

# DIAGNOSTIC NUTRITION

ETABLISSEMENT	
Nom :	COLLEGE KERANROUX
Adresse :	2 rue fontaine Margot 29200 BREST
Téléphone :	02 98 45 19 88
E-mail :	yann.lemoigne@finistere.fr
Nom du gestionnaire :	Madame VEN
Nom du responsable de cuisine :	Monsieur LE MOIGNE
Autre(s) personne(s) présente(s) :	/
Téléphone direct (cuisine) :	/
Nombre moyen de repas servis par jour :	< 200 repas

PARTIE ADMINISTRATIVE	
Date de la visite :	08/12/15
Horaires de la visite :	13H30 - 15H30
Nom de l'auditeur :	Muriel KERGOURLAY

REFERENTIEL REGLEMENTAIRE
Les avis formulés ci-après ne peuvent en aucun cas se substituer à ceux des Services Officiels (Direction Départementale de la Protection des Populations).
- Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche n° 2010-874 du 27 juillet 2010
- Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
RECOMMANDATIONS NUTRITION
- Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition : GEMRCN (Version 1.4 juillet 2015)

OBJECTIFS NUTRITIONNELS	
N°1 : Garantie des apports en fibres et vitamines	
N°2 : Garantie des apports en calcium	
N°3 : Garantie des apports en fer et oligo-éléments	
N°4 : Limitation des apports en matières grasses	
N°5 : Limitation des apports en sucres simples	



RESULTATS DU DIAGNOSTIC NUTRITION	
<b>Note globale sur 20</b>	<b>19,33</b>
<b>ANALYSE DE MENUS</b>	<b>18,67</b>
<b>EXIGENCES REGLEMENTAIRES</b>	<b>20,00</b>

RESULTAT DES OBSERVATIONS « POUR ALLER PLUS LOIN »	
<b>Retranscription sur 20</b>	<b>15</b>

CONCLUSION DU DIAGNOSTIC NUTRITION	
<b>POINTS POSITIFS</b>	Le responsable de cuisine et son équipe accordent une place importante au plaisir de manger et à la qualité de la prestation « repas ». Cette envie et cette volonté de bien faire doivent tout de même être en accord avec la réglementation nutritionnelle tout en trouvant un juste milieu pour ne pas engendrer de gaspillage alimentaire supplémentaire.
<b>POINTS A AMELIORER POUR SATISFAIRE LES EXIGENCES REGLEMENTAIRES</b>	Continuez vos efforts et opérez les ajustements nécessaires pour respecter l'ensemble des fréquences réglementaires.
<b>AUTRES POINTS POUVANT ETRE AMELIORES</b>	Eviter l'achat d'oeufs durs industriels saumurés. Variété du pain : projet en cours (présentation de pain semi-complet). Essayer d'inclure l'équipe pédagogique et les élèves dans la réalisation de vos menus à thème. Satisfaction des convives : essayer de récupérer ponctuellement leur avis sur le service de restauration afin de les inclure dans une démarche continue d'amélioration.