

Compte rendu de la commission de Restauration du 22/01/2024 à 10h30

@

Membres de la commission menus :

POUR l'EHPAD Les Blés d'Or :

Coté résidents :

Mme BOUVRET, Mme SADDoux, Mme GRANGEL, Mme CHAGOT, Mme PERRIN, Mme STECKLER, Mme REVERDY, Mme GANDY, M. ROUSVILLE

Côté famille :

Mme GARET et Mme BAIETTO

ANNE, responsable hôtelière

ALICE, infirmière cadre

CÉCILE, médecin coordinatrice

CHRISTELLE animatrice

2 stagiaires

POUR API :

M.CARLIER Frédéric, Chef de secteur

M.BODART Emmanuel, Chef gérant

Mme MARIOT Tiffany, Diététicienne



Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

Rappel de la médecin coordinatrice :

- Cécile rappelle son rôle lors de la commission. Elle sera présente à chaque début de commission afin de faire passer des messages ou faire des rappels sur ce qui est mis en place.
- Rappel sur la mise en place de la soupe enrichie (poudre de lait) pour les résidents dénutris. C'est un soin et donne lieu à une prescription médicale.
- Les albumines sont remontées et plutôt bonnes.
-

Retour des résidents :

- Les repas de fête ont été très appréciés, notamment le foie gras maison. La qualité et la quantité étaient au rendez-vous.
- Emmanuel fait valider aux résidents les propositions de repas de fête lors de la dernière commission de l'année.
- Les friands n'ont pas beaucoup de goût. Nous allons revoir la cuisson pour qu'ils puissent être plus dorés.
- Demande de la crème/coulis avec du fromage blanc. Nous sommes passés sur du fromage blanc de campagne. Le fromage blanc avec topping (coulis, crème, etc.) est considéré comme un dessert. De plus, la plateau de fromage est bien fourni en proposition avec fromage, crème dessert, laitage, mousse, liégeois, etc.



Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

Retour des résidents :

- Les desserts sont trop froids. Nous nous devons de respecter une température de service inférieur à 4°. Nous allons cependant, les sortir 15min avant le service afin qu'ils remontent lentement en température.
- Les plats sont assez chauds.
- La salade verte est très appréciée le soir.
- La blanquette de veau et le risotto est bon.
- Le vin rouge vient de la cave du Cruet.

Retour des familles :

- Les retours sont très positifs. Les familles mangent bien et sont contentes de la qualité.
- Le foie gras du 8 décembre a été très apprécié.
- L'apéro du vendredi est très apprécié de tous.

Retour du personnel :

- Les équipes du personnel mangent bien et apprécient pouvoir commander leur plateau.

Infos diverses :

- L'heure de repas est 18h30 pour le soir.
- Lorsque le grand ascenseur sera bloqué, les plateaux seront montés en tisanerie de chaque étage le temps des travaux.
- Durant cette période des animations seront prévues de 11h à 12h pour les résidents descendus plus tôt.
- De nouveaux chariots vont arriver, ils seront bi-température : une partie chaude pour les composantes chaudes et une partie froide pour les composantes froides.

Demandes des résidents :

- Soupe à l'oignon
- Couscous
- Tortillas
- Crêpes
- Tartiflette
- Endives au jambon
- Poulet au lait de coco
- Nous avons évoqué l'idée d'une raclette collective ou par étage. Api est en capacité de fournir les appareils si besoin.

Merci de votre participation
nous nous retrouverons le
lundi 10 juin à 10h30

