Ville de Saint Pol sur Mer

Rapport annuel

Septembre 2022 à décembre 2022

Restauration Enseignement

Saint Pol sur Mer
la ville de toutes les ambitions

elior restauration

Sommaire

1 – Les éléments quantitatifs et financiers
- 1-1 La fréquentation
- 1-2 La commande de repas
- 1-3 Le matériel
- 1-4 Le compte d'exploitation
- 1-5 Les impayés

2 – Accompagner les repas pour le bien être des convives
- 2-1 Equilibrer le repas pour le bien être des convives
- 2-2 Animer le repas pour le bien être des convives
- 2-3 Garantir la sécurité des repas pour le bien être des convives

3 – Les annexes
- 3-1 Les menus scolaires
- 3-2 Les menus des aînés
- 3-3 Le compte rendu de la commission restaurant
- 3-4 Les rapports d'analyses
- 3-5 La liste des impayés

elior restauration

1 – les éléments quantitatifs et financiers

elior restauration

1.1 La fréquentation

Nombre de repas facturés par type de convives scolaires et CLSH
Période du 01 septembre 2022 au 31 décembre 2022

SCOLAIRE	Nombre de repas	Prix unitaire	Total facturé
MATERNELLES	8732	6,69	58417,08
ELEMENTAIRES	19171	7,12	136497,52
ENCADRANTS	3019	7,61	22974,59
TOTAL			**217889,19**

CLSH	Nombre de repas	Prix unitaire	Total facturé
MATERNELLES	759	6,69	5077,71
ELEMENTAIRES	1286	7,12	9156,32
ENCADRANTS	252	7,62	1920,24
TOTAL			**16154,27**

1.1 La fréquentation

- Nombre de repas facturés pour la petite enfance
  Période du 01 septembre 2022 au 31 décembre 2022

PETITE ENFANCE	Nombre de repas	Prix unitaire	Total facturé
REPAS CRECHES	558	8,89	4960,62
TOTAL			**4960,62**

- Nombre de repas facturés pour les personnes âgées
  Période du 01 septembre 2022 au 31 décembre 2022

PERSONNES AGEES	Nombre de repas	Prix unitaire	Total facturé
PORTAGE A DOMICILE	8606	9,96	85715,76
PERSONNES AGEES	3840	9,17	35212,8
TOTAL			**120928,56**

1.1 La fréquentation

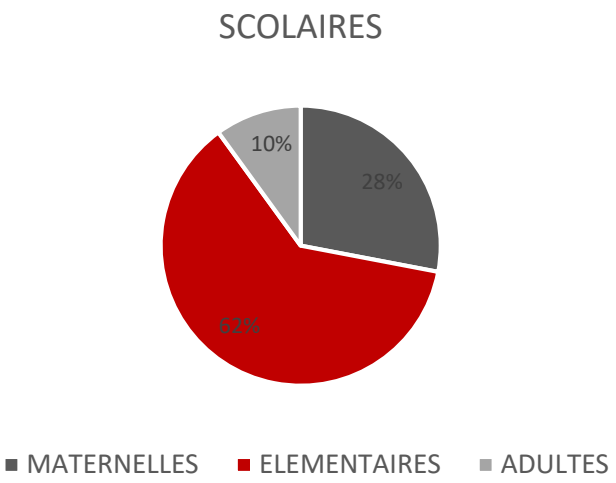
- Moyenne de repas par type de convives (Scolaires et CLSH)

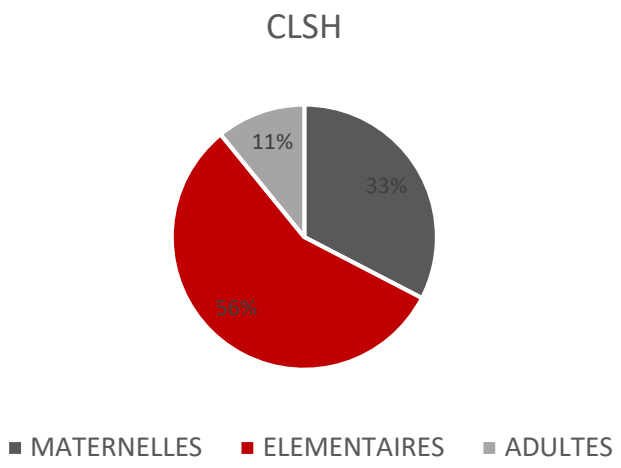
	2022
Nombre de jours scolaires	53
Nombre de jours CLSH	19

