

# COMMISSION DES MENUS

*EHPAD Maison Saint-Anne – Jard-sur-Mer*

*Du vendredi 8 juin 2018*

---

La commission des menus s'est réunie le vendredi 8 juin 2018 à 15 heures dans la salle de vie à « Maison Sainte-Anne ».

La commission est composée de 5 membres :

- ☞ Agathe, responsable cuisine GRSA
- ☞ Marine, diététicienne GRSA
- ☞ Stéphanie, responsable de salle à manger
- ☞ Marie Christine, IDEC
- ☞ Geneviève, animatrice.

Une quinzaine de résidents participait à la réunion.

---

## **Atelier pâtisserie**

17 mai => Confection de tartes aux fruits. Les résidents sont satisfaits.

Prochain atelier en septembre-octobre.

## **Les repas à thème**

Ils sont plus ou moins appréciés.

Prochain repas à thème : jeudi 28 juin, barbecue.

## **Les impressions sur l'ambiance salle à manger**

« C'est calme, on se croirait dans un monastère ! »

« Certains parlent forts ».

Problème de surdité ce qui oblige à parler plus fort.

Le repas est aussi un temps d'échange.

## **Les horaires**

Petit déjeuner à 8h-8h30

Déjeuner à 12h (dimanche et jours fériés 11h45). Attente longue au début, entre l'installation et le service.

Le respect de l'heure d'arrivée en salle à manger, éviterait le service rapide à la fin du repas.

L'heure du dîner à 18h30 (dimanche et jours fériés 18h15) est trop tôt. L'organisation du soir est compliquée à tenir par conséquent à modifier.

## **Organisation de la salle à manger**

Une rotation dans le service à table est mise en place pour éviter aux mêmes d'être servis en premier.

Le service est parfois long les agents doivent aider certains résidents (à couper la viande...).

En Avril-Mai : difficultés au niveau des cuisines.

Le problème devrait se résoudre avec une équipe stable, dans un temps plus ou moins bref, comme le souhaite la diététicienne de GRSA.

## **Plan canicule**

Si plan canicule le menu plat chaud sera transformé en menu plat froid avec les mêmes ingrédients.

Stock de glaces, yaourts, compotes, si besoin pour les repas ou la collation.

« Les desserts sont trop froids ». Les réglementations d'hygiène disent qu'ils ne doivent pas dépasser les 10° (possibilité de les sortir un peu plus tôt des réfrigérateurs).

L'œuf est un produit sensible, demandant certaines précautions (risque Salmonelles). Sur le plat et à la coque ils sont pasteurisés. À La cuisson pas de problème (omelette, gâteaux).

## **Régime**

La contrainte du régime fait que l'on mange souvent la même chose voir avec les personnes concernées si on peut introduire certains aliments dans leurs régimes.

Le repas doit rester un plaisir, il ne faut pas que les résidents aillent vers une dénutrition (risque de chute car perte musculaire, perte de poids...).

## **Bilan**

Les résidents sont satisfaits par la présence d'Agathe en salle, à la fin du service.

Suite à la réunion d'octobre concernant l'absence de fruits le soir. La diététicienne signale que leur souhait a été entendu. En dessert, il y a maintenant un yaourt ou un produit laitier + un fruit.