



Résidence Pierre et Marie Curie
10 rue Lamennais, 35240, RETIERS

COMPTE RENDU « Commission menus » du lundi 17 septembre 2018



Etaient présents :

- Résidents: Mme Bazin, Mme Pirot, M. Dumast, Mme Madeline, M. Hardy, M. et Mme Fiche, M. Blanchard, M. Paris.
- Professionnels: Mme Faivre (Aide-Soignante), Mme Giquel (Responsable salle à manger), Mme Louaisil (agent de cuisine), Mme Drouet (cadre de santé), M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

1°) Retour sur le compte rendu du 23 mars 2018 :

Nous commençons ce temps de rencontre par la lecture du dernier compte-rendu de réunion des membres de la « commission des menus ».

Une nette amélioration concernant la chaleur des plats est remontée par les résidents. En effet les préconisations telles que : garder un second plat au four lors du service du premier, la pose de film alimentaire sur tous les plats, et l'ajout de couvercles...ont porté leurs fruits.

Afin de favoriser une meilleure coordination entre les différentes équipes (soins, cuisine et hôtelier/ménage), des rencontres régulières ont lieu entre les différents responsables de ces services. Chaque professionnel peut aussi s'exprimer sur les feuilles de doléances et remarques mises à disposition en salle de pause.

Concernant le dernier aménagement de la salle à manger, les résidents réitèrent leur satisfaction, ils observent plus d'espace et de clarté dans la salle à manger.

Il est aussi observé que de nombreux résidents facilitent et favorisent cet espace en laissant à l'entrée de la salle à manger leurs aides techniques aux déplacements (déambulateurs, fauteuils roulants...). Mme Drouet profite de ce temps pour rappeler qu'à la fin du dîner, les soignants d'horaires de coupe doivent redonner le matériel aux résidents concernés.

La musique diffusée le dimanche est très appréciée mais certains cd sont souvent répétés. Depuis cette rencontre, de nouveaux cd ont donc été mis à disposition dans la salle de détente.

Ces derniers temps, de nouveaux petits soucis concernant la propreté de la vaisselle ont été constatés. Le lave-vaisselle a connu des problèmes techniques et ces derniers sont depuis résolus.

2°) Observations diverses :

La présence de Valentin Guibourg, Jeune Volontaire en Service Civique, lors des sorties et arrivées en salle à manger est très appréciée des résidents et des professionnels.

Les frites sont un accompagnement apprécié par tous. Les résidents souhaiteraient en avoir plus fréquemment. Ces derniers temps, les frites leur ont été servies à peu près deux fois par mois. Il est émis l'idée que les moules servies lors du dîner soient servies lors du déjeuner accompagnées de frites. L'équipe cuisine n'y voit pas d'inconvénients.

Il manque fréquemment des verres lors du service de la collation. Une nouvelle commande sera passée.

Pour information, lors d'arrivée de nouveaux résidents en salle à manger, la place proposée se fait selon plusieurs critères : autonomie de la personne, affinités avec d'autres résidents, possibilités de changement ou déplacement d'une personne en place, problématiques rencontrées à tables pour certains résidents.

Les résidents rencontrent des difficultés pour couper leur viande ou autre avec les couteaux proposés actuellement. Les professionnels qui déjeunent sur place observent aussi cette difficulté. Un achat de « couteaux à steaks » sera fait pour l'ensemble des salles à manger (salle à manger, salle de détente, salle de pause).

Les bouteilles d'eau posent aussi problème pour les résidents : difficulté de préhension, poids important de la bouteille, difficultés à l'ouverture... L'idée de mise en place de pichets est de nouveau soulevée. Dans un premier temps, un estimatif concernant les personnes en difficulté sera fait.

Mme Pirot finit cette réunion par un remerciement aux professionnels pour leur écoute, leur attention et leur serviabilité.

Fin de séance : 16h00

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET