

Enquête de satisfaction restauration scolaire à destination des familles

Résultats

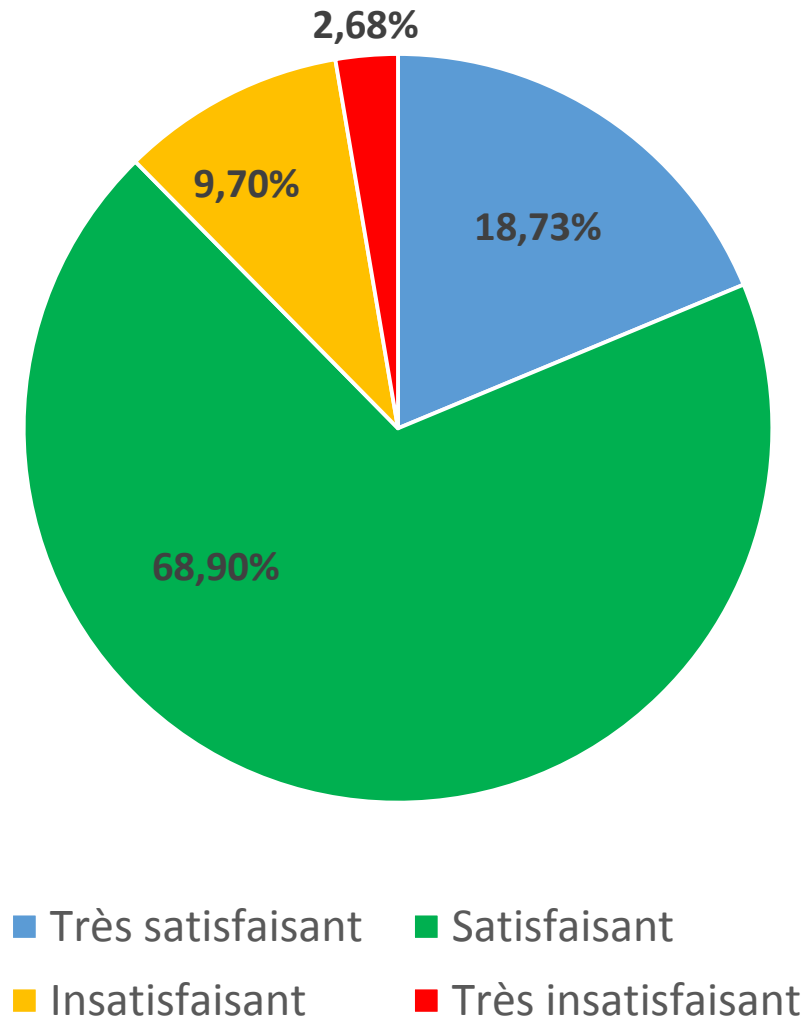
Retour des questionnaires par école

Nombre de questionnaires complets renseignés : 299

- François Césari : 107 soit 35,79%
- Jacques Prévert -Tranchier Guidicelli : 91 soit 30,43%
- Jean Crespi : 29 soit 9,70%
- Paul Langevin – Henri Wallon : 34 soit 11,37%
- Jules Ferry : 38 soit 12,71%

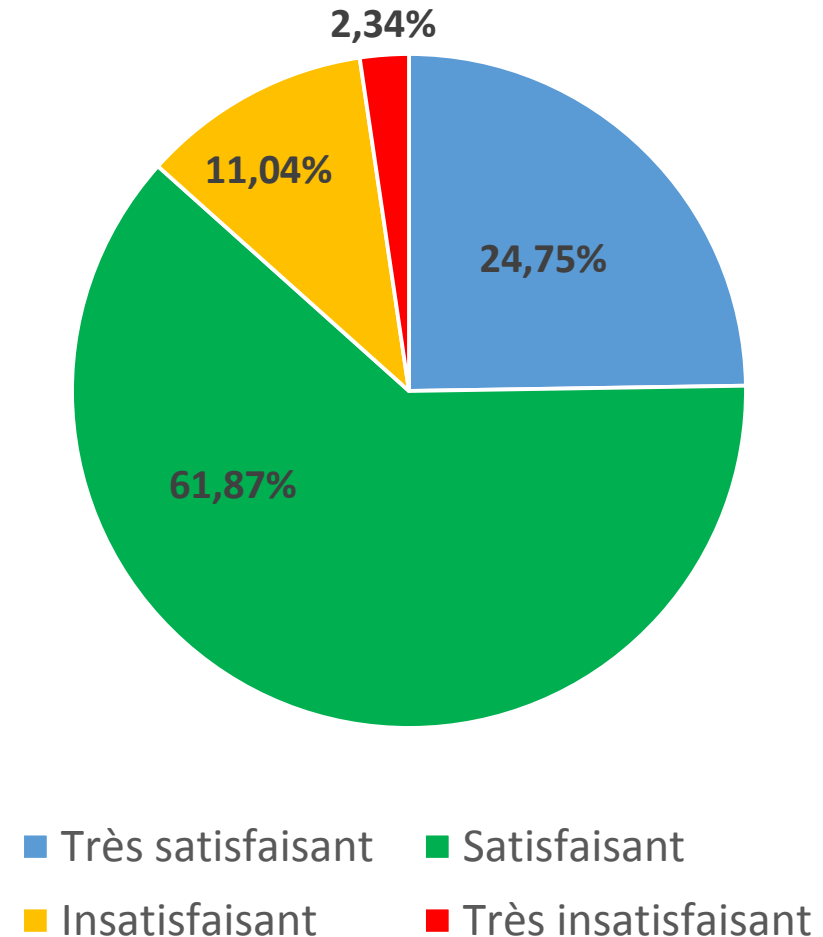
Comment jugez-vous la qualité des plats servis ?

