 518N

Page 1/1

Compte-rendu Qualité

8.2. Résultats des audits hygiène et rapport DDPP

Durant la période, des audits ont été effectués sur la cuisine centrale afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité. Ils ont été réalisés par le laboratoire Mérieux

Sur la cuisine centrale

Voici les principales actions correctives mises en place suite aux différents audits :

- Accentuation des opérations de nettoyage des locaux et du matériel
- Formation Hygiène du personnel aux bonnes pratiques en restauration et HACCP
- Formations Chauffeurs sur la maîtrise des températures de livraison

Les audits sont destinés à mesurer le niveau bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Audit hygiène complet : **64 %**

Audit hygiène senior : **70 %**

Audit locaux : **68 %**

Compte-rendu Qualité

Sur les offices livrés

Sur les offices, 9 audits hygiène ont été réalisés.

Historique

FX/SX :

FR/SO :

Type de mesure :

Date de la mesure : au

Prestation :

page 1 sur 1 page

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat	Rapport	Rapport
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	23/06/2022	Office livré_audit complet	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401	85		
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	10/06/2022	Office livré_audit complet	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401	99		
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	10/06/2022	Office livré_audit complet	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401	91.5		
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	10/06/2022	Office livré_audit complet	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401	91.5		
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	01/04/2022	Office livré_audit complet	SOG ECOLE FOSH 484401	88		
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	01/04/2022	Office livré_audit complet	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401	100		
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	01/04/2022	Office livré_audit complet	SOG ECOLE JULES VERNE 484401	97		
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	21/01/2022	Office livré_audit complet	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401	88.5		
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	21/01/2022	Office livré_audit complet	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401	91.5		

Compte-rendu Qualité

Sur les offices livrés

Sécurité au travail, 0 accident du travail

Historique

FX/SX :

FR/SO :

Type de mesure :

Date de la mesure : au

Prestation :

page 1 2 sur 2 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/12/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	30/11/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/10/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	30/09/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/08/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/07/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	30/06/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/05/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	30/04/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
DEMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/03/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00

page 1 2 sur 2 pages

R	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
EMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	28/02/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
EMAREZ Elodie	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/01/2022	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00

Compte-rendu Qualité

9. Formation du personnel

Les actions de formation sur la période de tout le personnel de restauration sur votre ville :

Date	Thème	Intervenant	Nombre de participants
08/07/22	<p>Mettre en valeur sa prestation</p> 	<p>Juliette LEFLOCH Formatrice QHSE</p>	<p>Mme Diril Marie Agnès Mme Bazylewicz Edyta Mme Costa Maria Mme Kloszewska Monika Mme Robin Anna Mme Josse Nathalie Mme Mendes Annabel Mme Lahssini Ilham Mme Warnault Caroline</p>
19/01/22	H.A.C.C.P.	Nacéra HASSINI	<p>M. Imad HASSESUN Mme Edouarda FERREIRA Mme Julie NAME ESSIS Mme Hatice FASCLIARMUT Mme Bahija HITMI Mme Nebia BENNIS Mme Niclette MAKUENO Mme Rebecca NSOMBO</p>
16/02/22	H.A.C.C.P.	Nacéra HASSINI	<p>Mme Monique ROISIN COET Mme Maria COSTA SILVA Mme Marie-lyne AROUMOGOM Mme ANNIE CATTELAN Mme Nathalie JOSSE Mme Rosalina CARVALHO Mme Sakina BENTALEB Mme Anna ROBIN Mme Edyta BAZYLEWICZ Mme Naima HAFYANE Mme Roza HAMILI</p>

Compte-rendu Qualité

9. Formation du personnel

16/03/22	H.A.C.C.P.	Nacéra HASSINI	Mme MARI AGNES DIRIL Mme ISABELLE DA SILVA Mme GUERLINE AUGUSTEMA Mme ANNABEL MENDES Mme ILHAM LAHSSINI M. SAAD JACOB Mme MANEL BOUDIBA Mme JUDITH LEVEILLE Mme SARAH NEHAS Mme LUFOKO MARCELINE Mme NADIRA HARIZ Mme SALIMATA SOUKHOUNA Mme LATIFA OUCHETTOU
----------	------------	----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Compte-rendu Qualité

