

Résidence La Chaumière

Compte rendu de la commission de Restauration du 15/03/2022



Participants à la commission restauration:

POUR L'EHPAD:

Mesdames FREHEL, MARCHAND, LE DUC, EYCHENNE, ROBIN, HILAIDET,
Personnel de l'établissement
Mesdames et Messieurs LESAGE, GUILLEMET, LE PALUD, BENOIT, GABELLE, DE
KERSADIEC, Résidents

POUR API :

Mme Carado: Cheffe de secteur
Monsieur LARGE, Chef de cuisine



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

- Pizza peu garnie et les lasagnes ont été peu appréciées
- Les soignantes disent que les mix gourmands ne sont pas adaptés (trop compacts).
- Prévoir de la sauce et de la vinaigrette à part dans les chariots, ainsi que de la crème Anglaise avec les gâteaux
- Des ouvres-boîtes sont demandés pour les offices
- Ne pas mettre le plat trop haut dans le chariot, et en 2 plats si possible.
- Des gâteaux différents ont été servi pour le repas de la fête des grands-mères
- Les fréquences de proposition de pâté, de pâtes, de salade verte, et de crèmes desserts sont trop proches.
- Il faudrait varier les gâteaux du goûter.
- Pour les animations raclettes, il ne faut pas proposer d'entrées, ni de fromage dans le menu et adapter le dessert afin qu'il soit plus léger.
- La charcuterie proposée était trop épaisse.
- Demande pour identifier les fromages sur les plateaux.
- Les repas sont moins bons le soir.
- Prévoir un dessert différent qu'un laitage, lorsqu'il y a laitage en plat (ex: semoule en plat pour certains résidents + semoule au lait en dessert).
- Varier les desserts pour les diabétiques et les sans sucre (souvent fromage blanc proposé)
- Demande pour avoir du vin en bouteille le dimanche.

ACTIONS À METTRE EN PLACE

- La garniture de la pizza et la recette des lasagnes seront réajustées.
- Le chef de cuisine a été formé sur la nomenclature IDDSI et les troubles de la déglutition. IDDSI est une standardisation des textures au niveau international afin que tout le monde parle le même langage. Il sera proposé d'informer/former les équipes sur le sujet.
- Ces points ont été pris en compte ont été pris en compte par la cuisine.
- Cela sera effectif pour la prochaine trame de menus.
- La découpe sera revue.
- Un rappel sera fait afin que cela devienne effectif.
- Les repas du soir sont plus complexes à gérer car ils sont sur un système de réchauffe et non de service en direct
- Lorsqu'un(e) résident(e) souhaite le laitage le soir en plat, une compote ou un fruit lui seront servis en dessert.
- Il suffira de le préciser sur les demandes de dotation des offices.

Menus validés

Validation des menus du 25 Avril au 03 Juillet 2022



*Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
A déterminer*

api