

RÉUNION COMMISSION RESTAURATION
Réunion du 29/02/2024

Participants Sébastien CHAUVET Chef Gérant Restauration, Laurent DELALANDRE Directeur technique et moyens généraux, Anne-Marie CHEVRE, responsable qualité, Ludovic NAUDIC Sous-chef

Représentants CVS MAS Représentante CVS MAS : Nathalie TELLIER, Alexia PELLEGRIN

Représentants CV2S CRPF Représentant stagiaires CV2S : Lionel LENNE, Damien ROBORG, Pascal FAGE

Représentants salariés MAS et CRPF Représentant(e) CSE CRPF : Florence SAWIKOWSKI
Anne-Marie CHABAT - IDE CRPF
Représentant(e) MAS : Angélique MARTINS, Lydia DUCREUX, Philippe SALOMONI

Excusés: Mme MIGNAC, directrice MAS

Thèmes abordés	Compte-rendu succinct / Actions / Décisions	Personne(s) concernée(s)	Suivi actions/décisions
Composition de la Commission	La composition de la commission concerne 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 CRPF - 1 salarié représentant de la MAS - 2 stagiaires représentant du CV2S CRPF (dont au moins 1 présent obligatoirement) - 2 représentants du CVS MAS (dont au moins 1 présent obligatoirement) - Responsable Qualité - 1 représentant Direction		
Fonctionnement de la Commission	les questions sont à adresser au chef de la restauration schauvet@fondationcos.org et/ou à la responsable qualité amchevre@fondationcos.org 15 jours avant la commission restauration		
Retour sur CR précédent	Serait-il possible d'avoir plus de cuisine du monde ?		Prévu dans les nouveaux menus Américain en Novembre en décembre / repas de Noël
Retour sur CR précédent	Mettre des épices à disposition des résidents : peut-on prévoir différentes épices sauf herbes de Provence (aneth, pour parfumer les plats : cumin ,curry, paprika, mélange d'épices) et des conditionnement comme au domicile ?	S CHAUVET M MIGNAC	Définir précisément ce qui est souhaité pour passer commande. Commande sera passée Attention, les volumes à commander risque d'être conséquents (dates péremption)
Retour sur CR précédent	Avoir quelques fois de la salade verte le soir		Prévu dans les nouveaux menus sera rajouté plus souvent - C'est fait
Retour sur CR précédent	Stagiaires / intérimaires souhaitent pouvoir commander leurs repas : les intérimaires n'ont pas de badge ou de carte et ne peuvent donc pas commander de repas (quelle facturation possible ?)	S CHAUVET M MIGNAC	à voir avec la comptabilité
Retour sur CR précédent	Horaires de passages à la MAS : rarement prêts, bloque l'organisation de la restauration - en fonction des nécessités de service on s'adapte. La charge en soin est de plus en plus lourde et le service peut être décalé car certaines prises en charge ne sont pas terminées. organisation revu et ASH peuvent donner à manger à certains résidents. prévoir une réunion avec le service de restauration pour voir comment solutionner ensemble mais aujourd'hui il n'y a pas de décalage possible.	S CHAUVET M MIGNAC IDEC	à ce jour, pas de réunion effectuée. A programmer
Retour sur CR précédent	plus de menus disponibles	L DELALANDRE	problème d'intranet via FOCAL - faire lien avec service informatique menus pas toujours disponibles (ex semaine du 26/02 au) ou différents de ce qui Ets réellement proposé : parfois pb d'appro entre le délai de communication des menus et les livraisons
Retour sur CR précédent	écart de 80 couverts SEM 41. écart de 50 couverts lors du repas de fin d'année	AM CHEVRE	relancer les salariés Nanteau pour complétude du tableau - fait chaque fin de mois formateurs ne complètent pas toujours pour les stagiaires
Questions - remarques du jour			

