

EHPAD Du CHEMIN VERT
A L'ATTENTION DE MR BELLOUNI
2 RUE DU CHEMIN VERT
59132 TRELON

CC : Equipe de cuisine et administrative

Thiant, le 13 Avril 2015

Monsieur BELLOUNI,

Veillez trouver ci-joint le compte-rendu de la commission restauration du **17 Mars 2015** qui s'est déroulée en présence de :



EHPAD Du CHEMIN VERT :

- ✓ Fouad BELLOUNI, Directeur
- ✓ Mickaël WILLIAME, Responsable de cuisine
- ✓ Jean-Pierre DOS SANTOS, Responsable de cuisine
- ✓ Corinne DEUDON, Coordinatrice animations
- ✓ Françoise DANLOUX, Représentante du CVS
- ✓ Annie MILLEVILLE, famille de résident
- ✓ Les résidentes et résidents
- ✓ Martine RECOURT, ASHQ
- ✓ Andrée ROUSSEAUX, A.S



API Restauration :

- ✓ Pauline TOIA, Diététicienne nutritionniste
- ✓ Pascal MONNEUSE, Chef de Secteur

Nous tenant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, veuillez agréer, Monsieur BELLOUNI, l'expression de nos cordiales salutations.

Pauline TOIA
Diététicienne

Pascal MONNEUSE
Chef de secteur

Christian COGEZ
Directeur Régional








Mr BELLOUNI
Directeur



Compte-rendu de la Commission Restauration du 17 Mars 2015

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

PAR L'EHPAD DU CHEMIN VERT:

-  Avant de commencer la commission de menus, Monsieur BELLOUNI présente Mr DOS SANTOS qui remplacera Mr WILLIAME qui quitte la résidence.
-  Les résidentes et résidents sont satisfaits de la prestation de cuisine, les menus sont suffisamment variés et ils constatent une amélioration par rapport à la saison précédente ; ils relèvent cependant que les plats types charcuteries, fromages sont parfois trop salés à leur goût. Les potages sont en revanche très appréciés et bien onctueux.
-  Les résidents souhaiteraient qu'il y ait plus de légumes lors du pot au feu.
-  Mickael WILLIAME, chef de cuisine, rappelle aux résidents qu'ils peuvent préciser sans sauce lors du service et qu'ils ne doivent pas hésiter à renvoyer l'assiette en cuisine s'ils ne sont pas satisfait.
-  Les résidents nous font part du manque de jus de fruits 3 dimanches de suite ; Mickael WILLIAME explique qu'il y a une surconsommation de jus de fruits lors de la semaine (au goûter) et les commandes étant livrées le lundi matin il se peut qu'il y ait des manques. Afin de palier à ses éventuels manques et à la demande des équipes, des oranges seront fournies en unité Alzheimer afin qu'elles soient pressées pour en faire des jus frais.
-  Les résidents nous informent que les personnes dans le fond de la salle de restauration sont toujours servies en dernier ; désormais une rotation se fera entre les repas du matin, du midi et du soir. De même les assiettes sont parfois froides ; les cuisiniers expliquent que les assiettes sont lancées chaudes cependant pour certains résidents la nécessité de couper leur viande explique le ralentissement du service et donc le refroidissement des plats.
-  Concernant les repas mixés, les équipes nous informent que les plats sont parfois trop collants ce qui s'explique par la mise au froid puis la remise en température ; elles mentionnent également le souhait

Dans la démarche du développement durable et afin de limiter les déchets, agissons et n'imprimons ce document que si nécessaire

A votre écoute sur : www.api-restauration.com

d'avoir davantage de variété. Les cuisiniers proposent l'ajout d'un demi pot de soupe ainsi qu'une boîte de fromage à tartiner. En ce qui concernant les repas sucrés les équipes de soins souhaiteraient qu'ils soient proposés chaud (type riz au lait) 2 fois par semaine. Mr DOS SANTOS propose des repas type finger food pour les personnes ayant une alimentation mixée, un essai sera effectué en mai ; le souhait est d'instaurer ce concept une fois par mois ; Pascal MONNEUSE, référent API Restauration se renseigne donc pour une formation pour le personnel. Pauline TOIA, diététicienne de la société API Restauration propose également le concept APIcorer qui consiste à proposer des produits adaptés à la consommation avec les mains (type saucisse, batônnnet de légumes, boulettes de viandes, nuggets de viandes ou de poisson) cepedant elle informe que ce concept ne peut pas être proposé aux personnes ayant une alimentation mixée.

- Mr BELLOUNI souhaite qu'un cahier de doléances et une boîte à idées soient mis en place dans le restaurant et à disposition de tous. Cela permettra de vérifier et donner des réponses aux résidents lors de la commission de menus.

PAR API RESTAURATION:

- Un repas amélioré sera proposé pour les fêtes de Pâques.
- Pascal MONNEUSE rappelle la législation concernant la cuisine thérapeutique : à partir de 10 consommateurs il faut qu'il y ait autant de cuisiniers que de mangeurs ; si le nombre de mangeurs excède le nombre de cuisiniers les règles de la collectivité doivent s'appliquer (prise de température, plats temoins...).
- Pascal MONNEUSE, rappelle également que la société API Restauration valorise les circuits courts en favorisant des fruits et légumes locaux (selon les saisons) et des viandes du bocage.
- Lors des prochains menus les souhaits des résidents seront intégrés : roti de maroilles, patate douce, purée et jambon, moules frites, langue de bœuf, cuisse de lapin.



Dans votre Restaurant...

LE 20 MAI 2015 : « MAI FAIT CE QU'IL TE PLAIT »

LE 27 MAI 2015 : KERMESE + ESSAI DU FINGER FOOD EN CUISINE THERAPEUTIQUE

Votre prochaine Commission Restauration :

Le 17 juin 2015 à 14H.

Merci à tous pour votre participation !

NUTRITION ET SANTÉ

api