Les actions de formation individuelles :

Nom	Prénom	Fonction	Formation	Date	Durée
HARIZ	NADIRA	Chef de groupe	INITIATION AUX GESTES DE PREMIERS SECOURS	07/02/22	7 H
NSOMBO ZILU	REBECA	E.D.S.	SODEXO ET VOUS	20/05/22	7 H
BADDOU	NABILA	E.D.S.	SODEXO ET VOUS	17/05/22	7 H
OUCHETTOU	LATIFA	Chef de groupe	INITIATION AUX GESTES DE PREMIERS SECOURS	14/03/22	7 H

Compte-rendu Qualité

10. Notre politique en matière de développement durable

Une politique de développement durable exigeante

La réussite de la Cop21 montre à quel point la France, pays organisateur et grand animateur des débats, a fait siennes les causes du développement durable. Les citoyens attendent de votre Ville, et de ses prestataires, une attitude exemplaire. En réponse, notre politique de développement durable se déploie selon quatre axes : **l'environnement**, les **collaborateurs**, la **santé** et l'information des convives et la **responsabilité sociétale** de l'entreprise. Dans chacun de ces domaines, Sogeres s'assigne un objectif ambitieux.



Préserver l'environnement

La préservation de l'environnement est un défi permanent qui exige des actions concrètes de la terre à la terre : Sélection des produits, réductions des consommations d'eau et d'énergie, valorisation des déchets,...



Mobiliser les collaborateurs

Parce que chaque collaborateur compte, parce que si nous voulons que nos équipes soient souriantes, accueillantes et délivrent la meilleure prestation jour après jour, nous faisons de l'attention que nous leur portons un essentiel.



Agir pour la santé des consommateurs

Vivre la cuisine comme une passion, c'est penser faire plaisir et être utile. Concocter des recettes et des menus qui apporteront le meilleur est comme une seconde nature pour nos chefs



S'engager pour la société

Engagements sociétaux, responsabilités, citoyenneté, RSE, peu importe les termes qui qualifient ce que nous appelons simplement chez nous le bon sens citoyen.

Par ailleurs, nos actions sont adaptées afin de s'inscrire dans les engagements de votre Agenda 2X.

Compte-rendu Qualité

Des achats alimentaires responsables

Nos achats alimentaires représentent l'essentiel de la source d'émission de carbone. C'est donc sur eux que Sogeres a décidé de concentrer ses efforts.

Pour cela, l'entreprise s'engage :

- Circuits courts : construction de partenariats forts et directs avec les producteurs et éleveurs qui privilégient les bonnes pratiques agricoles et donc contribuent à préserver l'environnement ;
- Priorité aux achats locaux ;
- Priorité aux produits de saison, notamment pour les fruits et légumes ;
- Suppression dans les menus des espèces de poissons menacées ;
- Choix de légumes d'accompagnement cultivés selon le principe de l'agriculture raisonnée ;
- Référencement de produits sous signes officiels de qualité.

Nos fournisseurs s'engagent en signant les 9 engagements environnementaux dont le respect est régulièrement vérifié par les équipes de Sogeres. En contrepartie, Sogeres s'engage à leurs côtés pour les aider à se développer et leur garantir des volumes stables.

Autres achats non alimentaires

Choix de matériaux recyclés

À chaque fois que c'est possible, Sogeres utilise des matériaux écologiques ou recyclés dans son activité :

- Serviettes de table en papier recyclé.
- Affichage sur papier issus de forêts respectueuses de l'environnement : PEFC.

Réduction du papier

- Gestion automatisée de la production. Fini le papier, tout est réalisé en ligne, la saisie des effectifs, les contrôles à réception...
- Développement d'une application Smartphone et d'un portail Internet afin que les parents aient accès aux menus en ligne.

