



Résidence Pierre et Marie Curie
10 rue Lamennais, 35240, RETIERS

COMPTE RENDU « Commission menus » du Mercredi 13 décembre 2017



Etaient présents :

- Résidents : Mme et M. Fiche, Mme Madeline, Mme Pirot, M. Hardy, Mme Hervochon J., Mme Hervochon D., Mme Bazin, Mme Gaultier, M. Dumast, Mme Guerault, M. Paris, Mme Peltier, M. Blanchard.
- Professionnels : Mme Digue (Aide-Soignante), Mme Giquel (Responsable salle à manger), M. Toinel (cuisinier), Mme Drouet (cadre de santé), M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

1°) Retour sur le compte rendu du 18 septembre 2017 :

Nous commençons ce temps de rencontre par la lecture du dernier compte-rendu de réunion des membres de la « commission des menus ».

Lors de la rencontre du 18.09.2017, les résidents observaient qu'il arrivait que certains plats arrivent tièdes lors du service en salle à manger. Nous leur avons rappelé qu'ils ne devaient surtout pas hésiter à solliciter les professionnels afin que leur plat soit réchauffé. De plus, afin de limiter ces problématiques, il avait été décidé que les plats seraient multipliés, lors du service du premier plat, le second resterait au four. L'essai a donc été réalisé mais il a été observé que cela entraînait de nombreux déplacements pour les professionnels. Les plats ont donc été dédoublés sur les chariots et l'un des deux restait filmé. Malgré cela, les résidents servis en « bout de course » observent parfois la tiédeur du plat qui leur est servi. Mme Pirot demande à ce qu'un essai de chariot maintenant les plats au chaud soit fait. Pour Alexis T., cela semble peu pertinent et ces chariots sont très encombrants. Il propose alors de nouveau qu'un des deux plats reste au four et rappelle de nouveau qu'il est tout à fait possible de réchauffer une assiette ou un plat très rapidement.

L'avis général concernant le pouvoir sucrant du sirop de grenadine est plutôt satisfaisant. Désormais, la dose servie est plus importante lors des repas, ce qui satisfait les consommateurs de ce sirop.

Concernant le service du fromage lors du dîner et pour des raisons d'organisation, celui-ci est servi au même moment que le dessert. Il est bien sûr rappelé que chacun doit prendre le temps qu'il lui faut pour finir son repas.

Lors du déjeuner, il se peut aussi que fromage et dessert soient servis au même moment. Afin de limiter cela, il est proposé que le service du fromage démarre dès l'arrivée des plats à la plonge, ce qui permettra une transition avec le dessert. Laurence D. rappelle que ce moment de retour des plats est un temps où chaque professionnel s'assure de l'accompagnement des résidents en demande.

2°) Observations diverses :

Nous informons les résidents qu'un réaménagement de la salle à manger va sous peu avoir lieu. Afin de favoriser de nouveau l'espace dans cette salle, le passage des chariots, que la luminosité des baies ne soit pas une gêne, mais aussi l'accompagnement des résidents les plus dépendants, les places et tables de certains résidents vont être modifiées. Chacun sera informé et pourra ainsi faire part de son retour et de sa satisfaction sur ce nouvel aménagement.

Une résidente souhaiterait boire du cola lors des repas. Marie-Annick G. rappelle que cela ne pose pas de problème et que le pôle hôtelier doit simplement en être informé.

Mme Drouet profite de ce temps avec les résidents pour rappeler la présence d'Isabelle Tougui, infirmière hygiéniste, intervenant 2 fois par mois (le jeudi des semaines impaires) dans l'établissement. Sa mission est orientée vers la sensibilisation des professionnels au niveau de l'hygiène, de la mise en place d'audits, de la création de procédures en cas d'épidémies...Au niveau de l'hygiène des mains, de nombreux distributeurs de « solution hydro-alcoolique » (SHA) sont installés dans l'établissement. Ils sont et doivent être utilisés par tous pour limiter les risques de propagations infectieuses.

La diffusion d'un fond musical lors des repas fait débat. C'était à la base une demande de résidents mais aujourd'hui les avis sont plus partagés. Il est donc convenu qu'à partir de janvier 2018, une ambiance musicale soit diffusée pendant le déjeuner du dimanche et des jours fériés. La personne mettant le couvert en salle de détente s'en occupera. Christophe C. mettra en place un tutoriel d'utilisation concernant le matériel hifi et vidéo.

Les résidents observent parfois des retards dans la distribution du petit-déjeuner. Nous rappelons à tous que cela peut arriver, car les professionnels sont confrontés à de nombreux imprévus, particulièrement le matin. La priorité est bien sûr axée vers l'accompagnement du résident, quand ce dernier évoque une demande particulière ou un problème, les professionnels se doivent d'y répondre rapidement, ce qui peut entraîner parfois des retards dans l'organisation du service.

La livraison du pain se fait chaque fin de matinée. Le pain servi lors du petit déjeuner est logiquement le pain de la veille. Afin de limiter le gaspillage, il se peut, quand il en reste, qu'il soit servi aussi lors des repas du midi mais cela reste très exceptionnel.

Fin de séance : 16h00

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET