



COMPLEXE LES CHENES I.M.E. & S.E.S.S.A.D.

Institut Médico Educatif
Service d'Education Spéciale et de Soins à Domicile
21, Rue des Lilas - 06100 Nice
Tél : 04 93 84 31 33 - Fax : 04 93 78 61 76
complexeleschenes@adsea06.org



Compte-rendu réunion du Vendredi 9 Février 2018 Commission restauration

Présents :

- Mme VARIS Stella, éducatrice SESSAD 2
- Mlle P Joy, représentant les enfants SESSAD 2
- Mme ALAIMO Sabine, éducatrice SESSAD 1
- Mme B Sarah, stagiaire SESSAD 1
- M E Zakaryia, représentant les enfants SESSAD 1
- Mme PERRON Françoise, chef de cuisine
- M PADET Gilles, chef de cuisine
- Mme BILY Annie, Infirmière
- M Z Zidane, représentant les enfants Villa Matisse
- M B Majid, représentant les enfants SIPFP
- Mme FAGOT Emilina, éducatrice IME LC
- Mlle R Julie, représentant les enfants IME LC
- Mme ELZIERE Michèle, éducatrice jeunes enfants LC
- Mlle B Nour, représentant les enfants IME LC
- Mme LOPEZ Laetitia, éducatrice IME LC
- Mlle G Sarah, représentant les enfants IME LC
- M S Maxime, représentant les enfants IME LC
- M LACOUT Philippe, chef de service
- M POIRSON Hubert, responsable de la société « Restorez-vous »
- Mme B Elodie
- Mme BARCENA Colette, chef de service
- Mme LE GALL Catherine, chef de service
- Mme DONIER Emilie, secrétaire de direction

Excusée :

- Mme DEPONT Sylvie, IDE LC
-

Ordre du jour

1 - Présentation des membres de la commission

2 - Présentation de la société « restÔrez-vous »

3 - Présentation de la commission restauration

4 - Menus

- Remarques concernant les menus
 - => Remarques des représentants des enfants
 - => Remarques générales
 - => Remarques positives
 - => Remarques négatives
 - => Examen des menus
- Animations passées et en cours
- Perspectives qualitatives et quantitatives

5 - Présentation du service de la cuisine centrale et premier bilan de la nouvelle organisation

- Respect des règles d'organisation interne
- Exigences HACCP
- Contrôles et conséquences des contrôles
- Conception des menus et équilibre alimentaire
- Livraison

6 - Fonctionnement de la restauration

- Elimination des déchets et repas non consommés
- Santé, allergies et menus spéciaux
- Aménagement des salles de restauration
- Effectifs

7 - Date de la prochaine réunion

1 - Présentation des membres de la commission

Un tour de table a été fait et chaque personne a pu se présenter (cf. liste des présents ci-dessus).

2 - Présentation de la société « restOrez-vous »

M POIRSON est le responsable de la société « RestOrez-vous », il accompagne l'IME dans le cadre de la restauration, travaille sur l'organisation. Les missions : étudier les menus, intégrer les changements, veiller à l'équilibre des repas, recevoir et transmettre les appréciations.

Le recrutement de M PADET a été fait fin 2017 afin d'aider Mme PERRON suite au départ de Mme BRUNETTO.

3 - Présentation de la commission restauration

La commission restauration a pour objet de prendre en compte la mesure de satisfaction des consommateurs dans le complexe en prenant en compte la composition des menus, leur équilibre et l'organisation qui entoure leur distribution.

L'organisation de la commission restauration entre dans le domaine de la « participation des usagers » citée dans les recommandations des bonnes pratiques professionnelles de l'ANESM.

L'objet final de cette démarche est de maintenir ou d'augmenter un niveau de satisfaction optimum pour les enfants, adolescents et jeunes adultes du complexe.

Elle permet de recueillir leurs attentes et leurs souhaits ; de communiquer autour de l'alimentation et de valider les menus de l'établissement.

Les observations faites lors de la prise des repas peuvent y être signalées.

Son objectif est d'analyser la satisfaction des consommateurs par des enquêtes qui sont des indicateurs dont il faut tenir compte, et de proposer des correctifs aux problèmes éventuels en intégrant les contraintes diététiques, techniques ; en tenant compte des besoins et des goûts des enfants, de l'équilibre nutritionnel, de la faisabilité en cuisine et des possibilités budgétaires de l'établissement.

Cette commission permet la mise en place d'une démarche qualité autour de la prestation de restauration, la fréquence de ces rencontres est d'une toutes les 7 semaines, avant la période de fermeture du complexe.

La commission restauration est composée de représentant des enfants, adolescents, et jeunes adultes des différents sites concernés, d'un représentant des familles si cela est possible, de membre du personnel éducatif accompagnant les enfants, d'un personnel de santé, du chef de cuisine, du responsable de la société prestataire (le cas échéant), d'un cadre représentant de la direction du complexe.

Les objectifs de la commission restauration, suggèrent cette composition optimale.

La commission restauration peut faire intervenir des médecins et des diététiciens le cas échéant dans le but d'améliorer la prise en charge de l'alimentation et de la nutrition dans nos établissements et services.

La réunion de la commission est préparée en amont lors d'une réunion d'expression des enfants, qui précède la date cette commission. Afin de tenir compte des demandes et besoins des enfants, de les inscrire dans une dynamique participative et dans la durée, un compte rendu sera rédigé après chaque réunion.

