

CHECK-LIST

ORGANISATION



LE REPAS DE MIDI

DANS LES STRUCTURES D'ACCUEIL POUR ENFANTS
ET ADOLESCENTS ET LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Savoureux, équilibré, durable et agréable



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV



RADIX
Schweizerische Gesundheitsstiftung
Fondation suisse pour la santé
Fondazione svizzera per la salute

CHECK-LIST ORGANISATION

Avec la présente check-list, vous pouvez vérifier si les conditions-cadres requises pour le repas de midi des enfants et adolescents sont remplies. Cette mission incombe en principe à la direction. Selon le canton, différentes réglementations doivent être respectées. Dans le but de pouvoir proposer un repas de midi de qualité, il est essentiel que toutes les parties concernées soient impliquées dans la planification, la mise en œuvre et l'évaluation.

	Vrai	En partie vrai	Faux
INFRASTRUCTURE			
L'espace est suffisant et les appareils disponibles sont adéquats pour cuisiner soi-même ou terminer de préparer les repas livrés (plaques de cuisson, four, réfrigérateur, steamer, lave-vaisselle efficient, etc.).			
La zone de repas est lumineuse, aérée régulièrement, conviviale et accueillante (fenêtres, éclairage, choix des couleurs, décoration des tables et vue dégagée sur toute la surface).			
L'espace est aménagé de façon à ce que le bruit et l'écho soient amortis (sols, plafond, parois, séparation des locaux, pieds des chaises, etc.).			
Les tables et les sièges sont adaptés aux enfants et adolescents de différentes tailles. Ils ont assez de place et l'espace entre les tables est également suffisant.			
Les enfants et adolescents ont la possibilité de se laver les mains et de se brosser les dents après le repas.			
Il existe des installations permettant le tri sélectif des déchets (PET, verre, aluminium, papier, carton, huiles usagées et compost).			
DÉVELOPPEMENT DE L'ORGANISATION ET ATTITUDE			
Un concept de restauration est défini. Vous planifiez vos menus à l'aide de la check-list Restauration. Les collaborateurs discutent du concept et le mettent en œuvre de façon uniforme.			
Un concept pédagogique est défini au sujet du repas. La direction fixe le cadre applicable. Les collaborateurs discutent du concept et le mettent en œuvre de façon uniforme.			
Vous utilisez la check-list Restauration pour formuler vos exigences à l'égard du fournisseur de repas et des achats. Ce faisant, vous veillez à la durabilité (prix, environnement, commerce équitable ou production respectueuse des animaux).			
Vous évitez le gaspillage de denrées alimentaires. Les mesures y afférentes font partie intégrante des concepts relatifs à la restauration et à la pédagogie.			
La direction et les collaborateurs discutent régulièrement de la restauration, de la durabilité et de la culture de la table. Ils contrôlent les mesures appliquées et les adaptent.			
Vous écoutez les collaborateurs, les enfants et adolescents ainsi que les parents lorsque vous planifiez les menus et, dans la mesure du possible, vous tenez compte de leurs souhaits.			
Toutes les parties concernées (y compris les parents, les enseignants et les responsables d'établissement) peuvent consulter les menus planifiés. Les menus sont affichés de façon bien visible dans les locaux et, si possible, ils sont également publiés sur le site internet.			

CHECK-LIST ORGANISATION

	Vrai	En partie vrai	Faux
Des personnes de contact sont définies. Elles sont à disposition pour informer et répondre aux questions des enfants et adolescents, des parents, du responsable d'établissement, des enseignants et des autorités au sujet des concepts de la restauration et de la pédagogie.			
Vous consultez régulièrement les collaborateurs, les enfants et adolescents, les parents, les autorités, la direction de l'école et les autres parties prenantes sur leur degré de satisfaction. Vous discutez de leurs préoccupations et, dans la mesure du possible, vous appliquez leurs remarques.			
L'entité responsable de la mise en œuvre d'un régime alimentaire prescrit par un médecin est définie (canton, commune, école ou restaurant). Tous les collaborateurs sont informés et formés.			
Les collaborateurs respectent rigoureusement l'interdiction légale d'atteinte à l'intégrité physique, sexuelle, culturelle et religieuse et ils adoptent une réaction ferme s'ils constatent une violation de cette interdiction.			
Il y a suffisamment de temps pour le repas de midi sur place (idéalement 1 heure hors trajets).			
DÉVELOPPEMENT DU PERSONNEL			
Vous avez consigné par écrit les exigences professionnelles imposées aux collaborateurs. Vous tenez compte de ces critères pour le recrutement de nouveaux collaborateurs.			
Les collaborateurs sont tenus de suivre régulièrement des formations sur la nutrition, la durabilité, la pédagogie, la prise en charge des enfants et adolescents, l'hygiène et la sécurité. Il existe un concept de formation pour les nouveaux collaborateurs.			
HYGIÈNE			
Les enfants et adolescents se lavent les mains avant de manger et se brossent les dents après le repas.			
Les locaux de préparation et de repas, les surfaces, les tables et les chaises doivent être dûment nettoyés. Vous les nettoyez soigneusement après chaque repas de midi.			
Vous connaissez les normes d'hygiène et vous les respectez. Il existe un concept d'hygiène comprenant un auto-contrôle (concept HACCP).			
PROTECTION DE LA SANTÉ			
Les soins médicaux rapides sont garantis. Tous les collaborateurs connaissent la pharmacie de premiers secours, les interlocuteurs et les numéros de téléphone à appeler en cas d'urgence.			
La structure d'accueil ou le restaurant scolaire est organisé de telle sorte que les dispositions relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé sont respectées. En particulier, la directive MSST n° 6508 est appliquée (voir guide).			

