

Compte rendu réunion périscolaire du 31/01/2017

PERSONNEL A DISPOSITION

Suite au départ de Sophie et de Janick, le personnel est le suivant :

- Guillaume Tiran : gestion complète du périscolaire dans le système 3D OUEST, mails aux parents, responsable des animations (périscolaire et garderie).
- Anna Pinto : responsable propreté cantine et garderie.
- Zaina Falconnat : encadrement cantine et périscolaire à partir de 15h30
- Caroline : coup de pouce emploi – vaisselle cantine 10h/semaine.
- Et toujours Marie-Claire Parent, ASTEM.
-

CANTINE

Après le passage de l'inspection des services vétérinaires, il en ressort que l'hygiène à la cantine est correcte.

Objectif : baisser le niveau de bruit, laisser les enfants goûter aux plats, remonter à l'école vers 13h.

Solution : à table répartir les enfants par niveau de classe 2 par 2.

GARDERIE-GOUTER

Garderie du matin : environ 12 enfants – 5 petits et 7 grands.

Deux personnes : Guillaume et Anna. Les petits descendent plus tôt pour avoir le temps de se déshabiller. Guillaume reste avec les grands pour faire des activités.

Les enfants sont récupérés dans les classes par Guillaume.

Gouter : les courses sont faites une fois par semaine par Guillaume pour établir des gouters équilibrés ; toujours des céréales (pain, brioche, corn-flakes...) des fruits ou jus de fruits et un laitage ou du fromage.

Mise en place d'un cahier des menus pour le suivi.

Manque de jeux pour la cour ; il faut canaliser les enfants pour éviter les bagarres.

ACTIVITES PERISCOLAIRES

Guillaume : fabriquer un jeu de société avec les enfants. Confection du bonhomme Carnaval qui sera brûlé lors du carnaval organisée par l'APE le samedi 18 mars.

Marie-Claire et Marine : danse africaine, calebasse en papier mâché, percussion.

Marie-Noëlle : de l'infiniment petit à l'infiniment grand.

Ecole de musique de Thusy : découverte des instruments.

Anglais : prendre contact avec des personnes susceptibles d'intervenir.

POUR LA RENTREE 2017

Prévoir de lancer des appels d'offre pour les repas, la convention signée avec MILLE ET UN REPAS arrivant à son terme. Actuellement le marché est de 4500 repas, mais il faut plutôt partir sur une base de 7500.

Ce qui implique deux services de cantine et le doublement des conteneurs des repas.

Lancer une enquête auprès des parents pour avoir leur ressenti sur le prestataire actuel.

Faire participer les parents volontaires aux activités périscolaires.

Cours de cuisine ?