

RÉUNION COMMISSION RESTAURATION
Réunion du 8 juillet 2019

Participants : Mme LEMASSON, DAF, Mme CHEVRE, responsable qualité, M. RIMBAULT Chef cuisinier, M, JC LAGEAT cuisinier, J VILACA Représentant CSE CRPF, O HAVET Représentante CSE CRPF, M PETIT Président CVS CRPF, M R. COUTEAU représentant CVS CRPF, M MAIGNAN représentant CVS CRPF, Mme BINOIS présidente CVS MAS, Mme LAJOUX Représentante CVS MAS, Lolita LEMAITRE AS

Excusés: AM. CHABAT, infirmière, Mme PELLADE Floriane AS représentante CSE MAS, M Laurent CREUZET résident représentant CVS MAS

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 a été revue, elle concerne désormais les 2 établissements (CRPF et MAS) - 1 Membre du personnel médical du CRPF - 1 représentant du personnel de la cuisine (cuisinier) - Chef de cuisine - 1 salarié représentant du CSE CRPF - 1 salarié représentant du CSE MAS - 2 stagiaires représentant du CVS CRPF (dont au moins 1 présent obligatoirement) - 2 représentants du CVS MAS (dont au moins 1 présent obligatoirement) - Responsable Qualité - 1 représentant Direction Les membres du CSE CRPF ont émis des réserves sur cette organisation lors du dernier CSE, considérant que cela génère une perte de temps pour les salariés représentants des CSE et que les sujets pouvaient ne pas intéresser les 2 établissements. Les directeurs ont souhaité maintenir cette organisation sur quelques réunions, un point sera fait après 2 ou 3 réunions		
ORDRE DU JOUR		il n'y a pas d'ordre du jour. Mme LEMASSON rappelle que les questions 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. Les représentants des stagiaires expliquent être de retour d'arrêt et/ou de PAE et n'ont pas eu le temps de collecter les questions de l'ensemble des stagiaires.		
Points Résidents		*signalement de soupes avariées servies à 2 reprises La responsable qualité et le chef de cuisine ont eu l'information le jeudi 4 juillet concernant la soupe servie le mardi 25 juin. Cette soupe n'a pas été consommée. Après enquête, la soupe composée de champignons a été vinaigrée pour éviter le noircissement. La quantité de vinaigre introduite, la chaleur et le transport en laitère semblent à l'origine de la détérioration de cette soupe. il n'a pas été possible de procéder à des analyses, l'information ayant été remontée trop tard au chef. Concernant la 2ème soupe, aucun élément disponible. Un rappel est fait sur la nécessité de déclarer ce type de problème en évènement indésirable tant à la cuisine par les cuisiniers, qu'à la MAS par le personnel de soin dans les plus brefs délais. V RIMBAULT a fait un 1^{er} rappel en cuisine le 6 juillet. A renouveler régulièrement *les résidents se plaignent que les plats principaux sont trop lourds le soir le goûter a lieu à 16h, le dîner à 18h30. les résidents souhaitent plus de salades, de crudités, de plats froids (jambon, œufs durs, viandes froides, ...) lors des fortes chaleurs V RIMBAULT revoit les menus à partir de la semaine du 15 juillet *Variété des menus	V RIMBAULT V PEGUY E DONVAL V RIMBAULT	

