

COMPTE RENDU COMMISSION DE MENUS

Intervenants CERENUT	Sandra GUERIN Diététicienne Carole VILLEMONTAIX Directrice
Lieu	EHPAD Ladignac le long – Visio- conférence
Date	30/11/2022
Durée	14h00 à 15h20

PARTICIPANTS

Cf. feuille d'émargement

VALIDATION DU COMPTE RENDU DE LA COMMISSION PRECEDENTE

Oui non Reprise des commissions de menus avec CERENUT
(anciennement Linut) en visioconférence suite à l'accord de l'ARS.

OBSERVATIONS SUR LES MENUS PRECEDENTS

➤ RESIDENTS :

Préparations	+ Apprécies	- Apprécies	Commentaires	Souhaits
Potages	Soupe à l'oignon Potage de légumes			
Plat protidique	Rôtis Abats Crustacés	Emincés de poulet Plats en sauce		
Accompagnement		Blettes et le céleri	Trop filandreux, pour le céleri essayer le céleri rave en purée.	
Dessert	Pain perdu, gaufre, crêpe Pâtisserie maison du mercredi Plus de fruits Tiramisu		Une tranche de pain perdu, ½ gaufre /1/2 crêpe peut compléter un laitage ou dessert lacté demi-féculent à la place d'un biscuit	

Les résidents apprécient les repas.

Ils souhaiteraient avoir plus de pâtisserie dans la semaine.

Concernant l'aspect diététique, deux pâtisseries sucrées est un maximum par semaine cependant un dessert sucré peut être suggéré. Il est rappelé que la pâtisserie du mercredi est maison.

Les repas du soir sont très souvent froids. (Cf : Tableau nouveaux problèmes)

Les résidents souhaitent plus souvent des fruits dans la semaine. A noter que pour faciliter l'épluchage de l'orange (fruit de saison), entailler l'orange et la mettre au four à vapeur 2 à 3 minutes ou un peu plus (selon le modèle). Cette astuce permet à la peau de mieux se détacher.

➤ **Cuisiniers :**

Concernant les pâtisseries surgelées. → Demander un retour auprès des résidents pour savoir si la pâtisserie servie est satisfaisante. De plus, essayer d'avoir auprès des fournisseurs des échantillons de pâtisseries pour les goûters avec quelques résidents pour avoir leurs retours.

➤ **Direction :**

Les gâteaux d'anniversaire : pour donner suite à la dernière commission d'animation, les gâteaux d'anniversaire seront effectués au mois sur le dernier mercredi du mois.

Il est convenu que les pâtisseries sucrées seront :

- Le mercredi pâtisserie maison
- Le dimanche surgelée (pour des questions d'organisation en cuisine)

➤ **Soignants / Agents hôtelier /Animation :**

Mise en place de l'atelier épluchage. (Tableau nouveaux problèmes)

➤ **Diététicienne :**

Rappel sur l'apport en protéine chez la personne âgée :

- Un grammage est à respecter pour l'ensemble des plats en cuisine cela est recommandé par le GEMRCN (déjà présent dans vos cuisines et les fiches techniques Kyriell').
- Un apport en protéines est indispensable auprès des personnes âgées midi et soir et cela s'explique entre autres par une baisse de l'efficacité d'absorption et à la perte musculaire avec l'âge. Cet apport en protéine se fait à la fois par l'apport de protéine d'origine animale (viande poisson et œufs) et d'origine végétale (légumes secs...). Ne surtout pas oublier les produits laitiers qui sont particulièrement riches en protéines et sont de plus très appréciés par les personnes âgées.

Repas du soir et risque de dénutrition :

Avec le maintien des repas le soir en chambre, un rappel sur le risque de dénutrition par CERENUT est rappelé. L'établissement reste vigilant sur les plateaux du soir, une prise de poids des résidents est faite mensuellement, des complémentations par l'intermédiaire de potages et crèmes enrichies et au besoin des CNO (complément nutritionnel oraux) sont également proposés. CERENUT reste à la disposition de l'établissement pour tout complément d'information concernant ce sujet ou analyse de relevé alimentaire.

Cf : fiche conseil n°4 : Quelle est l'importance des protéines dans l'alimentation de la personne âgée ?

