

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS DU 07 AVRIL 2014

Représentants des résidents :

Mme DIMIER	Représentante du Conseil de la Vie Sociale
M. BILLOT	RDJ
Mme TOUZALIN	RDJ
Mme ROSNET	RDJ
Mme JOLY	RDC
Mme MAJERES	RDC
M. DEBATS	1 ^{er} étage
M. LACROIX	1 ^{er} étage
M.CHELAGHEMDIB	1 ^{er} étage
Mme GOUSSET	2 ^{ème} étage
Mme DUMAT	2 ^{ème} étage
Mme DURAY	2 ^{ème} étage
Mme DREANO	2 ^{ème} étage
Mme LOTTERIE	2 ^{ème} étage
Mme TERNIER	2 ^{ème} étage
M.DE ALMEIDA	3 ^{ème} étage
Mme GEORGET	3 ^{ème} étage
M.PAILLE	3 ^{ème} étage
M. POINSONNET	3 ^{ème} étage

Equipe de Direction :

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

Membres du personnel :

Mme MARILLEAU	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
M. LHOMME	Responsable Restauration
M.VOISIN	Second de cuisine
Mme HUAULT	Diététicienne
Mme PICHARD	AMP
Mmes ROUSSEAU/JUGON	Animatrices

Référents hôteliers :

Mme MORTRET	1 ^{er} étage
Mme CLAIR	2 ^{ème} étage
Mme ABDELAOUI	3 ^{ème} étage

Absents, excusés :

Mme JARNOUX	Ergothérapeute
Mmes BENYEBKA, LAJOIE	AMP
LARCHE	

ORDRE DU JOUR

1) Adoption du PV de la Commission des Menus du 09 décembre 2013

2) Besoins et préférences alimentaires des résidents

- Bilan des régimes (menus hachés, mixés, sans sel, végétariens, autres...)
- Préférences alimentaires des résidents
- Bilan des repas thérapeutiques (combien de résidents sont pris en soin lors de ces moments, périodicité des repas thérapeutiques, observations constatées sur la participation des résidents : points positifs, axes d'amélioration)

3) Alimentation à texture modifiée

- Procédure : retour sur les nouvelles techniques de fabrication des plats à texture modifiée
- Séance de dégustation collective
- Echanges

4) Restauration au sein des unités de vie

- Bilan de la prestation repas : Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner
 - ✓ Qualité de la prestation :
 - Affichage des menus en salle à manger,
 - Durée du repas,
 - Température des plats servis (en chambre et en salle à manger),
 - Variété des repas proposés, menu de substitution,
 - Salles à manger :
 - convivialité
 - hygiène
 - ✓ Présentation des assiettes
 - ✓ Quantité proposée
- Organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration
- Hygiène des salles de restaurant et des équipements : Rappel des consignes

5) Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires

- Présentation des résultats

6) Pique-nique 2014 : DEBROU au BRESIL

7) Carte des menus

- Présentation des menus par M. LHOMME, Responsable Restauration et Mme HUAULT, Diététicienne
- Remise des menus à Mme DIMIER, Présidente du Conseil de la Vie sociale et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr

1) ADOPTION DU PROCES-VERBAL DE LA SEANCE DU 09 DECEMBRE 2013

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 09 décembre 2013.

Les membres de la Commission des Menus adoptent le procès-verbal à l'unanimité.

2) BESOINS ET PREFERENCES ALIMENTAIRES DES RESIDENTS

▪ Préférences alimentaires des résidents

Monsieur DEBATS est satisfait des repas mais rapporte que le service ne s'effectue pas toujours à la même heure. Monsieur POINSONNET trouve que les repas sont servis trop tard. Madame MARILLEAU apportera une réponse.

Monsieur LACROIX et Monsieur CHELAGHEMDIB apprécient l'ensemble des menus proposés.

Monsieur BILLOT fait remarquer que sa feuille de régime ne lui parvient pas toujours. Madame MARILLEAU apportera une réponse.

Madame DREANO trouve que les menus manquent parfois de sel ; les petits sachets de sel mis à disposition des résidents lui permettent de saler à sa convenance les plats.

Madame JOLY est satisfaite des menus proposés.

Madame GOUSSET rapporte que les plats sont parfois trop « en sauce ».

Madame GEORGET est très enchantée des menus proposés.

Monsieur DEBATS fait savoir qu'il souhaiterait manger de la langouste. Aussi, il préférerait que le foie soit servi bleu. Monsieur LHOMME informe que le service se faisant en chariot chaud, ce n'est pas possible.

Monsieur le Directeur rappelle que les demandes individuelles sont prises en compte dans la mesure des possibilités de la structure au sein des ateliers de cuisine thérapeutique.

Il est rappelé que le pain de mie ne doit pas être servi au petit déjeuner mais au déjeuner et au dîner. De plus, le pain de mie doit être uniquement servi aux résidents qui ne peuvent pas manger de pain.

▪ Bilan des régimes (menus hachés, mixés, sans sel, végétariens, autres...)

- Menus hachés

Aucune remarque particulière.

