

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 22 Octobre 2015.

Monsieur BELLOUNI,

Veillez trouver ci-joint le compte-rendu de la commission restauration du **14 Octobre 2015** qui s'est déroulée en présence de :



EHPAD DU CHEMIN VERT :

- ✓ Fouad BELLOUNI, Directeur
- ✓ Jean-Pierre DOS SANTOS, Responsable de cuisine
- ✓ Corinne DEUDON, Coordinatrice des animations
- ✓ Martine THEATRE, Représentantes des familles
- ✓ Nicole ANSIAUX, Madeleine CHAUVEZ, Léontine BECOUR, Résidentes
- ✓ Martine RECOURT, ASHQ
- ✓ Anita ROUSSEaux, Aide soignante
- ✓ Françoise DAHLOUX, CVS
- ✓ Marcel MEURANT, Résident
- ✓ Annie MILLEVILLE, Représentante des familles



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 14 Octobre 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, il s'avère que les remarques ont été prises en compte et les actions correctives ont été mises en place.
En effet :
 - La choucroute était bien meilleure
 - Lors des périodes de fortes chaleurs, des glaces pour l'hydratation des résidents ont été proposées
 - la palette à la diable a été remplacée par la palette à la provençale
 - En revanche pour les carottes en salade, le souhait de les avoir râpées plus finement ne pourra être respecté que lors de l'investissement dans une rape appropiée.

-  Les pizzas et les croque-monsieur sont parfois trop cuits ; Mr BELLOUNI rappelle aux personnes présentes que trois nouveaux jeunes cuisiniers ont été embauchés et qu'il faut être indulgent le temps qu'ils prennent leur repère dans la cuisine et que Jean-Pierre les forme. Jean-Pierre, cuisinier, informe les personnes présentes à la commission de menus que désormais les côtes de porc sont cuisinées autrement afin qu'elles soient moins dures.





-  Concernant les repas mixés du soir, le menu prévu n'est pas toujours mixé mais remplacé par des plats sucrés ; Jean-Pierre explique encore une fois que les nouveaux cuisiniers ne sont pas encore formés à texture modifiée et que dans le prochain appel d'offres prévu pour décembre, les formations « texture mixée » seront incluses dans le contrat. En revanche, concernant les repas mixés du midi, le personnel soignant a constaté une amélioration et en est satisfait.

-  Mme THEATRE a effectué un sondage auprès des résidents afin de connaître leurs doléances au moment des repas ; ces derniers souhaiteraient que les poireaux à la flamande soient plus fournis en poireaux. Ils déclarent également que les sauces trop épicées ou trop exotiques ne leur conviennent pas. Ils souhaitent des desserts « maison » tels que des crèmes desserts ou des flans « maison » et que le poisson ne soit plus proposé avec des pommes de terre mais du riz. La demande de sortir le beurre plus tôt afin de pouvoir le tartiner a également été émise. Enfin, ils déclarent que la salade aux croûtons n'est pas un hors d'œuvre du dimanche et souhaiteraient des entrées un peu plus élaborées. Enfin, le débarassage est encore un peu trop rapide pour certains qui se sentent poussés vers la sortie.

-  Le personnel encadrant et certaines résidentes relatent que le fruit pouvant leur être accordé en plus du dessert chaque jour leur est parfois refusé par certains salariés. Mr BELLOUNI fera un rappel aux équipes afin que ce genre d'incident ne se représente plus.

-  Mr BELLOUNI clôture la commission de menus sur la cuisine thérapeutique, il incite les résidents à s'y rendre, c'est une activité qui plaît beaucoup.

 **PAR API RESTAURATION :**

-  La société API Restauration offrira une boîte de chocolats pour les fêtes de Noël.
-  Les quantités de jambon seront augmentées pour assurer une substitution en cas d'aversion à certains plats.
-  Les millefeuilles trop compliqués à manger pour les résidents ne seront plus proposés dans les menus.
-  Enfin, Pascal MONNEUSE, chef de secteur de la société API Restauration, rappelle qu'en cas de problème de livraison, il doit en être informé le jour même afin de prendre des mesures correctives au plus vite.

Votre prochaine Commission Restauration :
A définir.

Merci à tous pour votre participation !