Thèmes abordés	Date commission	Compte-rendu succinct / Actions / Décisions	Personne(s) concernée(s)	Suivi actions/décisions
		Une étude va être menée avec la diététicienne de GVRS (centrale achats produits alimentaires) à partir de sept 2019 V RIMBAULT demandera à y associer la MAS Une formation aux textures modifiées va être reproposée à l'ensemble des cuisiniers en octobre 2019 *Viande dure, sèche pas de remontée au niveau du self le maintien en température pour la MAS assèche les viandes Cuire les viandes le plus tard possible, privilégier les cuissons basses températures Éviter certaines viandes pour la MAS *Fontaine à eau MAS en commande, devrait arriver cette semaine	V RIMBAULT V RIMBAULT V RIMBAULT V RIMBAULT	
POINTS STAGIAIRES		*Pas de questions remontées par les stagiaires les représentants du CVS CRPF sont satisfaits de voir les actions discutées lors des dernières commissions se mettre en place (changement lave vaisselle, circuit propre/sale, nettoyage des bols, ...) *Prévoir des cendriers supplémentaires sur la terrasse du self pour éviter les mégots écrasés dans la vaisselle C'est avant tout un problème de comportement. Plusieurs cendriers sont à disposition coté bar Anim@Cos. Mme LEMASSON verra s'il est possible d'en rajouter quelques-uns Proposition de se rapprocher des IMEP pour réaliser une campagne de sensibilisation sur le sujet Proposer des cendriers de poche à vendre à l'Anim@Cos ? *soupes servies en bol au self les soupes sont servies dans les mêmes bols que ceux du petit-dejeuner. Parfois mal lavés, reste traces de soupe dans le bol. Les stagiaires proposent d'en avoir des différents pour les 2 usages la nouvelle machine à laver la vaisselle devrait solutionner ce problème voir à acheter des bols en verre plutôt qu'en arcopal, qui restent tachés plus facilement * Repas en chambre en cas de maladie Mme LEMASSON rappelle que les stagiaires malades ne sont pas autorisés à rester au centre, sauf cas exceptionnel (distance domicile, impossibilité de rentrer), l'établissement n'est pas structuré pour délivrer des repas en chambre il est possible <u>en cas de force majeure et sur prescription du médecin du centre</u>, de demander une collation (servie en barquette) auprès du service restauration Le stagiaire organise le transport du plateau par un collègue de section. Cette possibilité reste exceptionnelle	M LEMASSON E LACOTTE P JOUBERT V RIMBAULT V RIMBAULT	<i>Étude demandée au MTS le 16 août 2019</i>

Thèmes abordés	Date commission	Compte-rendu succinct / Actions / Décisions	Personne(s) concernée(s)	Suivi actions/décisions
		* Restauration le Week End les couverts en plastique cassent facilement. il était prévu de rechercher des couverts jetables plus solides - Reste à faire il n'y a pas assez de tables pour le nombre de stagiaires qui mangent sur place le WE M LEMASSON confirme que le nombre de tables correspond au besoin des stagiaires qui réservent des repas. D'autres stagiaires achètent à l'extérieur et consomment sur place. Nous ne maîtrisons pas le nombre les poubelles sont remplies le week end souvent par des cartons à pizza, achetées à l'extérieur des stagiaires ont été vus en train de couper leur pizza sur le billard Quelle suite peut-on donner ?	V RIMBAULT Mme SAWIKOWSKI / GSF	<i>Investigations sur les prestations de nettoyage du week-end demandées le 16 août 2019 à l'hébergement</i>
POINTS SALARIES		*salades en période estivale souhait d'en avoir un peu plus souvent Mme LEMASSON explique que l'on est passé de 2 fois à 1 fois par semaine car les personnes estimaient qu'il y en avait trop souvent *les salades (salade verte) sont pour certains trop conséquentes, gaspillage Correspond au grammage préconisé possibilité d'en mettre en peu moins et que les personnes qui le souhaitent viennent en redemander *les fruits sont servis froids obligation de les conserver à +4°C maxi *rechargement carte restauration par CB Mme LEMASSON explique que le coup d'un distributeur de billet est trop élevé O HAVET soumet le principe d'un boîtier pour paiement par CB comme cela se fait sur certains marchés, elle enverra des exemples	V RIMBAULT M LEMASSON	<i>Exemple de système envoyé le 8 juillet par Mme Havet. Il reste à étudier la compatibilité du système avec les systèmes et établissement bancaire de l'établissement, puis à en étudier les coûts.</i>

PROCHAINE RÉUNION : à définir