

## Compte-rendu de la commission menus du lundi 9 septembre 2013

Etaient présents :

- *Résidents* : Mme Pirot, Mme Jolys, Mme Hervochon J., Mme Drouelle, Mme Castel, Mme Gaumont, Mme Férion, Mme Esnault, Mme Henry.
- *Personnels* : Mme Duboullay, Mme Joulia, M. Pautret, Mme Mabilais, Mme Drouet, M. Charron.

Début de la séance : 14h30

Suite à l'annulation de la réunion « commission menus » du 1<sup>er</sup> juillet 2013, celle-ci a été reportée ce jour.

### 1°) Retour sur le compte-rendu de la réunion du 18 février 2013 :

- Désormais, certains agents, lors de la préparation des chariots de goûter, répartissent directement les verres et couverts sur les chariots.
- Le modèle actuel de verres plastiques servant aux animations festives, jugé trop fragile doit être changé. Cela sera revu avec un nouveau fournisseur.
- Suite à la demande des résidents qui trouvaient les morceaux de veau trop gras à une époque, la requête a été transmise au fournisseur concerné et il est observé une nette amélioration.
- La viande grillée servie plus souvent est appréciée des résidents
- Il n'est pas observé d'amélioration sur les serviettes sales avec lesquelles les résidents reviennent en salle à manger. Il est aujourd'hui difficile de répondre à ce problème car les résidents gèrent souvent eux-mêmes leur changement de serviette. Toutefois, quelques idées sont émises comme l'installation d'une panier de serviettes propres mise à disposition à l'entrée de la salle à manger.
- Il est observé qu'il n'y a plus de vaisselle appartenant aux résidents arrivant à la plonge.

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

- Les résidents demandent à ce qu'il y ait plus de choix de fruits sur les chariots de goûter. La cuisine en prend note.
- Certains résidents se plaignent d'être servis sans la prise en compte de leur avis et goûts alimentaires. Le personnel doit bien s'assurer des goûts de chacun.
- Mme Castel demande si possible aux personnels d'éviter la tentation des mets sucrés passant sous les yeux des personnes en régime strict sans sucre. Toutefois, M. Pautret autorise à servir occasionnellement des glaces à ces personnes.
- Le pôle hôtelier demande aux personnels servant en salle à manger de prendre connaissance du menu du jour avant de servir les résidents.
- Un résident avait émis le souhait de mieux voir ce qu'on lui sert pour estimer la quantité souhaité et surtout apprécié visuellement le plat. Il souhaitait aussi qu'on lui montre les fruits car estimant qu'il était important de voir ce que l'on mange. Pour les fruits, cela sera fait, par contre pour les plats, il reste difficile de les déplacer aisément.
- Il est rappelé l'importance de bien former les nouveaux personnels arrivant au service en salle à manger.
- Lorsque le plat principal ne convient pas, il est tout à fait possible de demander aux personnels un plat de remplacement.
- Les résidents estiment avoir trop de charcuterie et de tartes lors des dîners. Ces dîners sont préparés par les agents de cuisine car les cuisiniers ne sont pas présents tous les soirs de la semaine, par contre la cuisine en prend note.
- L'omelette aux pommes servie récemment a été très appréciée.
- Le potage est toujours apprécié mais l'éternel problème sur la quantité de vermicelle subsiste. Pensez à bien mélanger celui-ci.
- La salade verte, suivant les cuisiniers, est toujours trop ou pas assez vinaigrée.
- En chambre ou en salle, pensez à pré-ouvrir les bouteilles d'eau. Pour les résidents ayant des difficultés à boire ou buvant très peu, il serait important d'indiquer la date d'ouverture, car une bouteille d'eau se conserve deux à trois jours.
- Les brioches du dimanche remportent un vif succès.

- Les membres du CVS avaient demandé de marquer le dimanche par le service de l'apéritif. Les résidents, présents à cette commission, n'estiment pas utile d'en avoir tous les dimanches. Aujourd'hui, l'apéritif est servi les jours de fête. Le dimanche est marqué par le service de la brioche le matin et la pâtisserie servie en dessert lors du déjeuner.
- Les jours où les légumes sont moulinés, ne plus servir de purée « de flocons de pommes de terre »
- Les entrées présentées à l'emporte pièce sont appréciées
- Les amateurs de lait baraté aimeraient en avoir plus souvent.
- Les résidents demandent à avoir des salades de harengs/pommes de terre.
- Mme Pirot indique que la circulation est souvent difficile en salle à manger pour les chariots alimentaires et les personnes en fauteuils roulants installées aux tables. Amandine Devouge, ergothérapeute, sera sollicitée pour cette question.
- Le pôle hôtelier ayant difficilement accès aux transmissions informatisées, demande à être informé verbalement par le personnel de soins, lors des absences des résidents.
- Les comptes-rendus des commissions menus sont affichés sur les tableaux d'information (personnels, résidents, familles...) pour que chacun puisse en prendre connaissance et tenir compte des différentes remarques.
- Prochaine commission menus le lundi 9 décembre 2013.

Fin de la séance : 16h10