Très satisfaisant	18,73%
Satisfaisant	68,90%
Insatisfaisant	9,70%
Très insatisfaisant	2,67%



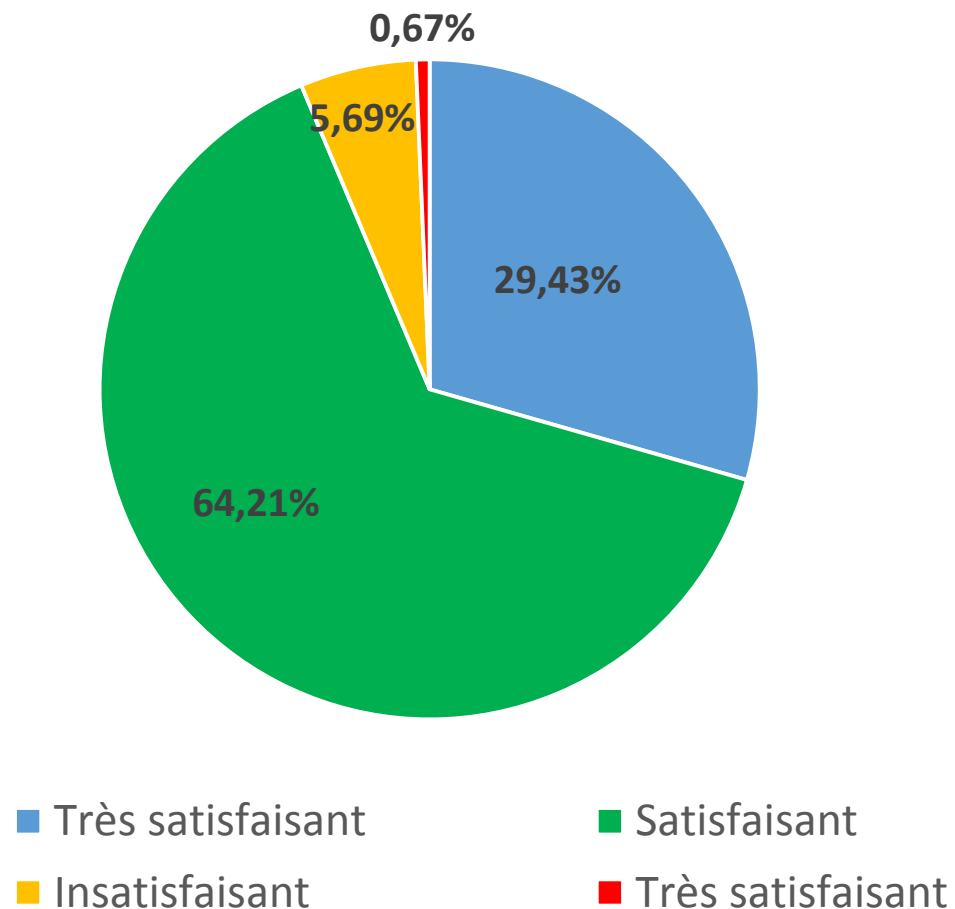
Comment jugez-vous la diversité des plats servis ?

Très satisfaisant	24,75%
Satisfaisant	61,87%
Insatisfaisant	11,04%
Très insatisfaisant	2,34%



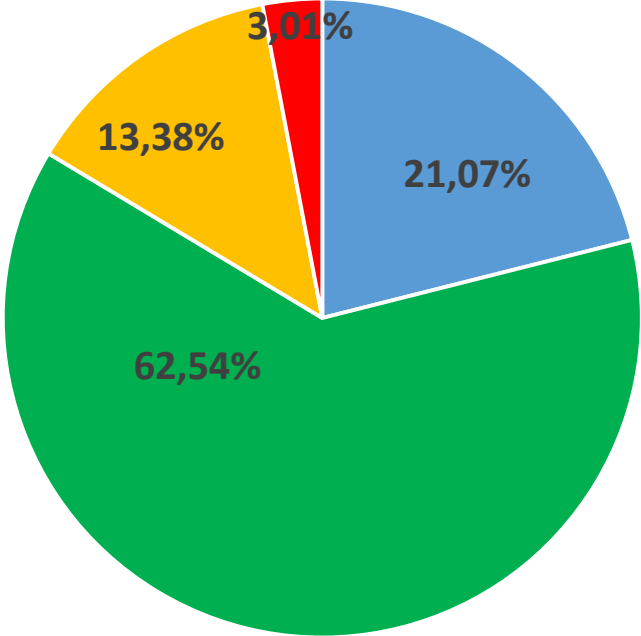
Comment jugez-vous l'équilibre des plats servis ?

Très satisfaisant	29,43%
Satisfaisant	64,21%
Insatisfaisant	5,69%
Très insatisfaisant	0,67%



Comment jugez-vous les quantités des plats servis ?

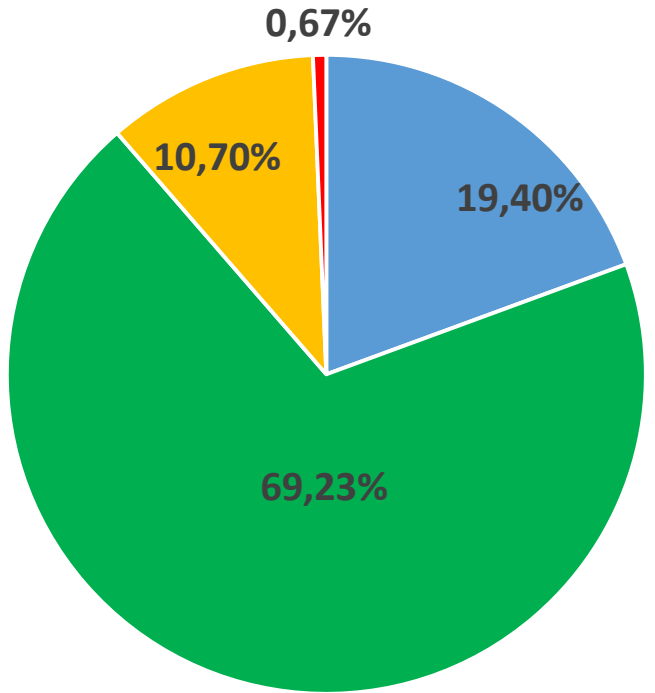
Très satisfaisant	21,07%
Satisfaisant	62,54%
Insatisfaisant	13,38%
Très insatisfaisant	3,01%



- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Insatisfaisant
- Très insatisfaisant

Comment jugez-vous la température des plats servis ?