Compte-rendu Qualité

Les fluides et énergies

Formations aux éco-gestes et suivi des consommations

Les éco-gestes sont intégrés dans nos formations « hygiène ».

Des étiquettes et affichages rappellent les bonnes pratiques au quotidien.

Les consommations en eau et énergie sont suivies et des actions correctives menées si besoin.

Produits d'entretien

L'utilisation de produits d'entretien se fait selon un dosage automatisé. C'est la garantie d'une utilisation optimisée pour une bonne efficacité sans rejet de polluant conséquent.

Énergie

Pour diminuer la consommation d'électricité, des minuteries d'éclairage dans les vestiaires et les sanitaires de nos cuisines sont installées, un plan d'allumage du matériel est effectif afin d'allumer la plonge ou les fours dès le matin par exemple.

Recyclage de nos déchets

Sur la cuisine, nos déchets sont triés et recyclés :

- Nos graisses usagées sont retraitées à 100 %,
- Les emballages livrés en cuisine (cartons, palettes, ..) sont compactés et recyclés,

Compte- rendu technique

SOMMAIRE

- | | |
|-------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. Liste des contrats de maintenance et prestataires | p. 58 |
| 2. Rapport global d'activité | p. 47 |

Compte-rendu Technique

2. Liste des contrats de maintenance et prestataires

Société	Prestations
3C	Maintenance préventive et curative sur le matériel des offices
Diversey	Produits chimiques et Equipements de Nettoyage
Initial	Dotation des tenues professionnelles pour agents de la restauration
Technocarte	Système d'encaissement auprès des Familles
TPE	Encaissement carte bleue
M. R.NET SECURITE	Fourniture de chaussures de sécurité pour les agents de restauration
Laboratoire Mérieux NutriSciences	Audits Hygiène- Locaux-Matériel-circuit

Compte-rendu Technique

3. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Travaux de maintenance sur les offices curative et préventive.

Fournisseur	2022 (Dépenses)
3C COMPETENCE CUISINE COLLECTIVITE	14 735,05
TOTAL	14 735,05

Renouvellements effectués sur les offices

Date de mise en service	Désignation de l'immobilisation	Lieu d'installation	Montant € HT
30/03/22	Enregistreurs circulaires Minitherm	OFFICE PAGNOL	540
22/04/22	FOUR RET TRANSTHERM - 7GN1/1	OFFICE BELLES FEUILLES	3 905
07/12/22	RONDEO 1CC	OFFICE JULES VERNE	995
Total coûts de renouvellement 2022			5 440
Cumul investissements depuis 2019			17 913,

Compte-rendu Technique

4. Rapport préventif de la maintenance

En pièce jointe, le rapport préventif 3C suite visites sur les offices, le 11/12/2022

Compte-rendu Technique

5. Rapport global d'activité

- *En annexe, vous trouverez les fiches d'interventions liées aux travaux de maintenance effectués sur les offices.*

The background is a solid blue color. A large, white, curved shape, resembling a thick arc or a partial circle, starts from the top right and curves downwards and to the left, ending near the bottom left. The text is positioned within the blue area, to the left of the white curve.

Compte- rendu financier

SOMMAIRE

1. Fréquentation	p. 50
1.1. Total des repas commandés suivant leur catégorie	p. 50
1.2. Total des goûters commandés suivant leur catégorie	p. 50
1.3. Comparatif par rapport au nombre de repas de référence	p. 51
1.4. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 51
1.5. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 53
2. Compte de résultat	p. 54
2.1. Compte de résultat global détaillé	p. 54
2.2. Chiffre d'affaires	p. 55
2.3. Effet de seuil	p. 57
2.4. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 57
2.5. Sous-traitance générale	p. 58
2.6. Impôts et taxes	p. 58
2.7. Investissements et renouvellements	p. 59
3. Tarification et encaissements	p. 60
3.1. Fonctionnement de la facturation	p. 60
3.2. Encaissements	p. 61
3.3. Etat des impayés	p. 62

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.1. Total de repas commandés suivant leur catégorie