	MOYENNE	
	SCOLAIRES	CLSH
MATERNELLES	165	40
ELEMENTAIRES	362	68
ENCADRANTS	57	13

1.1 La fréquentation

- Répartition de la fréquentation par type de convives scolaires et ACSMH





1.1 La fréquentation

- Moyenne de repas par type de convives (portage à domicile, personnes âgées)

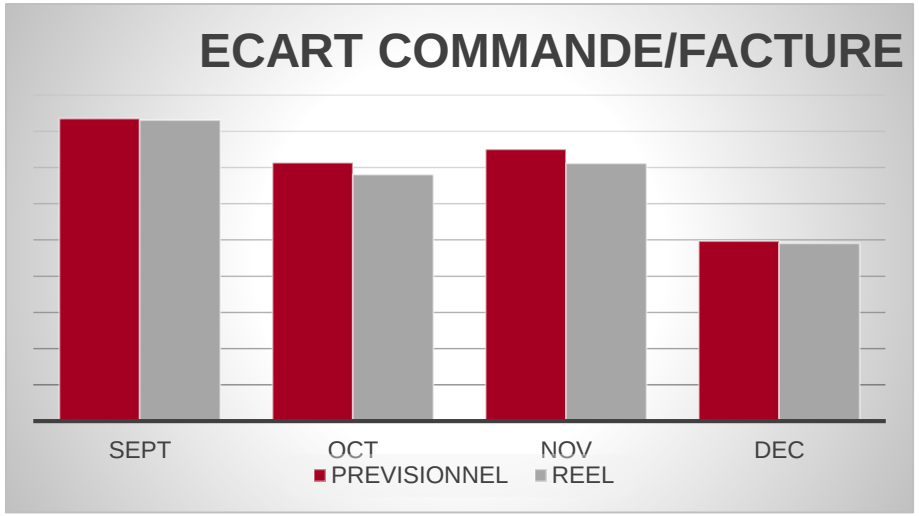
	2022
Nombre de jours portage	122
Nombre de jours personnes âgées	85

	MOYENNE
PORTAGE A DOMICILE	71
PERSONNES AGEES	45

1.2 La commande de repas

- Nombre de repas commandés et facturés par mois

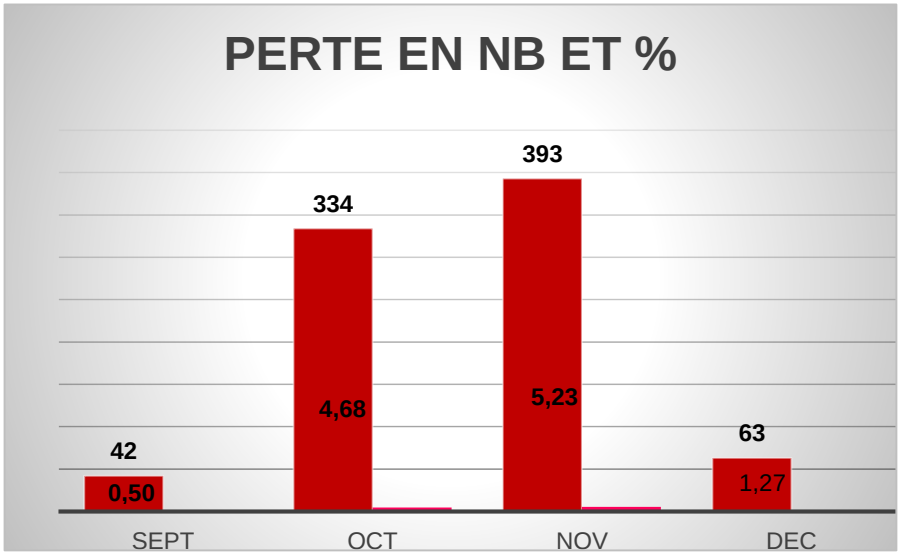
2022	PREVISIONNEL	REEL
SEPT	8351	8309
OCT	7138	6804
NOV	7509	7116
DEC	4970	4907
TOTAL	27968	27136