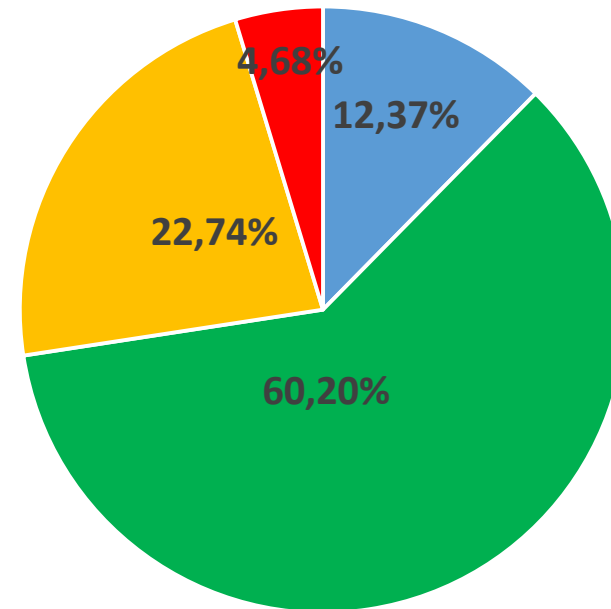
Très satisfaisant	19,40%
Satisfaisant	69,23%
Insatisfaisant	10,70%
Très insatisfaisant	0,67%



- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Insatisfaisant
- Très insatisfaisant

Comment jugez-vous le temps consacré au repas ?

Très satisfaisant	12,38%
Satisfaisant	60,20%
Insatisfaisant	22,74%
Très insatisfaisant	4,68%



■ Très satisfaisant

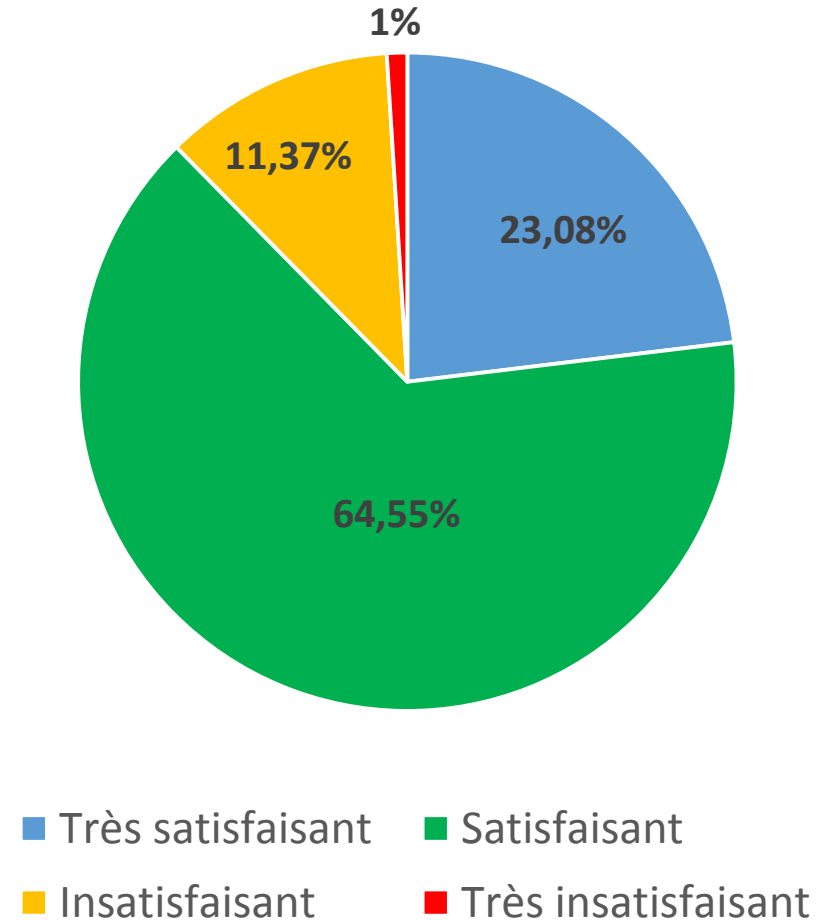
■ Insatisfaisant

■ Satisfaisant

■ Très insatisfaisant

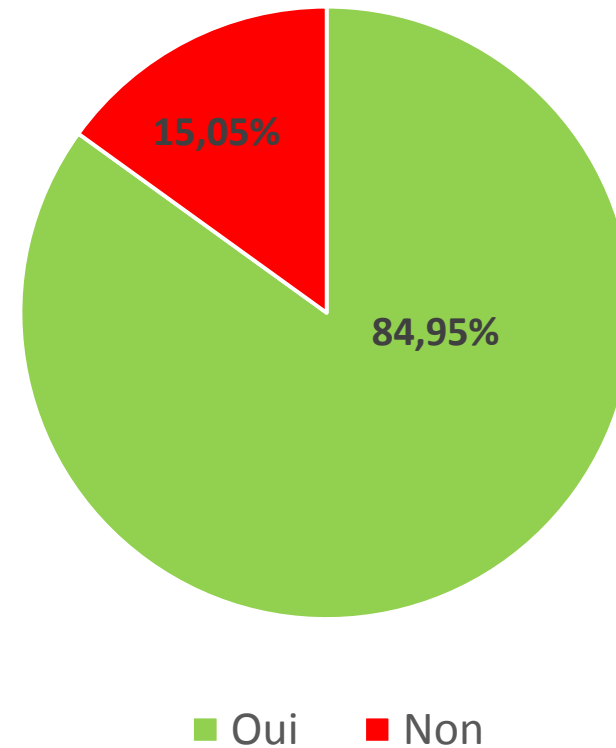
Comment jugez-vous les conditions d'accueil pendant le repas ?

