

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS DU 16 OCTOBRE 2015

Représentants des résidents :

M. BILLOT	RDJ
Mme CROZE	RDJ
Mme DIMIER	RDJ
Mme ESTAGER	RDJ
Mme LAIZE	RDJ
Mme MANDINEAU	RDJ
Mme ASFAUX	RDC
Mme CHAUVEAU	RDC
Mme DONZE	RDC
Mme JOLY	RDC
Mme QUESNE	RDC
Mme BOULADE	1 ^{er} étage
M. DEBATS	1 ^{er} étage
Mme GOUSSET	2 ^{ème} étage
Mme LOTTERIE	2 ^{ème} étage
M. RONDANE	2 ^{ème} étage
Mme SASSI	2 ^{ème} étage
Mme SAVARIAU	2 ^{ème} étage
Mme BLUSSEAU	3 ^{ème} étage
Mme POINSONNET	3 ^{ème} étage

Equipe de Direction :

M. ESSALHI	Directeur
Mme MAHE	Directeur adjoint
Mme MARILLEAU	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
Dr SCHMITT	Médecin-coordonnateur

Membres du personnel :

M.LHOMME	Responsable Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne

Référents hôteliers :

Mme BOUAOUD	RDJ-RDC
Mme MORTRET	1 ^{er} étage
Mme PAINCHAUX	3 ^{ème} étage

Membres du CVS :

Mme VAREY	Vice-Présidente du CVS et Représentante des Familles
-----------	---

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 26 JUIN 2015

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 26 juin 2015.

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

2) RETOUR SUR LES MENUS PROPOSÉS DEPUIS LA COMMISSION DES MENUS DU 26 JUIN 2015

Monsieur est satisfait des menus qui ont été proposés depuis la dernière commission des menus ; aussi, il ajoute que ceux-ci ont été bien adaptés et copieux. Il a apprécié manger « moules-frites ».

Madame est satisfaite et fait remarquer une nette amélioration des potages, ceux-ci sont variés et bons. Aussi, elle ajoute que davantage de fruits sont proposés et cela est appréciable.

Madame apprécie manger de la viande rouge et du poisson deux fois par semaine.

3) RETOUR SUR LES POINTS ABORDES LORS DE LA DERNIERE COMMISSION DES MENUS

▪ Information des résidents sur le menu du jour en salle de restaurant.

Monsieur le Directeur rappelle que les résidents doivent être informés de ce qu'ils mangent. Il est important de placer les repas au centre et d'améliorer la communication.

Les agents hôteliers informent les membres de la Commission des Menus qu'ils procèdent à la lecture du menu en salles de restaurant et cela se passe bien.

Madame demande si cela est réalisé au sein de toutes les salles de restaurant ?

Madame MARILLEAU répond que les agents hôteliers sont sensibilisés à cette démarche.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus qu'il sera procédé à l'achat de micros pour les futures salles de restaurant afin d'annoncer le menu aux résidents.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus qu'au sein de chaque salle à manger, une affiche présente et décrit la composition des salades composées.

Monsieur et Madame rapportent être satisfaits de cela.

Madame rapporte que peu de résidents ont lu cette affiche du fait de leur dépendance.

Monsieur le Directeur rappelle qu'à l'avenir, toutes les salles de restaurant disposeront d'un micro. Monsieur le Directeur ajoute que l'affichage est également important pour les familles. Monsieur le Directeur rappelle que les menus sont affichés à l'entrée de la Maison de Retraite DEBROU et également sur le site internet.

Monsieur le Directeur informe que des indicateurs de performance lui permettent de connaître les consultations des différents articles du site internet www.debrou.fr. Monsieur le Directeur précise que beaucoup de familles consultent le site internet.

Madame _____ est satisfaite de savoir que le site internet est consulté par les familles.

Monsieur le Directeur propose d'évoquer lors de la prochaine Commission des Menus les indicateurs de consultation du site internet de la Maison de Retraite DEBROU.

- **Précision apportée concernant le nombre de fois où est proposée de la viande rouge par semaine.**

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que de la viande rouge est proposée une fois tous les quinze jours. Monsieur LHOMME précise qu'il s'agit du filet de bœuf, pièce de viande la plus tendre.

Madame _____ et Monsieur _____ rapportent être satisfaits.

- **Retour sur la demande du personnel de l'Unité Protégée pour disposer de davantage de yaourts et de compotes afin de s'adapter aux résidents accueillis.**

Monsieur LHOMME informe qu'en fonction de la demande formulée par le personnel de l'unité protégée, davantage de yaourts et de compotes sont fournis pour les résidents.

- **Retour sur le service du petit-déjeuner (horaires).**

Les résidents disent être satisfaits du service du petit-déjeuner.

Les agents hôteliers rapportent que le service du petit déjeuner se passe bien, c'est un moment convivial apprécié des résidents.

