

qui est à destination des personnes ayant un problème de dentition. Le mixé lisse change légèrement le goût des aliments, car il faut rajouter un liant, en général de la fécule de pomme de terre ; alors que le HACHER permet de conserver toute la saveur des aliments. Le « manger-mains » permet d'adapter le repas. Les aliments sont servis mixés, sous forme de bouchées, et leur format convient à beaucoup. À partir du mois de septembre, nous commencerons à tester ce type de repas.

Nous évoquons également la possibilité de proposer à partir du début de l'année 2025 le dîner en chambre pour ceux qui le souhaitent.

Nous demandons s'il est nécessaire de faire un deuxième tour de petit-déjeuner pour ceux qui voudraient encore manger. Ce n'est pas le cas, mais une attention particulière sera apportée au moment de déposer le plateau du petit déjeuner pour être à l'écoute des souhaits des résidents.

Rappels :

Nous ferons prochainement un point avec l'ensemble des équipes sur l'organisation du petit-déjeuner : réveil ou non, heure de petit déjeuner...

Le prochain repas à thème est le 12/06/2024 et se sera un repas CREOLE.

Les menus des 8 semaines à venir ont été discutés.

Fin de la réunion à 16h20

Prochaine réunion le 27 août 2024 à 15H30

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 10 JUIN 2024****2^{ème} partie (uniquement les professionnels)**

Présents : Mr MIGNOT Éric Directeur – Mr ARNAUD Victor Chef Cuisinier – Mme BONNET Corinne IDEC – Mme HENNEVEU Christelle Adjoint de direction

Rappel des référents Commissions Menus :

ARNAUD Victor
DORMEGNIES André
TEMPLIER Ananda
ARTARIT Bérangère
BONNET Corinne
DANJEAN Cristelle
HENNEVEU Christelle

HERVE Laurence
JOUBERT Mélanie
ROY Adeline
TESSIER Océane
THOUMAZEAU Florence
MIGNOT Eric

Lors de la commission menu de ce jour aucun agent infirmier, aide-soignant et agent hôtelier n'étant présents (pour des raisons de planning) l'IDEC a rejoint la commission.

Il est rappelé à chacun que lorsqu'il reçoit le message informant de la date de la commission, il doit essayer de s'organiser pour être présent. Il sera prioritaire s'il demande une modification du planning. Nous rappelons toute l'importance qui est portée à ce que les membres de cette commission soient impliqués.

Afin de faire vivre cette commission avec un large public, une réflexion est faite sur comment la dynamiser :

- Stimuler les résidents le midi qui précède la commission en leur rappelant et en les invitant à nouveau à y participer.
- Proposer un goûter moins ordinaire pendant la commission avec un gâteau confectionné pour l'occasion par les cuisiniers.
- Ne pas mettre d'autres animations en même temps.

MIXER – HACHER

Actuellement une liste a été faite pour identifier les personnes qui mangent mixer, il est prévu d'affiner cette liste afin d'identifier deux publics distincts :

- **MIXER LISSE** pour Les personnes qui pour des raisons **médicales** (troubles de la déglutition)
- **HACHER** pour convenance personnelle type problème dentaire par exemple.

Et ce pour proposer du hacher sans mettre en danger des résidents.

Il est rappelé aux cuisines que lorsque l'on doit mixer pour un résident il s'agit également de mixer omelette / terrine ... tout. La texture MIXER doit être lisse, c'est-à-dire sans aucun morceau.

Sensibiliser l'équipe cuisine à la présentation des repas MIXER/HACHER.

DENUTRITION

Les potages sont actuellement déjà enrichis mais il faut continuer à enrichir encore plus ...

A la recherche de protéines cachées :

- Remplacer les yaourts par des petits suisses
- Corinne et Victor se rapproche d'autres Ehpads pour recenser d'autres pratiques ...

MENUS.

Les menus des 8 semaines à venir ont été vérifiés : RAS d'un point de vue diététique.

Les menus des 8 prochaines semaines vous serons communiquer la semaine précédente la prochaine commission, afin que vous puissiez les étudier avant la commission.

La prochaine Commission Menus aura lieu le 27/08/2024 à 15H30 avec les résidents elle sera précédée à 14H15 de la Commission Menus avec les agents.

Merci à tous de veiller à être présent.