Très satisfaisant	23,08%
Satisfaisant	64,55%
Insatisfaisant	11,37%
Très insatisfaisant	1%



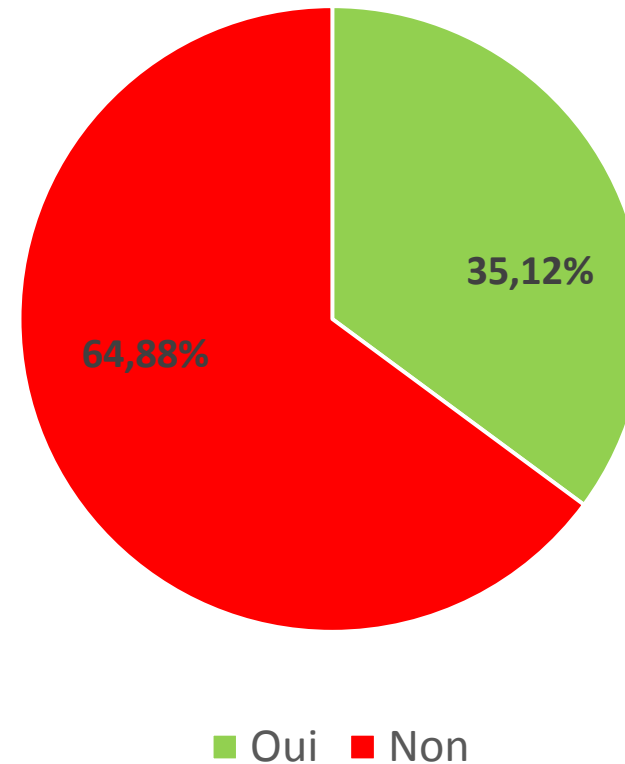
Savez-vous que la production et le service des repas sont assurés directement par des agents municipaux ?

Oui	84,95%
Non	15,05%



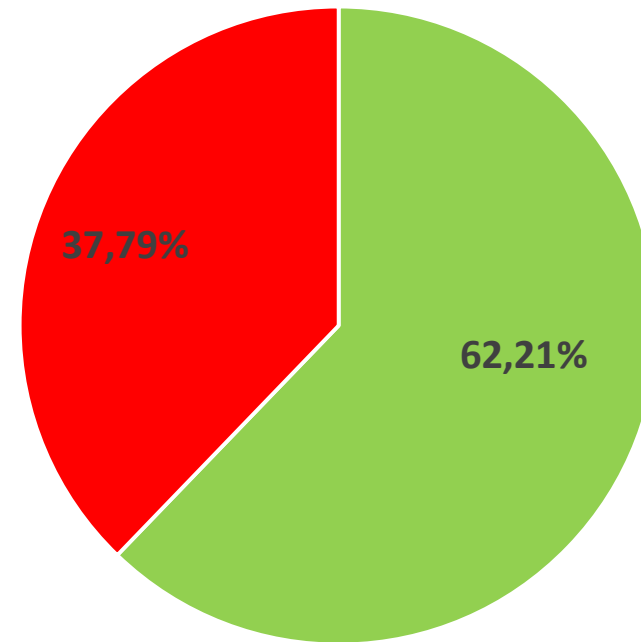
Savez-vous que la commune a investi dans la construction d'une nouvelle cuisine centrale qui sera implantée dans la ZA du pré de l'Aube et livrée fin 2020 ?

Oui	35,12%
Non	64,88%



Savez-vous que les menus sont élaborés par une diététicienne ?

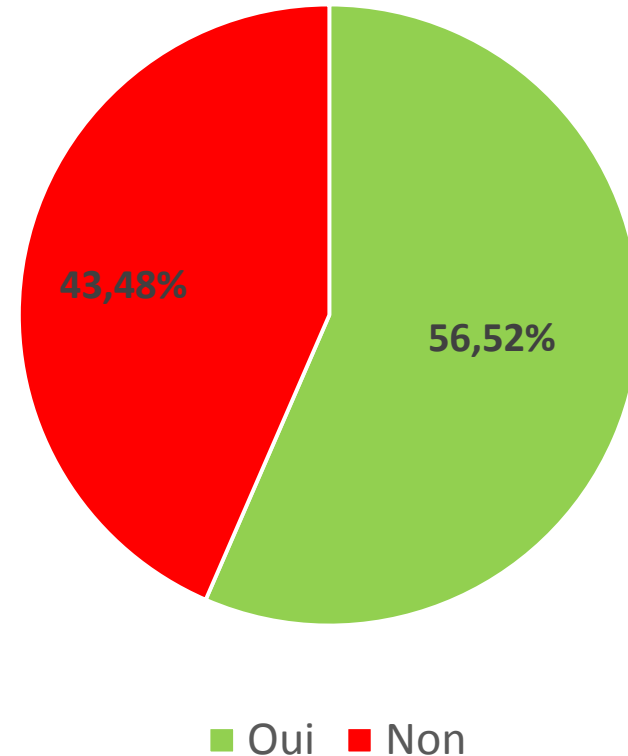
Oui	62,21%
Non	37,79%



■ Oui ■ Non

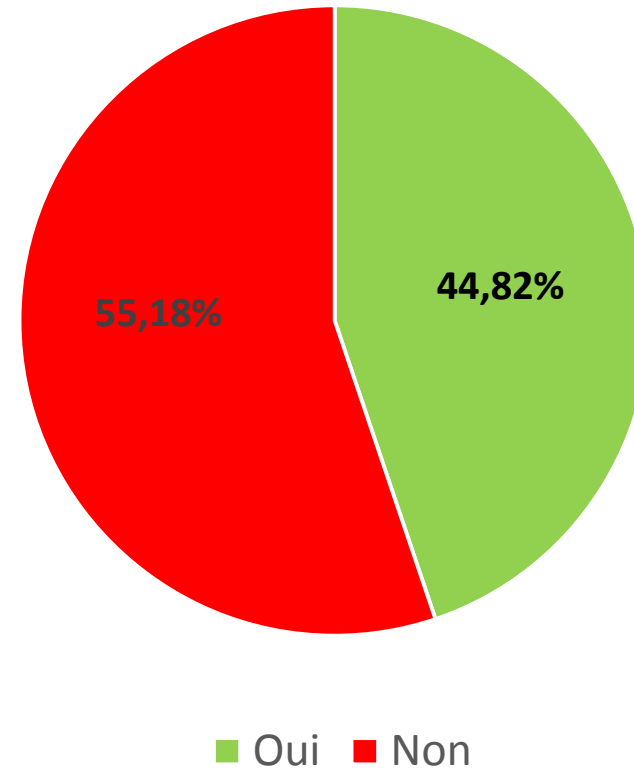
Savez-vous que les menus sont soumis à la validation d'une Commission des repas ?

