

## Compte-rendu de la commission menus du lundi 18 février 2013

Etaient présents :

- *Résidents* : Mme Perrois, Mme Drouelle, Mme Jolys, M. Latte, M. Adeux, Mme Madeline, Mme Hervochon D., Mme Henry, Mme Corgne M., Mme Esnault.
- *Personnels* : Mme Duboullay, Mme Durand, M. Pautret, Mme Mabilais, M. Charron

Début de la séance : 14h30

### 1°) Retour sur le compte-rendu de la réunion du 10 décembre 2012 :

- Si lors de la préparation des chariots de goûter, il manque de temps en temps verres et couverts, il est tout de même observé une meilleure répartition de la vaisselle.
- Le personnel de cuisine demande aux personnels de soin de penser à ramener après le service du goûter toute la vaisselle utilisée.
- Les verres en plastique servant lors des animations festives sont à revoir car fragile.
- Les résidents ont observé lors du changement de boulanger, des trous dans le pain, cette requête a été transmise au boulanger concerné.
- Nouvelle vaisselle arrivée.
- Le problème concernant le goût de brûlé de la soupe a été résolu.
- Le riz au lait est désormais servi plus souvent et apprécié des résidents.
- Les régimes diabétiques ont été revus entre le Docteur Pautret et les personnels de cuisines, concernant le service de dessert sans sucre.

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

- Certains résidents évoquent que le veau servi en blanquette est souvent trop gras. Ce problème sera revu avec le fournisseur.

- Certains aimeraient qu'il leur soit servi plus souvent de la viande grillée. Le personnel de cuisine en prend note.
- Les desserts du dimanche sont très appréciés.
- Les « grandes serviettes » servant au service de la salle de détente sont souvent très souillées et retrouvées pliées avec l'ensemble des restes de nourriture dedans. Veiller à les secouer au dessus d'une poubelle afin que les lingères ne soient pas trop surprises en les dépliant.
- Les résidents reviennent souvent en salle à manger avec une serviette de table sale. Mme Duboullay demande aux soignants d'être plus vigilant et de les mettre au sale dès le matin.
- Il faut éviter que la vaisselle appartenant aux résidents arrive à la plonge. Cette vaisselle doit être nettoyée soit dans la chambre directement ou dans les tisaneries.
- Les mélanges de salade (endives, mâche) sont appréciées.
- Lors du déjeuner et du dîner, les résidents estiment avoir le temps de manger.
- Les verres dans les chambres des résidents doivent être changés tous les jours.
- Attention à ne pas donner systématiquement une bouteille d'eau « Hépar » suite à une demande de résident, car il a été observé un gâchis à ce niveau.
- Les fiches « petit déjeuner » doivent être mises à jour car nouvelle organisation en cuisine.
- Les portes-noms sales doivent être nettoyés par les personnels qui débarrassent le couvert. Mme Duboullay s'occupe de faire un état des lieux de ceux-ci.
- Il a été observé que les salières et poivrières arrivaient de temps en temps vides sur les tables. Le personnel hôtelier doit être plus vigilant !
- Le café servi est apprécié de l'ensemble des résidents.
- Mme Jolys aimerait qu'on lui serve de la baguette au petit déjeuner. Mme Mabilais lui répond qu'il est difficile d'en servir car c'est un pain qui sèche rapidement, trop onéreux et difficile à manger pour certains résidents.

Fin de la séance : 15h30