E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS
DU 05 OCTOBRE 2012

****

Représentants des résidents :

Mme DIMIER	Représentante du Conseil de la Vie Sociale
Mme BESCHON	RDJ
M. BILLOT	RDJ
Mme CROZE	RDJ
M. FORGERIT	RDC
Mme JOLY	RDC
M.LAIZE	1er étage
Mme GOUSSET	2ème étage
Mme DUMAT	3ème étage
M. PENIGAULT	3ème étage

Equipe de Direction :

M. ESSALHI	Directeur
Melle MAHE	Directeur adjoint
Melle DESMARES	Assistante de Direction

Membres du personnel :

Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
Mme VIGEANT	Cadre Supérieur de Santé
M. VOISIN	Second de cuisine
Mme HUAULT	Diététicienne

Référents hôteliers :

Mme DESCHAMPS	Référente hôtelière
Mme MORTRET	1er étage
Mme ECKOMBAND	3ème étage
Mme OBRINGER	3ème étage

Absents, excusés :

M.LHOMME	Responsable Restauration
Melle LERICHE	Psychologue
Melle JARNOUX	Ergothérapeute
Mme ROUSSEAU	Animatrice
Mmes BENYEBKA, LAJOIE, LARCHE, PICHARD	AMP

ORDRE DU JOUR

1) Besoins et préférences alimentaires des résidents

- Bilan des régimes (menus hachés, mixés, diabétiques, sans sel, cultuels, autres ...)
- Préférences alimentaires des résidents
- Bilan des repas thérapeutiques
- Résultats de l'enquête de satisfaction 2012 : « votre repas »

2) Restauration dans les étages

- Bilan de la prestation repas dans les différents étages : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner.
  - ✓ Qualité de la prestation : durée du repas, température du plat servi (en chambre et en salle à manger), variété des repas proposés, menu de substitution, propreté des salles à manger, convivialité
  - ✓ Quantité
  - ✓ Présentation des assiettes
- Organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration
- Repas du jour de la fête des mères et de la fête des pères

3) Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires

- Présentation des résultats

4) Carte des menus

- Remise des menus du 01 octobre au 09 décembre 2012 à Mme DIMIER, Présidente du Conseil de la Vie Sociale et à Melle MAHE, Directrice Adjointe

1) BESOINS ET PREFERENCES ALIMENTAIRES DES RESIDENTS

- **Bilan des régimes** (menus hachés, mixés, diabétiques, sans sel, cultuels, autres ...)

Un tour de table est fait pour recueillir les éventuelles remarques des résidents :

Monsieur LAIZE rapporte qu'il souhaiterait manger de la viande rouge trois fois par semaine, du poisson deux fois par semaine et du pain brioché. A ce sujet, madame HUAULT rencontrera Monsieur LAIZE. Aussi, Monsieur LAIZE informe qu'il y a peu de pain dans la salle à manger dans laquelle il mange.
Les agents hôteliers informent que, parfois, le soir, la quantité de pain n'est pas suffisante. Monsieur VOISIN informe qu'il est toujours possible d'en décongeler, à condition que les agents hôteliers informent les cuisines suffisamment tôt.
Monsieur le Directeur rappelle aux agents hôteliers de respecter les quantités de pain prévues par service.

Madame DIMIER et monsieur FORGERIT constatent de fréquents changements de personnel (agents hôteliers, cui...). Monsieur FORGERIT rapporte que la distribution du pain diffère selon les agents hôteliers.

Madame BESCHON rapporte que certains plats sont servis avec trop de mayonnaise et d'autres avec trop de gruyère. Monsieur VOISIN en prend note. Monsieur le Directeur informe qu'un point sera fait lors de la prochaine Commission des Menus.

D'autre part, Madame BESCHON souhaiterait manger plus de légumes verts et plus de fruits.
Madame HUAULT informe que des légumes verts sont servis une fois par jour, soit au déjeuner, soit au dîner. Aussi, Madame HUAULT rappelle que les menus sont établis selon un plan alimentaire sur 4 semaines ; ils sont donc variés et équilibrés.
Monsieur le Directeur rappelle que lorsqu'un plat ne convient pas à un résident, un plat de substitution doit lui être proposé.

Madame DIMIER rapporte que globalement, l'alimentation est bonne.
Monsieur PENIGAULT est satisfait des menus proposés.
Madame GOUSSET et monsieur BILLOT apprécient l'ensemble des menus proposés.
Madame DUMAT suit un régime sans sel mais fait remarquer qu'on ne lui propose pas toujours du pain sans sel.
Madame CROZE rapporte que certains plats sont servis avec trop de sauce béchamel mais dans l'ensemble, les menus sont équilibrés.

Les agents hôteliers rapportent qu'ils ne rencontrent pas de difficulté particulière ; les régimes sont respectés.

