

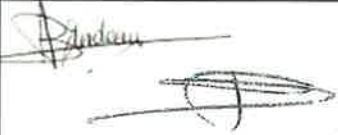
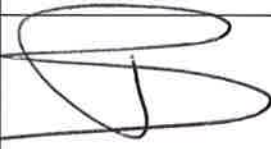



EHPAD « LES SIGNOLLES »

## COMPTE RENDU

# COMMISSION DES MENUS

Page : Page 1 sur 6  
Codification : M5-CM9  
Date : 30/05/2016

	Rédacteur(s)	Vérificateur(s)	Approbateur(s)
<b>Dates</b>	01/06/2016	06/03/2017	06/03/2017
<b>Nom(s)</b>	Angélique BRINDEAU Nathalie DESCHAMPS	Pierre-Alexandre COCHEREAU	Yoann CAMPOCASSO
<b>Fonction</b>	Responsable restauration Diététicienne	Qualiticien	Directeur
<b>Signature(s)</b>			

## 1. DATE DE LA COMMISSION DES MENUS

La Commission des menus s'est réuni le :

Lundi 30 mai 2016 de 14h00 à 15h15

## 2. ORDRE DU JOUR

1/ Bilan sur les mets préparés

2/ Points divers

**DATE DE LA PROCHAINE COMMISSION : la date sera précisée ultérieurement**

### 3. COMPTE RENDU

Le nouveau règlement intérieur de la commission a été présenté et expliqué.

#### 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 et souhaits des résidents :

Même si les résidents semblent apprécier les repas dans leur ensemble, il n'en reste pas moins que l'ambiance, le service, leur semble pouvoir être améliorés.

LES « PLUS » ET « ENVIES »	LES « MOINS »
Sont appréciés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les tripes</li> <li>- Le fondu</li> <li>- Pâté aux pommes de terre</li> <li>- Les tartes et clafoutis « maison »</li> <li>- Les éclairs</li> <li>- Pâte bolognaise</li> </ul> Les envies : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les omelettes aux fines herbes</li> <li>- Les fromages de pays</li> </ul>	Sont moins ou pas appréciés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes et céleris « râpé » trop gros</li> <li>- Endives braisées, pas souvent « braisées »</li> <li>- Potage pas assez salé</li> <li>- Les pommes de terre ne semblent pas assez cuites et dures selon certaines préparations</li> <li>- Gratin de courgettes</li> <li>- Les religieuses</li> <li>- Les entrées trop froides</li> </ul>

En effet, les résidents nous exposent leur ressenti au moment des repas et des collations (cf. tableau axe de travail)

- Pour une famille, les goûts ne sont pas toujours respectés ;
- Problématique sur la distribution des petits déjeuners et goûters : les chocolats chauds peuvent être servi froid auprès des résidents. Il est servi dans des pichets plastiques non isothermes ;
- Problématique sur la variété des plats sur une semaine de menu printemps : tomates trop présentes dans les différentes recettes ;
- Une résidente qui mange en texture mixé nous évoque qu'elle ne retrouve pas le goût des plats proposés ;
- Une famille nous donne son ressenti sur l'impression de « gaspillage alimentaire ».

Les planches de menus ont été présentées aux résidents :

- Deux fois de melons et de glaces par semaine ;
- Deux à trois plats froids le soir.



EHPAD « LES SIGNOLLES »

COMPTE RENDU

## COMMISSION DES MENUS

Page : Page 3 sur 6  
Codification : M5-CM9  
Date : 30/05/2016

### 2. POINTS DIVERS

Il est rappelé que les comptes-rendus et les menus proposés sont consultables sur le site internet de l'établissement [www.ehpadajain-les-signolles.fr](http://www.ehpadajain-les-signolles.fr) ainsi qu'au sein de l'établissement sur le panneau d'affichage présent dans le hall de l'établissement.