Oui	56,52%
Non	43,48%



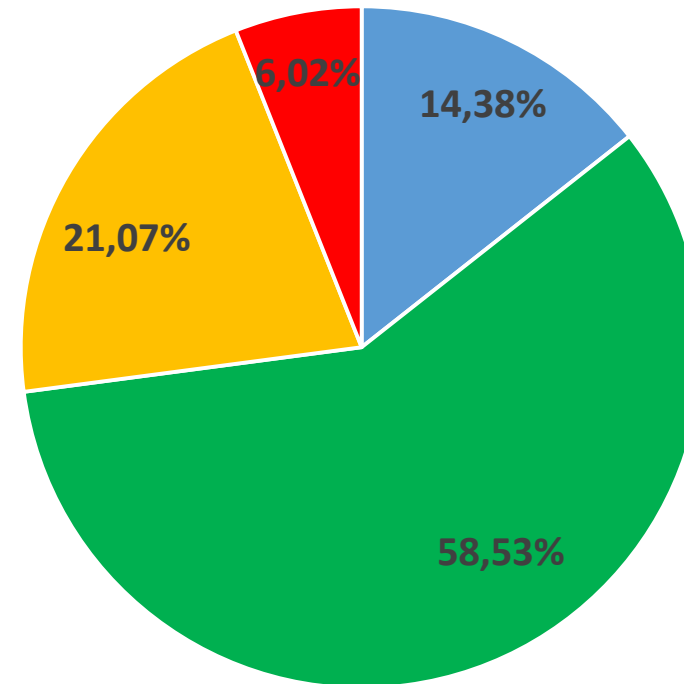
Savez-vous que la commune s'est inscrite dans une démarche de développement durable pour certains de ses marchés (approvisionnements en circuits courts et/ou locaux pour les fruits et légumes frais et pour les œufs) ?

Oui	44,82%
Non	55,18%



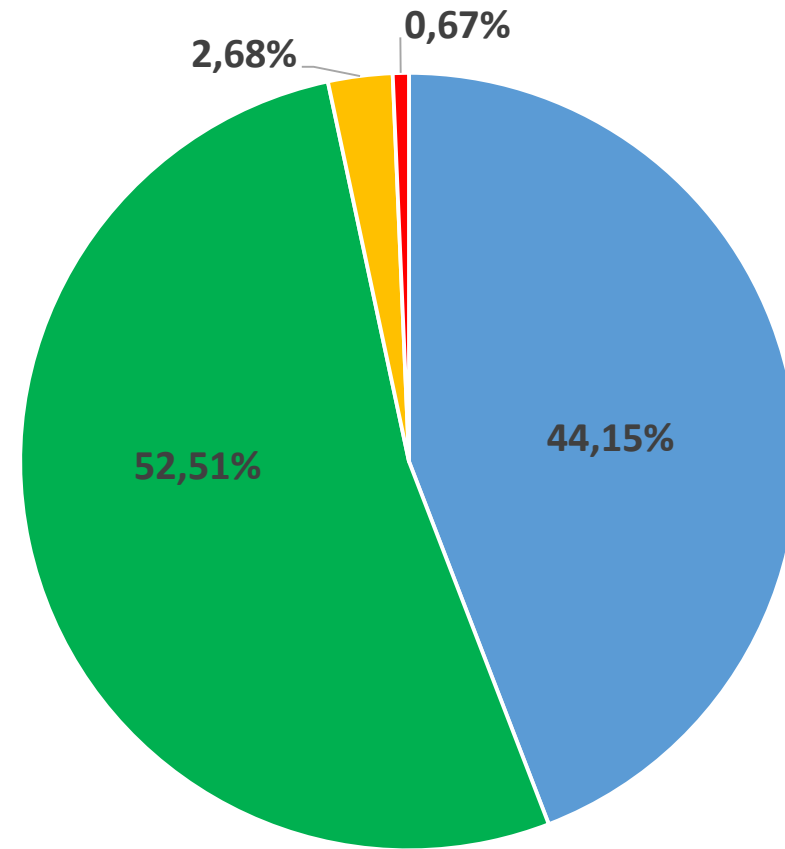
Comment jugez-vous l'encadrement pendant les repas ?

Très satisfaisant	14,38%
Satisfaisant	58,53%
Insatisfaisant	21,07%
Très insatisfaisant	6,02%



Comment jugez-vous la transmission de l'information des menus (affichage devant l'école et consultation en ligne sur l'Espace citoyens) ?