Madame _____ informe que le café n'est pas toujours servi très chaud.

Madame MAHE informe les membres de la Commission des Menus que les pichets de service actuels vont être remplacés par de nouveaux pichets isothermes, ceux-ci ayant été testés au sein de l'unité protégée et ayant apportés entière satisfaction.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que six nouvelles machines à café seront installées dans les futures salles de restaurant.

Madame _____ demande la possibilité d'avoir des croissants de temps en temps, ou de la « vraie » brioche ? Aussi, elle rapporte que certains résidents disent être lassés du jus d'orange et souhaiteraient pouvoir avoir des jus de raisin ou jus de pamplemousse.

Monsieur le Directeur a entendu ces demandes.

Monsieur LHOMME informe qu'une nouvelle brioche va être proposée.

Madame HUAULT rappelle que des petits déjeuners conviviaux organisés par les animatrices sont régulièrement proposés au sein de chaque unité de vie. Pour y participer, Madame HUAULT informe les membres de la Commission des Menus de se rapprocher des animatrices.

4) PRISE EN COMPTE DES PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES DES RÉSIDENTS DE LA MAISON DE RETRAITE DEBROU

▪ Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

Madame apprécie l'ensemble des menus proposés.

Monsieur apprécie la choucroute servie avec de la bière.

Madame et Madame apprécient manger moules-frites.

Madame apprécie les salsifis et souhaiterait en manger plus souvent.

Aussi, Madame rapporte que les potages sont excellents.

Madame souhaiterait manger des yaourts naturels.

Madame HUAULT rappelle que c'est aux agents à qui il faut faire la demande, ces derniers en ont à disposition.

Madame rapporte qu'il n'y a pas assez de variété de fruits proposées.

Monsieur LHOMME informe qu'à cette saison, les fruits proposés sont le raisin, les poires. Des petites salades de fruits frais préparées en cuisine sont également servies.

Madame apprécie également les crèmes.

Monsieur LHOMME informe qu'elles sont fabriquées, pour la majorité, en cuisine.

Madame souhaiterait manger des kiwis et du pamplemousse.

Monsieur le Directeur a entendu la demande.

Madame relaie une remarque de plusieurs résidents : il y a trop de petits légumes.

Madame HUAULT informe les membres de la Commission des Menus que le plan alimentaire doit être respecté ; il est proposé des petits légumes mais ceux-ci sont variés et diversifiés.

Aussi, Madame rapporte que dernièrement, les lentilles n'avaient aucun goût : « pas d'aromates, pas d'épices, les plats sont fades ».

Madame rapporte qu'il a été évoqué en Conseil de la Vie Sociale le manque d'assaisonnement dans la cuisson des plats.

Monsieur LHOMME reconnaît que parfois les plats peuvent manquer d'assaisonnement, il convient alors à chacun d'assaisonner à sa convenance. **Monsieur LHOMME ajoute qu'il sera demandé à toute l'équipe de restauration d'ajouter un peu plus d'assaisonnement dans les plats.**

Pour ce qui concerne les potages, l'ensemble des résidents rapportent que ceux-ci sont excellents.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que les potages sont élaborés avec des légumes frais, épluchés, préparés et cuits en cuisine.

Madame rapporte être satisfaite de la teneur en sel des potages.

Madame demande la possibilité de travailler avec les producteurs locaux ou d'organiser des activités thérapeutiques autour des produits locaux ?

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus de la possibilité de se rendre au marché, en petits groupes, avec l'animatrice, pour acheter des fruits et légumes locaux et les cuisiner pendant des temps de repas thérapeutiques.

Monsieur le Directeur rappelle que l'alimentation fait partie du projet de vie du résident.

▪ **Bilan des régimes**

- **Evaluation des menus à texture modifiée**

Madame HUAULT rappelle aux membres de la Commission des Menus que les résidents mangent tous la même chose pour 90% des repas, que les menus soient entiers ou à texture modifiée.

Les menus à texture modifiée ne font pas l'objet de remarque particulière.

- **Evaluation des menus sans sel**

Les menus sans sel ne font pas l'objet de remarque particulière.

- **Evaluation des menus végétariens**

Les menus végétariens ne font pas l'objet de remarque particulière.

5) EVALUATION PAR LES RESIDENTS DE LA RESTAURATION AU SEIN DES UNITES DE VIE

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

* **Petit-déjeuner :**

Les résidents sont satisfaits du petit-déjeuner.

* **Déjeuner :**

Les résidents rapportent être satisfaits.

* **Goûter :**

Madame fait remarquer qu'il n'est plus servi de goûter aux familles.

Monsieur le Directeur informe qu'une note d'information à l'attention des familles a été diffusée, celle-ci stipule que la collation est prioritairement réservée aux résidents.

Madame DIMIER rapporte que les boissons chaudes servies au moment du goûter sont très appréciées.

