

COMMISSION DES MENUS DU 11 OCTOBRE 2019

Représentants des Résidents :

Mme DIMIER	A1 Les Lys	Mme ROY	B1 Les Iris
M. ROSIER	A1 Les Lys	Mme GUILLOU	B1 Les Iris
Mme WARME	A1 Les Lys	Mme DANIAU	B1 Les Iris
Mme QUESNE	A1 Les Lys	Mme MAILLET	B1 Les Iris
Mme DANGUILLAUME	A1 Les Lys	Mme GOUSSET	B1 Les Iris
Mme LECAMUS	A1 Les Lys	Mme LACRABERIE	B1 Les Iris
Mme GRANGER	A1 Les Lys	Mme DUBOURG	B1 Les Iris
Mme TONDU	A1 Les Lys	Mme MERY	B1 Les Iris
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets	Mme PASQUIER	B2 Les Dahlias
		M. FUYARD	B2 Les Dahlias
		Mme STAUDER	B2 Les Dahlias
		M.AZZOUZI	B2 Les Dahlias

Equipe Encadrante :

M. ESSALHI	Directeur
Mme PIRO-MAHE	Directeur Adjoint
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Dr SCHMITT	Médecin-coordonnateur
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
M. LHOMME	Responsable Restauration
M. VOISIN	Second de Cuisine
Mme HUAULT	Diététicienne
Mme ROUSSEAU	Animatrice A1-A2-B1-B2

Agents Référents :

Mme LEURY	Aide-Soignante A0 Les Bleuets
Mme CHATELAIN	IDE Référent A1 Les Lys
Mme MAKLOUFI	Aide-Soignante A1 Les Lys
Mme MENAA	Aide-Soignante B0 Les Amaryllis
Mme REDON	Aide-Soignante B1 Les Iris
Mme ROY	Aide-Soignante B2 Les Dahlias

Invités :

Madame VAREY, Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale et Représentante des Familles

Madame DULONG, Représentante des Familles, Conseil de la Vie Sociale

Madame HERVOUET, Fille de Madame PENCREACH, Résidente au sein de l'unité de vie Les Iris

SÉANCE DE DEGUSTATION

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation de menu à texture adaptée : mousse de fruits frais (pastèque, kiwi, melon, ananas, pomme verte et mangue).

Monsieur LHOMME explique qu'avec le Blixer, les menus à texture adaptée sont toujours réalisés, dans la mesure du possible, sur la base du menu du jour. Cela vaut pour les entrées, les plats principaux ainsi que les desserts, soit 90 % des repas.

Les résidents et invités apprécient et expriment leur satisfaction.

Monsieur Le Directeur informe qu'une séance de dégustation sera proposée lors de chaque Commission des Menus.

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA COMMISSION DES MENUS DU 28 JUIN 2019

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 28 juin 2019.

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

2) RETOUR SUR LE PIQUE-NIQUE ANNUEL DU MERCREDI 03 JUILLET 2019

Monsieur Le Directeur donne la parole à Madame ROUSSEAU, Animatrice, pour présenter un retour sur le pique-nique de la Résidence DEBROU qui a eu lieu le mercredi 03 juillet 2019.

Madame ROUSSEAU informe que le pique-nique du mercredi 03 juillet 2019 mettait à l'honneur la Bretagne. Entre autre, barbecue, chansons, danses bretonnes ont animé cette belle journée.

Les résidents, les familles et le personnel rapportent avoir passé une excellente journée festive.

3) PRISE EN COMPTE DES PREFERENCES ALIMENTAIRES DES RESIDENTS DE LA RESIDENCE DEBROU

Monsieur ROSIER souhaiterait manger une salade de gésier, de la tête de veau à la vinaigrette ou à la sauce gribiche et du fromage de chèvre *Sainte Maure de Touraine*.

Monsieur LHOMME prend note de la remarque et informe que ces plats pourront lui être proposés dans le cadre des repas thérapeutiques avec l'animatrice et la diététicienne.

Madame ROY est satisfaite des menus proposés et apprécie manger moules-frites.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus qu'il est proposé au menu environ une fois par mois des moules-frites.

