E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS DU 04 JUILLET 2014

Représentants des résidents :

Mme DIMIER

Présidente du Conseil de la Vie Sociale - RDJ

M. BILLOT

RDJ

Mme ROSNET

RDJ

Mme JOLY M. DEBATS

RDC

M. LACROIX

1^{er} étage

Mme GOUSSET

1^{er} étage

M.PAILLÉ

2^{ème} étage 3^{ème} étage

M. POINSONNET

3^{ème} étage

Représentante des familles :

Mme VAREY

Vice-présidente du Conseil de la Vie Sociale

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

Membres du personnel:

M.VOISIN

Second de cuisine

Mme HUAULT

Diététicienne

Melle KIEFFER

Stagiaire

Mme PICHARD

AMP

Référents hôteliers :

Mme PONS

1^{er} étage

Mme KOUSSINGUINI

2^{ème} étage

Absents, excusés :

Mmes BENYEBKA, LAJOIE

AMP

LARCHE

ORDRE DU JOUR

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 07 AVRIL 2014

Avant de procéder au vote du procès-verbal de la séance du 07 avril 2014, Monsieur le Directeur fait remarquer aux membres de la Commission des Menus qu'afin de permettre un confort de lecture optimal pour chacun, la police d'écriture de celui-ci est de taille 14 plutôt que de taille 12.

Monsieur le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus de se prononcer quant à la taille de la police d'écriture.

Les membres de la Commission des Menus adoptent la police d'écriture de taille 14 à l'unanimité. Monsieur le Directeur informe que dorénavant, les procèsverbaux des Commissions des Menus seront ainsi rédigés.

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procèsverbal de la séance du 07 avril 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 07 AVRIL 2014

Madame LAIZÉ rapporte que les menus à texture modifiée font l'objet d'un large choix et que ceux-ci sont de plus en plus meilleurs.

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

Madame DIMIER, quant à elle, fait remarquer que les menus sont variés et consistant. Elle ajoute que la brandade servie dernièrement n'avait pas goût de poisson mais uniquement de purée de pomme de terre, et les pêches n'étaient pas mûres du tout.

Madame DIMIER demande la possibilité de travailler avec les petits producteurs et/ou commerces de proximité pour la fourniture des fruits de saison ?

Monsieur le Directeur prend note et informe que cela sera inscrit à l'ordre du jour de la prochaine Commission des Menus.

Madame JOLY rapporte notamment que, pour elle, le céleri est trop dur à manger.

Madame DIMIER interroge les membres du service restauration quant à la conservation des bananes.

Madame HUAULT informe que les bananes ne sont mises au réfrigérateur que pour les résidents qui bénéficient d'un régime spécifique; pour les autres, elles sont conservées à température ambiante. Madame HUAULT précise que l'aspect noirci de la peau de banane ne veut pas forcément dire qu'elle n'est pas bonne.

Madame JOLY rapporte que les petits déjeuners des 2 et 3 juillet derniers ont été servis très tard. Monsieur le Directeur rappelle que le petit déjeuner est le premier repas de la journée et donc le plus important. C'est un moment à prioriser et à privilégier.

Monsieur DESBATS rapporte que le dimanche, le petit déjeuner est servi vers 9h00. Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le week-end, le petit déjeuner peut être servi plus tard que la semaine.

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

Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

Madame LAIZÉ apprécie les croque-monsieur et le jambon.

Madame JOLY, Madame ROSNET et Monsieur LACROIX apprécient l'ensemble des menus proposés.

Monsieur DEBATS apprécie davantage les omelettes plutôt que les œufs durs. Il souhaiterait d'ailleurs manger plus régulièrement des omelettes. Madame HUAULT informe qu'il est proposé une omelette une fois par mois environ.

Madame DIMIER rapporte que quelquefois, les œufs durs sont trop durs et que les carottes râpées sont parfois trop dures. Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus qu'un retour sera fait au fournisseur.

Monsieur TOURNADE et Madame POINSONNET souhaiteraient manger des crêpes.

Monsieur VOISIN informe qu'environ une fois par mois, le service Restauration prépare la pâte à crêpes puis celles-ci sont faites avec les résidents, lors d'animations au sein des unités de vie.

Madame HUAULT informe que pour la Chandeleur, environ 600 crêpes sont préparées par le service Restauration.

Madame DIMIER apprécie les frites. Monsieur VOISIN informe qu'il est proposé environ une fois par mois des frites au menu (steak-frites ou poulet-frites ou moules-frites).

Madame GOUSSET apprécie les entrées fraîches lorsqu'il fait chaud. Monsieur VOISIN rapporte que les menus sont préparés en fonction des saisons.

Monsieur BILLOT apprécie les tripes, le pâté et les rillettes ainsi que les pommes de terres/hareng.

Madame HUAULT informe que l'hiver, il est proposé environ une fois par mois des tripes au menu.

Bilan des régimes

- Evaluation des menus hachés par les résidents

Aucune remarque particulière.

- Evaluation des menus à texture modifiée

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 à texture modifiée crus ou cuits ; la saveur et le gout du plat sont identiques à ceux des menus entiers.

Madame HUAULT informe les membres présents que les pâtes, le riz et les pommes de terre ne peuvent être servis via les menus à texture modifiée.

Madame LAIZE se dit très satisfaite de ces menus.

Monsieur le Directeur rappelle que les régimes à texture modifiée font l'objet d'une ordonnance médicale.

- Evaluation des menus sans sel

Madame DIMIER rapporte que ces derniers temps, une attention particulière est apportée au menu sans-sel.

Le Docteur SCHMITT rappelle qu'en gériatrie, les régimes stricts n'existent pas, on parle plus souvent de régime modérément salé plutôt 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.

- Evaluation des menus végétariens

Madame HUAULT informe que les menus végétariens sont respectés.

Monsieur le Directeur rappelle que le pain de mie ne doit pas être servi au petit déjeuner mais uniquement au déjeuner et au diner. De plus, le pain de mie doit être uniquement servi aux résidents qui ne peuvent pas manger de pain.

Bilan des repas thérapeutiques par les Aides-Médico-Psychologiques

Les repas thérapeutiques sont animés par les A.M.P. et l'ergothérapeute, tous les jeudis, avec environ 10 résidents. L'objectif de ces repas est de choisir le menu avec les résidents, de cuisiner et de manger avec eux.

4) ÉVALUATION DE LA 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: les résidents expriment leur satisfaction quant à l'affichage des menus en salle à manger, cependant, certains signalent qu'ils ne sont pas toujours affichés. Monsieur le Directeur demande à ce que le circuit de l'affichage des menus en salle à manger soit respecté.
 - O Durée du repas: Au rez-de-chaussée, Madame JOLY rapporte 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): Monsieur DESBATS rapporte que le foie est trop cuit. 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.

- Variété des repas proposés, menu de substitution
- Salles à manger : convivialité, hygiène

- Présentation des assiettes

- Quantité proposée

Madame DIMIER rapporte la quantité importante de nourriture jetée à la poubelle après le déjeuner et le dîner.

Organisation des services hôteliers et de soins 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) 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 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) ÉVALUATION DU PIQUE-NIQUE 2014 : DEBROU AU BRÉSIL

Les résidents rapportent que le pique-nique a été une véritable réussite.

7) CARTE DES MENUS

■ Présentation des menus 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.

A. ESSALHI

LEDIRECTEU