

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS DU 24 AVRIL 2015

Représentants des résidents :

M. BILLOT	RDJ
Mme DAILLET	RDJ
Mme ESTAGER	RDJ
Mme LAIZE	RDJ
Mme ROSNET	RDJ
Mme ASFAUX	RDC
Mme JOLY	RDC
Mme MAJERES	RDC
Mme STAUDER	RDC
M. DEBATS	1 ^{er} étage
M. LACROIX	1 ^{er} étage
M. DE ALMEIDA	2 ^{ème} étage
Mme DURAY	2 ^{ème} étage
Mme GOUSSET	2 ^{ème} étage
Mme JEUFFRAUX	2 ^{ème} étage
M. LAURENT	2 ^{ème} étage
M. RONDANE	2 ^{ème} étage
Mme LOTTERIE	2 ^{ème} étage
Mme POINSONNET	3 ^{ème} étage

Représentantes des familles :

Mme VAREY	Vice-présidente du Conseil de la Vie Sociale
Mme JULIENNE	Représentante des familles

Equipe de Direction :

M. ESSALHI	Directeur
Melle MAHE	Directeur adjoint
Mme MARILLEAU	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
Melle DESMARES	Assistante de Direction
Mme SERIEYS	Stagiaire Directrice

Membres du personnel :

M. VOISIN	Second de cuisine
Mme HUAULT	Diététicienne

Référents hôteliers :

Mme KASSA	RDJ-RDC
Mme JEAUNEAU	1 ^{er} étage
Mme CLAIR	2 ^{ème} étage
Mme NIEVA	3 ^{ème} étage

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 19 DÉCEMBRE 2014

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 19 décembre 2014.

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 19 DÉCEMBRE 2014

Les résidents rapportent être satisfaits des menus proposés depuis la dernière commission des menus du 19 décembre 2014.

Madame rapporte que les repas sont variés et elle en est très satisfaite.
Madame a apprécié manger du foie de veau.

Monsieur fait remarquer que le petit déjeuner le dimanche est servi plus tard qu'en semaine. **Monsieur le Directeur répond qu'un autre rythme est adopté le week-end et rappelle aux membres de la commission des menus que les agents sont en effectif réduit.**

Mme et Mme disent être satisfaites du petit-déjeuner cependant, Mme insiste sur le fait que le café n'est pas toujours servi très chaud.

Madame MAHE informe les membres de la Commission des Menus que des nouveaux pichets isothermes sont actuellement en test au sein de l'unité protégée pour le service du petit déjeuner. Si ces essais s'avèrent concluants, il sera procédé à l'achat de pichets isothermes pour l'ensemble des services.

3) PRESENTATION DES RESULTATS DE L'ENQUETE UFC QUE CHOISIR – MARS 2015, RELATIVE A L'ALIMENTATION EN EHPAD

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que l'UFC-Que Choisir a rendu publique une enquête sur l'alimentation en EHPAD.

Monsieur le Directeur informe que 88 EHPAD de France dont l'EHPAD DEBROU ont fait l'objet d'une analyse de la qualité nutritionnelle des menus servis et d'un sondage auprès des résidents.

Monsieur le Directeur ajoute que sur une échelle allant de une à trois étoiles, la Maison de Retraite DEBROU n'en n'a obtenu qu'une seule.

Monsieur le Directeur ajoute que des actions nouvelles vont être mises en place dès le mois de juin prochain, à savoir :

- La dénomination des entrées sera plus explicite et plus attrayante ;
- Les potages seront davantage variés ;
- Un assortiment de fromage sera proposé ;
- Le service du café sera mentionné ;
- La possibilité de remplacer le plat sera mentionné ;
- Il sera mentionné « légumes servis à discrétion » ;
- Il sera proposé davantage de fruits crus, de viande, de poisson et d'œuf.

Monsieur le Directeur informe qu'il reviendra sur la mise en place de ces actions nouvelles lors de la prochaine Commission des Menus.

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 _____ souhaiterait manger du boudin accompagné de purée ou de pommes cuites.

Madame HUAULT prend en compte cette demande et informe d'ores et déjà que du boudin blanc servi avec des choux de Bruxelles seront proposés au menu la semaine prochaine.

Monsieur _____ souhaiterait manger davantage de viande.

Le docteur SCHMITT informe que les apports nécessaires d'origine animale sont servis en quantité suffisante.

Madame _____ et Madame _____ souhaiteraient manger des crevettes roses.

Madame HUAULT informe que les crevettes roses sont servies dans les salades composées, notamment le taboulé.

Madame HUAULT rappelle que les préférences alimentaires des résidents peuvent notamment être prises en compte lors d'atelier thérapeutique collectif ou individuel.

Madame _____ souhaite faire remarquer que le potage n'est pas assez varié.

Pour ce qui concerne les potages, Madame HUAULT informe que des efforts seront apportés à partir du mois de juin prochain.

