

COMPTE RENDU COMMISSION DE MENUS

Intervenants CERENUT	Sandra GUERIN Diététicienne
Lieu	EHPAD Ladignac le long – Visio- conférence
Date	01/03/2023
Durée	14h30 à 15h40

PARTICIPANTS

Cf. feuille d'émargement

VALIDATION DU COMPTE RENDU DE LA COMMISSION PRECEDENTE

Oui

non

OBSERVATIONS SUR LES MENUS PRECEDENTS

➤ RESIDENTS :

Préparations	+ Apprécies	- Apprécies	Commentaires	Souhais
Potages	Très appréciés	Bouillon parfois trop salé		
Plat protidique	Pizza Friands Omelette Hachis parmentier (Plat complet en général)	Boudins noirs Ravioli Lasagne Boulettes de bœuf		Boudin aux châtaignes
Accompagnement	La mique (à tester) pour les menus automne et d'hiver Rutabaga	Navet	Densité de la béchamel (trop dense) difficile à digérer	
Dessert	Les pâtisseries sont très appréciées			

Bilan des résidents : Les menus sont variés, pour quelques résidents trop copieux le soir. Les repas sont encore froids le soir (cf : Tableau- Problème en cours). Préférence pour les plats complets qui sont plus facile à manger le soir.

Des fruits sont à disposition ce qui est apprécié.

Le goût du potage a changé depuis l'utilisation de légumes frais, ce qui est apprécié.

➤ **Cuisiniers :**

Les rognons avec sauce sont à éviter le soir. Le pâté de pommes de terre le soir pose également question (pas trop riche).

Des **abats le soir** sont en effet notifiés sur le plan alimentaire, la cuisine peut changer le plat pour un abat moins lourd le soir, par exemple : salade de gésiers de volaille en attendant les propositions de plan alimentaire (cf : Autre information) .

Concernant **le pâté de pommes de terre**, il fait partie des préparations pâtisseries ce qui correspond à un plat complet. En respectant le grammage du GEMRCN, il peut être mis le soir. Nous vous proposons de le suggérer une première fois et relever le ressenti des résidents à travers le cahier de liaison cuisine.

Depuis début janvier, les potages de légumes sont effectués avec des légumes frais avec l'aide de l'atelier épiluchage. Le samedi, dimanche et lundi pendant ces trois jours les légumes utilisés sont surgelés.

Concernant la recette de la Mique, vous avez la possibilité de télécharger la recette sur Kyriell'.

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

Les mixés :

Les soignants trouvent dommage que les desserts pour les mixer ne correspondent pas à la texture normale, il y a souvent des compotes à la place

[Cf nouveaux problèmes](#)



- Fiche : Astuces

← **Galette de semoule**

← **Crème pâtissière au chocolat**

La mise en place des gâteaux anniversaires le dernier mercredi du mois est très appréciée (2 fois depuis la dernière commission des menus).

➤ **Diététicienne :**

Un fromage et/ou produit laitier est recommandé à chaque repas y compris le soir, il permet d'avoir un apport en calcium pour la régénération osseuse mais également en apport en protéine animale intéressant pour limiter la perte musculaire.

PROBLÈME REGLE

Problème rencontré	Signalé par <i>Quand</i>	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.	Les résidents, cuisinier et animatrice	Début de l'année 2023	01/03/2023 : Un atelier d'épluchage est proposé tous les lundis. 5 à 6 résidents y participent. Seul le samedi, dimanche et lundi le potage est fait avec des légumes surgelés.	Une désinfection des légumes et cuisson doit être effectuée en cuisine après l'atelier épluchage. 01/03/2023 : Cet atelier est très apprécié et le goût gustatif du potage est tout autant apprécié.

PROBLÈMES EN COURS

Problème rencontré	Signalé par <i>Quand</i>	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	<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>Préférer des plats complets le soir cela évitera une perte de chaleur (plus dense) et ainsi évitera la multiplication des tâches lors du service.</p> <p>Ordre de service à définir et à changer chaque jour.</p> <p>Augmenter la température si nécessaire de départ des plats en étant vigilant au risque de brûlure pour les premiers résidents servis. A adapter selon les plats.</p> <p>Chauffer les assiettes, et les disposer chaudes sur le chariot au moment du service.</p>	Cuisinier/personnel de service	Depuis la CM du 30/11/22	<p>Des prises de températures sur le dernier plateau servi ont été effectuées. Une différence de 5 à 6 °C en moyenne est constatée (à vérifier car pas la même information sur la température de départ 63°C ? +70°C ?).</p> <p>Le sens du service est alterné 1 jour sur 2. Les résidents se trouvant au milieu du service ont également leur plat froid.</p>	<p>30/11/2023 : 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>

NOUVEAUX PROBLÈMES

Problème rencontré	Signalé par <i>Quand</i>	Cause	Conséquence	Modifications à apporter (par qui)	Modification réalisée par	Quand	Comment	Commentaire
Les résidents en texture mixées ne bénéficient pas de l'équivalent des desserts en texture normale	01/03/2023 Les soignants	Pas prévu dans l'organisation de la cuisine	Moins d'apport énergétique pour les résidents. Moins de satisfaction Risque de lassitude des résidents. Qualité organoleptique	Mixer la pâtisserie normale et prévoir la galette de semoule pour remplacer la pâte.				Cf astuces jointe
Difficulté pour consommer les pâtisseries salées (quiche ...)	Résidents 01/03/2023	Refroidissent trop vite et durcissent Problème de température général évoqué lors de la CM du 30/11/22	Risque de dénutrition Risque de gaspillage	Tester si le coût le permet des assiettes « régi thermiques » afin de limiter la perte trop importante de chaleur. En attendant la résolution du problème de température, diminuer la fréquence de préparation pâtissière le soir.				

AUTRE INFORMATION

Lors de cette commission des menus, la volonté des résidents et du personnel à préférer des plats complets le soir à des plats composés a été exprimée. Une suggestion de plan alimentaire sera proposée à l'établissement par CERENUT dans les prochains jours afin de répondre à cette demande.

Un retour sera également fait à Madame Morin et Mr Diawara concernant la vaisselle en porcelaine ayant pour propriété un bon maintien en température.

PROCHAINE COMMISSION DE MENU

Date à donner par l'EHPAD dès que possible

A Isle, le 01/03/2023

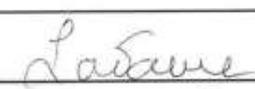
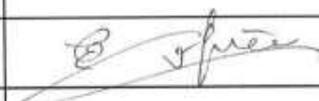
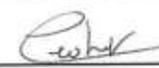
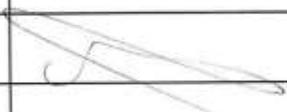
Diététicienne
Sandra GUERIN



PJ - Fiche : Astuces

FEUILLE D'EMARGEMENT Commission de Menus

Lieu : CADIGNAC	
Date le 01.03.2013	
Heure : 14h30	
Intervenant CERENUT	

NOM	Prénom	Fonction	signature
M. BOURGIGNAUX			
M ^{me} LADAME			
M ^{me} LABREUIRE			
M ^{me} PASCAL			
Leonhardt	Kevin	cuisinier	
DUIERP	Anne-Laure	RRH & affaires générales	
Neuhannet	M. bank		
M. moerin			