EHPAD « LES SIGNOLLES »

COMPTE RENDU

Page : Page 4 sur 6  
Codification : M5-CM9  
Date : 30/05/2016

## COMMISSION DES MENUS

### 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	
Remarques sur les plats proposés	Les carottes et les céleris sont râpés trop gros  Les endives braisées ne donnent pas l'impression d'être souvent braisées.  Le potage n'est pas assez salé  Les pommes de terre ne semblent pas assez cuites et sont dures selon certaines préparations	Nous entendons la remarque, et nous allons travailler sur la qualité et taille des carottes et céleris « râpés ».  Les cuisiniers apporteront une plus grande attention à la réalisation de ce plat.  Il est rappelé que des petits sachets de sel sont à la disposition des services afin que chaque résident puisse saler à son goût.  L'équipe de cuisiniers va travailler sur la qualité de matières premières employées et les recettes contenant des pommes de terre.	Travail d'amélioration de la qualité et taille des produits râpés  Retravailler la recette.  /  /  L'équipe de cuisiniers va travailler sur la qualité de matières premières employées et les recettes contenant des pommes de terre.	Responsable restauration Délai prévisionnel : 30/06/2017  Cuisiniers Délai prévisionnel : 31/12/2016  /  Responsable restauration Délai prévisionnel : 31/12/2016	
	Les gratins de courgettes et les religieuses ne sont pas spécialement appréciés	La remarque est prise en compte et nous veillerons à ne pas proposer trop régulièrement ces mets au menu.	Intégration de la remarque lors de l'élaboration de nouvelles planches menus.	Diététicienne avec équipe pluridisciplinaire Délai prévisionnel : 30/09/2016	
	Les entrées sont trouvées quelques fois un peu trop froides	La réglementation nous impose des planches de températures pour le service des plats froids et chauds.	Les entrées froides peuvent être sorties un peu avant le service, une fois le chariot repas au sein du service	/	/

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
Petit déjeuner Collation / Service	Les chocolats chauds peuvent être servi froids auprès des résidents (pichets non isothermes)	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 : 30/09/2016	
Divers	Une résidente qui mange en texture « mixé » ne retrouve pas le goût des plats proposés Les goûts des résidents ne sont pas toujours respectés	Nous rappelons que des plats de « substitutions » peuvent être commandés en amont par les services en fonction des goûts des résidents.	Projet de production de plats mixés « maison » en réflexion.	Responsable restauration Délai prévisionnel : 01/06/2017 /	/
	Ressenti par une famille de l'impression de « gaspillage alimentaire ».	Projet de réaliser une campagne de pesée (semaine « test ») pour quantifier les retours de déchets en cuisine.		Responsable restauration Délai prévisionnel : 31/12/2016	
	Variété des plats sur une planche de menu printemps (tomates trop présentes dans différentes recettes/plats).	Une attention particulière va être portée lors de l'élaboration des planches de menus des autres saisons.	Intégration de la remarque lors de l'élaboration de nouvelles planches menue.	Diététicienne avec équipe pluridisciplinaire Délai prévisionnel : 30/09/2016	





EHPAD « LES SIGNOLLES »

## COMPTES RENDUS

## COMMISSION DES MENUS

Page : Page 6 sur 6  
Codification : M5-CM9  
Date : 30/05/2016

## 5. ANNEXE – FICHE DE PRESENCE

	FICHE D'ENREGISTREMENT	Page : Page 1 sur 2 Codification : M5-FE Version : 1 Date d'application : 22/05/2013
	FICHE DE PRESENCE	

DATE ET HEURE :	30/05/2016 de 14h00 à 15h15
LIEU DE REUNION :	Salle Conseil d'Administration
THEME ET/OU ORDRE DU JOUR :	<b>COMMISSION DES MENUS</b> ↓ Bilan sur les mets proposés ↓ Entendre les « doléances » de chacun ... ↓ Points divers

NOM ET PRENOM	POSTE	SIGNATURE
BRINDEAU Angelique	Resp. restauration	
Deschamps Nathalie	Dieteticienne	
Seligmat Georges	Résident	
ARNOUX	Représentant famille	
CARTAUD	Représentant M <sup>me</sup> BARBE	
CHATAUD Jean Emeline	Résident	
VARELLAUD Justine	Diéticienne Dict.	
BEAUJARD	Résident	B.
M <sup>me</sup> ANTON Cecile	Résident	
MICLET Josette (Pour M <sup>me</sup> AURoux)	filie de la Résidente	
MENUT Lucette (Pour M <sup>me</sup> VINCENT M <sup>me</sup> )	filie	
Unbrain Isabelle	cds	
CAMPOCASSO YOANN	Directeur	
Cochureau Peim - Alexandrie	Qualité	
JEANDEL Julien	Cuisine	
ROUSSEAU J. Claude	Cuisine	
TORRENT Nicolas	Magasinier Achats	
CARLIER		