2022	Déjeuner maternelles	Déjeuner élémentaires	Déjeuner adultes encadrants	TOTAL SCOLAIRE
janvier-22	9 001	16 460	2 596	28 057
février-22	7 196	13 166	1 739	22 101
mars-22	9 646	17 013	2 118	28 777
avril-22	7 953	13 552	1 745	23 250
mai-22	8 430	14 808	1 722	24 960
juin-22	10 727	19 201	2 274	32 202
juillet-22	2 380	4 097	583	7 060
août-22				0
septembre-22	11 515	20 981	1 720	34 216
octobre-22	7 944	14 920	1 005	23 869
novembre-22	8 767	14 975	1 332	25 074
décembre-22	6 560	11 913	964	19 437
Total	90 119	161 086	17 798	269 003

Déjeuner CL maternelles	Déjeuner CL élémentaires	Déjeuner CL adultes	Pique-niques maternelles	Pique-niques élémentaires	Pique-niques adultes	TOTAL CL
720	2 303	269				3 292
1 434	1 463	402				3 299
1 244	1 326	437				3 007
1 141	1 193	551	217	167	42	3 311
948	990	266	439	373	111	3 127
697	731	208	269	320	198	2 423
1 856	1 660	692	1 031	533	286	6 058
1 889	1 918	704				4 511
852	1 055	260			12	2 179
1 534	1 678	494		93	28	3 827
1 205	1 245	396		198		3 044
1 515	1 498	560	12	50	6	3 641
15 035	17 060	5 239	1 968	1 734	683	41 719

Compte-rendu Financier

TOTAL GLOBAL	Goûters
31 349	12 662
25 400	12 016
31 784	14 515
26 561	12 360
28 087	13 268
34 625	15 148
13 118	8 503
4 511	4 494
36 395	15 384
27 696	13 753
28 118	13 332
23 078	11 702
310 722	147 137

1.2. Comparatif par rapport au nombre de repas scolaires à l'année N-1

	2022	2021	Variation	Variation %
JANVIER	28 057	29 403	-1 346	-5%
FEVRIER	22 101	15 089	7 012	46%
MARS	28 777	34 830	-6 053	-17%
AVRIL	23 250	10 971	12 279	112%
MAI	24 960	27 001	-2 041	-8%
JUIN	32 202	33 657	-1 455	-4%
JUILLET	7 060	6 890	170	2%
AOÛT	0	0	0	0%
SEPTEMBRE	34 216	33 329	887	3%
OCTOBRE	23 869	25 007	-1 138	-5%
NOVEMBRE	25 074	24 829	245	1%
DÉCEMBRE	19 437	17 570	1 867	11%
TOTAL	269 003	258 576	10 427	4%

Compte-rendu Financier

Comparatif par rapport au nombre de repas de référence :

Effectif de référence 2016 / 2017 au contrat. (page 43 du CCTP)

	Effectif de Référence Mater + Prim + Adultes	2022	Ecart en masse	Evolution en %
TOTAL	287 113	269 003	-18 110	-6%

1. 3. Comparatif par rapport au nombre de repas CENTRES DE LOISIRS, à l'année N-1

	2022	2021	Variation	Variation %
JANVIER	3 292	4 559	-1 267	-28%
FEVRIER	3 299	4 078	-779	-19%
MARS	3 007	2 061	946	46%
AVRIL	3 311	1 076	2 235	208%
MAI	3 127	1 626	1 501	92%
JUIN	2 423	1 766	657	37%
JUILLET	6 058	5 254	804	15%
AOÛT	4 511	3 766	745	20%
SEPTEMBRE	2 179	2 308	-129	-6%
OCTOBRE	3 827	4 626	-799	-17%
NOVEMBRE	3 044	2 968	76	3%
DÉCEMBRE	3 641	3 481	160	5%
TOTAL	41 719	37 569	4 150	11%

Comparatif par rapport au nombre de repas centres de loisirs de référence :

	Effectif de Référence	2022	Ecart en masse	Evolution en %
TOTAL	41 967	41 719	-248	-1%

