

REUNION COMMISSION RESTAURATION
Réunion du 22 Janvier 2019

Participants : Mme LEMASSON, DAF, M. RIMBAULT, cuisinier, Mme CHEVRE, responsable qualité, C. GENISSON, secrétaire, M. BOURGUIGNON, Service informatique, A.M. CHABAT, infirmière

Excusés:

Thèmes abordés	Date commission	Compte-rendu succinct / Actions / Décisions	Personne(s) concernée(s)	Suivi actions/décisions
Composition de la Commission		La composition de la commission en général : - 1 Membre du personnel médical - 1 représentant du personnel de la cuisine (cuisinier) - Chef de cuisine - 1 salarié RP - 2 stagiaires RP (dont au moins 1 présent obligatoirement) - Diététicienne (vacations) - Responsable Qualité - 1 représentant Direction		
RAPPEL		Les questions à l'ordre du jour doivent parvenir à Mme Genisson quelques jours avant la commission, afin que les personnes présentes puissent avoir tous les éléments de réponse possibles le jour de la réunion.		
POINTS STAGIAIRES		*Propreté de la vaisselle Des réparations ont été réalisées sur le lave-vaisselle de la plonge début novembre. Celui-ci fonctionne de nouveau, avec encore quelques difficultés de séchage, des plateaux notamment. Les bols sont souvent sales: V. RIMBAULT a demandé le trempage journalier et systématique des bols. Il faut également veiller, pour les personnes en poste à la plonge, à ne pas trop empiler les bols dans le panier, de sorte que le lavage puisse être efficace. Un rappel sera fait aux équipes.	Sous- chef de cuisine / Employés de restauration	
		* Choix des plats proposé Les choix de repas proposés ont été établis lors de la création des cycles de menus avec une diététicienne, en tenant compte de la saisonnalité (plus de plats en sauce l'hiver, plus de grillades l'été) 4 cycles de menus de 5 semaines (20 semaines de menus) Systématiquement, sont proposés une viande et un poisson. Une vingtaine de sortes différentes de poissons sont proposées. (Les poissons blancs peuvent sembler identiques car ils sont souvent servis portionnés et cuits à la vapeur). Il est proposé de mieux mettre en valeur les noms des poissons servis, afin de faire plus ressortir le nom des plats proposés. Les cuisiniers l'annonceront également au moment du service. 1 menu à thème par mois est proposé	Sous-chef de cuisine / Tous cuisiniers	
		*La légalité du passage du propre qui croise le sale derrière l'étalage où se trouve la vaisselle propre et des denrées consommables Une recherche a été réalisée, qui a été validée et mise en application. Deux paravents amovibles ont été installés, de façon à cacher, et séparer, la vitrine et la distribution des denrées du passage des chariots de vaisselle sale. C'est une solution transitoire, en attendant les travaux liés à la plonge et au changement de la machine à laver la vaisselle, travaux qui ne peuvent être réalisés que pendant la fermeture du CRP. Du fait des travaux sur la rénovation de la plonge, une réflexion est en cours autour du tri des plateaux par les clients (stagiaires, salariés, ...)	Restauration / Maintenance - Travaux - Sécurité Restauration / Maintenance - Travaux - Sécurité / DAF	

Thèmes abordés	Date commission	Compte-rendu succinct / Actions / Décisions	Personne(s) concernée(s)	Suivi actions/décisions
		*Le pain est régulièrement livré en retard le matin (4 retard en 11 jours). Certain stagiaires ne peuvent pas déjeuner sous peine d'arriver en retard en cours Un courrier sera fait au boulanger	V.RIMBAULT	
		*Salle à manger MAS La directrice de la MAS a autorisé les stagiaires à manger dans la salle à manger des studios de la MAS le Week-end de leur octroyer un lieu plus chaleureux que l'Anim@cos Les familles n'étaient pas satisfaites, jugeant que l'usage de celle-ci devait leur être réservé Les stagiaires avaient consigne de rendre la salle à manger dans le même état qu'à leur arrivée, or celle-ci était régulièrement rendue sale. Il a donc été mis un terme à l'expérimentation		
		*Entretien Anim@cos Micro-onde dans l'Anim@cos: les micro-ondes sont très sales, ils ne sont pas nettoyés régulièrement. Les tables dans le self ne sont pas nettoyées après chaque repas (notamment entre le repas du soir et le repas du petit-déjeuner). Un rappel a été fait à GSF lors de la table ronde du 22 janvier 2019.	Hébergement / DAF	
POINTS SALARIES		*Quelle est la politique de l'établissement concernant l'introduction du bio dans les menus du self? ➤ Offre de produit locaux et produits BIO: un produit de chaque catégorie au moins une fois par semaine ➤ Recherche de nouveau fournisseurs locaux et / ou bio (pain, légumes, fromages, laitiers) ➤ Introduction progressive des produits référencés (fruits, laitages, fromages, viandes,...) ➤ Mise en place d'un indicateur qualité, pour mesure de la mise en œuvre		

PROCHAINE REUNION COURANT AVRIL 2019