

Commission MENUS

Du Mardi 5 Mai 2015 à 14h00

Représentants des Résidents : Mme THIBAUD G.

Représentants du Personnel : Mme FAURE A.

Représentants de la Cuisine : Mme BESSON L.

Participants : M.CHAVE L.- Mme DUMAS C. (secrétaire de séance) – Mme IAPTEFF M.
– Mme RIEU G.



Cette réunion a pour objectif de faire un bilan sur :

- la mise en place de la nouvelle organisation de travail du service Hébergement en collaboration au service Soins.
- les points abordés au cours de la précédente réunion.

1. Bilan sur la nouvelle organisation Hébergement/Soins

Les horaires du service Hébergement ont été modifiés afin de libérer un poste de soir. Cela conduit le service Soins à s'occuper des repas servis en chambre, avec une mise en place préalable par un agent de l'hébergement au cours de l'après-midi.

Il en résulte qu'en fonction des équipes présentes, l'organisation fonctionne plus ou moins bien. Le service Cuisine a adapté les menus afin de réduire les manipulations.

Les points à améliorer sont les suivants :

- Accompagner les résidents en chambre avant de débarrasser les tables.
- Etre vigilant sur le nettoyage de la vaisselle, notamment les gastros et les couverts.
- Faire attention à ne pas créer d'agitation pour les résidents.

2. Menus à thèmes

Des repas à thèmes ont été organisés les années précédentes mais pas toujours appréciés par les résidents. Afin de rendre ces moments plus agréables, il est proposé de mettre l'accent sur :

- La présence de tous les résidents en salle à manger.
- La création de décoration en relation avec le thème du repas.

Avant l'été, la commission souhaite proposer un menu à thème aux résidents.

Un barbecue sera également organisé cet été, saucisses et salades, pour profiter de la saison estivale.

3. Questions diverses

○ 1^{er} Service

Les repas servis aux résidents du 1^{er} service sont adaptés en fonction de chacun (mixés ou pas). Mais certains aliments ne peuvent être absorbés tels qu'ils sont. Comme le fromage mais également la charcuterie. Pour certaines viandes, le personnel souhaiterait avoir plus de sauce qui permettrait d'avoir des aliments moins secs.

Il est à nouveau demandé au service cuisine de décortiquer les cuisses de poulet servies le week-end permettant d'aider le 1^{er} service.

De manière générale, il apparaît toujours du gaspillage sur le « mixés ». En effet, en fonction des équipes et du menu, certains aliments peuvent être mangés sans être mixés. Une attention particulière est demandée au service cuisine pour « mixés » uniquement quand cela est nécessaire.

○ Repas Familial

Les travaux au sein de l'EHPAD sont en cours et ne permettent pas l'organisation d'un repas familiale à l'extérieur. Il est proposé de remplacer ce repas par un apéritif dinatoire avec un nombre d'invités limité, la date sera fixée au prochain Conseil de la Vie Sociale.

La séance est levée à 15h00.

Henry HERDT
Directeur

