

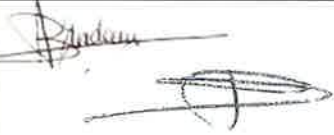



EHPAD « LES SIGNOLLES »

COMPTE RENDU

COMMISSION DES MENUS

Page : Page 1 sur 6
Codification : M5-CM10
Date : 10/03/2017

	Rédacteur(s)	Vérificateur(s)	Approbateur(s)
Dates	10/03/2017	13/04/2017	13/04/2017
Nom(s)	Angélique BRINDEAU Nathalie DESCHAMPS	Pierre-Alexandre COCHEREAU	Yoann CAMPOCASSO
Fonction	Responsable restauration Diététicienne	Qualiticien	Directeur
Signature(s)			

1. DATE DE LA COMMISSION DES MENUS

La Commission des menus s'est réuni le :

Mercredi 8 Mars 2017 de 14h00 à 15h15

2. ORDRE DU JOUR

1/ Bilan sur les mets préparés

2/ Points divers

DATE DE LA PROCHAINE COMMISSION : MERCREDI 14 JUIN 2017 à 14h00



3. COMPTE RENDU

Le compte rendu de la dernière commission des menus du lundi 30 Mai 2016 a été remis et présenté à l'ensemble des personnes présentes.

Pour mémoire, à compter de ce dernier, un tableau reprenant les axes de travail à mettre en place a été intégré ce qui devrait permettre un meilleur suivi des actions à engager. Et, les comptes rendus sont consultables sur le site internet de l'établissement www.ehpadajain-les-signolles.fr

1. BILAN SUR LES METS PROPOSES

Un tour de table a été réalisé afin de recueillir le ressenti auprès de l'ensemble des participants, leurs critiques positives et/ou négatives vis-à-vis de la prestation restauration, et de la popularité des plats proposés.

	Remarques
Petit-déjeuner	Les résidents sont satisfaits du petit déjeuner qui leur est servi. Ils aimeraient peut être avoir différentes variétés de viennoiseries qui leur soient proposées le dimanche. Les résidents ont le sentiment que l'on respecte leur goût.
Déjeuner	Dans l'ensemble, les résidents sont également satisfaits de la prestation du déjeuner et des plats qui leur sont servis. Ils n'ont pas de remarque majeure à faire. Les plats qui sont appréciés sont : <ul style="list-style-type: none">- La tartiflette,- La choucroute, même s'ils aimeraient pouvoir la consommer de temps en temps avec de la bière.- Les pâtisseries- Le pain perdu proposé lors des repas en direct Selon les résidents, les pâtisseries sont assez variées. Proposition et souhait de plat qui ne sont pas ou peu proposés à ce jour dans les menus : <ul style="list-style-type: none">- Salade de topinambour, Pomme de terre à l'étouffée, Crumble poire/chocolat, Kouglof, Gâteau de Savoie.- Pas suffisamment de viande « rouge ».
Collation - Goûter	Pas de remarque particulière.
Dîner	Dans l'ensemble, les résidents sont également satisfaits du dîner. Pas de remarque particulière.



EHPAD « LES SIGNOLLES »

COMPTE RENDU

COMMISSION DES MENUS

Page : Page 3 sur 6
Codification : M5-CM10
Date : 10/03/2017

2. POINTS DIVERS

Un point est réalisé sur la prestation des alcools qui est proposé aux résidents.

Suite à des réclamations récurrentes de la part des résidents du Service « Allée des Bruyères et des Mimosas » sur la qualité « médiocre » du vin qui leur était proposé, nous avons changé le vin pour ce service.

Et, nous profitons de ce moment pour demander aux résidents si le vin qui leur est proposé actuellement leur convient. Ce dernier semble leur convenir.

Il en ressort également une lassitude de la part des résidents sur les alcools proposés les dimanches et jours fériés, à savoir Vin mousseux et cidre. En effet, des résidents souhaiteraient que leur soit proposer, pas forcément tous les dimanches, des alcools tel que le Porto, Ricard, Whisky, ...

Nous prenons bonne note de cette remarque. Et, il est rappelé que depuis le démarrage des repas dit « en direct » un autre apéritif a été proposé aux résidents, à savoir du muscat.

