

PROCES VERBAL
COMMISSION DES MENUS EHPAD PARROT
14 juin 2017
SALLE DU PAVILLON DOUGLAS

Présents :

- Mme ROUMAGNAC – Directeur des Achats
- M FAURE – Responsable de l'UCP
- M. TENANT - Adjoint de l'UCP
- M. GIRARDEAU – UCP
- M. PUYRIGAUD – UCP
- M. RASLE – – UCP
- Mme VIGNERON – Diététicienne
- Mme VERDIER – FF Officière - Pavillon C
- Mme CHABEAUDIE - Représentante des familles au CVS
- Mme LORAND – Représentante des familles au CVS
- Mme GAUDE – Cadre de santé – Pavillon A et B
- M. MALAURIE – Résident – Président du CVS
- M. BONNET – Résident représentant du CVS
- M. CHEVALLIER - Résident représentant du CVS
- Mme LAGRANGE - Résident représentant du CVS
- M. MAZAUDOU - Résident représentant du CVS
- M. SERACHE - Résident représentant du CVS
- Mme GOUTIERE – Résidente Pavillon C
- M. GUEROULT - Résident Pavillon A
- Mme CHAUVRY – AMA – Les Félibres

Excusés :

- Mme ALVY – Directrice des Soins
- Mme POUMEROLIE – Directeur des EHPAD
- Docteur WONÉ – Médecin coordonnateur
- M. NADAL – Cadre supérieur de Pôle
- Mme BODET - Cadre de santé – Pavillon C

Introduction :

Accueil de Madame ROUMAGNAC, Directeur des achats.

Madame ROUMAGNAC explique ce qu'est la commission des menus, puis chacun se présente lors d'un tour de table.

Elle souligne que les remarques seront prises en compte dans la mesure des possibilités techniques de l'Unité Centrale de Production, et financières du Centre Hospitalier.

Madame ROUMAGNAC propose aux personnes présentes de visiter l'Unité Centrale de Production, elle souligne cependant que la période d'été n'est pas la meilleure période, du fait des congés des personnels.

Monsieur MALAURIE, président du Conseil de la Vie Sociale lit un mot d'introduction (Cf : PJ).

Un questionnaire a été distribué aux résidents et des groupes de paroles ont été organisés par les animatrices pour préparer cette commission.

Les conclusions seront rapportées par Nathalie VERDIER, officière.

Potages :

Officières :

Dans l'ensemble les potages sont appréciés.

La soupe de vermicelle est souvent trop épaisse.

Les perles du japon sont plus dispersées.

Une demi-marmite de potage suffirait en été.

L'association soupe de haricots et chou fleur, lors d'un même repas, pose problème.

Il ya une belle diversité de potages crémees qui est appréciée.

Résidents :

Madame LAGRANGE préfèrerait que le potage ne soit pas toujours mixé.

Le potage aux champignons est très bon.

M. FAURE :

Le grammage de vermicelle va être diminué. Le potage étant en liaison chaude, le vermicelle continue à gonfler jusqu'au service.

Le potage est préparé deux fois/jours en début et en fin de matinée, 300 litres par jour.

Le potage « maison » est uniquement fabriqué pour les EHPAD et l'USLD.

Il est, malgré tout, demandé aux officières de bien remuer avant le service.

Mme ROUMAGNAC :

Le potage est fabriqué sur site 5 jours/7. Le week-end, du potage lyophilisé est servi.

Entrées :

Officières :

L'entrée du dimanche de pentecôte était exceptionnelle (écrevisses, asperges, pommes).

Les entrées sont bonnes en général, les crudités sont appréciées, il y a une demande pour plus d'artichauts.

Les sardines à l'huile ne font pas l'unanimité, beaucoup ne les aiment pas.

Le chou-fleur n'est pas assez cuit et plein d'eau.

Est-il possible de servir du chou fleur nature ?

Les résidents ne souhaitent pas de tomates quand ça n'est pas la saison.

Résidents :

Monsieur MAZAUDOU trouve qu'il y a trop souvent des carottes.

Un vinaigrier est souhaité sur les tables.

