



Le Rôle de la Commission Menu

Le but de la commission MENU est d'aider le cuisinier dans le choix des menus dans le seul et unique but de fournir un repas de qualité aux enfants.

L'essentiel est de conserver le plaisir de manger meilleure prévention de la dénutrition qui est le risque majeur du vieillissement, avec ses conséquences sur l'augmentation du risque infectieux et la diminution des capacités fonctionnelles.

Objectifs :

- Valider les menus de la période à venir (satisfaction des besoins et goûts des consommateurs)
- Permettre aux personnes mangeant à la cantine de s'exprimer, établir une démarche qualité autour des repas et du service : suivi des propositions, ils peuvent exprimer leurs goûts, envies, satisfactions ou insatisfactions, problématiques rencontrées...
- Etablir une communication entre cuisiniers, soignants, personnel de restauration, économat ...
- Prise en compte des souhaits et réclamations
- Informer sur le fonctionnement de la structure (personnel, budget...) et les objectifs nutritionnels.

Commission des menus : les pré-requis

- Avoir le compte-rendu de la commission précédente et l'avoir lu
- Avoir des menus rédigés en suivant un plan alimentaire pour l'équilibre et en avoir pris connaissance
- Avoir des participants de chaque service (direction, économat, cuisines, parents, élèves, enseignants, soins, service...)
- Avoir des outils de recueil d'informations ou d'appréciation en amont (fiches ou cahier de liaison, fiches d'appréciation des plats, questionnaires de satisfaction, fiches d'évaluation des retours...)

Commission des menus : comment impliquer les participants?

- Les faire participer au début de la commission
- Les faire choisir les menus de fête
- Suivre les propositions qu'ils font ou leur expliquer pourquoi on ne peut pas le faire,
- En amont: fiches de recueil des goûts
- Questionnaire de satisfaction
- Recueil des goûts et envies, proposer des recettes dans le cadre de l'animation.

Commission de menus : la fréquence :

- Pour chaque période de menus, environ toutes les 5 semaines.
- s'il existe des difficultés nécessitant un suivi : une fois par mois,
- attention: il ne faut pas qu'elles soient trop longues ou trop fréquentes pour éviter l'usure des participants.

Commission de menus : les participants

le chef d'établissement : Définit la politique nutritionnelle de l'établissement, permet la mise en œuvre des besoins matériels et humains nécessaires.

l'économiste : Force de propositions en matière de dépenses de fonctionnement permettant d'améliorer les prestations, suivi des consommations et dépenses

la diététicienne : Rôle d'expertise en matière de diététique, de la composition des menus, rôle de conseil (régimes, textures...)

l'équipe de cuisine, dont au moins le chef cuisinier : Propose les menus, évoque les contraintes et les capacités d'adaptation des cuisines. Fait part des problématiques rencontrées lors du service, recueille les commentaires.

Les élèves, les parents, les personnels TOS, les professeurs, la vie scolaire : membres actifs qui font part des avis de leurs catégories.

le médecin, l'infirmière, l'infirmier : Rôle d'expert médical en matière de suivi (lutte contre la dénutrition, régimes...) et suivi des propositions auprès de ses confrères.

Document établi à partir du travail de Mme Desbordes, directeur des EHPAD de Bessines sur Gartempe et Nantiat.

Commission des menus : et après?

Rédiger un compte-rendu qui doit être diffusé à l'ensemble des participants de la commission et mis à disposition de l'ensemble des personnes mangeant à la restauration scolaire.

Pouvoir objectiver l'évolution des pratiques autour des repas.

Avoir une implication de tous les acteurs dans leur pratique quotidienne.

La commission des menus est l'élément clé d'une politique de qualité, transparente et organisée autour des repas.

Son rôle est d'instaurer la confiance par la communication.

Le meilleur indicateur de son efficacité est l'amélioration de la satisfaction des consommateurs.

« N'avez-vous jamais réfléchi à l'importance que les hommes ont toujours attachée aux repas pris en commun ? La table, dit un ancien proverbe grec, est l'entremetteuse de l'amitié, point de traités, point d'accord, point de fêtes, point de cérémonies d'aucune espèce, même lugubres, sans repas. » (Joseph De Maistre, Les Soirées de Saint-Pétersbourg)