

Residencia y Centro de Día Municipal Sant Cebrià de Tiana

Acta comisión de menús

Día: 25/09/2024

Hora: 15:30h / 16:45h

Lugar: Sala de reuniones

Número acta: 02/2024

ASSISTENTS

- **Presidente Comisión de Menús:**
Elka Anze (responsable higiénico sanitaria)
- **Representantes de los trabajadores:**
Sra. Laura de la Cal Ridao (Directora)
Sra. Alonso Ortega (Resp. cocina)
- **Representantes familiares residentes:**
Mari Pau Pérez Angulo (hija Sabina Angulo)
Ana María Garcia Yeste (hija Josefa Yeste)
Se excusan de la reunión anterior:
Sra. Gloria Navarro (hija de la Sra. M^a Rosa Latorre)
Sra. Yolanda Muñoz Redondo (hija de la Sra. Rosalía Redondo)
Sr. Josep Longueras (hijo de Rosa M^o López)
- **Representantes residentes:**
Sra. Josefa Punsola
Sra. M^a Rosa Latorre
Sra. Teresa Grande
- **Representantes usuarios centro de días:**
Sra. Pilar Tadini (ausente)

Orden del día:

1. Presentación de los diferentes miembros de la Comisión.
2. Valoración de la Comisión del año pasado
3. Evaluación de la propuesta de menú de otoño / invierno
4. Propuestas y sugerencias
5. Finalización de la sesión

1. Presentación de los diferentes miembros de la Comisión

La directora da la bienvenida a los diferentes miembros de la Comisión y procede a presentar a cada uno de los participantes, explica los objetivos de este primer encuentro y el cambio de los miembros de la representación de los familiares.

2. Valoración de la comisión pasada

Vuelve a salir el tema de la abundancia de tortillas y se explica que por normativa hay que comer 4 huevos a la semana y que no pueden ser de huevos frescos por tema sanitario. Que las cenas no pueden ser muy copiosas y deben ser platos ligeros.

Se quejan de que hay menús que parecen dos segundos, pero si se pone ensalada tampoco les gusta y no se llegan a los valores nutricionales. Quedan conformes con las explicaciones y se decide probar menú y ajustarlo si fuera necesario.

Se informa que los aperitivos y el café con leche de los domingos no se ha podido poner en marcha, debido a los cambios de personal que ha habido estos meses y que ahora que el equipo está estable podemos empezar a implantar nuevas propuestas.

Todos los miembros de la comisión, están de acuerdo con las medidas tomadas, y se da por resuelto, las sugerencias y quejas de la comisión de menús del pasado mes de abril.

3. Evaluación de la propuesta de menú de otoño / invierno

La directora entrega a todos los asistentes una copia de la propuesta del equipo de cocina para el menú de otoño / invierno y se procede entre todos a leerlo e ir comentando opiniones y sugerencias al respecto. De ello se sacan las siguientes conclusiones:

Los residentes se quejan de que la fruta está muy verde y que hay poca variedad. Se explica que, los propios proveedores ya traen la fruta muy verde y que por norma debemos madurarla en nevera y que tarda. En verano hay más variedad de fruta y tenemos más margen, pero en invierno hay menos variedad y puede que la fruta no esté al gusto. Pero que intentaremos mejorarlo.

Todos los miembros de la comisión, están de acuerdo, que el menú de otoño/invierno, está muy bien y no hay quejas ni observaciones al respecto.

4. Propuestas y sugerencias

Refieren las residentes que se pone demasiada comida. Comentamos que la normativa marca un gramaje y ese debe ser cumplimentado y que es importante dar la cantidad estipulada por el valorar nutritivo de los alimentos.

Se repite que los familiares pueden comer en el centro, para que puedan probar el menú que servimos.

En la pasada reunión se quedó en realizar una actividad de menús, que consiste en que un domingo al mes podrán elegir los residentes un menú de la comida entero. Como no se ha podido ejecutar esto durante estos meses, se les hace escoger un menú al momento para el próximo 27/10/2024 que será:

- 4.1. Huevos a la florentina
- 4.2. Pollo con ciruelas
- 4.3. Crema catalana

Para los siguientes menús la Educadora Social, creará una actividad para averiguar por parte de todos los residentes, los platos favoritos o que les recuerda a su infancia, familia, etc. Se cocinarán durante el año a excepción del mes de diciembre, debido a las fiestas de Navidad.

Están todos de acuerdo y contentos con la propuesta y quedan muy agradecidas.

5. Finalización de la sesión

Finalizamos la sesión agradeciendo la participación a todos los miembros de la comisión de menús.