

<https://tinyurl.com/RESTAURATIONFDDEN>



Partie concernant le territoire de la commune (concerne toutes les écoles publiques de la commune)

* réponse obligatoire

01. Département [Code Postal] sous forme XX *

02. Nom de la commune *

03. Catégorisation *

Urbain

Péri-urbain

Rural

05. Nombre d'écoles sur le territoire *

Organisation de la pause méridienne

06. Q1 Nombre d'enfants inscrits (moyenne/jour) *

07. Q2 Gestion globale *

Municipalité

Association

Syndicat intercommunal

Mixte

08. Q3 Type d'accueil *

ACM (Accueil collectif de mineurs)

Centre de loisirs

Autres

09. Q4 Mode d'inscription et de réservation *

Plusieurs réponses possibles.

Par période

Inscription à la journée

Pénalités en cas d'absence non prévenue

Autres

10. Q5 Limitation d'accès au service *

OUI

NON

11 Q5 (suite) Causes *

12. Q6 Catégorie des personnels pendant la pause *

Plusieurs réponses possibles.

Municipal 100%

Partiellement

13. Q6 (suite) Pourcentage entre personnels municipaux et autres intervenants *

Associatifs (ex.: PM/ IA = 50%)

14. Q7 La sécurité pendant la pause *

Plusieurs réponses possibles.

Formation des personnels au PPMS en lien avec le temps scolaire

Participation à des exercices

Exercices de sécurité incendie (évacuation)

Exercice de confinement (risques majeurs)

Exercice intrusion fait pendant la pause

Encadrement de la pause méridienne

15. Q8 Nombre d'ATSEM (et nbr/ratio enfants) *

16. Q9 Nombre d'animateurs mairie *

17. Q10 Nombre d'animateurs associatifs *

18. Q11 Formation des personnels d'encadrement *

OUI

NON

19. Q12 Présence d'un PEDT (Projet éducatif de territoire) *

OUI

NON

Autre :

20. Q13 Présence d'un coordinateur *

OUI

NON

Coût et financement

21. Q14 Coût global de la pause par enfant *

22. Q15 Coût de production du repas /enfant hors denrées *

23. Q16 Coût des denrées/enfant *

24. Q17 Mode de préparation du repas *

Plusieurs réponses possibles.

Cuisine centrale liaison froide

Cuisine sur place

Société de restauration

25. Q17(bis) Nombre d'agents en cuisine *

Tarification des repas

26. Q18 Tarif unique (montant) *

27. Q19 nombre de niveaux de tarification (de 1 à 10) *

28. Q20 Fourchette de tarifs (de x à y €, exemple de 3 à 4€) *

29. Q21 Gratuité *

OUI

NON

30. Q22 Mode de calcul *

Plusieurs réponses possibles.

Quotient familial

Nombre repas/semaine

Nombre d'enfants inscrits/famille

Autres

Contexte général

31. Q23 Nombre moyen de rationnaires/jour *

32. Q24 Nombre agents en salle *

33. Q25 nombre de services/repas *

34. Q26 Mode de service *

Self

à table

35. Q27 Repas spéciaux (plusieurs réponses possibles) *

PAI

Sans viande

Végétarien

Autres

36. Q28 Approvisionnement (Plusieurs réponses possibles) *

Produits de saison

Marchés locaux circuit court

Bio

37. Q29 Opérations spécifiques *

Plusieurs réponses possibles.

Menu choix des enfants

Menu à thème

Semaine du Goût

Lutte contre le gaspillage

Valorisation des déchets

Commission restauration en présence des parents

Commission restauration en présence des parents et enfants

Suppression des barquettes plastiques pour le réchauffage

38. Commune : commentaires ou observations complémentaires *