

Compte-rendu de la commission menus du lundi 10 décembre 2012

Etaient présents :

- *Résidents* : Mme Sainthorant, Mme Jolys, Mme Drouelle, Mme Perrois, Mme Madeline, M. Adeux, Mme Heinry, Mme Cornu, Mme Esnault, Mme Pirot
- *Personnels* : Mme Drouet, Mme André, M. Pautret, Mme Bonnier, Mlle Duboullay, M. Charron, Mlle Misériaux.

Début de la séance : 14h30

1°) Retour sur le compte-rendu de la réunion du 24 septembre 2012 :

- Les pinces à salade ont été achetées et sont appréciées par le personnel. Il serait appréciable que ce type de besoin soit exprimé immédiatement.
- Il y a désormais une meilleure répartition de la vaisselle sur les chariots pour le goûter, mais il y a encore quelques soucis parfois. Le choix des verres en plastique lors des animations est à revoir, car ils ne sont pas pratiques.
- Les gâteaux et goûters d'anniversaire sont appréciés par les résidents.
- Les pommes de terre à l'ail ont eu du succès.
- Désormais, les crèmes hyper protéinées sont filmées et nominatives, cela permet qu'il y ait moins de perte.
- La qualité du pain est satisfaisante et la quantité est servie à la demande.
- Il y avait eu une demande de boudin noir avec compote, ce plat est désormais servi plus souvent.
- Les menus ne sont pas encore soumis à une tierce personne. M. Pautret dit que cela n'est pas forcément utile, étant donné qu'aucun professionnel ici n'a de connaissance particulière en diététique. Un projet de recrutement d'une diététicienne partagée avec d'autres établissements a été soumis à l'Agence Régionale de Santé pour financement. Nous n'avons reçu aucune réponse à ce jour.
- Le sauté de canard, servi ce lundi midi pour la première fois, a été apprécié.

- Une tranche de brioche est servie à chaque résident le dimanche matin, en plus du petit déjeuner habituel. Celle-ci est bien appréciée. Cependant, certains seraient servis, d'autre non. Il faut revoir cela et retransmettre aux équipes.
- Le mot « bavoir » est aboli et remplacé par les mots « serviette à pression » ou « grande serviette ».
- La commande de vaisselle a été faite, et est en attente de livraison.
- Les résidents aimeraient avoir des galettes complètes au repas, mais cela semble compliqué vu la quantité à servir en même temps.

2*) Observations concernant les menus et le service en salle à manger :

- Mme Drouelle évoque le fait que les repas soient trop copieux. Cependant, lors du dîner, la quantité désirée est demandée aux résidents.
- Mme Pirot demande s'il est possible d'avoir des repas adaptés pour les personnes à digestion difficile. M. Pautret lui indique qu'il faut que la demande soit faite à son médecin traitant.
- Les résidents demandent à manger plus souvent de la soupe de citrouille, qui n'a été servie qu'une seule fois cet automne.
- La soupe est appréciée. Mme Madeline annonce qu'elle a parfois goût de brûlé.
- Désormais, les résidents qui mangent mixé et mouliné ont une entrée bien présentée et préparée avec des emporte-pièces.
- Le service de table et la patience du personnel sont appréciés par les résidents.
- Les résidents demandent à avoir plus souvent du riz au lait. La cuisine dit que ce sera fait.
- Mme André informe que le personnel passe beaucoup de temps à décortiquer les pommes cuites servis aux personnes dépendantes. Il faudrait peut-être les éplucher à l'avance pour ces personnes.
- Il est demandé des desserts sans sucre, chose qui n'est pas systématiquement faite. Les régimes diabétiques seront revus entre le Docteur Pautret et le personnel de cuisine.
- Les trois prochaines réunions pour 2013 sont à programmer.

Fin de la séance : 15h45