1.2 La commande de repas

- Evaluation de la perte de repas

2020	PERTE EN NB	PERTE EN %
SEPT	42	0,50
OCT	334	4,68
NOV	393	5,23
DEC	63	1,27
TOTAL	**832**	**2,97**



1.3 Le matériel

- Liste des achats matériels mis en place et travaux réalisés

Achats Matériels sur la CC de St Pol sur Mer	Détails	Coûts
Septembre	- 1 Chariot maintien T° pour le o'liberté - 2 Enregistreurs de T° pour la crèche - 3 Chafing dish pour la salle des ainés - 10 Caisses gerbables pour le portage à domicile	1920 € TTC 528 € TTC 417.60 € TTC 251.88 € TTC
Octobre	- 204 Verres pour le service des ainés et des scolaires	242.95 € TTC
Novembre	- 20 Pichets services + 17 douzaines de petites cuillères	264.58 € TTC
Décembre	-Réfection des bas de portes et mise en peinture	3861.77 € TTC
Total pour la période de septembre 2022 à décembre 2022		**7846.78 € TTC**

1.4 Le compte d'exploitation synthétique

	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
COUVERTS	12 975	11 322	11 347	10 329	45 973
CHIFFRE D'AFFAIRES	97 287,81 €	87 811,10 €	88 280,00 €	82 153,68 €	355 532,59 €
MATIERES PREMIERES	- 33 151,39 €	- 33 410,41 €	- 24 875,30 €	- 25 922,95 €	- 117 360,05 €
MAIN D'ŒUVRE	- 52 709,69 €	- 55 660,54 €	- 42 536,70 €	- 47 965,36 €	- 198 872,29 €
FRAIS GENERAUX	- 24 761,79 €	- 14 326,32 €	- 17 804,06 €	- 25 849,33 €	- 82 741,50 €
COUTS D'OCCUPATION	- 5 658,33 €	- 3 083,33 €	- 3 083,33 €	- 3 083,33 €	- 14 908,32 €
CONTRIBUTION BRUTE OPERATION	- 18 993,39 €	- 18 669,50 €	- 19,39 €	- 20 667,29 €	- 58 349,57 €

