**Diagnostic sur l’alimentation au lycée VAN DONGEN**

**Questionnaire sur le fonctionnement de la cantine du lycée Van Dongen**

**Thème 1 : la provenance des denrées**

La viande et les œufs sont-ils issus de l’élevage intensif ?

Quelles sont les marques des produits ?

Quelle est la part de produits frais, surgelés, en conserve ?

Quelle est la part des plats cuisinés sur place et importés ?

Quelle est la part de produits bio ?

Quelle la part de produits français ?

Quels sont les critères de qualité retenus ?

Les aliments viennent-ils toujours du même endroit ?

Quels sont les différents producteurs ?

Sont-ils des producteurs directs, dans une centrale d’achat ou avec des intermédiaires ?

Par quel moyen de transport sont acheminés les denrées et combien de km parcourent-ils ?

**Thème 2 : La conservation**

Quels sont vos moyens de conserver les aliments ?

Comment sont conservés les aliments jusqu’au service ?

Combien de temps conservez-vous au maximum les aliments ?

**Thème 3 : Préparation et personnel**

Les plats sont-ils préparés sur place ou dans une centrale extérieure ?

Que faites-vous quand vous ne recevez pas les ingrédients prévus pour la journée ?

Combien de personnes sont impliquées dans la préparation des repas, les rôles sont-ils toujours les mêmes pour chaque personne ?

Quelle est la proportion homme/femme ?

A quelle heure commencez-vous la préparation et quelles sont les différentes étapes ?

Quels sont les différents équipements utilisés en cuisine ?

Il y a plusieurs choix d’entrées, de plats et de desserts, comment établissez-vous la quantité de chaque par rapport aux nombres de repas ?

**Thème 4 : Hygiène**

Quelle est la fréquence de nettoyage du matériel ?

Qui fait le contrôle de l’hygiène ?

Quel est le protocole d’hygiène ?

Quels sont les moyens d’hygiène utilisés par le personnel, le matériel (fontaines, four,..), la conservation des produits ?

Les fruits et les légumes sont-ils lavés ?

**Thème 5 : Équilibre alimentaire et plaisir**

Qui établi les menus pour qu’ils soient sains, équilibrés et de qualité ?

Quels en sont les critères ?

Faut-il une formation particulière pour le faire ?

Comment sont établies les quantités par repas ?

Quelles sont les règles pour saler les plats ?

Pourquoi n’y a-t-il pas de sel sur la table ?

Aimez-vous manger ce que vous préparez ?

Y a t-il des repas spéciaux pour les allergiques, les végétariens...?

Le personnel mange-t-il comme les élèves ?

**Thème 6 : recyclage**

Où vont les déchets alimentaires et d’emballages ? Y a t-il un système de recyclage pour chacun ?

Les élèves gaspillent-ils beaucoup ? Quelle sont les mesures pour lutter contre ce gaspillage ?

Où va le pain déposé dans la corbeille de récupération en fin de repas ?

Que faites vous des produits non consommés non ouverts (yaourts, fromage ….) et cuisinés ?

**Thème 7 : prix**

Quel est le coût moyen de fabrication d’un repas ?

Combien coûtent les transports des aliments ?

Y a-t-il une étude comparative des prix des produits utilisés avant de les acheter ?