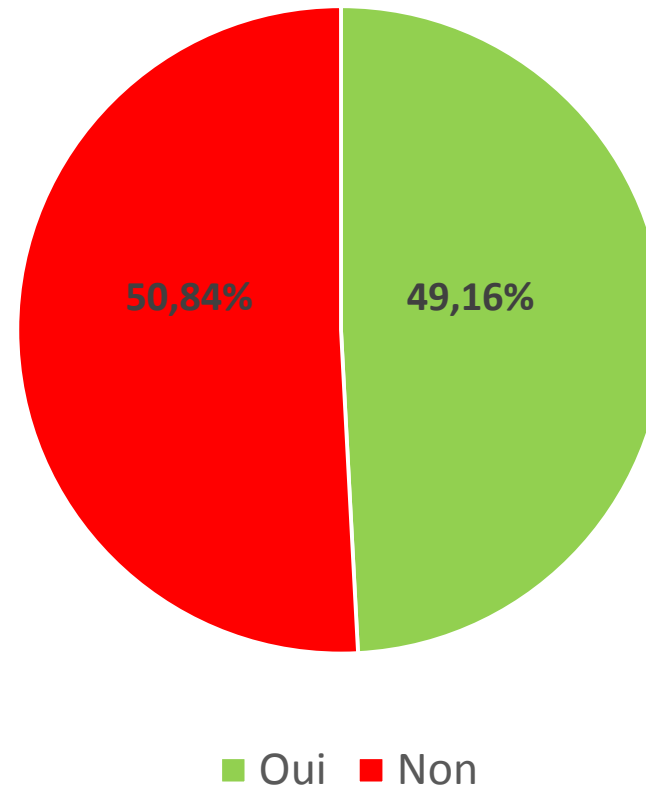
Très satisfaisant	44,15%
Satisfaisant	52,51%
Insatisfaisant	2,68%
Très insatisfaisant	0,66%



- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Insatisfaisant
- Très insatisfaisant

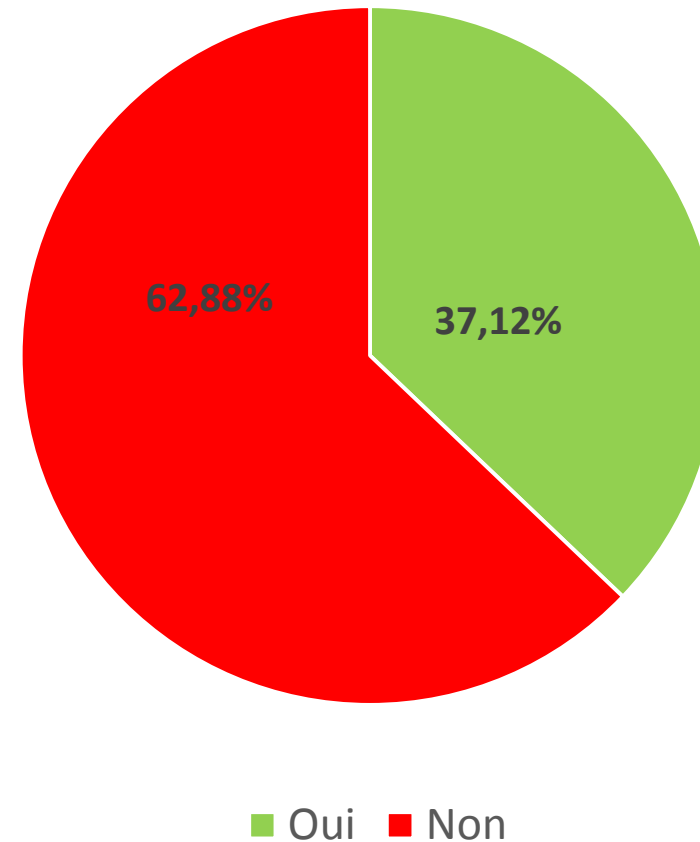
Savez-vous que vous pouvez soumettre vos suggestions/remarques à la Commission des repas par le biais de vos représentants élus de parents d'élèves ?

Oui	49,16%
Non	50,84%



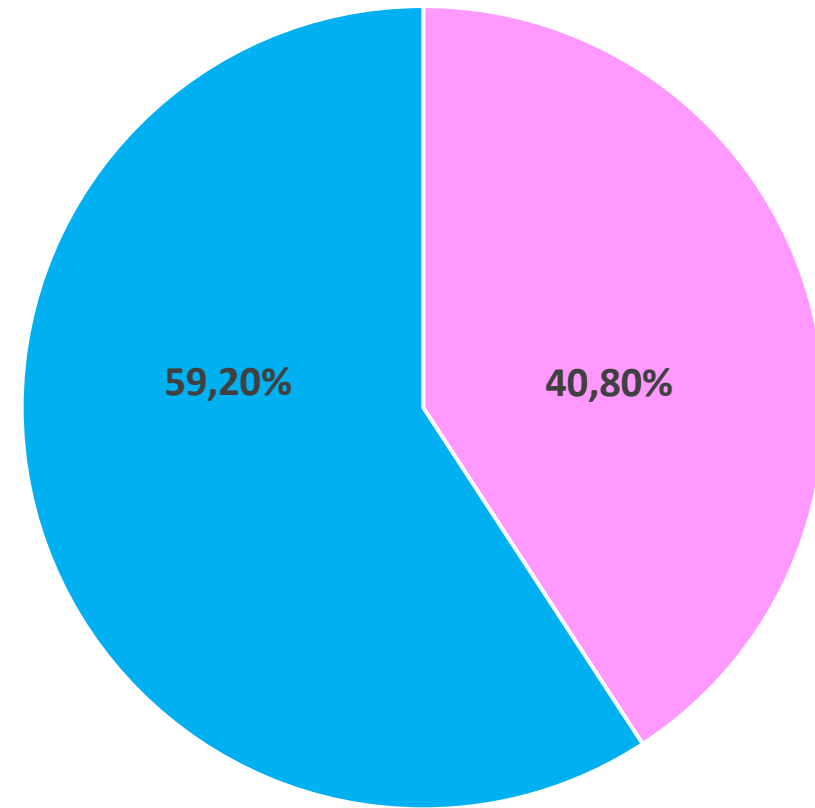
Savez-vous que vous pouvez déjeuner occasionnellement au sein du groupe scolaire de votre enfant et juger ainsi par vous-même de la qualité des repas et des conditions du service ?

Oui	37,12%
Non	62,88%



Quel mode d'inscription utilisez-vous pour le service de restauration ?