Un bilan sur l'état d'avancement des propositions faites lors de la commission restauration précédente est diffusé. Une mise à jour des nouveaux commentaires et un retour sur les propositions d'actions faites seront pris en compte dans des mesures correctives.

Un commentaire sur les menus à venir y est fait.

Le compte rendu de réunion est diffusé et affiché à l'intention de tous.

Des enquêtes de satisfaction auprès des enfants et du personnel seront proposées et leurs résultats présentés en commission et feront partie d'une information au conseil de la vie sociale.

En résumé :

La commission restauration a pour mission d'étudier les menus proposés et d'y intégrer éventuellement des changements sous condition de leur recevabilité tant d'un point de vue diététique que technique.

De recevoir et transmettre les avis et appréciations sur les menus servis.

D'obtenir les explications et justifications de l'équilibre diététique des menus de la période précédente et à venir, de la qualité des produits en général et de leur composition.

D'obtenir les avis et appréciations sur la qualité, les prestations et l'organisation des services fournis, et d'étudier et donner un avis sur les propositions concernant les journées à thème, les menus « découverte », les plats nouveaux etc.

4 - Menus

Chaque personne, adultes et enfants s'est exprimé afin de donner son avis sur les repas.

Voici ce qu'il en ressort :

- manque d'équilibre, repas un peu trop gras parfois
- difficile de recueillir l'avis des enfants du groupes 1 car ceux-ci ne parlent pas. Les repas sont adaptés à leurs besoins (mixés, petits bouts etc.).
- manque de légumes
- pâtisseries industrielles à éviter si possible, privilégier les desserts maison
- plus de fromage
- trop de féculents dans le même repas
- mettre les sauces à part
- sauce au poivre trop forte
- les enfants sont satisfaits et le personnel aussi, peu de gaspillage dans certaine structure
- proposer une fois par mois un repas sur le thème d'un pays : mettre en place un calendrier pour l'organisation (proposition des équipes puis à faire valider par les cuisines)
- mayonnaise et ketchup lorsqu'il y a des frites : prévoir les sachets (petites doses) : à voir avec chefs de service et infirmières
- varier le type de poissons : difficile car il faut des filets sans arêtes ni peau, cela limite donc la sorte de poisson
- varier la cuisson des poissons (vapeur, pané etc.)
- plus de plats diététiques
- prévoir une semaine bio par an
- menu végétarien
- Hamburgers, gnocchi's, pizzas, spaghettis, soupes, steaks hachés, raviolis, sushis
- varier le jour du poisson, que ce ne soit pas tous les vendredis car pour les enfants des SESSAD qui ne mangent que les vendredis ils n'ont pas d'autres choix
- demande d'une formule « campagnarde » pour que les éducateurs et les enfants puissent partir pique-niquer à l'extérieur
- très bon pain
- plus de fruits (abricot, fruits rouges, ananas, pommes...)
- pas assez en quantité pour certaines structures
- mettre des légumes et féculents à chaque repas : pas toujours évident à faire car manque de temps

- demande de repas à thèmes
- yaourt nature à la place des fruités car moins sucrés pour le jeunes atteints de diabète + attention au sucre dans les sauces également
- plus de poisson
- privilégier les pommes de terre grenailles ou potatoes à la place des frites pour les repas livrés
- faire attention aux pâtisseries qui arrivent encore surgelées sur les sites
- avoir des desserts plus variés
- éviter la tarte au Maroilles en plat principal car les personnes qui n'aiment pas le fromage n'ont rien d'autre à la place

Il a été rappelé que pour les SESSAD il est possible de demander des repas sans viande, sans poisson et pas uniquement sans porc, il faut juste bien le stipuler sur la feuille des effectifs. Il faut faire attention aux effectifs qu'ils soient le plus précis possible.

Pour les jours où il y a des glaces en dessert, les autres sites doivent prévoir de les acheter à côté de leur établissement car il est difficile de transporter les glaces de l'IME aux différents sites.

Il est également rappelé que les repas doivent être livrés vers 3°C et 63°C pour des questions d'hygiène. Des formations pour les procédures de réception des repas ont été mises en place.

Pour rappel : les bacs sont filmés en plus du couvercle pour conserver un meilleur maintien de la température et éviter que les aliments ne sèchent.

Interrogation du personnel :

- Pour quelle raison cette commission est-elle mise en place aujourd'hui et pas avant avec l'ancienne chef de cuisine ?

Ceci a été décidé par la direction + plan d'action de la démarche qualité (recommandations suite aux évaluations interne et externe) + recommandation de bonnes pratiques de l'Anesm.

- Si « Restôrez-vous » s'arrête, un relai sera-t-il prévu ? (inquiétude des équipes suite à la résiliation soudaine d'Esatitude).

La dérogation qui a été faite auprès de la préfecture une fois accordée ne peut être rompue, il y aura donc toujours une solution qui sera apportée.

Mme LE GALL nous informe que les familles souhaitent savoir ce que leurs enfants mangent à la place lorsqu'ils sont sans porc, sans viande ou sans poisson.

La prochaine réunion aura lieu **le Vendredi 13 Avril 2018**, les points qui n'ont pas été abordés le seront lors de cette réunion.