



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

COMPTE RENDU
« Commission menus »
du lundi 8 septembre 2014

Etaient présents :

- *Résidents* : M. Hardy, Mme Jolys, Mme Drouelle, Mme Hervochon J., Mme Madeline, Mme Esnault, Mme Pirot, Mme Chedmail, Mme Bignan, M. et Mme Fiche, Mme Desmots.
- *Personnels* : Mme Massard, M. Courgeon, Mme Aoustin, Mme Drouet, M. Pautret, M. Charron.

Début de la séance : 15h00

1*) Retour sur le compte-rendu de la réunion du 17 mars 2014 :

- La répartition des verres et couverts sur les chariots de goûter est toujours difficile, malgré un achat de verres dernièrement. Une nouvelle fois, merci de veiller à ce que les quatre chariots soient préparés équitablement lors de la préparation du goûter. De nouveau, 50 nouveaux verres ont été remis en service.
- Le lait baraté servi plus régulièrement est apprécié par les quelques amateurs.
- La vinaigrette de la salade verte est depuis, l'achat du doseur, beaucoup mieux mélangée, ce qui satisfait l'ensemble des participants à cette commission menus.
- M. Courgeon explique que le bouillon de légumes est jugé un peu trop gras par certains résidents car les légumes sont cuisinés au beurre, ce qui implique forcément un potage plus riche. Il est actuellement servi un dimanche sur deux.
- La chaleur des plats est bien respectée. Ils sont désormais bien fermés par film étirable après la préparation des plateaux.

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

- Mme Pirot se demande pourquoi à certaines tables, deux personnes en fauteuil roulant se trouvent face à face, ce qui entraîne un passage étroit et difficile pour les personnels et les chariots d'alimentation.
Du point de vue des soignants, ce n'est pas un problème. En effet, nous essayons de favoriser les places à table par affinité entre résidents. Nous stimulons ces résidents pour qu'ils utilisent une chaise ou un fauteuil lors des repas. Certaines fois, les résidents sont réticents à utiliser une chaise, nous ne pouvons pas de nouveau demander un changement de place à une autre personne. La salle à manger est difficilement modifiable par manque de place. A ce jour, il y a de plus en plus de

personnes qui se retrouvent en fauteuil roulant, et pour certains avec des fauteuils dit de « confort », donc beaucoup plus imposants.

- Il est évoqué la possibilité de mettre des corbeilles de serviettes de table à disposition pour que chaque résident puisse se servir seul.
Il est difficile de mettre des serviettes à disposition pour chacun, dans un premier temps par mesure d'hygiène, et dans un second temps, cela augmenterait considérablement le nombre de serviettes utilisées quotidiennement.
Aujourd'hui, le personnel préfère répondre aux demandes individuelles des résidents.
- Pour une résidente, les personnes ne pouvant manger seules mangent froid car elles sont servies avant tout le monde et ne mangent qu'après.
Celles-ci sont servies au début du service car pour certaines d'entre elles, il leur faut beaucoup de temps pour manger. Nous favorisons l'autonomie de ces personnes, de façon à ce qu'elles mangent principalement sans aide. Elles sont ensuite accompagnées par les soignants. Certaines sont en capacité d'apprécier la température d'un plat, les soignants n'ont pas de retours particuliers de ces personnes.
- Les résidents demandent à ce que la commission menus ait lieu une fois par trimestre, soit quatre rencontres par an, alors qu'actuellement il y en a trois. La prochaine réunion de la commission des menus ayant lieu le 8 décembre 2014, cette requête ne sera honorée qu'en 2015.
- Durant l'été, quelques impairs ont eu lieu sur le système de roulement prévu pour le service en salle à manger. Ces petits problèmes sont certainement dus à la présence importante d'un personnel de remplacement qui n'avait peut-être pas eu ou simplement enregistré l'information.
- Mets très appréciés et demandés par les résidents : artichauts, moules, charcuterie (avec préférence pour museau vinaigrette).
- Les friands à la viande servis certains dîners sont peu appréciés. M. Courgeon évoque peut-être un problème de cuisson. Un nouvel essai sera tenté avec une cuisson différente. Actuellement, les friands sont servis toutes les six semaines.

Fin de la séance : 16h30