

**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 19 Avril 2017.

Monsieur BELLOUNI,

Veillez trouver ci-joint le compte-rendu de la commission restauration du **07 Mars 2017** qui s'est déroulée en présence de :



**EHPAD DU CHEMIN VERT :**

- ✓ Renée SPILMONT, Chantal JOVENIAUX, Jean-Michel FONTESSE, Bernadette MACARET, résident(e)s
- ✓ Corinne DEUDON, animatrice
- ✓ Cyril AIT MOUHEB, Cadre de santé
- ✓ Françoise DANLOUX, CVS
- ✓ Jean Pierre DOS SANTOS, responsable de cuisine
- ✓ Marine LEBECQ, stagiaire
- ✓ Annie MILLEVILLE, parent de résident



**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 07 Mars 2017

## Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

### PAR L'EHPAD DU CHEMIN VERT :

-  Les propositions faites lors de la dernière commission de menus ont été intégrées dans les menus, les résidents en sont satisfaits et reconnaissants.
-  Jean Pierre DOS SANTOS nous informe qu'une réorganisation a été effectuée en cuisine, et que le bilan est positif. Une feuille de service a été mise en place pour les différents services. Un buffet de desserts est également proposé désormais aux résidents qui en sont très satisfaits.
-  Mr AIT MOUHEB nous informe que des collations nocturnes ont été mises en place afin de respecter le délai de jeûn nocturne ; le souhait est qu'une traçabilité soit effectuée afin de pouvoir relever les consommations des résidents. Cette mise en place a généré d'autres protocoles comme le nettoyage des frigos toutes les semaines.
-  Les retours du repas de Noël sont très positifs.

### PAR API RESTAURATION :

-  Pauline TOIA, diététicienne de la société API Restauration, fournira lors de la prochaine commission de menus un book de recettes facilement réalisables pour la cuisine de l'accueil de jour réalisée avec certains résidents.
-  A la demande du cadre de santé, la diététicienne a fourni lors de la commission de menus un protocole d'enrichissement protidique pour palier la dénutrition de certains résidents. Mr AIT MOUHEB nous informe qu'à ce jour les bilans sanguins pour relever l'albumine (protéine sanguine) ne sont pas réalisés, le dépistage de la dénutrition est donc difficilement réalisable.

**Votre prochaine Commission Restauration :  
A définir.**

**Merci à tous pour votre participation !**