Compte-rendu Financier

2. Compte de résultat

2.1. Compte de résultat global détaillé intégrant l'inflation.

	2022	Impact au repas	2021	Impact au repas	2020	2019	Variation	Evolution en %
Nombre de repas	310 722		296 145				14 577	5%
- dont Scolaire	269 003		258 576				10 427	4%
- dont CL	41 719		37 569				4 150	11%
Chiffre d'Affaires repas	1 340 021	4,313	1 273 560	4,099			66 460	5%
- dont Scolaire	1 158 804		1 109 640				49 165	4%
- dont CL	181 217		163 921				17 296	11%
Chiffre d'Affaires goûters	89 165	0,287	79 775	0,257			9 390	12%
Autres Chiffre d'affaires	0	0,000	0	0,000			-	#DIV/0!
Total Chiffre d'Affaires (A)	1 429 186	4,600	1 353 336	4,570			75 850	6%
Coût d'approvisionnement	835 461	2,689	656 638	2,113			178 822	27%
Remise sur achat	-254 565	-0,819	-200 078	-0,644			- 54 487	27%
Conditionnement à jeter	48 416	0,156	45 394	0,146			3 022	7%
Frais de personnel	523 355	1,684	515 775	1,660			7 580	1%
Frais de transport	-330	-0,001	-346	-0,001			16	-5%
Frais de gestion	38 282	0,123	33 542	0,108			4 740	14%
Frais de fonctionnement	61 430	0,198	35 519	0,114			25 911	73%
Tenues du personnel	20 531	0,066	19 028	0,061			1 503	8%
Produits d'entretien	35 309	0,114	26 400	0,085			8 908	34%
Encaissement	15 025	0,048	14 156	0,046			869	6%
Maintenance	16 336	0,053	18 207	0,059			- 1 871	-10%
Dotations aux amortissements et aux provisions	8 737	0,028	12 537	0,040			- 3 800	-30%
Impayés	32 768	0,105	10 682	0,034	5 654	14 680	22 086	207%
loyer	20 875		20 824				52	0%
Frais de support	114 335	0,368	108 267	0,348			6 068	6%
Pénalités	52 600		107 100				- 54 500	
Total charges (B)	1 568 563	5,048	1 423 644	4,582			144 918	10%
Structure & rémunération (A-B)	-139 377	-0,449	-70 309	-0,226			-69 068	

Compte-rendu Financier

2.2. Chiffre d'affaires 2022 par catégorie de repas

2022	Déjeuner maternelles	Déjeuner élémentaires	Déjeuner adultes encadrants	TOTAL SCOLAIRE
janvier-22	37 318	71 190	12 905	121 412
février-22	29 835	56 943	8 645	95 422
mars-22	39 992	73 581	10 529	124 102
avril-22	32 973	58 612	8 674	100 260
mai-22	34 951	64 045	8 560	107 555
juin-22	44 474	83 044	11 304	138 823
juillet-22	9 867	17 720	2 898	30 485
août-22	0	0	0	0
septembre-22	47 741	90 743	8 550	147 034
octobre-22	32 936	64 529	4 996	102 461
novembre-22	36 348	64 767	6 621	107 736
décembre-22	27 198	51 524	4 792	83 514
TOTAL	373 633	696 697	88 474	1 158 804
Prix Unitaire 2022	4,146	4,325	4,971	

Déjeuner CL maternelles	Déjeuner CL élémentaires	Déjeuner CL adultes	Pique-niques maternelles	Pique-niques élémentaires	Pique-niques adultes	TOTAL CL
2 985	9 960	1 337	0	0	0	14 283
5 945	6 327	1 998	0	0	0	14 271
5 158	5 735	2 172	0	0	0	13 065
4 731	5 160	2 739	900	722	209	14 460
3 930	4 282	1 322	1 820	1 613	552	13 520
2 890	3 162	1 034	1 115	1 384	984	10 569
7 695	7 180	3 440	4 275	2 305	1 422	26 316
7 832	8 295	3 500	0	0	0	19 627
3 532	4 563	1 292	0	0	60	9 447
6 360	7 257	2 456	0	402	139	16 614
4 996	5 385	1 969	0	856	0	13 205
6 281	6 479	2 784	50	216	30	15 840
62 335	73 785	26 043	8 159	7 500	3 395	181 217
4,146	4,325	4,971	4,146	4,325	4,971	