Résidents	Pouvez _vous transmettre nos félicitations et nos remerciements aux cuisiniers pour les délicieux repas du 24, 31 et 1 Janvier. Gand bémol pour le 25, les résidents n'ont pas trouvé le repas bon.	S CHAUVET	Félicitations transmises à l'ensemble de l'équipe pour la prestation de fin d'année sur la MAS, Le poisson n'a pas été apprécié (filet de maigre : gout vaseux)
Résidents	Est-il possible d'avoir à nouveau des repas à thème comme il en existait auparavant	S CHAUVET	Noël et nouvel an 4 repas à thème MAS +repas du 12 décembre (repas de Noël CRPF) repas des 16 déc. (repas avec les familles) février repas chinois soit 7 repas à thème sur 2 mois plutôt des thèmes régionaux - planifié jusqu'en mars : 1 repas sera calé, puis nouveau cycle
Résidents	Problématique du changement du choix des menus le jour même	S CHAUVET	Approvisionnement produit frais et de manière générale toujours en flux tendu - ruptures fournisseurs, malgré des précommandes passé à j15 informer les AHS dès connaissance de la rupture (oralement, par mail par les chefs), qui informeront les résidents
Résidents	Mixés pas toujours bien préparés (plastique à l'intérieur ou os)	S CHAUVET Personnel MAS	Y a t'il une fiche d'événement indésirable ? photo ? Plus de précisions ? Donner l'information tout de suite
Résidents	Menu du 19 au 25 février : 5 fois des œufs sur 7 jours (entrées ou en plats)	S CHAUVET	2 plats sont proposés mais effectivement beaucoup d'œuf sur cette semaine demande au second de cuisine de modifier ou déplacer si des doublons apparaissent sur le cycle
Résidents	Il n'y a pas toujours de fromages pour les mixés quand c'est marqué fromage au menu	S CHAUVET AHS CUISINIERS	Kiri, fromage frais, rondelés sont toujours à disposition dans le frigo de l'arrière-cuisine. Parfois il n'y en a plus. A demander aux cuisiniers en cas de rupture
Résidents	Menus pas assez variés (trop de carottes et de riz, pâtes)	S CHAUVET	Menu établi selon le plan alimentaire validé travail avec les légumes de saison
Résidents	Le riz n'est pas suffisamment cuit	S CHAUVET	le riz est cuit au four, reste plus croquant Sensibiliser les cuisiniers sur ce point
Résidents	Concernant les goûters, les mixés ne sont jamais pris en compte (ex : le jour des gaufres, c'est toujours compote ou yaourts) + le gâteau du dimanche, pas d'alternatif pour les mixés)	S CHAUVET M MIGNAC	Voir le compte rendu de la séance de travail du 22/06/22 Crèmes dessert sont livrées chaque semaine pour les mixées + compotes pour remplacer les goûters des textures modifiées : pas livrées selon AHS revoir les stocks MAS : S CHAUVET / M MIGNAC Rajouter des gourmands, autres parfums de crème (spéculos)...
Résidents	Pas assez de variations dans les fruits	S CHAUVET	Fruits de saison sont proposés Certains fruits sont refusés par les ASH par manque de temps et préparation
Résidents	Repas trop gras avec trop de crème	S CHAUVET	trop riche le soir possibilité d'avoir des crudités, soupe proposée tous les soirs
Résidents	Plus de menus végétariens demandés	S CHAUVET	minimum proposé 2 fois par semaine
Résidents	Plus de variation dans les sauces	S CHAUVET	Cf. demande condiments, épices complémentaires
Stagiaires	La semaines du 29 janvier au 2 février il manquait de la cuisson aux viandes surtout le poulet encore rouge à l'intérieur	S CHAUVET	Demande au cuisinier de cuire plus le poulet à l'os, mais il est important de signaler que la cuisson est contrôlée à la sonde 70°C pour le poulet. La présence de sang ne signifie pas forcément que la viande n'est pas cuite
Stagiaires	Viandes semblent cuites à l'eau	S CHAUVET	cuissons basses températures, cuisson dans bouillons, ...
Stagiaires	Légumes mal cuits, trop cuits	S CHAUVET	appréciation personnelle. Recuisson lors du stockage au chaud
Stagiaires	Est-ce qu'il possible de préparer des plats qui ne soient pas en sauces ou mettre la sauce à part	S CHAUVET	Demander aux cuisiniers lors de votre passage au self d'être servi sans sauce pour les plats mijotés Une sauce est toujours proposée à part pour les viandes ou poisson pièce