Monsieur le Directeur demande aux résidents membres de la Commission des Menus s'ils apprécient la nourriture proposée aux repas ?

A l'unanimité, les résidents sont satisfaits et apprécient manger à la Maison de Retraite DEBROU.

▪ Bilan des régimes

- Evaluation des menus à texture modifiée

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus qu'un blixer 30 L permet de réaliser les menus à texture modifiée crus ou cuits ; la saveur et le goût du plat sont identiques à ceux des menus entiers.

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

Evaluation des menus sans sel

Madame _____ apprécie l'ensemble des menus proposés.

- Evaluation des menus végétariens

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

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

▪ Evaluation de la variété des potages

Comme évoqué précédemment, Monsieur le Directeur informe que les potages seront davantage variés à partir du mois de juin prochain.

▪ Prise en compte des demandes relatives à la vaisselle

Monsieur le Directeur rappelle que lors de la dernière commission des menus, Madame rapportait ne pas voir les aliments clairs servis dans les assiettes de couleur blanche. **Monsieur le Directeur informe que la demande de Madame a été prise en compte, des assiettes de couleur ont été achetées.**

▪ Rappel des bonnes pratiques relatives au service du pain

Monsieur le Directeur demande aux agents hôteliers de présenter aux membres de la Commission des Menus le service du pain dans leur service.

Par service, les agents hôteliers présentent aux membres de la Commission des Menus le déroulement du service du pain.

Monsieur VOISIN rappelle que le pain doit être coupé avant chaque repas et non le matin pour toute la journée.

Monsieur le Directeur informe que le service du pain figurera de nouveau à l'ordre du jour de la prochaine commission des menus.

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

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

Au 1^{er} étage, Monsieur est satisfait des menus proposés au déjeuner, en revanche, pour ce qui concerne le dîner, il rapporte que les menus ne sont pas assez variés et souvent peu consistant.

Madame HUAULT informe les membres de la Commission des Menus qu'il y a toujours des protéines servies au dîner, sous différentes formes.

- Qualité de la prestation :

• Affichage des menus en salle à manger :

Dans l'ensemble, les résidents expriment leur satisfaction quant à l'affichage des menus en salle à manger. Cependant, certains expriment qu'ils sont affichés trop haut et en trop petit caractère.

Madame VAREY, représentante des familles, demande la possibilité d'afficher les menus dans le hall de l'établissement, sur les panneaux d'affichage.

Monsieur le Directeur n'y voit pas d'inconvénient et abordera de nouveau le sujet lors de la prochaine commission des menus.

• Durée du repas :

Au 2^{ème} étage, Madame rapporte que le service est parfois trop rapide et que l'assiette est trop vite débarrassée.

Monsieur le Directeur demande aux agents hôteliers de bien vouloir expliquer aux membres de la Commission des Menus le débarrassage des tables.

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 _____, représentante des familles, rapporte que les plats servis en chambres sont souvent servis froid.

Monsieur le Directeur a noté qu'il reste des progrès à faire notamment pour la température des plats servis en chambres.

Monsieur VOISIN rappelle que tous les plats qui sortent du service cuisine sont contrôlés et pris en température.

- **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 :**

Monsieur _____ est satisfait.

Madame MARILLEAU informe les membres de la Commission des Menus qu'une nouvelle organisation a été mise en place concernant le détartrage des pichets.

- **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.

7) 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**

Monsieur VOISIN rappelle aux agents hôteliers qu'il est important de s'adresser aux agents des cuisines avant d'emmener les chariots dans les services de soins.

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

Monsieur le Directeur a entendu la demande.

8) HYGIENE DES SALLES DE RESTAURANT ET DES EQUIPEMENTS

- **Réévaluation du mode opératoire relatif à l'hygiène des tables de restaurant**

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

Madame MAHE ajoute que les derniers prélèvements bactériologiques effectués sur les tables de restaurant par le Laboratoire de Touraine sont satisfaisants.

9) SERVICE DU POTAGE

- **Présentation des conteneurs à potage suite à l'étude qualitative et quantitative des besoins des résidents en vue d'une adaptation des équipements (conteneurs à 8 litres)**

En vue d'une adaptation des équipements, Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que de nouveaux conteneurs à potage vont être achetés.

10) PRÉSENTATION DES DERNIERS RÉSULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

- **Présentation des résultats**

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

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

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

Melle 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.

11) PIQUE-NIQUE

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le pique-nique aura lieu le mercredi 24 juin 2015, 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 cirque.

12) DEBROU 2015

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que des réunions d'information sur le projet architectural et notamment le déménagement sont organisées courant le mois de juin prochain.

13) 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**

Comme évoqué en début de séance, Madame HUAULT rappelle que la présentation des menus fera l'objet de modifications à partir du mois de juin prochain.

La carte des menus proposés par le service restauration sera 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

