

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 16 Décembre 2014

Monsieur BELLOUNI,

Veillez trouver ci-joint le compte-rendu de la commission restauration du **26 Novembre 2014** qui s'est déroulée en présence de :



EHPAD Du CHEMIN VERT :

- ✓ Fouad BELLOUNI, Directeur
- ✓ Mickaël WILLIAME, Responsable de cuisine
- ✓ Corinne DEUDON, Coordinatrice animations
- ✓ Madeleine CHAUVEZ, Léontine BECOUR, Marie Claude BAUDRY, Christiane APPLINCOURT, les résidentes
- ✓ Martine RECOURT, ASHQ
- ✓ Evelyne DEBEHAIGNE, 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



Compte-rendu de la Commission Restauration du 26 Novembre 2014

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

PAR L'EHPAD DU CHEMIN VERT:

-  Les résidents sont satisfaits de la prestation de restauration. Les viandes sont meilleures depuis le changement de fournisseur. Les soupes sont très appréciées, Mr WILLIAM, responsable de cuisine, rappelle aux convives de la commission de restauration qu'elles sont dans l'ensemble cuisinées maison.
-  Les personnes ayant une alimentation mixée s'alimentent de mieux en mieux, en effet une amélioration de la présentation des assiettes a été constatée ainsi qu'une variété dans les desserts proposés.
-  Les repas sucrés tels que les repas crêpes, gaufres, pain perdu, sont très appréciés des résidents.
-  Afin de satisfaire la demande des convives, Mr WILLIAM et l'équipe de cuisine veilleront à varier davantage les cuissons des pommes de terre.
-  Mme DEUDON rapporte lors de la commission de menus que les viandes durcissent lors de leur remise en température ou lors du maintien au chaud. De même, pour les croquettes de pommes de terre cuites au four : cela engendre donc des difficultés de mastication pour certains résidents. Elle informe également les personnes présentes à la commission de restauration que les familles de résidents ont apprécié l'adaptation des menus en repas sucrés pour certains convives qui ont plus de difficulté à s'alimenter.
-  Mr WILLIAM rappelle aux résidents qu'une corbeille de fruits est à leur disposition à la sortie de la salle de restaurant.
-  Concernant les repas du soir dans les étages, il est important de respecter les effectifs fournis à la cuisine afin d'éviter qu'il y ait des repas manquants. En effet, chaque jour 2 plateaux supplémentaires sont disposés sur les chariots cependant des demandes de repas complémentaires sont faites chaque soir à la cuisine. Mr BELLOUNI souhaite que les personnes en capacité soient descendues en salle à manger afin d'y prendre leur repas du soir.

- Mr BELLOUNI rappelle lors de la commission de menus qu'un certain nombre de soignants doivent être présents lors du repas afin de prendre des mesures en cas de soucis ; en effet le personnel de cuisine n'est pas habilité et en capacité de surveiller les résidents.

PAR API RESTAURATION:

- Afin de respecter les souhaits des résidents lors des prochains menus, les repas suivants seront ajoutés : flamiche au Maroilles, crème pâtissière, choucroute, chocolat chaud et brioche. De la pizza sans pâte sera en essai lors de la prochaine période.
- Concernant les entrées et les salades de pommes de terre, Mr MONNEUSE, référent API Restauration, explique aux résidents que la législation nous impose le respect d'une température inférieure à 10°C.

Dans votre Restaurant...

**LA CHRONIQUE CULINAIRE
DU MOIS DE JANVIER
MET A L'HONNEUR :**

La Panna Cotta

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

Merci à tous pour votre participation !

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

