

RÉSIDENCE DEBROU

COMMISSION DES MENUS

DU 20 AVRIL 2018

Représentants des résidents :

Mme DANGUILLAUME	A1 Les Lys	Mme LOUISON	B1 Les Iris
Mme LAURENT	A1 Les Lys	Mme GOUSSET	B1 Les Iris
Mme MARIN	A1 Les Lys	Mme GUILLOU	B1 Les Iris
Mme QUESNE	A1 Les Lys	Mme CHAIGNE	B1 Les Iris
Mme LECAMUS	A1 Les Lys	Mme STAUDER	B2 Les Dahlias
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets	Mme PAYRAT	B2 Les Dahlias
M. BILLOT	A2 Les Œillets	M. DEBATS	B2 Les Dahlias
Mme ASENSIO	A2 Les Œillets	Mme BOULADE	B2 Les Dahlias
Mme VRIGNAUD	A2 Les Œillets	M. AZZOUZI	B2 Les Dahlias
Mme SASSI	A2 Les Œillets		
Mme SAVARIAU	A2 Les Œillets		
Mme DAILLET	A2 Les Œillets		

Représentants des familles :

Mme LE BRIS	Famille de Mme PAIN A0 Les Bleuets
M. et Mme GOUMON	Famille de Mme GOUMON Claudette A2 Les Œillets

Equipe Encadrante :

M. ESSALHI	Directeur
Mme MAHE	Directeur Adjoint
Dr SCHMITT	Médecin-coordonnateur
Mme POITEVIN	Stagiaire Directrice
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
M. VOISIN	Second de cuisine
Mme ROUSSEAU	Animatrice A1-A2-B1-B2

Agents Référents :

Mme POMMIER	Aide-Soignante A0 Les Bleuets
Mme CHATELAIN	IDE Référente A1 Les Lys
Mme MARAIS	Aide-Soignante A2 Les Œillets
Mme KABA	Aide-Soignante B0 Les Amaryllis
Mme BATTIKH	Aide-Soignante B1 Les Iris
Mme ELANDOY	Aide-Soignante B2 Les Dahlias

Invités :

Mme DULONG, Membre du Conseil de la Vie Sociale, Suppléante-Collège des Familles
M. TURGIS, Membre du Conseil de la Vie Sociale, Collège des Familles

ORDRE DU JOUR :

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du 15 décembre 2017
- 2) Retour des résidents sur les menus proposés depuis la Commission des Menus du 15 décembre 2017
- 3) Prise en compte des préférences alimentaires des résidents de la Résidence DEBROU
 - Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents
 - Bilan des régimes
 - a) Evaluation des menus à texture modifiée
 - b) Evaluation des menus sans sel
 - c) Evaluation des menus végétariens
 - d) Autres remarques
- 4) Evaluation par les résidents de la restauration au sein des unités de vie
 - Mise en place d'une feuille d'évaluation des repas
 - Bilan de la prestation repas : Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, collation de nuit
 - ✓ Qualité de la prestation :
 - Affichage et communication des menus au sein des restaurants
 - Durée du repas,
 - Température des plats servis (au sein des logements et au sein des restaurants),
 - Variété des repas proposés, menu de substitution,
 - Salles de restaurant : *Convivialité
*Hygiène
 - ✓ Présentation des assiettes
 - ✓ Quantité proposée
- 5) Evaluation de l'organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration
 - Création d'une équipe hôtelière au sein de la Résidence DEBROU
 - Retour du personnel de soin
 - Retour du responsable du Service Restauration
- 6) Hygiène des restaurants et des équipements
- 7) Analyses en hygiène alimentaire
 - Présentation du résultat de la visite de la Direction Départementale de la Protection des Populations
 - Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus
- 8) Carte des menus
 - Présentation du plan alimentaire par M. LHOMME, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne

- Remise des menus à Mesdames la Présidente et la Vice-Présidente du Conseil de la Vie sociale, et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr

SEANCE DE DEGUSTATION

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation de fruits frais et fruits au sirop.

Les résidents et invités apprécient et expriment leur satisfaction.

Monsieur DEBATS rapporte que l'ananas est très bon. Madame MARIN apprécie les oranges et en mange régulièrement. Madame DULONG rapporte que la mangue est très bonne.

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

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 15 DECEMBRE 2017

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 15 décembre 2017.

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

2) RETOUR SUR LES MENUS PROPOSES DEPUIS LA COMMISSION DES MENUS DU 15 DECEMBRE 2017

Certains résidents rapportent ne pas apprécier les poêlés de légumes ; celles-ci reviennent trop souvent au menu selon eux.

Monsieur VOISIN informe les membres de la Commission des Menus que les menus sont établis par la diététicienne selon un plan alimentaire sur quatre semaines.

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

- Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

Madame LOUISON souhaiterait manger des sardines.

