

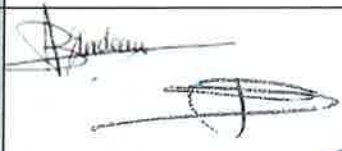




EHPAD « LES SIGNOLLES »

COMPTE RENDU

COMMISSION DES MENUS

Page : Page 1 sur 5
Codification : M5-CM14
Date : 02/02/2018

	Rédacteur(s)	Vérificateur(s)	Approbateur(s)
Dates	02/02/2018	21/02/2018	21/02/2018
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 31 Janvier 2018 de 15h00 à 15h20

2. ORDRE DU JOUR

1/ Bilan sur les mets préparés

2/ Points divers

DATE DE LA PROCHAINE COMMISSION : MERCREDI 30 MAI 2018

 EHPAD « LES SIGNOLLES »	COMPTE RENDU	Page : Page 2 sur 5 Codification : M5-CM14 Date : 02/02/2018
	COMMISSION DES MENUS	

3. COMPTE RENDU

Compte tenu du nombre résidents et de familles présentes, nous n'avons pu aborder les différents sujets prévus.

Pour mémoire, un tableau reprenant les axes de travail à mettre en place 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

2. POINTS DIVERS

Malgré un changement d'horaire, suite à la quasi absence de résidents et famille lors de la précédente commission, nous n'avons pas eu plus de résidents et de famille lors de cette commission.

Un réflexion pluridisciplinaire doit être mené afin de pouvoir mobiliser résidents et/ou familles lors de cette commission.

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
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. Au 11/10/2017 : <i>Nous proposons désormais des carottes râpées par nos cuisiniers avec une grosseur de râpe plus fine.</i> Au 31/01/2018 : Pas de retour négatif suite à l'ajustement de la grosseur de râpe des carottes. → Action soldée.
	Absence de moutarde, ketchup, ...	L'ensemble des services ont à disposition des doses de sel, poivre, moutarde, etc...	Mise à disposition auprès des services	Responsable restauration Délai prévisionnel : 31/12/2017	Un rappel est fait auprès des équipes. Au 31/01/2018 : Rappel fait aux équipes lors de la précédente commission.
Petit déjeuner Collation / Service	Le café peut être servi froid auprès des résidents (pichets non isothermes)	L'ensemble des services ont des pichets isothermes à disposition	Mise à disposition de pichets isothermes pour les services	Responsable restauration Délai prévisionnel : 31/12/2017	Un rappel est fait auprès des équipes pour avoir à disposition des pichets isothermes en nombre. Au 11/10/2017 : <i>Mise à disposition de pichet isotherme auprès des services.</i> Au 31/01/2018 : A ce jour, pas de remonté de la part des résidents. → Action soldée.

COMMISSION DES MENUS



EHPAD « LES SIGNOLLES »

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	Une résidente qui mange en texture « mixé » ne retrouve pas le goût des plats proposés		Projet de production de plats mixés « maison » en réflexion.	Responsable restauration Délai prévisionnel : 01/06/2017	Depuis début Février 2017, nous proposons lors des repas en direct, des plats mixés « maison ». A poursuivre. Au 11/10/2017 : <i>Nous allons proposer des flans de légumes, à priori, à minima une fois par semaine en substitution de la purée.</i> Au 31/01/2018 : Nous sommes sur un rythme de deux fois par semaine. A priori, retour positif de la part des résidents. → A poursuivre
	Lassitude de la part des résidents sur les alcools proposés les dimanches et jours fériés.	La remarque a été prise en compte pour pouvoir proposer de nouveaux alcools aux résidents.	Intégrer de nouveaux alcools dans le roulement des dimanches et jours fériés. Définir le rythme selon le coût.	Responsable restauration Délai prévisionnel : 30/09/2017	Mise en place d'un « roulement » sur les alcools proposés aux résidents. Alcools proposés : Porto, Muscat, Rosé, ... Au 11/10/2017 : <i>Nous avons proposé un plus grande variété d'alcool (muscat, porto, ...) lors des jours fériés et diverses festivité et ces derniers ont eu un très bon accueil de la part des résidents.</i> A poursuivre. Au 31/01/2018 : Nous allons poursuivre cette action.