Madame WARME rapporte que la palette servie dernièrement n'était pas cuite correctement.

Monsieur LHOMME prend en compte la remarque et informe que la prochaine fois qu'il en sera proposé au menu, il sera recueilli l'avis de Madame WARME.

Monsieur Le Directeur rappelle qu'un menu de substitution est toujours proposé au résident lorsque le plat ne convient pas.

Monsieur ROSIER apprécie la soupe mais regrette que cela soit trop souvent la même qui soit proposée au menu.

Monsieur LHOMME informe Monsieur ROSIER et les membres de la Commission des Menus que les soupes servies lors du diner sont variées : soupe de légumes verts / velouté courgettes – vache qui rit / velouté de potiron / soupe trois légumes / soupe poireaux – pommes de terre ...

Madame VAREY interroge Monsieur Le Directeur quant à la politique d'achat de la viande, de quel provenance est-elle ?

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que la Résidence DEBROU respecte la réglementation en faisant des appels à marché une fois par an. Les fournisseurs retenus pour le marché de la viande pour l'année 2019 sont NEGOTOURS et ACHILLE BERTRAND. La viande est d' « origine Union Européenne » ou d' « origine France ».

4) BILAN DES REGIMES

- Evaluation des menus à texture modifiée

Monsieur LHOMME explique qu'avec le Blixer, les menus à texture modifiée sont toujours réalisés, dans la mesure du possible, sur la base du menu du jour. Cela vaut pour les entrées, les plats principaux ainsi que les desserts, soit 90 % des repas.

Les menus à texture modifiée ne font pas l'objet de remarque particulière. Les résidents rapportent être satisfaits.

- Evaluation des menus sans sel

Le Docteur SCHMITT explique que les régimes sans sel doivent être temporaires et ne concernent que très peu de résidents.

Monsieur FUYARD bénéficie d'un menu sans sel et rapporte être satisfait.

- Evaluation des menus végétariens

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

Madame HUAULT rappelle aux membres de la Commission des Menus l'importance de bien préciser ses préférences alimentaires afin que cela soit pris en compte dès l'admission du résident.

5) ÉVALUATION PAR LES RÉSIDENTS ET LES INVITÉS DE LA RESTAURATION AU SEIN DES UNITÉS DE VIE

- Synthèse des évaluations des repas et collations remplies par les résidents, les familles et les proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU depuis la mise en place de ce dispositif**

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus qu'afin d'accroître la qualité de la prestation restauration due aux résidents accueillis et celle délivrée auprès de leurs proches, des familles et des invités, une feuille d'évaluation des repas et collations pris au sein de la Résidence DEBROU a été mise en place.

Monsieur Le Directeur informe que cette feuille d'évaluation participe à renforcer les liens entre le Service Restauration, le Service Hôtelier et les unités de vie.

La feuille d'évaluation des repas et collations est mise en place pour recenser les éventuelles remarques positives ou négatives des résidents et/ou de leurs proches.

L'objectif est d'interroger régulièrement nos pratiques notamment en matière de qualité et de quantité des menus, de qualité du service, de la durée du repas, de la température des plats, de la convivialité du temps de repas...

Elle est proposée à l'ensemble des résidents qui le désire, ainsi qu'aux familles et proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU. Elle peut également être renseignée par un agent pour souligner un retour collectif de la part de l'ensemble des résidents de l'unité de vie par exemple.

Madame PIRO-MAHE informe les membres de la Commission des Menus que depuis le 1^{er} janvier 2019, 138 feuilles d'évaluation des repas et collations ont été renseignées et transmises à Monsieur Le Directeur (89 retours très satisfaits, 41 retours satisfaits, 2 retours peu satisfaits et 6 retours insatisfaits).

Cette feuille d'évaluation est disponible dans chaque unité de vie à proximité des restaurants.

Elle est également disponible à l'accueil ainsi que sur le site internet de la Résidence DEBROU www.debrou.fr

6) RETOUR DES RESIDENTS SUR LA PRESTATION REPAS : PETIT-DEJEUNER, DEJEUNER, COLLATION D'APRES-MIDI, DINER, COLLATION DE NUIT

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

*** Petit-déjeuner :**

Les résidents apprécient le petit déjeuner, tant sur la qualité que la quantité.

