



EHPAD « L'OREE DES PINS »

Rue du Stade
41210 NEUNG SUR BEUVRON

Tél. 02.54.95.65.50

Fax. 02.54.83.73.50

COMPTE-RENDU **DE LA COMMISSION DE MENUS**

DU 9 SEPTEMBRE 2014

Etaient présents :

- Docteur MEPUIS - Médecin coordonateur
- Andrée - Cadre de santé
- Michèle - Animatrice
- Monique - Secrétaire
- Laurent -Cuisinier
- Candice - IDE
- Martine - IDE
- Nathalie LOUET - AS
- Isabelle BEAUDOIN - AS
- Rolande GUILLEMET - Résidente
- Nicole PATIENT - Résidente
- Petimat (stagiaire animation)

Michèle ouvre la séance en revenant sur les points qui avaient été évoqués lors de la dernière commission en mars dernier.

On avait évoqué le problème des chariots de petits-déjeuners qui n'étaient pas remplis correctement pour faire le service. Il semble que le problème soit résolu.

Beaucoup de compotes sont données le matin, notamment aux résidents qui ne mangent pas beaucoup. Le Docteur MEPUIS dit qu'il serait bon de donner des fruits frais. Madame POUGET propose de donner des yaourts. Pour ce qui est des bouillies, il faudrait peut-être varier les parfums qui sont actuellement vanille, et

biscuit. Le Docteur demande si les compotes sont allégées en sucre et complémentées en vitamines. Oui elles sont allégées mais ne contiennent pas de compléments.

Nous revenons sur les fruits frais, salade de fruits, kiwi mixés, jus d'orange. Laurent intervient sur le coût notamment et bien sûr le temps supplémentaire généré par ces préparations, pas toujours assez de personnel en cuisine.

Andrée intervient pour préciser que l'Ehpad va bientôt se doter de chariots chauffants, cela évitera le personnel en cuisine le soir.

Michèle demande aux résidents ce qu'ils pensent des menus actuels, leurs goûts et ce qu'ils aimeraient bien manger.

Madame GUILLEMET nous fait la liste de ce qu'elle aime bien. Il s'avère que déjà beaucoup de ces plats sont servis ici. Michèle précise aussi que certaines personnes ont dit qu'ils aimeraient bien avoir un fruit au choix lorsque le dessert est une crème.

Un résident Monsieur COCHON demande s'il peut y avoir de temps en temps un ragoût de pommes de terre.

Les soignantes parlent du potage du soir qui est parfois un peu trop liquide. On peut ajouter de l'épaississant.

Le Docteur MEPUIS intervient pour dire qu'il est mieux que les repas soient riches en protéines plutôt que d'ajouter des compléments protéinés.

On parle ensuite du mixé. Pour ce qui est des hors-d'œuvre servis dans de petits ramequins, il est reconnu que le système est très pratique pour tous les résidents, toutefois la soignante qui s'occupe des Valériennes émet un doute, pour eux c'est plus difficile.

Le Docteur MEPUIS revient ensuite sur les critères d'attribution des repas normaux, mixés ou hachés. Il faut que cela ne soit pas figé et soit revu souvent.

Pour le soir, il est rappelé qu'il n'est pas préparé de haché, il faut que les soignants préparent eux-mêmes en coupant la viande en très petits morceaux.

Le Docteur MEPUIS demande ensuite pourquoi les personnes dépendantes ne viennent pas à table le soir et pourquoi tant de plateaux sont servis en chambre. Les soignantes précisent que ce sont des résidents qui sont rapidement fatigués et aiment être couchés de bonne heure. On évoque alors l'idée de leur proposer une sieste et de les relever à 17 h 00.

Monique intervient pour dire que plusieurs résidents lui ont demandé s'il était possible de refaire des repas à thème comme on faisait pendant un moment. Michèle dit qu'il est difficile de décorer la grande salle-à-manger. Il faudrait peut-être placer des claustras, cela serait plus facile pour décorer.

Nous parlons ensuite de la fête des familles le 4 octobre. Cette année nous changeons de menu, nous ferons un buffet froid.