M. FAURE :

Les artichauts sont des produits chers donc difficiles à servir plus souvent au vu des contraintes budgétaires.

Des vinaigriers peuvent être mis sur les tables, à demander aux officières, qui devront veiller à leur bon nettoyage.

Les carottes sont servies une ou deux fois/semaine seulement et ce sont des carottes fraîches.

Plats :

Officières :

Les poissons en général sont bons, sauf la saumonette à la sauce bordelaise que les résidents n'apprécient pas, mais meilleure à la dieppoise sur le cycle d'été.

Les viandes sont souvent trop cuites, des beefsteaks et du lapin sont demandés.

Il y a une demande de plats traditionnels, tels que du coq au vin, de la poule au pot.

Dans la choucroute il n'y a pas assez chou, et dans le cassoulet pas assez de haricots.

Les œufs brouillés n'ont pas de goût.

Les andouillettes sentent mauvais et ont un goût fort, personne ne les aime.

Les spaghettis bolognaise semblent lourdes à digérer le soir.

Les pâtes sont trop cuites, trop grasses.

Les légumes sont bons, les purées excellentes, demande de légumes du terroir, et pas de tomates l'hiver.

Demande un supplément de bouillon pour le couscous.

Résidents :

Monsieur MALAURIE dit que dans son pavillon, les portions sont parfois servies par moitié, les résidents qui le souhaitent peuvent être servi une deuxième fois.

Il aime bien le couscous, regrette qu'il n'y ait pas assez de bouillon.

Il demande à ce que soit servi du beefsteak.

Le vin est très apprécié, tout le monde en boit un peu.

Monsieur GUEROULT trouve la ration du soir trop copieuse, pas toujours mangée, regrette qu'il n'y ait pas d'harissa, et apprécie la paëlla.

Monsieur MAZAUDOU trouve qu'il y a trop de viande de pintade et de poulet.

Monsieur BONNET regrette qu'il n'y ait pas de fruit cru le mardi.

Les résidents demandent s'il pourrait être organisé un barbecue.

Familles :

Madame CHABEAUDIE signale qu'il y a beaucoup d'œufs dans l'ensemble des menus, entrées et plats compris.

Madame LORAND dit que le menu paraît trop copieux, Monsieur GUEROULT est de son avis, surtout le soir.

M. FAURE :

Une autre recette doit être testée pour la préparation de la saumonette.

Le lapin est une viande maigre et sèche, les os sont dangereux, servi en moyenne une fois par an sur des menus à thème.

Il y a 7 fois des œufs sur 55 repas. Un gros travail a été fait sur la variété des plats à base d'œufs. Les œufs sont bons pour la santé, et ils sont nécessaires à l'équilibre alimentaire.

Madame VIGNERON, diététicienne, rappelle qu'il y a un rythme à respecter et qu'il est possible de les remplacer en cas d'aversion.

Milieu médical, contrainte de servir un minimum (grammage recommandé par GERMEN). Contrôle possible de l'ARS.

Les textures moulinées sont prescrites sur décision médicale.

Les hachés n'ont pas une grosse granulométrie.

La préparation du couscous en grand nombre, présente un problème à « la réchauffe » la semoule se met en paquet, il faudrait de la semoule plus grosse. Evaluation à faire pour prévoir à part, des portions de harissa. Il est possible de demander à l'officière un supplément de bouillon.

Possibilité de commander du beefsteak à la carte tous les jours sauf le dimanche, ne pas hésiter à en faire la demande.

La qualité des fruits et légumes est moyenne et constante, à l'école, 20% de bio est obligatoire, ce n'est pas le cas en EHPAD.

L'andouillette cuite au four est à réchauffer barquette ouverte, elle a beaucoup de caractère.

A voir si on peut l'arrêter un peu, elle sera enlevée ou changée prochainement.

Les spaghettis bolognaise devraient être digestes (pâtes, tomates, viande hachée).

Les portions servies aux résidents correspondent à ce qui leur est nécessaire. Une personne âgée doit manger une certaine ration.

Un délai de 48 heures est nécessaire pour la commande de steaks à la carte.

L'organisation de barbecue dans le respect de la chaîne du froid est difficile.

