

RÉUNION COMMISSION RESTAURATION

Réunion du 13/06/2024

Participants Anne-Marie CHEVRE, responsable qualité, Ludovic NAUDIC Sous-chef

Représentants CVS MAS Représentante CVS MAS : /

Représentants CV2S Représentant stagiaires CV2S : /

CRPF

Représentants salariés Représentant(e) CSE CRPF : Florence SAWIKOWSKI

MAS et CRPF Représentant(e) MAS :M COUILLAUT

Excusés: Mme MIGNAC, directrice MAS

Thèmes abordés	Questions / points évoqués	Personne(s) concernée(s)	Suivi actions/décisions
Retour sur CR précédent	Informations changement de menu à la MAS	Équipe restauration	L'équipe essaye de transmettre l'information au maximum. Parfois informés au dernier moment (comme ce jour cote de porc remplacée par escalope de porc Info transmise par mail aux IDEC et AHS
Retour sur CR précédent	Mixé : plastique retrouvé dans la préparation	résidents / personnel MAS	Informé tout de suite - faire un EI- pour que la recherche des causes puisse être faite
Retour sur CR précédent	Gouters mixés	Équipe restauration	crèmes, yaourts, compotes, semoules remontés régulièrement, indépendamment de la commande hebdomadaire
Retour sur CR précédent	Soupe trop assaisonnée	Équipe restauration	reste récurrent
Questions - remarques du jour			
Résidents	1. Pas de goûters adaptés pour les résidents en mixé – uniquement des compotes, yaourts proposés – pour les autres, fruits, salades de fruits, gaufres, gâteaux secs...	M MIGNAC Chef - Sous chefs	revoir auprès de M MIGNAC pour l'achat d'un blender la MAS pour fabriquer des smoothies voir possibilités de gâteaux mixés : gâteau chocolat dilué avec crème anglaise ? fruits de saison mixés à faire à la MAS petite quantité pose problème à la restauration
Résidents	2. Les plats en mixés n'ont pas beaucoup de saveur (fade majoritairement, peu de goût)	/	lié à l'aspect ? plats moulés parfois lorsque les quantités sont suffisantes
Résidents	3. Les sauces proposées ne sont pas toujours adaptées aux aliments proposés (poisson avec sauce de viande, par exemple)	L NAUDIN	2 sauces systématiquement proposées : s'assurer qu'elle sont bien montées à la MAS et proposées aux résidents
Résidents	4. Les feuilletés au fromage en texture hachée ne sont pas très adaptés et goûteux (texture non adaptée)	Équipe restauration	ne sera pas reproposé
Résidents	5. Au niveau des entrées, serait-il possible de proposer de la charcuterie également pour les hachés et mixés (rillette, mousse de foie, ... voire autres sardines, maquereaux ,...)	M MIGNAC Chef - Sous chefs	difficile au vu des quantités à commander (au Kg). Serait perdu. Il semblerait que la mousse de canard n'est pas adaptée voir avec orthophoniste quelles possibilités, sans perte
Résidents	6. Dans une semaine, il est parfois prévu au menu frites, pommes sautées, pommes rôties, pommes persillées, il est proposé systématiquement aux résidents en mixés et en hachés, de la purée de pomme de terre (mouseline)... souvent peu onctueuse	L NAUDIN	voir comment assaisonner différemment les purées revoir la consistance, moins liquide. A valider avec orthophoniste