- **Préférences alimentaires des résidents**

Madame DIMIER rapporte que le hachi-parmentier est très apprécié ; aussi, serait-il possible d'en avoir plus souvent au menu, surtout en hiver ?
Madame DIMIER rapporte que les petits légumes sont bons mais les résidents s'en lassent.
Madame DIMIER rapporte que les résidents apprécient les fruits et souhaiteraient en avoir plus souvent. Monsieur VOISIN informe que les fruits proposés au menu varient selon la saison ; à cette période, les fruits proposés sont les pommes, les poires, les fruits au sirop.
Madame DIMIER rapporte que trop souvent, beaucoup de nourriture est jetée ; n'est-il pas possible, par exemple, de préparer des clafoutis avec les fruits au sirop non consommés ?
Monsieur VOISIN explique que les cuisines sont soumises à la norme HACCP : tout aliment sorti des cuisines ne peut être préparé à nouveau.

Madame BESCHON et monsieur LAIZE souhaiterait moins de macédoine.
Madame DUMAT n'apprécie pas trop les petits légumes.
Madame JOLY et monsieur FORGERIT apprécient l'ensemble des menus proposés.
Madame DESCHAMPS, référente des agents hôteliers, rapporte que la viande fumée n'est pas toujours très appréciée des résidents. Aussi, Madame DESCHAMPS rapporte que les résidents apprécient les carottes, notamment madame GUIHUR.

- **Bilan des repas thérapeutiques**

Les repas thérapeutiques sont toujours perçus de manière positive. L'objectif de ces repas est de choisir le menu avec les résidents, de cuisiner et de manger avec eux.
Ils sont animés par les A.M.P. et l'ergothérapeute tous les jeudis, avec 7 résidents.

Monsieur le Directeur explique que ces repas peuvent être le moyen de prendre en compte les différentes demandes des résidents :

- Madame BESCHON souhaiterait manger des fonds d'artichaut, des épinards frais, des bettes et de la salade cuite.
- Madame JOLY souhaiterait manger du saumon fumé.

- **Résultats de l'enquête de satisfaction 2012 : « votre repas »**

Les résultats de l'enquête de satisfaction 2012 « votre repas » sont remis à la Présidente du Conseil de la Vie Sociale.
De plus, Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que les résultats de l'enquête de satisfaction figurent sur le site internet de la Maison de Retraite DEBROU : www.debrou.fr

2) RESTAURATION DANS LES ETAGES

- **Bilan de la prestation repas dans les différents étages : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner.**

✓ **Qualité de la prestation :** durée du repas, température du plat servi (en chambre et en salle à manger), variété des repas proposés, menu de substitution, propreté des salles à manger, convivialité

- Durée du repas, température du plat servi, variété des repas proposés : pas de remarque particulière.
  Toutefois, monsieur FORGERIT rapporte que le temps d'attente est souvent trop long entre le service de l'entrée et celui du plat principal. Et souvent, le café est servi en même temps que le dessert.
- Menu de substitution : les agents hôteliers informent que lorsqu'un plat ne convient pas, un plat de substitution est proposé au résident, dans la mesure du possible.
- Propreté des salles à manger : madame BESCHON rapporte que les tables de salles à manger ne sont pas toujours très propres. Madame DESCHAMPS rendra compte lors de la prochaine Commission des Menus.
- Convivialité : cela varie en fonction des salles à manger.

✓ **Quantité :** madame OBRINGER informe qu'au 3ème étage, petite salle à manger, il manque parfois en quantité.

✓ **Présentation des assiettes :** pas de remarque particulière.
Madame DIMIER rapporte qu'il manque d'assiettes à dessert. Monsieur le Directeur informe qu'une réponse sera apportée.
Aussi, Madame DIMIER rapporte que les verres ne sont pas très nets. Monsieur VOISIN rendra compte.

- Organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration

Mesdames OBRINGER ne rencontrent pas de difficulté particulière : bonne communication des services hôteliers avec la restauration.
Madame DESCHAMPS est la personne référente des agents hôteliers, elle a notamment pour rôle de former les équipes hôtelières.

- Repas du jour de la fête des mères et de la fête des pères

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus qu'un repas amélioré est proposé les jours de la fête des mères et des pères.

3) PRESENTATION DES DERNIERS RESULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

- Présentation des résultats

Mademoiselle MAHE présente aux membres présents les derniers résultats d'analyses alimentaires et informe que le Laboratoire de Touraine effectue des contrôles une fois par mois dans l'établissement et ce sans que l'équipe de restauration ne soit prévenue de la date de passage.
Concernant les différents prélèvements effectués sur les tables de restaurant, Mademoiselle MAHE rappelle que plusieurs notes de service relatives au nettoyage et à la désinfection des tables en salle de restaurant ont été diffusées à l'ensemble des agents de l'établissement.

4) CARTE DES MENUS

- Remise des menus du 01 octobre au 09 décembre 2012 à Mme DIMIER, Présidente du Conseil de la Vie Sociale et à Melle MAHE, Directrice Adjointe

La carte des menus proposés par le service restauration jusqu'au 9 décembre 2012 est remis à la Direction ainsi qu'à la Présidente du Conseil de la Vie Sociale, Madame DIMIER.
Monsieur le Directeur rappelle que les menus sont établis par la diététicienne et le responsable des services de restauration selon les différentes remarques faites par les résidents.

LE DIRECTEUR

MAISON DE RETRAITE DEBROU 37300 JOUE-LES-TOURS

A. ESSALHI