Cf : fiche conseil n°33 : Alimentation « pauvre en fibres » (pour aider les cuisiniers afin d'étoffer les suggestions d'accompagnements et éviter la monotonie sur ce type d'alimentation).

Gaspillage alimentaire :

Afin d'éviter un maximum de gaspillage et de repérer les plats qui ne conviennent pas aux résidents, continuer à bien notifier dans le cahier de liaison la satisfaction des résidents. Ce cahier de liaison sera à prendre en compte lors de l'élaboration des menus et envoyé en copie à CERENUT lors de l'analyse des menus.

Un exemple de cahier permettant de mesurer la satisfaction des résidents est suggérée par CERENUT.

Cf : Fiche de liaison

Atelier culinothérapie :

Pour rappel, la production effectuée au sein de l'atelier doit être consommée par les membres de l'atelier seulement surtout en cas de non-cuisson. De plus, lors de cet atelier une identification des produits et un échantillonnage des préparations doit être effectués.

Cf document : Recommandation pour un atelier de culinothérapie transmis par CERENUT

NOUVEAUX PROBLÈMES

Problème rencontré	Signalé par Quand	Cause	Conséquence	Modifications à apporter (par qui)	Modification réalisée par	Quand	Comment	Commentaire
Repas pas assez chaud le soir pour les résidents	Résidents et soignants le 30/11/2022 (CM)	<p>Pas de chariot spécifique.</p> <p>Temps de distribution parfois long selon les demandes des résidents.</p> <p>Mise en place d'une fiche de suivi des températures à la distribution (avec type de produit, date et heure).</p> <p>Service au plat (grand bac gastro). Toujours le même ordre de distribution.</p>	<p>Les résidents en fin de service trouvent les plats froids.</p> <p>Risque de non-consommation.</p> <p>Risque de gaspillage</p> <p>Risque de dénutrition.</p>	<p>Prise de température sur le premier plateau et sur le dernier plateau servi avec date heure T° et validation</p> <p>Ordre de service à définir et à changer chaque jour.</p>				<p>Cela permettra d'être conforme à la réglementation sur la prise de température et d'effectuer ensuite une phase d'analyse pour trouver des solutions (bac gastro plus petit, vaisselle ...) afin d'améliorer la satisfaction des résidents.</p>

Problème rencontré	Signalé par Quand	Cause	Conséquence	Modifications à apporter (par qui)	Modification réalisée par	Quand	Comment	Commentaire
Les légumes du potage sont toujours surgelés	30/11/2022	Manque de temps.	La qualité gustative peut être détériorée. Non utilisation de légumes locaux et de saison.	Mettre en place des ateliers d'épluchages avec les résidents si possible tous les 15 jours.				Une désinfection des légumes et cuisson doit être effectuée en cuisine après l'atelier épluchage.

PROCHAINE COMMISSION DE MENU

Date à confirmer par l'EHPAD :

- Mercredi 22 février 2023 à 14h30
- Ou mercredi 1^{er} mars 2023 à 14h30

A Isle, le 31/11/2022

Diététicienne
Sandra GUERIN



PJ :

- *Fiche conseil n°4 : Quelle est l'importance des protéines dans l'alimentation de la personne âgée ?*
- *Fiche conseil n°33 : Alimentation « pauvre en fibres »*
- *Fiche de liaison*
- *Recommandation pour un atelier de culinothérapie*



Résidence « Les Terrasses »

4 Impasse des Terrasses - 87500 LADIGNAC LE LONG

Tél : 05.55.09.39.33

Fax : 05.55.09.99.28

COMMISSION DES MENUS

MERCREDI 30 NOVEMBRE 2022

Feuille d'émergiment

Nom Prénom	Statut	Visa
DUERT Anne-Louise	RRH	
MORIN Delaine	CDS	
Diawara	directeur	
Mme Coucard	C.V.S.	
Saléfère	résidente	
MENARD Marie Suzanne	résidente	Ménard
Madame Pissot	résidente	Labonne
Naboulet D. Marie	Principale	
Pedrodora Caroline	Dept	
Leonhart Kevin	cuisinier	Cedric