* **Dîner :**

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

- **Qualité de la prestation :**

• **Affichage des menus en salle à manger :**

Les résidents rapportent être satisfaits de l'affichage des menus en salle à manger.

• **Durée du repas :**

Au rez-de-chaussée, Madame rapporte que le service est parfois trop rapide et que l'assiette est trop vite débarrassée.

Madame 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.

Pour chaque service, les agents hôteliers informent qu'ils ne débarrassent jamais l'assiette du résident tant que celui-ci ne l'a pas terminé.

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

- **Température des plats servis (en chambre et en salle à manger) :**

Madame rapporte qu'en salle à manger, les plats sont parfois tièdes lorsque les résidents sont servis en fin de service.

Monsieur le Directeur rappelle qu'il est important d'alterner le service afin que ce ne soit pas toujours les mêmes résidents servis les derniers.

Pour ce qui concerne le service en chambre, Madame rapporte qu'il manque des « cloches ». **Monsieur le Directeur informe qu'il sera procédé à l'achat de « cloches » afin de maintenir au chaud les plats servis en chambre.**

Monsieur LHOMME demande la possibilité d'acheter des micro-ondes ?

Monsieur le Directeur est favorable à l'achat de micro-ondes.

- **Variété des repas proposés, menu de substitution :**

Les résidents rapportent qu'un menu de substitution est toujours proposé lorsque le menu ne leur convient pas.

Les agents hôteliers confirment qu'un menu de substitution est systématiquement proposé lorsque le résident n'apprécie pas le menu proposé.

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

Les résidents sont satisfaits de l'hygiène des salles de restaurant.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que dans la future résidence, tout le mobilier des salles à manger sera neuf : tables de restaurant, chaises, vaisselle.

Madame demande la possibilité d'avoir des couteaux qui coupent ?

Madame MAHE répond que des couteaux avec un manche noir sont à disposition dans les salles de restaurant. Si ceux-ci conviennent, Mme MAHE informe que d'autres pourront être commandés.

- **Présentation des assiettes**

Les résidents disent être satisfaits de la présentation des assiettes.

- **Quantité proposée**

Les résidents disent être satisfaits.

Les agents hôteliers informent qu'il est toujours proposé un deuxième service.

6) EVALUATION DE L'ORGANISATION DES SERVICES HOTELIERS ET DE SOINS EN LIEN AVEC LA RESTAURATION

- **Retour des agents hôteliers**

Les agents hôteliers n'apportent pas de remarque particulière quant à l'organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration.

- **Retour du responsable du service 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.

Monsieur le Directeur rappelle aux agents hôteliers et aux agents de l'équipe de restauration l'importance de toujours informer les services, communiquer et respecter le travail de chacun.

Madame HUAULT fait remarquer qu'il serait nécessaire de mettre en place des temps d'échanges entre le service restauration, la diététicienne et les agents hôteliers.

Monsieur le Directeur informe que des réunions à l'attention de l'équipe hôtelière sont programmées plusieurs fois par an. Monsieur le Directeur invite la diététicienne à y participer en tant que de besoin.

7) HYGIENE DES SALLES DE RESTAURANT ET DES EQUIPEMENTS

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

Les agents hôteliers rapportent respecter le mode opératoire relatif à l'hygiène des tables de restaurant. Les résidents disent être satisfaits de l'hygiène des salles de restaurant et des équipements.

Monsieur le Directeur remercie Madame MARILLEAU et l'équipe hôtelière pour leur professionnalisme.

Madame MAHE rappelle que le Laboratoire de Touraine effectue des analyses bactériologiques une fois par mois dans l'établissement, ce sans que l'équipe de restauration ne soit prévenue de la date de passage.

8) PRÉSENTATION DES DERNIERS RÉSULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

▪ Présentation des résultats

Madame MAHE présente aux membres de la Commission des Menus les derniers résultats d'analyses alimentaires ; ceux-ci sont satisfaisants.

Monsieur le Directeur remercie le service Restauration, les services de soins et le service hôtelier pour leur professionnalisme.

▪ Affichage des résultats à l'entrée de l'établissement à disposition des résidents et des familles

Madame MAHE informe les membres de la Commission des Menus que les résultats d'analyses alimentaires sont affichés à l'entrée de l'établissement à disposition des résidents et des familles.

▪ Légionelles

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que les derniers résultats des prélèvements et analyses effectués sur le réseau d'eau chaude sanitaire n'étaient pas conformes à la réglementation.

Monsieur le Directeur informe que les mesures correctives immédiatement mises en place se sont avérées efficaces puisqu'à ce jour les derniers prélèvements et analyses effectués sur le réseau d'eau chaude sanitaire sont conformes à la réglementation.

9) CARTE DES MENUS

- **Présentation du plan alimentaire par Monsieur 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