Stagiaires	Peut-on mettre à disposition un cuiseur à œuf au petit-déjeuner	S CHAUVET AM CHEVRE	Pas prévu pour l'instant Revoir la composition du petit-déjeuner ? À quel prix ? Sonder les stagiaires via questionnaire en ligne sur l'extranet
Stagiaires	Il y aurait toujours un problème d'étalage entre 12 H 15 et 12 h 20 manque de personnel sur la ligne de self	S CHAUVET	Toujours une personne présente à disposition pour la recharge des vitrines parfois entrées à base de féculents, ne plaisent pas
Stagiaires	Difficulté parfois à avoir les plats adaptés aux prescriptions médicales (riz pour régime sans gluten)	S CHAUVET	les stagiaires disposant d'une ordonnance viennent en début de semaine pour choisir leur menu de la semaine leur régime est respecté selon leur choix individuel. Difficile lorsque le régime est plutôt d'ordre du goût que pathologique
Stagiaires	Potage trop salé ou trop épicé	S CHAUVET	Sensibilisation des cuisiniers
Stagiaires	Fromage	S CHAUVET	grammages revus
Stagiaires	Introduction de denrées extérieures pour personnes ayant un régime alimentaire spécifique	S CHAUVET	il est interdit d'introduire de la nourriture extérieure au self
Stagiaires	Serait-il possible d'autoriser la livraison de marchandises au CRPF par superette de Villemer	P LEGUY	la demande sera transmise à P LEGUY à son retour
Salariés MAS (nuit)	L'équipe de nuit n'a parfois pas de pain.	S CHAUVET	Impossible selon ASH - A 21h, il reste toujours au moins une baguette Voir avec l'équipe du matin 8 baguettes sont livrées tous les matins
Salariés MAS (nuit)	L'équipe de nuit souhaiterait pouvoir avoir de la soupe, et des fruits en remplacement des yaourts.	S CHAUVET	sera demandé aux cuisiniers
Salariés MAS (nuit)	•il est récurrent que l'on retrouve nos gamelles congeler littéralement •Certains aliments ne sont pas cuits (ex: quand on a du riz il est jamais cuit correctement mais vraiment) •Le mélange de certains aliments n'est pas adéquate, il est récurrent que l'on est pas exemple chou de Bruxelles mélangé à nos féculent ce qui donne le goût et l'odeur au féculent. (Voir pour arrêter de mélanger nos féculent et nos légumes quand il y a les 2) •Pas équilibré bcp trop de viande ou poisson en sauce pas digeste au milieu de la nuit •On ne sait jamais ce que l'on mange ça ne correspond pas au menu on a un mélange de tt sur plusieurs jours parfois et même nous en dégustant on ne sait pas ce que l'on mange	S CHAUVET	Voir avec les cuisiniers pour les refroidissement des plats, Demander au cuisiniers de bien contrôler les cuissons, une barquette (plastique) est utilisé pour la garniture légume + féculents une autre pour le plat principale, nous sommes en pleine démarche RSE nous ne diviserons pas la garniture pour une troisième barquette. Les plats servis au personnel de nuit sont les mêmes proposés au self le midi
Salariés MAS	les menus ne sont pas du tout diversifiés, on mange souvent la même chose...	S CHAUVET	roulement des menus sur 5 semaines, même menu que le repas u midi au self
Salariés MAS	Très peu de repas végétariens	S CHAUVET	2 fois par semaine,
Salariés MAS	Les légumes mériteraient d'être cuisinés plutôt que d'être servis en julienne...	S CHAUVET	Les légumes servis en julienne ou quel que soit le taillage sont parfois servis vapeur ou cuisinés selon le plan alimentaire
Salariés MAS	Possibilité d'avoir un raps à l'assiette le soir, lors du service résident	S CHAUVET M MIGNAC	réunion à faire à la MAS
Salariés CRPF	Durant le mois de décembre (par deux fois) et janvier (première semaine), il a été servi du riz (dit madras je crois) contenant des raisins secs et des morceaux d'ananas, non conseillé pour les diabétiques (glycémie++)... dont une fois servie avec de la viande caramélisée (glycémie+++)... doublement non conseillé pour les diabétiques... Tout comme l'entrée, souvent sont couplés carottes râpées et betteraves rouges (légumes sucrés donc glycémie++). Dans la nouvelle politique alimentaire instaurée au self, n'est-il pas possible d'imaginer, lors de l'établissement des menus, d'éviter l'association d'aliments à fort indice glycémique ? Ou bien obtenir du riz nature ce jour-là ?	S CHAUVET	Pas de régimes spécifiques pour les salariés, mais concerne également les stagiaires avoir toujours du choix dans les entrées, des yaourts, des fruits, revoir certaines associations (betteraves, carottes, ...)
Information de la Responsable Qualité	Suppression à venir des bouteilles d'eau et soda au self - en attente de l'installation de la 2ème fontaine à eau		resterons les briques de jus de fruit le matin
Information du chef gérant			

PROCHAINE RÉUNION : 13/06/2024 - 14h30 - 16h00 - Salle Tilleul