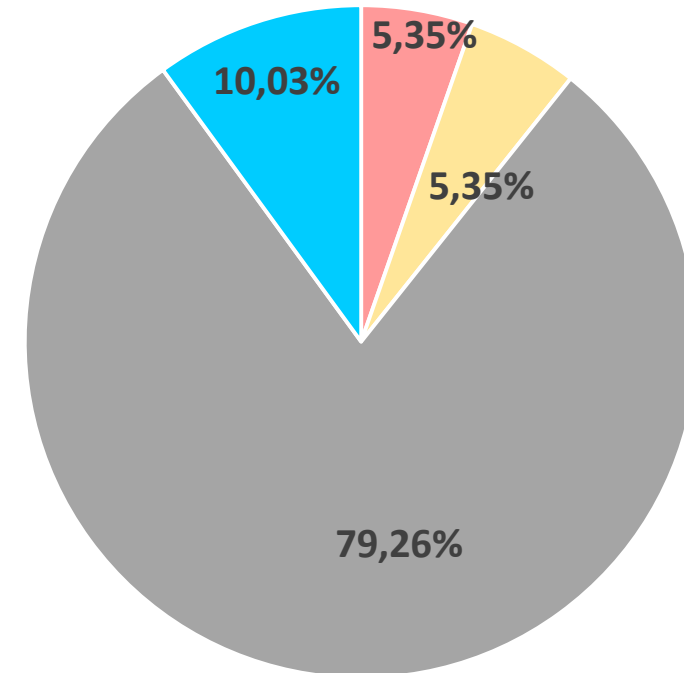
Inscription en mairie	40,80%
Inscription en ligne sur le site de l'Espace citoyens	59,20%



- Inscription en mairie
- Inscription en ligne sur le site de l'Espace citoyens

Quelle est la raison principale de la fréquentation de l'enfant ?

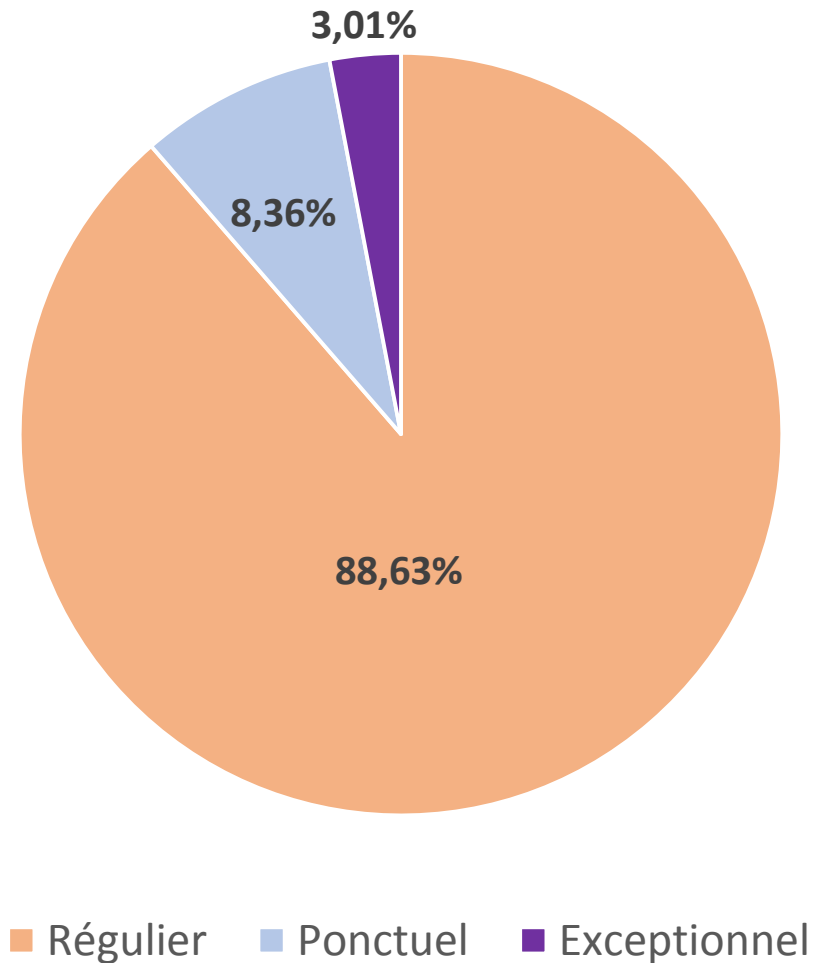
Qualité des menus	5,35%
Demande de votre enfant	5,35%
Pas de possibilité de le récupérer	79,27%
Socialisation: pour échanger avec les autres enfants	10,03%



- Qualité des menus
- Demande de votre enfant
- Pas de possibilité de le récupérer
- Socialisation: pour échanger avec les autres enfants