Monsieur ROSIER apprécie le café au lait avec des biscottes beurrées et de la confiture.

*** Déjeuner :**

Pas de remarque particulière. Les résidents présents rapportent être satisfaits. Les résidents apprécient l'annonce des menus au micro.

*** Goûter :**

Le personnel informe que différentes boissons sont proposées au moment du goûter : café, café au lait, thé, chocolat chaud, sirops. Des petits gâteaux sont également proposés.

Les résidents rapportent être satisfaits.

*** Dîner :**

Pas de remarque particulière. Les résidents présents rapportent être satisfaits.

Monsieur Le Directeur rappelle les horaires du dîner : celui-ci débute à 18h15 pour se terminer vers 19h00.

Monsieur Le Directeur informe que les cadres de santé paramédicaux procéderont à des rappels et des réajustements auprès des personnels soignants.

*** Collation de nuit :**

Monsieur Le Directeur informe qu'il est proposé une petite collation (café au lait, semoule, biscottes) aux résidents qui ont une petite faim pendant la nuit.

- Qualité de la prestation :

• Affichage des menus au sein des restaurants :

Monsieur Le Directeur rappelle aux personnels soignants l'importance de l'affichage des menus et de la présentation des menus au micro.

• Durée du repas :

Monsieur Le Directeur rappelle aux résidents de prendre leur temps pour manger lors des repas.

Les agents rapportent respecter le rythme des résidents.

• Température des plats servis (au sein des logements et au sein des restaurants) :

Monsieur Le Directeur rappelle que les repas servis dans les logements se font sur avis médical, avec une date de début et une date de fin, en fonction de l'état de santé du résident.

• Variété des repas proposés / Menu de substitution :

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière. Un menu de substitution est toujours proposé lorsque le plat ne convient pas.

Monsieur Le Directeur rappelle qu'au sein du service restauration, le dernier agent qui quitte son service doit s'être assuré que toutes les demandes des résidents ont été solutionnées.

• Salles de restaurant : convivialité, hygiène :

Les résidents rapportent être satisfaits.

- Présentation des assiettes

Les résidents disent être satisfaits de la présentation des assiettes.

- Quantité proposée

Les résidents disent être satisfaits et rapportent que les repas sont copieux.

7) EVALUATION DE L'ORGANISATION DES SERVICES HÔTELIERS ET DE SOINS EN LIEN AVEC LA RESTAURATION

- Retour du personnel de soin et d'hôtellerie

Le personnel rapporte ne pas rencontrer de difficultés particulières.

- Retour du responsable du Service Restauration

Bonne communication avec les services de soins selon Monsieur LHOMME. L'équipe du service Restauration est à l'écoute des demandes.

Madame HUAULT informe les membres de la Commission des Menus et le personnel de soin du développement du « manger-main » au sein de la Résidence DEBROU. Madame HUAULT invite le personnel de soin à lui communiquer les noms des résidents qui pourraient en être bénéficiaires, afin de leur proposer des repas thérapeutiques en ce sens.

8) ANALYSES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

- Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus

Madame PIRO-MAHE présente les derniers résultats du laboratoire qui a effectué les analyses microbiologiques et bactériologiques. Madame PIRO-MAHE rappelle que le Laboratoire de Touraine se déplace une fois par mois, de manière aléatoire, afin de réaliser des prélèvements en cuisine.

Madame PIRO-MAHE rappelle que les derniers résultats d'analyses alimentaires sont affichés à l'entrée de la Résidence DEBROU.

9) CARTE DES MENUS

- Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME et Madame HUAULT

Madame HUAULT rappelle que les menus sont toujours réalisés par la diététicienne, en fonction des saisons, selon un plan alimentaire de 4 semaines.

- Remise des menus à Madame La 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 ainsi qu'à Madame VAREY, Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale et Représentante des Familles.

Madame PIRO-MAHE rappelle également que les menus sont consultables sur le site internet www.debrou.fr.

LE DIRECTEUR

A. ESSALHI