AUTO-ÉVALUATION

Vous pouvez à présent calculer votre nombre de points.

--	--	--

Comptez 2 points pour chaque réponse « vraie » et 1 point pour chaque réponse « en partie vraie ». N'ajoutez aucun point pour les réponses « fausses ».

--

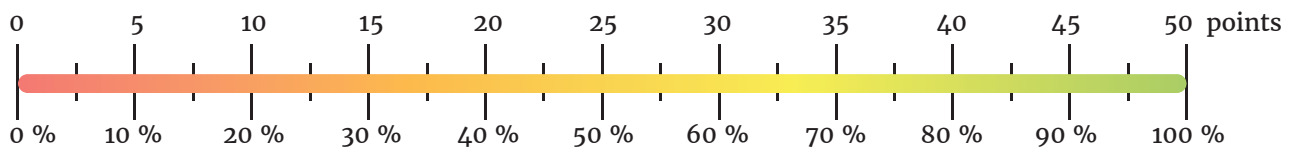
DES CHIFFRES AUX ACTES – ORGANISATION

- Quels points forts pouvez-vous mettre en évidence ?
- Quels aspects pouvez-vous améliorer ?

	OBJECTIF 1:	OBJECTIF 2:
Que souhaitons-nous de changer ? (Objectifs de qualité)		
A quoi pouvons-nous observer les changements ? (Indicateurs)		
Comment souhaitons-nous réaliser les changements ? (Mesures)		
Quand et comment mesurons-nous les changements ? (Évaluation)		

BAROMÈTRE DE QUALITÉ – ORGANISATION

Pour procéder à l'auto-évaluation, reportez sur le baromètre de qualité le nombre de points obtenus :



Le résultat correspond-il à vos attentes et aux possibilités de votre organisme ?

Quand prévoyez-vous la prochaine auto-évaluation ?

Quel est votre objectif lors de la prochaine auto-évaluation ?

Complété le: _____ par: _____

COMMENTAIRES

AUTEURES

Cornelia Conrad Zschaber, RADIX Fondation suisse pour la santé

Ute Bender, Haute école spécialisée de la Suisse du Nord-Ouest, Haute école pédagogique, Santé et économie familiale

Esther Jost/Charlotte Weidmann, Société suisse de nutrition SSN

Contact : Cornelia Conrad Zschaber, conrad@radix.ch

INFORMATIONS ET SOUTIEN

Il est judicieux de se renseigner pour savoir si les services spécialisés cantonaux, communaux ou municipaux, les fédérations ou les hautes écoles pédagogiques proposent un soutien sur le terrain.

Conseils des hautes écoles pédagogiques pour le développement d'organisations (offres individuelles, y compris au niveau des cantons).

Contrôle des denrées alimentaires/hygiène, cf. Association des chimistes cantonaux de Suisse : www.kantonschemiker.ch (toutes les informations sont disponibles en français)

Spécialistes de la sécurité et santé au travail : www.ekas.ch/index-fr.php?frameset=26

DOCUMENTS DISPONIBLES

Guide d'utilisation des check-lists

Check-list Organisation

Check-list Restauration

Check-list et guide de communication avec le fournisseur de repas

Check-list Pédagogie

Check-list et guide de communication avec les partenaires

ILLUSTRATIONS LA PETITE CONSCIENCE

© Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
www.la-petite-conscience.ch

DIFFUSION

OFCL, Diffusion des publications fédérales

3003 Berne, Suisse

www.publicationsfederales.admin.ch

Nr. de commande: 341.830.F

Téléchargement: www.radix.ch/parascolaire