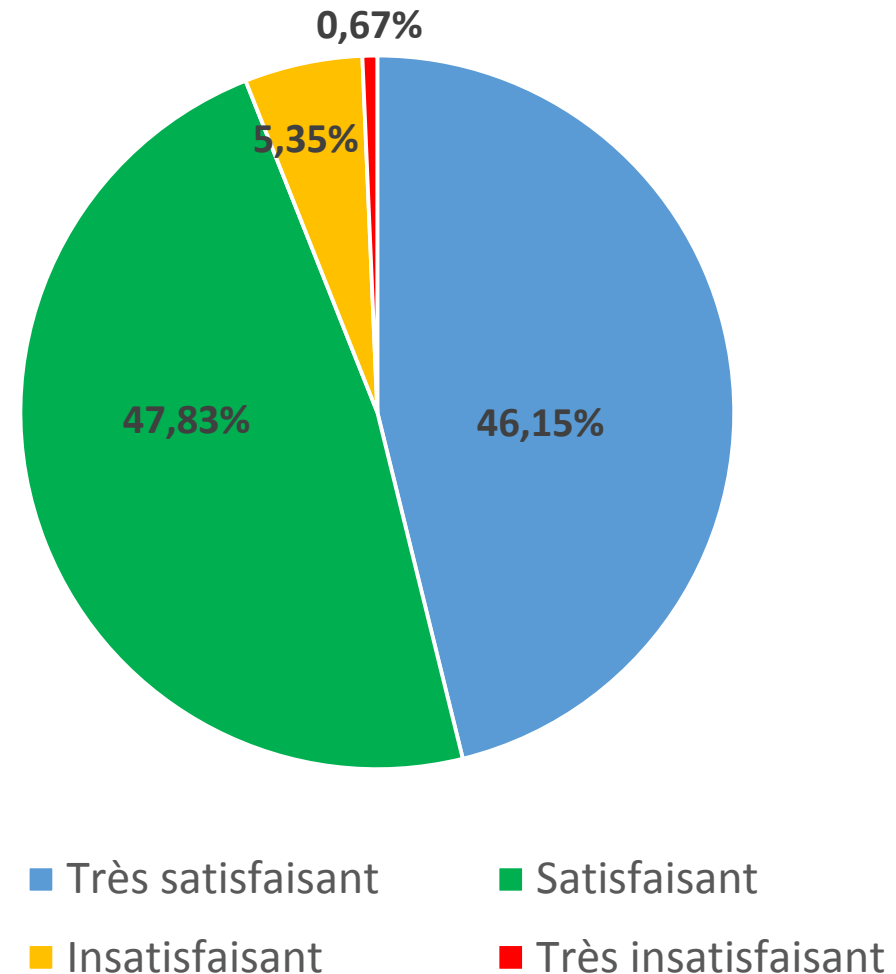
Le rythme de fréquentation

Régulier	88,63%
Ponctuel	8,36%
Exceptionnel	3,01%



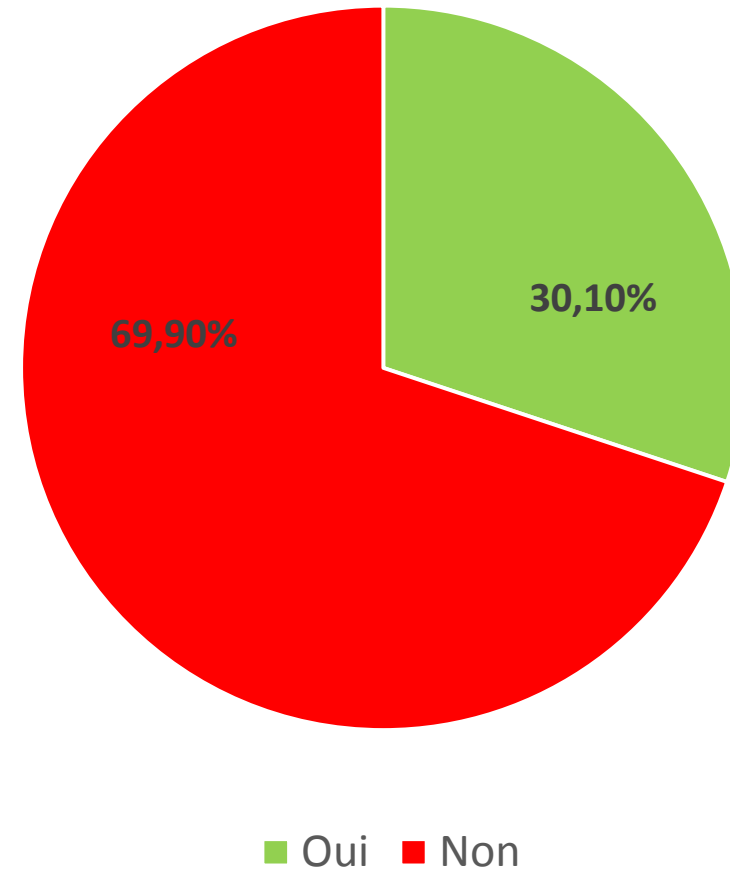
Comment jugez-vous le rapport qualité/prix du repas facturé?

Très satisfaisant	46,15%
Satisfaisant	47,83%
Insatisfaisant	5,35%
Très insatisfaisant	0,67%



Savez-vous que le coût réel du repas est estimé à 8€ (denrées, charges de personnel, maintenance et fluides inclus)?

Oui	30,10%
Non	69,90%



Remarques et suggestions pour améliorer le service de restauration

Témoignages de satisfaction	28
Trop de bruit	19
Demande d'un plat protéiné sans viande	16
Temps consacré au repas (insuffisant, trop long ou mal équilibré entre les 2 services)	15
Comportement désagréable des adultes encadrant (cris)	13
Nombre insuffisant d'adultes encadrants	12
Menus pas adaptés (trop complexes, pas assez de féculents, demande de plats plus traditionnels, trop de poisson, attention aux épices et à certaines sauces, trop de desserts industriels, éviter épinards/oeufs)	11
Variété insuffisante (trop de poisson, poisson tous les vendredis, plus de repas thématiques, manque de variété dans les desserts trop industriels ainsi que les entrées, plus de viande et frites)	8

Portions insuffisantes	5
Service minimum demandé les jours de grève avec possibilité de panier repas	4
Réintroduction du porc dans les menus	4
Demande de self	3
Locaux inadaptés (trop exigus, mobilier pas adapté)	3
Lutter contre le gaspillage alimentaire	2
Organiser des activités pendant la pause méridienne	2
Autonomie de service des CM	2
Plus de denrées issues de l'agriculture biologique	2

Conditions de restauration (chaleur à J. FERRY)	1
Rétablir le sachet goûter de Noël	1
Température (poulet trop froid)	1
Eduquer à la nutrition	1
Permettre le brossage des dents	1
Desserts surgelés mal dégelés	1
Plats pas assez salés	1
Trop de poivre	1
Souhaiter les anniversaires	1
Que les enseignants déjeunent avec les enfants	1
Communication sur ce que les enfants ont mangé ou pas	1
Inviter un Chef de cuisine gastronomique	1
Modifications intempestive des menus	1
Participation des enfants au dressage et service	1
Mauvaise cuisson des aliments	1
Instaurer une tarification sociale et modulée en fonction du nombre d'enfants	1
Serviettes en tissu et non en papier (développement durable)	1