1.4 Le compte d'exploitation détaillé

	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
COUVERTS	12 975	11 322	11 347	10 329	45 973
CHIFFRE D'AFFAIRES	97 287,81 €	87 811,10 €	88 280,00 €	82 153,68 €	355 532,59 €
MATIERES PREMIERES	- 33 151,39 €	- 33 410,41 €	- 24 875,30 €	- 25 922,95 €	- 117 360,05 €
Denrees / Solide_MP0001	- 30 562,96 €	- 28 561,72 €	- 21 929,71 €	- 21 191,28 €	- 102 246
Denrees Externes_MP0002	- €	- 3 852,77 €	- 2 413,50 €	- 2 726,75 €	- 8 993
Boissons /Liquides_MP0005	- 383,40 €	- 349,37 €	- 366,09 €	- 439,65 €	- 1 539
Emballages_MP0009	- 175,36 €	- €	- €	- €	- 175
March. Boutiques_MP0011	- 2 029,67 €	- 646,55 €	- 166,00 €	- 1 565,27 €	- 4 407
Pen. sur achats ext._MP0012	- €	- €	- €	- €	-
MAIN D'ŒUVRE	- 52 709,69 €	- 55 660,54 €	- 42 536,70 €	- 47 965,36 €	- 198 872,29 €
ELEMENTS PERMANENTS_MO4001G	- 51 258,82 €	- 51 502,40 €	- 40 055,48 €	- 42 461,26 €	- 185 277,96 €
AUTRES ELEMENTS_MO4002G	- 1 450,87 €	- 4 158,14 €	- 2 481,22 €	- 5 504,10 €	- 13 594,33 €
ELEMENTS VARIABLES_MO4003G	- €	- €	- €	- €	- €
FRAIS GENERAUX	- 24 761,79 €	- 14 326,32 €	- 17 804,06 €	- 25 849,33 €	- 82 741,50 €
COUTS DIRECTS LIES A L'ACTIVITE_FG4001G	- 10 252,62 €	- 5 318,07 €	- 6 471,05 €	- 6 969,83 €	- 29 011,57 €
COUTS LIES PERSONNELS_FG4002G	- 45,49 €	- €	- €	- 47,70 €	- 93,19 €
COUTS MATERIELS&LOCAUX_FG4003G	- 10 058,36 €	- 4 919,04 €	- 7 445,63 €	- 4 672,29 €	- 27 095,32 €
COUTS MKTG / CCIAUX_FG4004G	- 1 230,00 €	- 1 000,00 €	- 1 266,62 €	- 10 796,62 €	- 14 293,24 €
COUTS ENCAISSEMENTS_FG4005G	- €	- €	41,00 €	- 821,22 €	- 780,22 €
ADMINISTRATIF_FG4006G	- 2 290,00 €	- 2 290,13 €	- 1 858,41 €	- 1 794,07 €	- 8 232,61 €
TAXES ET IMPOTS_FG4007G	- 885,32 €	- 799,08 €	- 803,35 €	- 747,60 €	- 3 235,35 €
COUTS D'OCCUPATION	- 5 658,33 €	- 3 083,33 €	- 3 083,33 €	- 3 083,33 €	- 14 908,32 €
REDEVANCES_CO4001G	- 3 083,33 €	- 3 083,33 €	- 3 083,33 €	- 3 083,33 €	- 12 333,32 €
AMORTISSEMENTS_CO4003G	- 2 575,00 €	- €	- €	- €	- 2 575,00 €
CONTRIBUTION BRUTE OPERATION	- 18 993,39 €	- 18 669,50 €	- 19,39 €	- 20 667,29 €	- 58 349,57 €

1-5 Les impayés

- Au 31 décembre 2022, le montant des impayés cumulés est de – 6026,99 €
- Le détail est joint en annexe

2. Accompagner le repas pour le bien être des convives

1. Equilibrer le repas pour le bien être des convives

Les Commissions Restauration sont des moments privilégiés partagés avec vous et les représentants désignés.

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous

- le client
- l'équipe de cuisine
- l'équipe éducative
- le personnel de service
- les enfants

Elle a pour but de faire le point sur les menus qui ont été proposés, d'approuver les menus pour la période suivante et de recueillir les remarques et suggestions des enfants, parents, personnel encadrant ou municipal.

Pour la période de septembre à décembre 2022, la validation des menus a été faite en comité restreint.

2. Animer le restaurant pour le bien être des convives

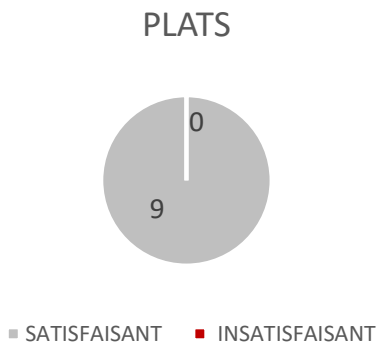
INDICATEURS	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
Créer des moments de fête	Repas d'inauguration	Tous fous du goût	Petit déjeuner d'accueil Atsem	Repas de Noël scolaire
	15/09/2022		14/11/2022	15/12/2022
	Barbecue		Portes ouvertes petite enfance	Repas de Noël des Ainés
	23:09/22		30/11/2022	22/12/2022