Compte-rendu Financier

2.2. Chiffre d'affaires 2022 par catégorie de repas

TOTAL GLOBAL	Goûters
135 695	7 673
109 693	7 282
137 167	8 796
114 720	7 490
121 075	8 040
149 391	9 180
56 801	5 153
19 627	2 723
156 482	9 323
119 075	8 334
120 942	8 079
99 353	7 091
1 340 021	89 165
	0,606

2.3. Coût d'approvisionnement alimentaire

	2022	2021	Ecart en masse	Evolution en %
Consommation	727 922	656 638	71 283	10,86%
Nombre de repas	310 722	296 145	14 577	4,92%
Part Alimentaire	2,343	2,217	0,125	5,66%

Compte-rendu Financier

2.3. Coût d'approvisionnement alimentaire

Consommations

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Conditionnement à jeter
Stocks au 01/01/2022	3 500	1 250	1 185
Achats	727 422	34 959	47 737
Stocks au 31/12/2022	3 000	900	506
Consommations	727 922	35 309	48 416
Coût unitaire au repas	2,343	0,114	0,156

TOTAL CONSOMMATION (hors inflation)	811 646
<i>Inflation Consommation</i>	107 539
TOTAL CONSOMMATION (avec inflation)	919 185

2.4. Frais de Gestion

	2022	2021	Evolution en %
Fluides	0	0	
Honoraires	4 591	1 330	
Analyse bactériologique	1 169	2 971	-60,65%
Impôts et taxes	25 242	25 762	-2,02%
Petit matériel	3 879	78	4846,76%
Animations	3 400	3 400	0,00%
Total FRAIS DE GESTION	38 282	33 542	14,13%

Compte-rendu Financier

2.5. Frais de fonctionnement

	2022	2021	Evolution en %
Achats vêtements/chaussures	1 334	676	97,20%
Sous traitance ponctuelle	32 369	16 909	91,44%
Deplacements et missions	123	54	127,51%
Location mat exploit	2 956	10 886	-72,85%
Fournitures bureaux	9 303	6 766	37,50%
Télécoms	249	282	-11,65%
Autres frais d exploit	863		
Inflation Logistique	1 922		
Infaltion Energie	12 433		
Total Frais de fonctionnement	61 553	35 573	73,03%

2.6. Impôts et taxes

	2022	2021	Variation %
Taxes formations	4 871	4 298	13%
CFE/CVAE	16 313	17 340	-6%
Taxe Foncière	0	0	
Taxe effort construction	637	565	13%
Autres taxes et cotisation	2 990	3 115	-4%
Assurances	431	444	-3%
Total impots et taxes et assurances	25 242	25 762	-2%

Compte-rendu Financier

2.7. Investissements et renouvellements

		EFFECTIFS	BULLETIN DE PRIX - RENOUVELLEMENT	RENOUVELLEMENT COLLECTE
ANNEE				
	2019	317 375	0,023	7 300
	2020	241 315	0,024	5 710
	2021	296 145	0,024	7 092
	2022	310 722	0,024	7 459
	2023			
	2024			
	2025			
Total collecté				27 560
Dépenses de renouvellement au 31/12/2022				20 733
SOLDE				6 827

Dotations aux amortissements et provisions

Recalcul	2022	2021
Dotations aux amortissements	4 622	6 646
Provisions pour renouvellement	7 488	7 488
Reprise prov renouvellement	-3 373	-1 597
Total DAP	8 737	12 537

