

 <p>Résidence DRONSART E.H.P.A.D Bouchain</p>	<p>COMMISSION MENU <i>Compte rendu</i></p>	<p>CR-CM-19</p>
--	---	------------------------

Date de réunion	29.11.2017	Lieu de réunion	Salle d'animation
Début de réunion	14H	Fin de réunion	14H40

<p><u>Date de la prochaine rencontre :</u> A définir</p>
--

Mme REGNIEZ responsable cuisine ouvre la séance à 14h. La Commission Menu a lieu en salle d'animation.

Mme REGNIEZ ouvre la séance et demande aux participants s'ils sont toujours satisfaits du choix des deux menus. Elle explique qu'elle a remarqué que les résidents faisaient moins souvent leur choix et qu'il était par conséquent, un peu compliqué de satisfaire tout le monde au moment du repas. Mr VANDERPERRE par la même occasion insiste pour que les résidents fassent leur choix sur les smart tv afin d'être au mieux servi.

Mme REGNIEZ interroge les résidents pour connaître leurs souhaits. Ceux-ci ont demandé des choux de Bruxelles, de la soupe au lard, du ragout de carotte, du mouton aux navets et de la poule au pot.

Il a été signalé qu'à un repas du soir des endives au gratin mais manque de cuisson. Mme REGNIEZ a pris en compte ce désagrément. Elle a ensuite invité les résidents et les familles à noter leurs mécontentements dans le cahier de suggestions/réclamations du restaurant.

Mme REGNIEZ annonce les menus de fin d'année. Ils ont l'air de satisfaire les résidents mis à part le sanglier proposé, celui-ci sera remplacé par du gigot.

Une résidente aimerait des œufs à la coque, Mme REGNIEZ et Mr VANDERPERRE expliquent qu'ils sont en attente d'un protocole afin de respecter les normes d'hygiène. De plus, ils indiquent qu'il est prévu des sorties au restaurant pour que les résidents puissent faire des choix de menus à base d'œuf car l'utilisation d'œuf frais en coquille n'est pas autorisé en EHPAD (selon les normes d'hygiène en collectivité).

Mme BARBIER propose des suggestions afin que les résidents de l'étage puissent être satisfaits car ils ont plus de difficultés à s'exprimer. Elle suggère plus de mets sucrés pour le soir et des finger food en plus grosses quantité. Elle précise que les résidents se régalaient mais les quantités sont insuffisantes.

Mme REGNIEZ indique que les menus spécifiques seront revus en réunion d'équipe afin d'établir avec l'IDE, les points à modifier.

Mme BARBIER propose aussi de mettre des fromages blancs avec coulis lorsqu'il y a des fruits au menu. En effet, les salades de fruits frais ne sont pas trop appréciées par les résidents. Mme REGNIEZ explique que le service restauration pourra mettre à la place des fruits cuits ce qui faciliterait la mastication.

Mme BULTE suggère des tartelettes à la crème pour le goûter.

Mme REGNIEZ rappelle que le repas des familles est prévu le 17/12/2017, les résidents et les familles sont très satisfaites, les réservations sont complètes.

Elle termine avec le prochain repas à thème, il aura lieu en janvier et sera sur le thème de la Savoie.

Mme REGNIEZ, Mr VANDERPERRE et Mme BULTE remercient familles et résidents pour leur participation et clôturent la séance à 14h40

ETAIENT PRESENTS	
Nom	Fonction
• Mme REGNIEZ Emmanuelle	• Responsable Cuisine
• Mme BULTE Aurélie	• IDE Coordinatrice
• Mme BARBIER Audrey	• Aide-Soignante
• Mr VANDERPERRE Aaron	• Psychologue Coordinateur
• Mme HERBIN Marie-Claire	• Représentante des résidents
• Mme et Mr BETRANCOURT • Mme MOREAU Bernadette • Mme FOVEAU Yvette • Mme BOUCLY Jeannette • Mme BERTHELEMY Suzanne • Mme PETIT Julie • Mr PAGLIALI Serge • Mme DELGUSTE Paulette • Mme MER Mona • Mme DUPRIEZ Gisèle • Mme MARCHANT Virginie • Mme CLOUTIER Maria • Mme et Mr HASARD • Mme ZAWIEJA Georgette	• Résident(e)s
• Mr et Mme DUHAMEL • Mme BERTHELEMY	• Famille/Bénévoles

Rédacteur(s)
REGNIEZ Emmanuelle Responsable Cuisine