Monsieur Le Directeur informe qu'il est possible de répondre favorablement à cette demande dans le cadre des repas thérapeutiques.

Madame ROUSSEAU, Animatrice, informe que dernièrement, lors d'un repas thérapeutique, les résidents ont apprécié manger des sardines cuites à la plancha.

Madame LAURENT rapporte être très satisfaite des repas thérapeutiques auxquels elle participe régulièrement.

Les résidents expriment le souhait de pouvoir manger prochainement des glaces, du melon, des moules-frites et des langoustines.

Monsieur Le Directeur, Monsieur VOISIN et Madame ROUSSEAU prennent note de ces demandes et y répondent favorablement.

- Bilan des régimes
 - Evaluation des menus à texture modifiée

Monsieur VOISIN 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.

- 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.

4) ÉVALUATION PAR LES RÉSIDENTS DE LA RESTAURATION AU SEIN DES UNITÉS DE VIE

- Mise en place d'une feuille d'évaluation des repas

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que l'objectif est d'évaluer les repas avec l'élaboration de fiches d'évaluation, à destination des résidents et des familles. Ces fiches d'évaluation des repas seront un véritable outil, elles permettront l'expression des résidents et des familles quant à la quantité et la qualité des repas servis.

Madame MAHE informe qu'un mode opératoire ayant pour objectif l'institutionnalisation de l'évaluation de la prestation repas au sein de la Résidence DEBROU est en cours d'élaboration.

- Séance de dégustation de crêpes

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation de crêpes.

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

* Petit-déjeuner :

Madame BOULADE et Monsieur DEBATS apprécient le petit-déjeuner notamment par le choix diversifié des aliments : pain, beurre, confiture, jus d'orange, café, thé, chocolat, yaourts ...

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que des petits déjeuners campagnards sont organisés régulièrement par le service animation.

* Déjeuner :

Pas de remarque. Les résidents rapportent être satisfaits.

* Goûter :

Les agents présents informent que différentes boissons sont proposées au goûter : café, thé, chocolat chaud, sirops. Des petits gâteaux sont également proposés. En été, des glaces sont également proposées.

Les résidents rapportent être satisfaits.

*** Dîner :**

Madame LAURENT rapporte que le potage de poulet/vermicelles était excellent.

*** Collation de nuit :**

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

- Qualité de la prestation :

- **Affichage et communication 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, y compris lors des repas du soir.

Les résidents sont très satisfaits de ce procédé. Les temps de repas sont de vrais moments conviviaux.

Madame LAURENT rapporte que chacun sait ce qu'il mange et cela est très bien.

- **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 que dans le service restauration, le dernier agent qui quitte son service doit s'être assuré que toutes les demandes des résidents ont été solutionnées.

Monsieur LHOMME informe qu'un cahier de liaison a été mis en place au sein de la cuisine : en cas de souci le soir, le responsable est immédiatement informé dès sa prise de poste le lendemain matin.

- **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.

5) ÉVALUATION DE L'ORGANISATION DES SERVICES HOTELIERS ET DE SOINS EN LIEN AVEC LA RESTAURATION

▪ Création d'une équipe hôtelière au sein de la Résidence DEBROU

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus du recrutement d'une véritable équipe hôtelière. L'objectif est de professionnaliser l'équipe hôtelière par le recrutement de six personnes dédiées à ces fonctions et, à terme, ne plus recourir aux contrats aidés.

▪ Retour du personnel et des agents hôteliers

Le personnel présent rapporte ne pas rencontrer de difficultés particulières.

▪ Retour du responsable du service restauration

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

6) HYGIENE DES RESTAURANTS ET DES ÉQUIPEMENTS

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que les restaurants doivent être tenus à l'identique d'un hôtel-restaurant.

Monsieur le Directeur souhaite que tous les agents, résidents et familles respectent ces espaces.

7) ANALYSES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

▪ Présentation du résultat de la visite de la Direction Départementale de la Protection des Populations

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que suite à un contrôle inopiné des Services de la Direction Départementale de la Protection des Populations le 23 janvier 2018, et conformément au décret n°2016-1750, le résultat du niveau d'hygiène du Service de Restauration de la Résidence DEBROU est évalué « TRES SATISFAISANT » et est publié sur le site internet « Alim'confiance » pour une durée de un an (www.alim-confiance.gouv.fr).

Monsieur Le Directeur remercie vivement les personnels du service de Restauration de leur professionnalisme par le respect inconditionnel de la démarche HACCP.

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

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

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

8) CARTE DES MENUS

- Présentation du plan alimentaire par Monsieur VOISIN,

Monsieur VOISIN 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 DULONG, membre du Conseil de la Vie Sociale, Suppléante et Représentante des Familles.

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

LE DIRECTEUR .

A. ESSALHI