COMMISSION DES MENUS



EHPAD « LES SIGNOLLES »

4. AXE DE TRAVAIL

Sujet / Thème	Remarque(s)	Réponse(s) / Solution(s) apportée(s)	Correction(s) envisagée(s)	Porteur et Délai	Moyen mis en œuvre / Suivi des actions / Remarques
Plats ne revenant pas assez souvent	Omelettes aux fines herbes Fromages de pays	La remarque est prise en compte, nous veillerons à en intégrer plus souvent dans les prochains menus.	Intégrer ces plats à une fréquence raisonnable dans les prochaines planches de menus.	Diététicienne avec équipe pluridisciplinaire Délai prévisionnel : 31/12/2016	Nous avons intégrés de manière régulière les omelettes dans les planches menus. Le retour n'est pas très satisfaisant. Nous maintenons ce plat à une fréquence moins importante.
Remarques sur les plats proposés	Les carottes et les céleris sont râpés trop gros	Nous entendons la remarque, et nous allons travailler sur la qualité et taille des carottes et céleris « râpés ».	Travail d'amélioration de la qualité et taille des produits râpés	Responsable restauration Délai prévisionnel : 30/06/2017	Depuis le mois de Février 2017, nous avons entamé un travail sur la qualité des carottes et céleris râpés servi en entrée. En effet, lors des repas en direct nous avons proposés des carottes râpées par nos cuisiniers. Le retour est plutôt positif excepté pour la grosseur des carottes râpées.
Petit déjeuner Collation / Service	Les pommes de terre ne semblent pas assez cuites et sont dures selon certaines préparations Les chocolats chauds peuvent être servi froids auprès des résidents (pichets non isothermes)	L'équipe de cuisiniers va travailler sur la qualité de matières premières employées et les recettes contenant des pommes de terre. Nous allons mettre à disposition à l'ensemble des services des pichets isothermes.	Mise à disposition de pichets isothermes pour les services	Responsable restauration Délai prévisionnel : 31/12/2016 Responsable restauration Délai prévisionnel : 30/09/2016	Amélioration des recettes et mode de production de plats contenant des pommes de terre (ex. gratin dauphinois). A poursuivre Un rappel est fait auprès des équipes pour avoir à disposition des pichets isothermes en nombre.

COMMISSION DES MENUS



EHPAD « LES SIGNALLES »

Sujet / Thème	Remarque(s)	Réponse(s) / Solution(s) apportée(s)	Correction(s) envisagée(s)	Porteur et Délai	Moyen mis en œuvre / Suivi des actions / Remarques
Divers	<p>Une résidente qui mange en texture « mixé » ne retrouve pas le goût des plats proposés</p> <p>Ressenti par une famille de l'impression de « gaspillage alimentaire ».</p>	<p>Projet de réaliser une campagne de pesée (semaine « test ») pour quantifier les retours de déchets en cuisine.</p>	<p>Projet de production de plats mixés « maison » en réflexion.</p>	<p>Responsable restauration Délai prévisionnel : 01/06/2017</p> <p>Responsable restauration Délai prévisionnel : 31/12/2016</p>	<p>Depuis début Février 2017, nous proposons lors des repas en direct, des plats mixés « maison ». A poursuivre.</p> <p>Fin Septembre 2016, une campagne de pesée a été menée pour quantifier les retours de déchets en cuisine. Et, une action sur une meilleure gestion du pain distribué aux services a pu être mise en place.</p> <p>Une nouvelle campagne de pesée pourrait avoir lieu sur le premier semestre 2017 afin de mener de nouvelles actions.</p>
	<p>Variété des plats sur une planche de menu printemps (tomates trop présentes dans différentes recettes/plats).</p>	<p>Une attention particulière va être portée lors de l'élaboration des planches de menus des autres saisons.</p>	<p>Intégration de la remarque lors de l'élaboration de nouvelles planches menus.</p>	<p>Diététicienne avec équipe pluridisciplinaire Délai prévisionnel : 30/09/2016</p>	<p>A chaque élaboration de nouvelles planches menus, une attention particulière est apportée, avec une relecture par l'ensemble de l'équipe pluridisciplinaire.</p>
	<p>Lassitude de la part des résidents sur les alcools proposés les dimanches et jours fériés.</p>	<p>La remarque a été prise en compte pour pouvoir proposer de nouveaux alcools aux résidents.</p>	<p>Intégrer de nouveaux alcools dans le roulement des dimanches et jours fériés. Définir le rythme selon le coût.</p>	<p>Responsable restauration Délai prévisionnel : 30/09/2017</p>	

