



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

COMPTE RENDU « Commission menus » du Vendredi 23 mars 2018



Etaient présents :

- Résidents: M. Hardy, Mme Bachelot, Mme Desmots, Mme Madeline, Mme Guerault, M. et Mme Fiche, Mme Gaulthier, Mme Hervochon J., Mme Hervochon Denise, Mme Pirot P., Mme Hervochon Denize.
- Professionnels: Mme Faivre (Aide-Soignante), Mme Giquel (Responsable salle à manger), M. Courgeon (cuisinier), M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

1°) Retour sur le compte rendu du 13 décembre 2017 :

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

Un problème persiste au niveau de la température des mets servis lors de l'arrivée dans les assiettes des résidents. Les résidents servis en « bout de course » regrettent que le plat servi arrive tiède, voir presque froid. C'est une problématique qui a été de nouveau soulevée lors de la dernière réunion du CVS et désormais cette « commission des menus ».

M. Courgeon nous fait part qu'à la sortie du four, la température prise au cœur du plat est de 70° à 80°. Il est de nouveau émis de nouvelles préconisations :

- la sortie des plats du four se fera désormais au dernier moment, juste avant que ce dernier soit servi
- les plats devront rester filmés sur les chariots jusqu'au dernier moment
- les soupieres de potage seront aussi filmées.
- M. Courgeon s'occupe de solliciter des entreprises afin d'obtenir des études et peut-être un prêt de matériel sur la mise en place éventuelle de chariots de maintien en température.

Toujours est-il que les professionnels présents ce jour pense qu'il est important d'organiser un temps de rencontre entre l'équipe cuisine, l'équipe pôle hôtelier et l'équipe soins afin de trouver des solutions adéquates à l'accompagnement des résidents lors des repas. M. Rousselet confirme qu'une réunion régulière entre cuisine, soins et hôtellerie sera organisée par Mme Joly, Mme Drouet et M. Courgeon afin de réfléchir à une meilleure coordination.

A noter que le groupe de travail « alimentation » a déjà abordé un certain nombre de sujets.

2°) Observations diverses :

Les résidents sont en majorité satisfaits du nouvel aménagement proposé dans la salle à manger. Ils évoquent une impression de plus d'espace et davantage de clarté.

Par contre, les résidents situés face au couloir ne sont pas très satisfaits. Depuis cette réunion, un nouveau réaménagement des tables dans ce secteur a été proposé et semble convenir aux résidents.

Chaque dimanche midi et jours fériés, un fond d'ambiance musicale est diffusé dans les 2 salles. La majorité des résidents apprécie ce moment.

Certains résidents jugent le pain trop sec certains matins. En effet, le pain servi lors du petit déjeuner est le pain de la veille sachant que les livraisons de pain ne sont programmées qu'en milieu de matinée. Les plateaux « petit-dèj » des résidents sont préparés à partir de 6h50 le matin, ce qui peut favoriser le dessèchement du pain qui d'ailleurs est servi en tranche.

Il est proposé que le pain soit emballé individuellement pour les résidents à qui cela occasionne une gêne. C'est actuellement déjà fait pour une personne. Toutefois, il faut prendre en compte la charge de travail que cela entraîne.

Les résidents demandent à ce qu'il leur soit servi plus fréquemment des assiettes anglaises. La cuisine en prend note.

Les résidents auraient apprécié que l'apéritif leur soit servi le jour de la fête des grands-mères. Cela sera désormais proposé.

La potée servie le 22 mars dernier et le filet de merlu servi le 23 mars ont été deux mets très appréciés des résidents.

La Résidence rencontre actuellement une problématique sur la propreté de la vaisselle. En effet, l'établissement a changé il y a peu de temps de lave-vaisselle. L'ancien arrivait en fin de vie et avait besoin d'être renouvelé. Par ailleurs, l'établissement souhaitait un matériel qui nécessite moins d'efforts physiques des personnels en plonge. Malheureusement le nouveau lave-vaisselle n'apporte pas la satisfaction souhaitée et il se peut qu'il y ait des problèmes sur la propreté de la vaisselle. Nous espérons que ce problème sera de courte durée. De nombreux échanges sont actuellement en cours avec la société qui a vendu l'appareil.

De nombreux résidents souhaitent bénéficier de chaises à accoudoirs lors des repas. Actuellement, il en manque au moins trois. Un point sera fait avec l'agent d'entretien pour voir si certaines ne seraient pas en réparation.

Pour information, l'ensemble des pieds de tables et chaises de la salle à manger seront bientôt équipés de patins « type téflon » afin de favoriser le déplacement de ce mobilier mais aussi simplifier l'installation des résidents aux tables.

Fin de séance : 16h05

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET