

Compte-rendu de commission repas

Date	15/01/2025
Rédacteur	Camille LEDUC
Participants	Carole VERNE, Directrice / Sabrina BEN HALIMA, Cheffe de service / Chahrazed JIMENEZ, Coordinatrice de santé / Jérémie PELET, Diététicien- Nutritionniste Fondation OVE / Stéphanie ROBERT, Maitresse de Maison / Myriam AIB Maitresse de Maison / Christine PADOU, Maitresse de Maison / Nora BOUBEKA, Maitresse de Maison / Nouria BENAICHA, Maitresse de Maison / Sébastien Gonzales, Chef de Cuisine SER / Jérôme DAVID, Responsable Restauration SER /
Invités	Lana VELLOZZO, service civique / Catherine TOURNEBIZE, chargée de gestion des risques
Excusés	Maurice LIEBAUD, Président du CVS / Amélie DARNAUD, Responsable Ajointe Service Restauration - Hygiène (DG OVE)
Destinataires	MAS Michel Chapuis

Ordre du jour

Reprise du précédent compte-rendu et état des lieux des évolutions.
Intervention du diététicien pour retour sur l'analyse des pesées par unités & prévention de la dénutrition.

Compte-rendu

1 Régimes spécifiques

Changement RH au sein de la MAS avec l'arrivée de la nouvelle coordinatrice de santé, Madame Chahrazed JIMENEZ. Elle va reprendre le travail en cours concernant la prescription médicale des résidents pour les régimes spécifiques (allergie, adaptation des repas, etc...).

→ Lien avec la cuisine par mail car SER n'a pas de MSS (Messagerie Sécurisée MSSanté). Il n'est pas nécessaire d'envoyer la prescription (dossier médical – confidentiel) mais au moins la liste des résidents concernés par un régime spécial.

Rappel de la part de SER qu'une allergie doit être spécifiée via une ordonnance et que cette situation diffère d'une intolérance (qui doit quand même être signalée par l'IDEC) car dans certains produits, il y a la mention « trace de ... » et dans le cas d'une intolérance, le résident pourra quand même manger l'aliment concerné.

Si la demande est trop complexe à gérer en restauration collective, la gestion du régime spécial sera inscrite dans le Projet Personnalisé du résident.

→ Il est aussi défini que c'est à Chahrazed de valider l'ensemble des adaptations donc les équipes doivent systématiquement passer par elle et non en direct avec la cuisine (question de traçabilité, de gestion, de sécurité).
⇒ Un tableau sera créé au niveau de l'infirmerie pour tracer et gérer les demandes d'adaptation de régime.

2 Les commandes

2.1 Le tableau

Les équipes de la MAS font remonter que les formules Excel du tableau qu'envoie SER à la MAS sont parfois erronés et cela a un impact sur la partie « récap ».

→ En cas de difficultés, il est défini qu'il faut appeler Jérôme pour le prévenir de l'anomalie et qu'il modifie lui-même sur le tableau qu'il a en interne afin qu'il renvoie par la suite la modification aux équipes. Ce n'est pas aux équipes de modifier le tableau.

- ⇒ Le plus important pour SER est que la partie « fiche des présences » soit correctement complétée, le reste concernant uniquement la cuisine en interne
- ⇒ /! \ Les spécificités des résidents qui seront inscrits dans le tableau de commande ne seront pas prises en compte. Les demandes de régime spécial doivent passer par l'infirmerie en amont obligatoirement (une indication dans le tableau pour rappel peut être inscrit mais si la cuisine n'est pas au courant en amont, la modification ne sera pas prise en compte).

SER va modifier le tableau des unités pour rajouter dans le tableau de présence "sans poisson"

→ Sabrina va envoyer un mail à SER pour qu'il modifie le tableau avec le nom des résidents concernés.

2.2 Les produits

Après validation des unités : commande des flocons de purée par SER pour les 4 unités pour la semaine prochaine.

→ Gestion des sauces et de la purée : les unités doivent anticiper leur demande avec un délai d'1 semaine auprès de Sabrina qui indiquera le nombre nécessaire et le nom de l'unité dans son mail lors de la commande auprès de SER.

2.3 Les unités

2.3.1 Unité Traboule

Il est rappelé que l'unité n'effectue plus de commande de repas le jeudi soir, car c'est une activité réalisée par les résidents. Les équipes doivent donc être vigilantes à ne pas inscrire de présent dans le tableau des commandes. Sabrina précisera « exceptionnel » dans le mail des commandes, dans le cas où une commande doit être passée les jeudis soir.

2.3.2 UR-TSA

La commande pour la nouvelle unité Duplex Michel Chapuis va devoir être mise en place. Initialement, la commande de repas du midi doit débuter mi-février, à confirmer en fonction de l'ouverture de l'unité.

3 Le "manger main"

Les unités font remonter que sur un « court terme », les résidents réussissent à utiliser des couverts. Par exemple ; pour ce qui concerne les entrées et les desserts, il n'est pas nécessaire d'effectuer des transformations en termes de texture.

→ **Adaptation en « manger-main » pour le plat chaud uniquement, notamment pour les aliments dispersibles type semoule, boulgour, etc...) valable pour l'ensemble des unités de la MAS.**

4 Logistique

La MAS va effectuer une commande de couvercles avec des joints intégrés pour les gastros destinés à l'UR-TSA. Dans le même temps, SER doit faire l'état des lieux des gastros commandés pour voir ceux qui sont manquants. Carole & Jérôme vont faire le point sur cet état des lieux.

→ Afin de réduire la perte des couvercles & gastro, SER va effectuer un tableau d'inventaire / suivi qui permettra de tracer les gastros à l'aller & au retour de la MAS afin d'identifier le circuit des pertes de matériel.

5 Provenance des viandes :

SER a fait un recours au service achat de la société avec lequel il réalise les commandes de viande, car il n'y a que la provenance, il manque le lieu où est né et abattu le bétail, ce qui pose un problème de traçabilité.

→ C'est en cours à SER.

→ SER va cependant rajouter la provenance des viandes dans les menus dès maintenant.

6 Analyse diététique

6.1 Les menus

À la suite du travail collaboratif de Jérôme & Jérémie, voici les constatations & modifications des menus de novembre & décembre :

- Diminution des desserts du soir uniquement, car les menus étaient basés sur un public « personne âgée » et étaient trop sucrés.
 - o Mise en place d'uniquement de deux à trois desserts par semaine et non plus en systématique chaque soir
 - o Mise en place de fruits cuits ou crus pour remplacer les autres desserts du soir de la semaine
- L'analyse des IMC montre une tendance de prise de poids des résidents (d'où la décision de baisser les desserts trop sucrés le soir)
- Le cycle « hiver » est terminé, Jérôme & Jérémie redémarreront un temps de travail aux alentours du 1^{er} avril afin de poursuivre les adaptations des menus et d'anticiper aussi la période d'été

6.2 Analyse des pesées

6.2.1 Traboule & Canut :

→ Analyse de Jérémie en annexe 1 & 2 du CR

Identification probable de la source d'erreur dans le tableau de suivi des pesées complété par les maitresses de maison : la référence à la partie « récap » plutôt que la partie « présence » dans le tableau des commandes de SER.

/ ! \ Les portions recommandées ne sont pas forcément en adéquations avec les besoins des résidents (il manque souvent des apports / quantités car les résidents de la MAS sont un public jeune). SER doit se référer aux « recommandations hautes »

→ **C'est déjà le cas pour les plats chaud, à faire pour les entrées maintenant.**

SER explique que l'équipe en cuisine est encore en période de rodage et à encore besoin d'un temps d'appropriation, c'est en cours mais vigilance à avoir.

7 Prévention de la dénutrition :

- Chahrazed, aidée de Lana (service civique), vérifient que les pesées des résidents soient bien effectuées tous les mois.
- Côté cuisine, des apports nutritionnels sont en cours d'évolutions (pain, poudre, blédine etc.)
- En lien avec Carole, Camille & Jérémie, une procédure concernant la lutte contre la dénutrition est en cours de réalisation :
 - o si dénutrition : alerte au tuteur, médecin, diététicien
 - o plan d'action pour sortir de la dénutrition
 - o mise en place d'une activité sportive (3h par semaine d'activités sportives en plus)
- Chahrazed contactera Jérémie pour organiser des rencontres avec les familles dont les résidents sont concernés par une prise de poids.
- Une inscription dans le Projet Personnalisé des résidents pourra être effectuée notamment en ce qui concerne la gestion de l'IMC (exemple de situation complexe avec une famille qui souhaite une perte de poids pour son enfant dont l'IMC est correct).
 - 1- inscription dans le projet personnalisé
 - 2- Information à la famille avec rencontre avec Clarisse, IDE, famille, Jérémie
 - 3- plan d'action

/!\ si alerte à la famille = et qu'elle n'accepte pas = EDA pour signaler la mise en danger du résident

→ Procédure en cours de réalisation

8 Repas à thème :

Le calendrier des repas à thème est en cours de finalisation pour l'année 2025.

Les thèmes déjà passés :

- Noël
- Nouvel an chinois

/!\ La présentation du repas de Noël n'a pas été à la hauteur des espérances en terme de visuel et de goût.

- o Repas trop sec et trop de sauce dans le poisson

Cependant des retours très positifs en ce qui concerne la fête de fin d'année à la MAS !

9 Communication

Les menus sont stockés dans le team commun par Camille.

Camille transmet à Barka & Lana les menus pour affichage à la MAS et sur le blog

10 Divers

- Pas de modification des composantes du laitage
 - o Laitages & fromages sont utilisés aux gouters et petits déjeuners des résidents
 - o Les résidents aiment bien avoir le choix donc souhait de conserver le fromage et yaourt

- SER souhaite que les professionnels du soir (autre que les maitresses de maison) soit conviés à la prochaine commission pour avoir leurs retours
- Les résidents font bien tous les jours les trajets pour aller récupérer les repas midi et soir (les unités tournent) et cette organisation va se poursuivre avec l'ouverture de l'UR-TSA
 - o A faire remonter dans les relèves si un résident refuse d'aller récupérer les repas (pour une question de traçabilité afin que les équipes ne soient pas accusées de l'avoir fait sans les résidents)
- Préférence : éviter le boudin et la purée (trop liquide)

11 PROCHAINE DATES :

Vendredi 11 avril de 13h30 à 15h30

/ ! \ inscrire des personnes du soir

Vendredi 13 juin de 13h30 à 15h30

Mercredi 15 octobre de 13h30 à 15h30

12 Annexes

Annexes	Titres
1	Analyse des repas pour donner suite à la pesée effectuée sur Canut
2	Analyse des repas pour donner suite à la pesée effectuée sur Traboule

Annexe 1 : Analyse des repas pour donner suite à la pesée effectuée sur Canut

Canut (sur 7 jours analysables sur 10) :

- *Lundi 4/11 : pas pris en compte car pas rempli (vacances)*
- *Mardi 5/11 : semble y avoir une erreur de commande → 13 repas pour 14 personnes. Carottes, riz et haricots verts : incohérent, aucun reste. Ok pour les nombres de parts de poisson, fromage (+4) et tartelettes : poids haut.*
- *Mercredi 6/11 : erreur de commande --> 15 repas pour 11 (+5 absents). +1 dessert, laitage +7, viande, accompagnement et entrée : bonnes portions*
- *Jeudi 7/11 : non rempli*
- *Vendredi 8/11 : Pas d'erreur de commande. Quantité ok, moules poids ok avec coquilles. 8 produits laitiers en +.*
- *Lundi 11/11 : non rempli*
- *Mardi 12/11 : combien de personnes à table ? Quantités ok pour le nombre de repas commandés. 5 laitages en +. 7 fruits en +.*
- *Mercredi 13/11 : combien de personnes à table ? +1 portion de protéine. +2 pdts laitiers. Autres quantités ok.*
- *Jeudi 14/11 : combien de personnes à table ? Manque 1 portion de protéine par rapport à la commande. Quantité des autres éléments ok. Laitage et dessert non renseignés.*
- *Vendredi 15/11 : combien de personnes à table ? 4 produits laitiers en + et 1 dessert en +. Quantité des autres éléments ok. Entrée un peu faible en quantité.*

--> Commandes : 1 repas bons chiffres, 1 erreur de commande, 8 autres jours non renseignés

--> Quantité laitage en + : en moyenne 1 fois et demi en nombre. Et fruits avec choix (ok)

--> Manque 1 portion de 1 poisson, 1x entrée un peu faible.

--> Dans l'ensemble : portions ok, 1 erreur de livraison (par rapport aux commandes), 2 fois quantités un peu faibles.

Annexe 2 : Analyse des repas pour donner suite à la pesée effectuée sur Traboule

Traboule (sur 8 jours analysables sur 10) :

- *Lundi 4/11 : pas pris en compte (car uniquement des smileys)*
- Mardi 5/11 : **Pas d'erreur de commande.** restes non pesés (sauf pour le poisson). Dans l'ensemble, trop de quantités par rapport aux recommandations (poids des tartelettes, nombre de laitage presque x2).
- Mercredi 6/11 : **erreur de commande --> 16 repas pour 10 (5 résidents et 5 professionnels).** **Manque 1 dessert, laitage x2, accompagnement : petite portion** (reste ? Non définissable)
- Jeudi 7/11 : **erreur de commande --> 15 repas pour 13 personnes.** **Bonnes quantités, un peu faibles en entrée, laitage + 2 et fruits + 7**
- Vendredi 8/11 : **erreur de commande --> 14 repas pour 6 personnes (oubli du nombre de pro ?).** **Quantité de féculents ok, moules : beaucoup trop (erreur de saisie ou coquilles).** 6 produits laitiers en +.
- *Lundi 11/11 : absent*
- Mardi 12/11 : combien de repas commandés ? **Portions recommandées respectées, +3 laitages + 8 fruits. Note "repas trop juste"**
- Mercredi 13/11 : **erreur de commande --> 15 repas pour 14 personnes.** **Ressentit de quantités "trop juste" correspondant pourtant aux recommandations.** +2 pdts laitiers
- Jeudi 14/11 : **erreur de commande --> 15 repas pour 14 personnes.** **Quantités correspondant aux recommandations (tranche basse).** +2 pdts laitiers
- Vendredi 15/11 : combien de repas commandés ? : **Quantités accompagnement ok par rapport au nombre de personnes, entrée de crudité un peu faible. 1 poisson et 1 dessert manquant.** 5 produits laitiers en plus.

--> 10 repas commandés en + (+ 14 pour 6 avec peut-être oubli nombre de pro ?)

--> Quantité laitage en + : en moyenne 1 fois et demi en nombre. Et fruits avec choix (ok)

--> 2 repas "trop juste" : portions respectées. 1x petite portion en accompagnement, 1x en entrée, 1x 1 poisson, 2x 1 dessert

--> Dans l'ensemble : portions ok, 3 erreurs de livraison (par rapport aux commandes), 3 fois quantités un peu faibles. Quantité trop haute uniquement sur la macédoine en entrée le 13/11 et le 5 sur tous les éléments.