Compte-rendu Financier

2.8. Investissements et renouvellements

Renouvellement matériel Année 2019

Date de mise en service	Désignation	Montant
22/10/2019	ARMOIRE POSITIVE A GRILLES GN2/1 - 1 PORTE -INOX-	1 382
22/10/2019	REFROIDISSEUR SUR SOL RS60 - BANC DE GLACE -	1 369
	TOTAL MATERIEL 2019	2 751

Renouvellement matériel Année 2020

Date de mise en service	Désignation	Montant
25/08/2020	ARMOIRE POSITIVE A GLISSIERES EMBOUTIES GN2/1	1 930
23/09/2020	THERMOGRAPHE	550
23/09/2020	ARMOIRE POSITIVE GN2/1	1 358
14/12/2020	ARMOIRE POSITIVE A GRILLES GN2/1 2 PORTES	1 825
	TOTAL MATERIEL 2020	5 663

Renouvellement matériel 2021

Date de mise en service	Désignation	Montant
25/10/2021	FOUR RET TRANS'THERM - 7 GN1/1	3 081
22/12/2021	ARMOIRE GN2/1 CÔTES EMBOUTIS POSITIVE 1 PORTE	1 634
24/06/2021	ARMOIRE GN2/1 COTES EMBOUTIS + 2 PORTES	2 163
	TOTAL MATERIEL 2021	6 879

Date de mise en service	Désignation	Montant
30/03/2022	Enregistreurs circulaires Minitherm	540
22/04/2022	FOUR RET TRANSTHERM - 7GN1/1	3 905
07/12/2022	RONDEO 1CC	995
	TOTAL MATERIEL 2022	5 440

Compte-rendu Financier

2.9. Entretien et maintenance

	2022	2021	Variation
Nom fournisseur	Montant	Montant	%
3C COMPETENCE CUISINE COLLECTIVITE	14 735,05	18 206,97	-19,07%
Inflation maintenance	1 600,58		

2.10. Frais de personnel

	2022
Frais de personnel	493 586
<i>Inflation frais de personnel</i>	29 769
TOTAL FRAIS DE PERSONNEL	523 355

Compte-rendu Financier

3. Tarification et encaissements

3.1. Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui de la **post-facturation**.

La facturation est générée en fin de mois sur la base des consommations réelles. Elle tient compte des absences justifiées (présentation d'un certificat médical, etc.).

Les factures sont éditées par Sogeres et adressées à chaque famille au plus tard le 10 du mois suivant. Le délai de règlement de la facture est de 15 jours.

Les moyens de paiement suivants sont à la disposition des familles :

- Prélèvement automatique.
- Espèces.
- Chèques bancaires ou postaux.
- Carte bancaire
- Virement.
- Paiement en ligne sécurisé sur le portail internet Espace Famille.

Compte-rendu Financier

3.2. Encaissements

ETAT DE FACTURATION DE JANVIER 2022 A DECEMBRE 2022 AU 02/02/2023

	Montant Facturé	Montant encaissé	Solde
janv-2022	84 145,67	82 857,77	1 287,90
févr-2022	66 657,99	65 477,99	1 180,00
mars-2022	90 825,81	89 237,34	1 588,47
avr-2022	71 150,58	69 437,26	1 713,32
mai-2022	78 037,70	76 097,30	1 940,40
juin-2022	102 199,29	99 038,54	3 160,75
juil-2022	21 356,78	20 812,77	544,01
août-2022			
sept-2022	119 001,73	114 018,57	4 983,16
oct-2022	82 477,06	79 338,03	3 139,03
nov-2022	87 464,15	82 412,78	5 051,37
déc-2022	68 058,49	59 879,33	8 179,16
TOTAL	871 375,25	838 607,68	32 767,57

Nouveau mode d'application du tarif des majorations à compter de septembre 2022

Compte-rendu Financier

3.3. Etat des impayés

	Montant Facturé SS MAJORATION	Montant encaissé SS MAJORATION	Solde
janv-2022	81 450,67	80 492,77	- 957,90
févr-2022	65 057,99	64 112,99	- 945,00
mars-2022	87 065,81	85 802,34	- 1 263,47
avr-2022	68 655,58	67 252,26	- 1 403,32
mai-2022	74 742,70	73 107,30	- 1 635,40
juin-2022	97 119,29	94 368,54	- 2 750,75
juil-2022	21 356,78	20 812,77	- 544,01
août-2022			-
sept-2022	109 336,73	105 768,57	- 3 568,16
oct-2022	76 272,06	73 823,03	- 2 449,03
nov-2022	81 619,15	77 602,78	- 4 016,37
déc-2022	62 193,49	55 474,33	- 6 719,16

