

E.H.P.A.D. DEBROU
COMMISSION DES MENUS
DU 10 JUIN 2013

Représentants des résidents :

Mme DIMIER	Représentante du Conseil de la Vie Sociale
M. BILLOT	RDJ
Mme JOLY	RDC
Mme GOUSSET	2 ^{ème} étage
Mme DURAY	2 ^{ème} étage

Equipe de Direction :

M. ESSALHI	Directeur
Melle MAHE	Directeur adjoint
Melle DESMARES	Assistante de Direction
Melle BERTIN	Elève Directrice

Membres du personnel :

Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
M. LHOMME	Responsable Restauration
Mme ROUSSEAU	Animatrice
Mme JARNOUX	Ergothérapeute

Référents hôteliers :

Mme MANPOUYA	1 ^{er} étage
Mme LE BOUAZDA	2 ^{ème} étage
Mme ECKOMBAND	3 ^{ème} étage

Absents, excusés :

Mme HUAULT	Diététicienne
Melle LERICHE	Psychologue
Mmes BENYEBKA, LARCHE	AMP
LAJOIE, PICHARD	

ORDRE DU JOUR

1) Adoption du Procès-Verbal de la séance du 21 décembre 2012

2) Actualités de la Maison de Retraite Debrou

- Information sur le projet architectural
- Retour sur l'évaluation externe
- Actualisation du site internet

3) Besoins et préférences alimentaires des résidents

- Bilan des régimes (menus hachés, mixés, sans sel, végétariens, autres...)
- Préférences alimentaires des résidents
- Bilan des repas thérapeutiques

4) 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
- Hygiène en salle de restaurant : Rappel des consignes
- Prise en charge des chariots de vaisselle sale le midi par l'équipe du service plonge y compris les weekends.

5) Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires

- Présentation des résultats

6) Pique-Nique annuel

- Présentation du pique-nique 2013

7) Carte des menus

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

1) ADOPTION DU PROCES-VERBAL DE LA SEANCE DU 21 DECEMBRE 2012

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 21 décembre 2012.

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

Monsieur le Directeur interroge les membres de la Commission des Menus quant aux repas des fêtes de fin d'année 2012.

Les membres de la Commission des Menus sont satisfaits des menus proposés lors des fêtes. Madame DURAY ne souhaite pas se prononcer à ce sujet.

2) ACTUALITES DE LA MAISON DE RETRAITE DEBROU

▪ Information sur le projet architectural

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que la pose de la première pierre du futur établissement a eu lieu le vendredi 17 mai 2013 en présence de Madame la Ministre de la Santé et des Affaires Sociales.

Monsieur le Directeur informe que la réception du bâtiment aura lieu courant avril 2015.

▪ Retour sur l'évaluation externe

Monsieur le Directeur informe que l'évaluation externe fait apparaître 35 Forces (dont 19 cotations A et 16 cotations B) et 7 Défis (dont 7 cotations C et 0 cotations D).

▪ Actualisation du site internet

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que le site internet est régulièrement actualisé. Les menus y sont consultables.

3) BESOINS ET PREFERENCES ALIMENTAIRES DES RESIDENTS

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

- Menus hachés

Les agents hôteliers rapportent que les plats sont servis avec de la sauce et les résidents apprécient.

- Menus mixés

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que les purées sont variées : purées de céleri, carotte, haricot vert, brocolis et chou-fleur. Celles-ci sont toujours préparées à base de purée de pomme de terre.

- Menus sans sel

Aucune remarque particulière.

- Menus végétariens

Les menus végétariens sont respectés.

▪ Préférences alimentaires des résidents

Madame JOLY apprécie l'ensemble des menus proposés mais ne mange plus de viande hachée. Elle apprécie le poisson.

Madame DURAY rapporte que la viande, notamment le beefsteak, est trop cuite. Il en est de même pour les pommes de terre. Elle souhaiterait manger de la lotte à l'armoricaine.

Monsieur BILLOT apprécie l'ensemble des menus proposés.

Madame DIMIER et madame JOLY rapportent que dans l'ensemble, les menus sont variés.

Madame GOUSSET rapporte que parfois, les plats ne sont pas assez relevés. Madame VIGEANT rappelle aux membres de la Commission des menus que les huiliers, vinaigriers et épices sont à disposition dans chaque salle de restaurant.

Monsieur BILLOT rapporte que dernièrement, les feuilles de régime lui sont parvenues trop tard. Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que les feuilles de régime pour la semaine sont mises dans les bannettes des différents services le vendredi, en double exemplaires.

▪ **Bilan des repas thérapeutiques**

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. Les résidents ayant participé à ces repas expriment leur satisfaction.

4) 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**

Monsieur le Directeur rappelle qu'en semaine, le petit déjeuner doit être servi à 8h30 maximum. Concernant le goûter, Madame VIGEANT informe les membres présents qu'il est servi par les aides-soignantes à partir de 15h30.

- **Quantité**

Aucune remarque particulière.

- **Présentation des assiettes**

Madame DIMIER rapporte que des progrès ont été constatés quant à la présentation des assiettes.

▪ **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 VIGEANT afin de solutionner le problème le plus rapidement.

▪ **Hygiène en salle de restaurant : Rappel des consignes**

Madame VIGEANT informe les membres présents que lors de la dernière réunion des agents hôteliers, il leur a été rappelé les consignes d'hygiène en salle de restaurant.

▪ **Prise en charge des chariots de vaisselle sale le midi par l'équipe du service plonge y compris les weekends.**

Mademoiselle MAHE informe les membres de la Commission des Menus qu'une note de service relative à la prise en charge des chariots de vaisselle sale le midi a été diffusée. Les chariots de vaisselle sale du midi sont désormais descendus en plonge par l'équipe de plonge en semaine et également les weekends et jours fériés.

5) PRESENTATION DES DERNIERS RESULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

▪ **Présentation des résultats**

Melle 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.

6) PIQUE-NIQUE ANNUEL

▪ Présentation du pique-nique 2013

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le pique-nique aura lieu le mercredi 26 juin 2013, 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.

7) CARTE DES MENUS

▪ Présentation des menus par M. LHOMME, Responsable Restauration

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

La carte des menus proposés par le service restauration est remise à la Direction ainsi qu'à la Présidente du Conseil de la Vie Sociale.

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



LE DIRECTEUR

A. ESSALHI