- Menus mixés

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus qu'un blixer 30 L a été acheté par l'établissement. Celui-ci permet de réaliser les menus mixés crus ou cuits ; la saveur et le goût du plat sont identiques à ceux des menus entiers.

Monsieur LHOMME et Madame HUAULT informe les membres présents que les pâtes, le riz et les pommes de terre ne peuvent être servis via le menu mixé.

Madame PICHARD présente aux membres présents les fonctions du masticateur, appareil permettant d'« écraser » les aliments. Cet outil est notamment utilisé lors des repas thérapeutiques.

- Menus sans sel

Madame DIMIER rapporte qu'une journée, il n'y a pas eu de pain sans sel : « Dans ces cas-là, n'est-il pas possible d'avoir des biscottes sans sel » ?

Le Docteur SCHMITT informe qu'en gériatrie, les régimes stricts n'existent pas, on parle plus souvent de régime modérément salé que de régime sans sel. Une journée avec du pain normal plutôt que du pain sans sel n'a donc aucune incidence sur l'état de santé du résident. A l'identique pour les régimes diabétiques.

- Menus végétariens

Les menus végétariens sont respectés.

▪ Bilan des repas thérapeutiques

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

Monsieur le Directeur rappelle que les repas thérapeutiques font partie des axes majeurs du projet de vie et de soins individualisés.

Monsieur le Directeur rajoute que les repas thérapeutiques sont aussi le moyen de pouvoir prendre en compte les demandes individuelles des résidents.

3) ALIMENTATION A TEXTURE MODIFIEE

a. Procédure : Retour sur les nouvelles techniques de fabrication des plats à texture modifiée

b. Séance de dégustation collective

Une séance de dégustation est proposée aux membres de la Commission des Menus :

- Mousse de poireau
- Mousse de piémontaise
- Tartelette framboise-crème poudre d'amande
- Salambo

c. Echanges

Les résidents rapportent que les différents plats proposés à la dégustation étaient très savoureux.

4) RESTAURATION AU SEIN DES UNITES DE VIE

▪ Bilan de la prestation repas : Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner

✓ Qualité de la prestation :

- **Affichage des menus en salle à manger :** les résidents expriment leur satisfaction quant à l'affichage des menus en salle à manger.
- **Durée du repas :** Au rez-de-chaussée, Madame JOLY et Madame MAJERES rapportent que le service est parfois trop rapide. Madame DIMIER précise que certains résidents prennent plus le temps de manger que d'autres ; ceux-ci se sentent pressés lorsque les agents débarrassent les assiettes des résidents ayant déjà terminé.

Monsieur le Directeur rappelle que le rythme de chacun doit être respecté.

- **Température des plats servis (en chambre et en salle à manger),**
- **Variété des repas proposés, menu de substitution :** Monsieur LACROIX et Madame JOLY rapportent que les repas proposés sont très variés ; Monsieur LACROIX félicite le service restauration. Madame DURAY souhaiterait manger des pâtes accompagnées de tomates et de fromage.

- **Salles à manger : - convivialité**
- hygiène

Mesdames DREANO, DURAY, JOLY, MAJERES et TERNIER sont satisfaites.

Madame TERNIER signale que les couverts ne sont pas toujours très propres (deuxième étage). Melle MAHE informe que le lave-vaisselle est vérifié tous les mois par une entreprise extérieure. Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus l'importance de renseigner la feuille d'événement indésirable.

- ✓ **Présentation des assiettes :** aucune remarque particulière.

- ✓ **Quantité proposée :** Monsieur DEBATS rapporte que les dîners sont peu copieux.

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

En cas de difficultés entre les services hôteliers et de soins avec le service restauration, Monsieur LHOMME prend contact avec Madame MARILLEAU afin de solutionner le problème le plus rapidement.

▪ **Hygiène des salles de restaurant et des équipements : Rappel des consignes**

Mademoiselle MAHE rappelle que les modes opératoires à disposition des agents hôteliers dans les salles de restaurant doivent être respectés.

5) PRESENTATION DES DERNIERS RESULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

▪ **Présentation des résultats**

Melle MAHE présente aux membres de la Commission des Menus les derniers résultats d'analyses alimentaires et rappelle 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.

6) PIQUE-NIQUE 2014 : DEBROU AU BRESIL

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le pique-nique aura lieu le mercredi 25 juin 2014, à partir de 12h00. Tous les résidents sont conviés à participer à cet événement. Les familles et proches des résidents sont invités, moyennant une participation financière. Le thème retenu cette année est le Brésil.

7) CARTE DES MENUS

▪ **Présentation des menus par M. LHOMME, Responsable Restauration et Mme HUAULT, Diététicienne**

Madame HUAULT rappelle que les menus sont toujours réalisés en fonction des saisons, selon un plan alimentaire de 4 semaines.

▪ **Remise des menus à Mme DIMIER, Présidente du Conseil de la Vie Sociale et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr**

La carte des menus proposés par le service restauration est remise à Madame la Présidente du Conseil de la Vie Sociale. Monsieur le Directeur rappelle également que les menus sont consultables sur le site internet www.debrou.fr.

LE DIRECTEUR

A. ESSALHI

