

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 02 Juillet 2015

Monsieur BELLOUNI,

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



EHPAD DU CHEMIN VERT :

- ✓ Jean-Pierre DOS SANTOS, Responsable de cuisine
- ✓ Corinne DEUDON, Coordinatrice animations
- ✓ Martine THEATRE, Représentantes des familles
- ✓ Micheline NICAISE, Nicole ?, Madeleine CHAUVEZ, Léontine BECOUR, résidentes
- ✓ Martine RECOURT, ASHQ
- ✓ Anita ROUSSEAU, Aide soignante
- ✓ Françoise DAHLOUX, CVS
- ✓ Marcel MEURANT, Résident
- ✓ Annie MILLEVILLE, Représentante des familles

Excusé :

- ✓ Fouad BELLOUNI, Directeur



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 Juin 2015

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

PAR L'EHPAD DU CHEMIN VERT:

-  Après lecture du compte rendu de la dernière commission de menus, Mr DOS SANTOS, cuisinier, explique que les oranges à jus n'ont pas été fournies car nous sommes actuellement en hors saison, cependant les bouteilles de jus de fruits ont été augmenté et il n'y a plus de manque relaté. Il explique également que le finger food prévu pour le mois de mai a été annulé en raison d'un manque de personnel (arrêt maladie).
-  Les résidents souhaiteraient que les carottes soient râpées plus finement et assaisonnées plus tôt afin qu'elles soient moins dures à manger. La pizza est bonne, cependant la pâte semble trop dure pour les résidents qui rappelle avoir des problèmes de mastication.
-  La palette à la diable étant trop forte en moutarde, nous proposerons désormais de la palette provençale (sauce tomate). De même, les panés du fromager ne correspondent pas aux goûts des résidents, ils seront remplacés par des cordons bleus davantage appréciés.
-  Certains résidents ont déclaré que la choucroute était trop saumurée.
-  La flamiche maison, les crêpes au sarrasin, les tartelettes en collation et les bavaoises sont très appréciés des résidents.
-  Les résidents et le personnel encadrant constatent que les souhaits émis lors de la dernière commission de menus ont été respectés : repas sucrés chaud 2 fois par semaine, les moules, le lapin, les rôties de fromage, etc... . De même, les repas sont moins salés et les résidents en sont satisfaits. Le cahier de doléances a également été mis en place en cuisine, cependant les résidents n'osent pas s'y rendre pour le remplir, il sera donc à disposition dans la salle de restauration. De même, concernant la corbeille de fruits disposée à la sortie du restaurant, les résidents n'osent pas ou ne sont pas en capacité de s'y rendre afin de se servir, la corbeille sera désormais placée sur le chariot des desserts afin que le personnel puisse servir les résidents qui le souhaitent.

- 🍏 Le souci d'organisation des services est de nouveau soulevé lors de la commission de menus ; les personnes présentes proposent de faire 2 services : un premier service pour les personnes valides et un second service avec les personnes plus dépendantes. De plus, pour le week end, le personnel étant diminué, les toilettes prennent plus de temps et le service du repas est retardé.
- 🍏 Pour les collations, des Petits Beurre ont été commandé, les résidents apprécient le changement de produits. Des glaces sont souhaitées en remplacement du café lors des fortes chaleurs : Mr DOS SANTOS rappelle au personnel qu'il ne faut pas hésiter à réclamer en cuisine, si les produits sont en stock et qu'ils ne sont pas prévus dans les menus proches, les cuisiniers en fourniront.
- 🍏 Les menus mixés sont plus variés ; le personnel présent à la commission s'étonne cependant de la quantité que cela représente dans l'assiette des résidents ; nous rappelons que le grammage de viande (100g) est le même pour un résident qui s'alimente de manière normal ou pour un résident ayant une alimentation mixée.
- 🍏 Les verres ne sont pas nets, Mr DOS SANTOS explique qu'ils sont propres et que ce sont des traces d'usures. D'ailleurs, des bols ont été commandé afin de renouveler le stock de vaisselle.

🍏 PAR API RESTAURATION:

- 🍏 La société API Restauration a offert 1 rose par résidente à l'occasion de la Fête des Mères, ainsi que 1 quart de vin par résident pour la Fêtes des Pères.
- 🍏 Désormais, un repas à thème par mois sera proposé avec des kits de décoration fournis par l'animatrice de la société API Restauration. Les thèmes étant les suivants :
 - Juin : Italie
 - Juillet : Barbecue
 - Aout : Les Iles
 - Septembre : Braderie
 - Octobre : Afrique
 - Novembre : Vendange avec le Beaujolais Nouveau
 - Décembre : Repas des familles
- 🍏 Pascal MONNEUSE, chef de secteur de la société API Restauration, rappelle que pour les ateliers cuisine, la liste de commandes doit lui être parvenue 15 jours avant.

Votre prochaine Commission Restauration :
Le 14 Octobre 2015 à 14H.

Merci à tous pour votre participation !