Mme ROUMAGNAC :

Le Bio n'est pas obligatoire, et n'est pas possible budgétairement, avec 980 000 repas par an, une augmentation du prix de journée serait nécessaire.

Des produits de proximités sont introduits surtout les fraises et pommes.

Obligation de passer des marchés : 60% critère qualité, 40 % critère prix.

Salade/Fromage :

Officières :

Les salades mélangées ne sont pas très bonnes (petits sachets), en grand sachet, elles sont appréciées.

Pas de problème pour les fromages, il existe une bonne diversité, la crème de gruyère est très appréciée.

;

M. FAURE :

La salade en mélange en petit paquet doit être arrêtée.

Vins :

Le vin rouge en bouteille est apprécié le dimanche, le vin rosé un peu moins.

Eté : 1 rouge / 1 rosé Hiver : 2 rouges

Desserts :

Officières :

Il y a trop de desserts le dimanche, enlever le yaourt, et mettre seulement de la glace.

Les fruits de saison, pruneaux à l'orange et pâtisseries sont très bons.

M. FAURE :

Accord de Mme VIGNERON pour la glace.

Petits déjeuners :

Officières :

Le café n'est pas mis en Thermos.

Résidents :

Monsieur BONNET demande par qui sont préparés les croissants et pains au chocolat ?

Monsieur MAZAUDOU souhaiterait de l'eau chaude pour la chicorée.

Monsieur SERACHE trouve que la soupe et le café sont servis froids.

Monsieur MAZAUDOU réclame des chariots bi-température.

M. FAURE :

Le pain n'est pas fabriqué par l'UCP. Il n'y a pas d'équipement, ni de personnel pour la boulangerie.

La préparation des viennoiseries est faite par l'UCP.

Le dernier boulanger a cassé son contrat avec le Centre hospitalier, le Centre Leclerc livre du lundi au samedi matin, pour le dimanche la livraison à lieu le samedi soir, il est livré en poche pour moins sécher.

Mme ROUMAGNAC :

Organisation à revoir pour la distribution du café (Sarlat, Ribérac ont des systèmes avec distributeur) vigilance lors de la préparation et positionner les filtres correctement pour éviter la présence de marc.

Les chariots bi-température seront achetés plus tard, ce n'est pas dans les prévisions 2018, cela est moins grave quand on va en salle à manger.

Le Centre Leclerc a accepté de reprendre le contrat pour faire le pain.

C'est un marché difficile car il faut du pain, 7jours/7, 365 jours/an.

500 pains/jour, soit autour de 15 000 €/mois.

Un nouveau marché est lancé.

Madame ROUMAGNAC rappelle qu'il y a 15 ans, le boulanger avait eu un grave problème de santé et avait arrêté sa livraison du jour au lendemain.

Collations :

L'heure est à définir, de 15 h. - 16h.15.

Monsieur GUEROULT trouve que l'organisation sur son pavillon est très bonne sauf pour le goûter qui est plus compliqué notamment le jour de messe (il en réfère à sa cadre de santé).

L'amplitude horaire entre le dîner et le petit-déjeuner impose un jeun important.

Conclusion :

Madame CHABEAUDIE demande où se trouve l'UCP.

Une animatrice de Parrot souhaite organiser des visites à l'UCP.

Madame ROUMAGNAC propose aux personnes présentes de venir visiter l'Unité Centrale de Production.

Monsieur FAURE explique que les visites auront lieu le matin par groupe de 7/8 personnes, personnels et résidents. Il souhaite que les personnes s'inscrivent auprès des cadres, pour l'organisation.

Il explique qu'il sera intéressant de voir que les repas sont préparés avec des denrées fraîches, fruits et légumes notamment.

L'UCP produit durant cinq jours pour 7 jours de livraison au sein du court séjour, du long séjour et du self.

70 personnes travaillent à l'UCP en cuisine traditionnelle et pâtisserie.

Budget 2 000 000 € sur le budget total du CHP 480 000 000 €

Prix moyen de l'assiette-repas par M. FAURE 2 ,20€

Prix de revient d'un repas : 4.80 €

Clôture de la séance par Madame ROUMAGNAC.