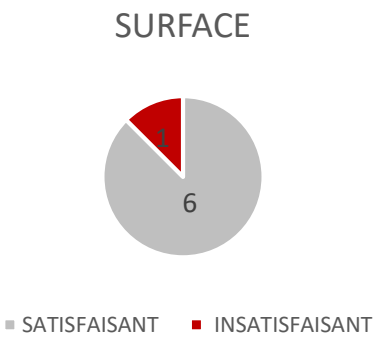
3. Garantir la sécurité des repas pour le bien-être des convives

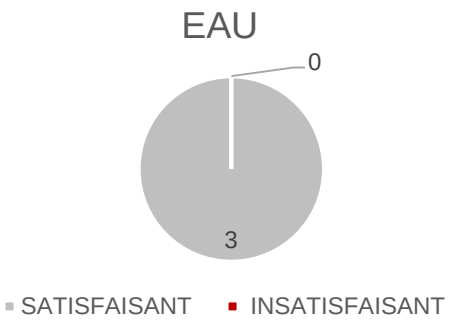
Résultats des autocontrôles microbiologiques des plats, surfaces et eau

ANALYSE	NOMBRE	SATISFAISANT	INSATISFAISANT
PLATS	9	9	0
SURFACE	7	6	1
EAU	3	3	0

Suite au résultat non satisfaisant sur le bac gastro, le produit de nettoyage a été remplacé par un produit désinfectant







3. Garantir la sécurité des repas pour le bien-être des convives

Référence	Date de prélèvement	Type d'analyse	Famille	Produit	Conclusion
654-2022-00903058	01/12/2022	Analyse de surface Listeria	ANALYSE SURFACE	Bac gastro	Satisfaisant
654-2022-00903057	01/12/2022	Analyse de surface	ANALYSE SURFACE	Bac gastro	Satisfaisant
654-2022-00903056	01/12/2022	Analyse de surface	ANALYSE SURFACE	Petite casserole	Satisfaisant
654-2022-00903055	01/12/2022	Analyse Produit fini	ANALYSE PRODUIT	Clafoutis	Satisfaisant
654-2022-00903054	01/12/2022	Analyse Produit fini	ANALYSE PRODUIT	Salade de cèleri	Satisfaisant
654-2022-00903053	01/12/2022	Analyse Produit fini	ANALYSE PRODUIT	Cuisse de poulet	Satisfaisant
654-2022-00903059	01/12/2022	Analyse d'eau Microbiologie	ANALYSE EAU	Eau robinet legumerie (desinfection des légumes)	Satisfaisant
654-2022-00868537	07/11/2022	Analyse d'eau Microbiologie	ANALYSE EAU	Eau fontaine	Satisfaisant
654-2022-00868536	07/11/2022	Analyse d'eau Chimie	ANALYSE EAU	Eau fontaine	Satisfaisant
654-2022-00868535	07/11/2022	Analyse de surface Listeria	ANALYSE SURFACE	Bac gastro	Satisfaisant
654-2022-00868533	07/11/2022	Analyse Produit fini	ANALYSE PRODUIT	Poire belle Helene	Satisfaisant
654-2022-00868534	07/11/2022	Analyse de surface	ANALYSE SURFACE	Bac gastro	Non satisfaisant
654-2022-00868532	07/11/2022	Analyse Produit fini	ANALYSE PRODUIT	Mimolette	Satisfaisant
654-2022-00868531	07/11/2022	Analyse Produit fini	ANALYSE PRODUIT	Salade de choux	Satisfaisant
654-2022-00839864	17/10/2022	Analyse de surface Listeria	ANALYSE SURFACE	BAC GASTRO	Satisfaisant
654-2022-00839863	17/10/2022	Analyse de surface	ANALYSE SURFACE	ASSIETTE	Satisfaisant
654-2022-00839861	17/10/2022	Analyse Produit fini	ANALYSE PRODUIT	TABOULE	Satisfaisant
654-2022-00839862	17/10/2022	Analyse Produit fini	ANALYSE PRODUIT	BANANE CHOCOLAT	Satisfaisant
654-2022-00839860	17/10/2022	Analyse Produit fini	ANALYSE PRODUIT	EMINCE DE DINDE CAROTTE OIGNON	Satisfaisant

Merci de votre attention

elior restauration