TOTAL	824 870,25	798 617,68	- 26 252,57
--------------	-------------------	-------------------	--------------------

	Somme des majorations facturées	sommes des majorations payées
janv-2022	2 695,00 €	2 365,00 €
févr-2022	1 600,00 €	1 365,00 €
mars-2022	3 760,00 €	3 435,00 €
avr-2022	2 495,00 €	2 185,00 €
mai-2022	3 295,00 €	2 990,00 €
juin-2022	5 080,00 €	4 670,00 €
juil-2022	0,00 €	0,00 €
août-2022		
sept-2022	9 665,00 €	8 250,00 €
oct-2022	6 205,00 €	5 515,00 €
nov-2022	5 845,00 €	4 810,00 €
déc-2022	5 865,00 €	4 405,00 €
	46 505,00 €	39 990,00 €

Compte-rendu Financier

3.3. Etat des impayés

Procédure de recouvrement

- Pour rappel, en date du 01/03/22

Sur les impayés 2019 (67 207 €), soit un solde d'impayés restants de 15 749 € hors majoration.

Sur les impayés 2020 (10 030 €) , soit un solde d'impayées restants de 8 790 € hors majoration.

Sur les impayés 2021 (16 299 €) , soit un solde d'impayées restants de 7 977 € hors majoration.

Procédure de recouvrement

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas, nous adressons un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) 15 jours ouvrés après la remise de la facture considérée à la famille.

Dans un délai de 9 jours après cette première relance, et sans régularisation, une seconde lettre.

Chaque mois, la liste des impayés de niveau 2 est systématiquement transmise à la Ville pour une éventuelle prise en charge à titre social.

En cas de non-prise en charge des impayés par la Ville, nous poursuivons la procédure en utilisant les services d'un cabinet de recouvrement.

Dans tous les cas, la Ville conserve seule le droit d'autoriser ou de refuser l'admission des usagers dans les restaurants scolaires.

Compte-rendu Financier

CONCLUSION :

- Il a été servi : 269 003 repas scolaires

41 719 repas centres de loisirs

Soit un total de 310 722 repas pour un chiffre d'affaire de 1 340 021 € H.T. et 147 137 gouters pour un chiffre d'affaire de 89 165 € H.T.

- Nous pouvons constater des écarts par rapport aux effectifs annoncés en référence au contrat par la collectivité pour :

- - 18 110 repas scolaires, soit – 6 %
- 248 repas centres de loisirs, soit – 1 %

- *Le montant total des impayés sur l'année 2021, en date du 01 Mars 2022 est de 16 299 € Hors majoration, soit 2 %.*

- ***Le montant total des impayés sur l'année 2022, en date du 17 Février 2023 est de 26 252,57 € Hors majoration, soit 3,14 %.***

- **L'investissement de renouvellement du matériel a été de 5 440 €.**

- Un partenariat s'est installé entre la ville de Taverny et la référente Sogeres, qui accompagne le personnel communal des satellites dans la mise en place et le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ainsi qu'un accompagnement au quotidien dans la mise en œuvre et la valorisation des prestations sur l'ensemble des points de distribution.

- Et pour garantir un bon niveau de la prestation nos axes d'amélioration :

- renforcer l'achat des produits locaux
- renforcer la sensibilisation des enfants à l'anti-gaspi.
- travailler sur nos outils de communication en lien avec les attentes de la ville.

“LA PASSION
DANS TOUTES
NOS RECETTES”

sOgeres

30 cours de l'Île Seguin – Tour Horizons CPH124 – 92777 Boulogne Billancourt