

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS DU 14 OCTOBRE 2013

Représentants des résidents :

Mme [REDACTED]	Représentante du Conseil de la Vie Sociale
M. [REDACTED]	RDJ
Mme [REDACTED]	RDC
Mme [REDACTED]	RDC
M. [REDACTED]	1 ^{er} étage
Mme [REDACTED]	2 ^{ème} étage
Mme [REDACTED]	2 ^{ème} étage
M. [REDACTED]	3 ^{ème} étage
M. et Mme [REDACTED]	3 ^{ème} étage

Equipe de Direction :

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

Membres du personnel :

Mme VIGEANT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
Mme LERICHE	Psychologue
M. LHOMME	Responsable Restauration
M. VOISIN	Second de cuisine
Mme HUAULT	Diététicienne
Mme JUGON	Animatrice
Mme LAJOIE	AMP

Référents hôteliers :

Mme TAUZIEDE	RDJ-RDC
Mme MORTRET	1 ^{er} étage
Mme LAWSON	1 ^{er} étage
Mme RAOULAS	2 ^{ème} étage
Mme PESNEL	2 ^{ème} étage

Absents, excusés :

Mme JARNOUX	Ergothérapeute
Mme ROUSSEAU	Animatrice
Mmes BENYEBKA, LARCHE PICHARD	AMP

ORDRE DU JOUR

1) Adoption du PV de la Commission des Menus du 10 juin 2013

2) Actualités de la Maison de Retraite Debrou

- Information sur le projet architectural

3) Besoins et préférences alimentaires des résidents

- Bilan des régimes (menus hachés, mixés, sans sel, végétariens, autres...) : Projet d'acquisition d'un BLIXER 30L pour la réalisation de menus mixés variés
- 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)

4) Restauration au sein des unités de vie

- 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

5) Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires

- Présentation des résultats

6) 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 à Mlle Mahé, Directrice Adjointe, et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr

1) ADOPTION DU PROCES-VERBAL DE LA SEANCE DU 10 JUIN 2013

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 10 juin 2013.

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

2) ACTUALITES DE LA MAISON DE RETRAITE DEBROU

▪ Information sur le projet architectural

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que le projet architectural DEBROU 2015 prévoit des salles de restaurant de 46 places.

3) BESOINS ET PREFERENCES ALIMENTAIRES DES RESIDENTS

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

- Menus hachés

Les agents hôteliers rapportent qu'il est parfois difficile de déterminer quel plat servir pour les menus hachés.

- Menus mixés

Aucune remarque particulière.

- Menus sans sel

8 menus sans sel sont préparés. Le Docteur SCHMITT rappelle que les régimes sans sel font l'objet d'une décision médicale.

- Menus végétariens

Les menus végétariens sont respectés.

▪ Préférences alimentaires des résidents

Madame [REDACTED] et Monsieur [REDACTED] rapportent que le temps d'attente entre l'entrée et le plat principal est trop long.

Au rez-de-chaussée, Madame [REDACTED] informe que le service est alterné : les jours pairs, le service débute d'un côté, les jours impairs, le service débute de l'autre côté.

Madame [REDACTED] rapporte que la viande, notamment le beefsteak, est trop cuite.

Madame [REDACTED] n'apprécie pas les menus mixés ; elle apprécie davantage « écraser » les aliments. Elle rapporte que souvent, elle ne sait pas ce qui est proposé au menu.

Monsieur le Directeur rappelle que les menus sont affichés dans chaque salle de restaurant.

Madame [REDACTED] fait remarquer que parfois, le beefsteak est trop épais.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que la qualité de la viande est la meilleure.

Madame HUAULT informe que la viande est cuite en cuisine puis mise dans les chariots chauds pour être montée dans les salles de restaurant ; la cuisson se poursuit légèrement dans les chariots chauds, ce qui explique que la viande est parfois trop cuite lorsqu'elle est servie aux résidents.

Madame [REDACTED], Madame [REDACTED], Monsieur [REDACTED] et Monsieur [REDACTED] apprécient l'ensemble des menus proposés.

Madame [REDACTED] rapporte que les pommes de terre sautées ne ressemblent pas à de vraies pommes de terre sautées.

Madame VIGEANT rappelle aux membres de la Commission des menus que les huiliers, vinaigriers et épices sont à disposition dans chaque salle de restaurant.

Madame [REDACTED] rapporte que les résidents qui mangent en chambre mangent parfois froid. N'y a-t-il pas des cloches pour maintenir le plat chaud ? Madame VIGEANT apportera une réponse aux membres de la Commission des Menus.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus de l'achat d'un blixer 30 L. Celui-ci permet ainsi de réaliser facilement les repas mixés crus ou cuits. La saveur et le goût du plat seront identiques à ceux du plat entier.

Une séance de dégustation sera proposée lors de la prochaine Commission des Menus, le 9 décembre prochain.

▪ **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.

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

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**

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.

Madame VIGEANT apportera une réponse quant à la répartition du pain de mie. Une liste des résidents qui mangent du pain de mie sera établie et mise à jour régulièrement.

- **Quantité**

Madame [REDACTED] fait remarquer qu'il y a beaucoup de gaspillage.

Monsieur le Directeur rappelle qu'il est interdit aux agents de manger les restes dans les plats des résidents.

- **Présentation des assiettes**

Aucune remarque particulière.

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

Aucune remarque particulière.

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

Mademoiselle MAHE rappelle que le mode opératoire « hygiène des tables de restaurant » est à disposition dans des classeurs dans les salles de restaurant.

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) 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 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.

LE DIRECTEUR

A. ESSALHI