Thèmes abordés	Questions / points évoqués	Personne(s) concernée(s)	Suivi actions/décisions
Résidents	7. Variance de purée (carottes vichy pour les normaux, et purée de carottes pour les mixés) serait sympa et avec autres légumes verts, à étudier	/	Tous les légumes du menu proposés sont systématiquement mixés mélanger avec un autre légume, implique une production complémentaire pour quelques repas, difficilement envisageable
Résidents	8. Serait-il envisageable de prévoir davantage de variance au niveau des menus proposés	Sous chefs	remanier les cycles de menus actuels, en l'absence de S CHAUVET : P SIMON / L NAUDIN
Résidents	9. Certaines viandes (style veau, agneau) sont souvent mises au menu plusieurs fois par semaine voire WE et donc les résidents qui n'aiment pas ces viandes se retrouvent sans autres viandes proposées	Chef - Sous chefs	Veau revient régulièrement, pas trop l'agneau. Les supprimer reviendrait à proposer toujours la même chose il y a toujours un poisson proposé également, Équilibrer les propositions dans la semaine (éviter le veau 2 jours de suite dans le menu planifié)
Résidents	10. Concernant le poisson, cuit majoritairement à la vapeur proposée - rarement du poisson mixé et sauce manquante	/	poisson toujours mixé, haché pas toujours préparé à l'avance, selon le cuisinier
Résidents	11. Entrées et desserts pour les mixés pas forcément adaptés – entrées récurrentes et desserts proposés yaourt	M MIGNAC IDEC	certaines entrées ne peuvent être mixées (pâté) remplacé par crudités dessert : toujours des fruits à la MAS. S'assurer qu'ils sont proposés par le personnel de la MAS
Résidents	12. Serait-il envisageable de prévoir une fois par semaine des plats végétariens, apprécié de tous (lasagnes, boulettes, spaghettis bolo végétales,)	Chef - Sous chefs	Reprendre le cycle prévu - 2 repas végétarien par semaine
Résidents	13. Pour les soupes, il est retrouvé des morceaux – trop et très pimentés et salés+++	Équipe restauration	fait avec un petit mixeur - en attente du câble pour le gros mixeur la passer au chinois pour retirer les morceaux Assaisonnement : vigilance
Résidents	14. Avec certains cuisiniers la texture mixée est correctement respectée, d'autres écrasent uniquement les aliments	Équipe restauration	tous respectent le même protocole pour les poissons en haché, dépend des cuisiniers, sans problème particulier
Résidents	15. Les repas à thème ont complètement disparu alors que la réclamation a été faite aux deux dernières commissions	M MIGNAC Chef - Sous chefs	A remettre en route voir comment faire le lien avec service animation
Résidents	16. Les desserts proposés sont souvent répétitifs et peu de fruits proposés (est-ce un temps de préparation par les AHS) – fruits de saison	/	voir ci-dessus
Résidents	17. Pour une question de respect et de surveillance du transit, il est constaté que les aliments proposés ne sont pas forcément adaptés à ce type de souci et sont palliés par des solutions médicamenteuses	M MIGNAC IDEC	un légume systématiquement proposé, fruits disponibles jus de pruneau disponible dépend du choix du résident - à voir plutôt avec équipe sur l'aspect éducation alimentaire
Résidents	18. Pour les barquettes identifiées pour certains résidents, oubli régulier par les cuisiniers de les apporter – et certains cuisiniers font un aller-retour pour les remonter - les barquettes sont a priori confectionnées par l'équipe du matin...	Chef - Sous chefs	rappel à faire Identifier les cuisiniers qui n'acceptent pas de retourner les chercher
Résidents	19. Pas assez de fromage de façon générale et encore davantage pour les mixés	Chef - Sous chefs	1 fromage différent chaque jour Kiri pour les mixés - varier les fromages : carrés frais, tartare,

Thèmes abordés	Questions / points évoqués	Personne(s) concernée(s)	Suivi actions/décisions
Résidents	20. Serait-il possible d'avoir des menus avec des œufs (style œufs cocottes, œufs moulés, au plat) Y-a-t'il une réglementation au niveau des œufs en collectivité ?	L NAUDIN M MIGNAC	œufs au plat : impossible œufs cocotte, compliqué de maintenir en température (obligation 63°C minimum - maintien pendant 1/2h à 1h) omelette proposée, œufs brouillés, essayer de proposer les œufs à la coque peut être l'objet d'ateliers cuisine
Résidents	21. Certains retards des cuisiniers pour la prise en charge du soir		Remonter noms et jour pour pouvoir analyser la difficulté appeler la MAS pour prévenir si difficulté rencontrée 1 jour semaine dernière, cuisinier en formation
Résidents	Il est nécessaire quand même de rappeler que des menus sont très bien cuisinés, avec goût, avec une présentation des assiettes sympa pour les mixés selon le cuisinier ce qui est apprécié par tous.		
Salariés CRPF	Pas toujours d'alternative aux yaourts sucrés, ou entrées et plats contenant des aliments sucrés (ex, Riz pilaf : raisin, ananas, amandes ...)		
Information du sous-chef	2 résidents ont des prescriptions sans laitage	L NAUDIN	Vérifier si la restauration a bien les 2 prescriptions
Information du sous-chef	arrêt de commande des bouteilles d'eau et sodas au self dès fin de stock		
Information du sous-chef	Mise en barquette des repas des résidents le soir (sinon le cuisinier n'a pas le temps de manger)	Chef - Sous chefs	revoir l'organisation au retour de S CHAUVET pour voir ce qu'il est possible de faire, pour éviter les barquettes en plastique