



## Rapport Commission de Menu

Commission n° : 2

Date : 26/08/2016

Lieu : Restaurant

Représentant cuisine : Mr arnaud

### Problèmes évoqués en commission de menu

Problèmes évoqués	MESURES CORRECTIVES
1- Lasagne du 24/08 un peu sèches	Formation du nouveau personnel de cuisine en cours
2- Avoir plus de salade en légume	Revoir les menus à venir
3-Jambon un peu salé	Vérifier l'assaisonnement avant de servir le jambon
4-Mettre plus de légumes frais	Revoir les menus à venir
5-Avoir des pâtes adaptées pour nous	Mettre une variante de pâte (coquillettes)
6-Avoir des entrées à base de fruits mer	Revoir les menus à venir
7-Avoir plus de viandes hachées	Vérifier les textures de viande au service
8-Steaks durs à couper	Contrôler l'aide au repas des résidents
9-Assiette trop copieuse	Vérifier les quantités servies
10-Viande du pot au feu un peu ferme	Vérifier le temps de cuisson avec le personnel
11-Cuisse de pintade trop grosse	Vérifier les commandes
12-Avoir plus de carottes	Revoir les menus à venir

Commission n° : 2

Date : 26/08/2016

Liste des problèmes Evoqués sur les produits et les menus :

1- Lasagne sèches

**Réponse aux résidents:** Explication aux résidents que le nouveau personnel de cuisine est en formation culinaire. Il faut lui laisser un peu de temps d'adaptation. En plus nous travaillons dans une cuisine en travaux, ce qui nous perturbe un peu.

2- Avoir plus de salade

**Réponse aux résidents:** Les menus sont réalisés dans les normes et respect du plan du GERMEN...ils sont donc équilibrés. Toutefois, il est vrai, que de la salade manque un peu. Je m'engage donc à revoir les menus, et donc de mettre plus de salade en accompagnement avec les plats.

3- Jambon un peu salé

**Réponse aux résidents:** Le jambon proposé aux résidents est un jambon fumé de qualité. Il répond aux exigences des normes agroalimentaires pour l'assaisonnement. Toutefois il est nécessaire de contrôler son goût. Cette opération est systématiquement réalisée.

4- Mettre plus de légumes frais

**Réponse aux résidents:** J'ai expliqué aux résidents que cette mesure était déjà en place, étant donné que du personnel avait été recruté pour la cuisine. Mais nous devons aussi faire attention au budget.

5- Avoir des pâtes plus adaptées

**Réponse aux résidents:** C'est vrai que des tagliatelles et des spaghettis sont difficiles à attraper. Mais nous devons satisfaire tout le monde. Ce n'est pas facile. Il faut demander de l'aide au personnel de salle pour vous aider.

6- Avoir des entrées à base de fruits de mer

**Réponse aux résidents:** Nous ne pouvons pas prendre de tel risque. Les fruits de mer représentent un danger pour les personnes les plus fragiles. Une TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective) est très vite arrivée, et serait une catastrophe pour vous.

7- AVOIR PLUS DE VIANDE Hachée

**Réponse aux résidents:** Il y a de la viande hachée tous les jours. Il suffit juste de le demander au personnel de salle.

8- STEAK D'OR A COUPER

**Réponse aux résidents:** Demandez de l'aide au personnel. La viande de bœuf que nous achetons est d'une extrême qualité. La totalité des résidents interrogés pour l'enquête de satisfaction, disent que celle-ci est excellente.

9- Assiette trop copieuse

**Réponse aux résidents:** La cuisine doit répondre « à des normes » en termes de quantités. Afin d'éviter la dénutrition des personnes âgées, nous devons vous servir entre 80g et 120g de protéines, 100g de féculents environ et des légumes à volonté (sachant que la base est de 100 à 150g) Si vous souhaitez des petites assiettes, il faut le demander au personnel de salle.

10- La viande du pot au feu est ferme

**Réponse aux résidents :** Je demande au cuisinier en poste de vérifier la cuisson des viandes avant de servir. De temps en temps malgré 3 heures de cuisson certains morceaux restent durs. Malheureusement sur ce point on ne peut rien faire. C'est comme à la maison « on n'est pas dans la viande »

11- Cuisse de pintade trop grosse

**Réponse aux résidents :** Après avoir décortiqué la cuisse de pintade, il ne reste pas beaucoup de viande ...normalement environ 80g à 100g

12- Avoir plus de carottes

**Réponse aux résidents :** Les menus sont variés et adaptés aux résidents. La posologie de certains aliments est de 1 fois par semaine environ. Afin de respecter le goût de chacun et d'avoir des menus variés, je ne peux pas mettre trop souvent les mêmes plats (même si parfois certains reviennent souvent) En plus nous avons un budget à respecter.

Commission n° : 2

Date : 26/08/2016

LISTE DES POINTS POSITIFS sur les produits et les menus :

- Les fruits sont bons
- Les menus sont variés et équilibrés
- Les desserts sont bons
- Les viandes sautées sont excellentes et tendres
- On aime bien les gâteaux
- Le potage du soir est bon et varié et chaud
- Les steaks sont très tendres et bons
- Les crudités sont bien assaisonnées et bien présentées
- Les repas sont copieux et bons
- Le soir on a le choix en dessert (4 à 5 choix)
- Les produits sont bons ...surtout ne rien changer
- Les agents de service est agréable et disponible
- Ici on peut donner son avis... on nous écoute
- On mange beaucoup mieux qu'à l'hôpital et mieux que chez soi

Autre

Commission n° : 2

Date : 26/08/2016

Liste des souhaits de menu des résidents :

- fruits de mer
- Choucroute
- cassoulet
- plus de frites

Conclusion générale :

En règle générale, les résidents aiment les menus qui sont proposés.

A part quelques remarques, nous considérons que nos résidents sont satisfaits de la restauration.

A nous de mettre tout en œuvre pour que cela perdure dans le temps.

L. ARNAÛD