

## COMMISSION DES MENUS DU 20 DECEMBRE 2019

\*\*\*\*\*

### Représentants des Résidents :

Mme WARME	A1 Les Lys	Mme DEMONS	B0 Les Amaryllis
Mme DIMIER	A1 Les Lys	M. MANDE	B0 Les Amaryllis
Mme ROSIER	A1 Les Lys	Mme PIAT	B0 Les Amaryllis
M. ROBERT	A1 Les Lys	Mme GUILLOU	B1 Les Iris
Mme QUESNE	A1 Les Lys	Mme ROY	B1 Les Iris
Mme BOULADE	B2 Les Dahlias	Mme MAILLET	B1 Les Iris
Mme SIONNEAU	B2 Les Dahlias	Mme GOUSSET	B1 Les Iris
M. AZZOUZI	B2 Les Dahlias	Mme LOUISON	B1 Les Iris
Mme STAUDER	B2 Les Dahlias	Mme MERY	B1 Les Iris
M. FUYARD	B2 Les Dahlias	Mme DANIAU	B1 Les Iris
Mme PASQUIER	B2 Les Dahlias		

### Equipe Encadrante :

Monsieur ESSALHI	Directeur
Mme PIRO-MAHE	Directeur Adjoint
Madame MILANDOU	Elève-directrice
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 SANTERRE	Animatrice A0-B0

### Agents Référénts :

Mme CHATELAIN	Infirmière A0 Les Bleuets et A2 les Œillets
Mme RAMBAUT	Infirmière B0 Les Amaryllis
Mme PINSARD	Aide-Soignante A1 Les Lys
Mme YZON	Aide-Soignante B1 Les Iris
Mme JOUSSET	Aide-Soignante B2 Les Dahlias

### Invités :

Madame DULONG	Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale Représentante des Familles
---------------	--

**\*\*\*\*\* Séance de dégustation \*\*\*\*\***

**1)Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 11 octobre 2019**

**2)Prise en compte des préférences alimentaires des résidents de la Résidence DEBROU**

**3)Bilan des régimes**

- Evaluation des menus à texture adaptée
- Evaluation des menus sans sel
- Evaluation des menus végétariens
- Autres remarques

**4)Evaluation par les résidents et les invités de la prestation 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 le 01 janvier 2019

**5)Retour des résidents sur la prestation repas : Petit-déjeuner, déjeuner, collation d'après-midi, dîner, collation de nuit**

- 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
- Présentation des assiettes
- Quantités proposées
- Variété des repas proposés, menus de substitution,
- Salles de restaurant : Convivialité, Hygiène

**6) Evaluation de l'organisation des services hôteliers et de soins en lien avec le service de restauration**

- Retour du personnel de soin et d'hôtellerie
- Retour du responsable du Service Restauration

**7) Analyses en hygiène alimentaire**

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

**8) Menus des fêtes de fin d'année**

- Retour sur le repas de Noël des résidents du mercredi 18 décembre 2019
- Présentation des repas de fêtes de fin d'année :
  - ❖ Repas du réveillon de Noël le mardi 24 décembre 2019
  - ❖ Repas de Noël le mercredi 25 décembre 2019
  - ❖ Repas du réveillon du Jour de l'An le mardi 31 décembre 2019
  - ❖ Repas du Jour de l'An le mercredi 01 janvier 2020

**9) Carte des menus**

- Présentation du plan alimentaire par M. LHOMME, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne
- Remise des menus à venir à Mesdames la Présidente et Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet [www.debrou.fr](http://www.debrou.fr).

## **SÉANCE DE DEGUSTATION « MANGER MAIN »**

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation « manger main ».

Monsieur Le Directeur cède la parole à Monsieur LHOMME pour présenter aux membres de la Commission des Menus le concept du « manger main ».

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que le concept du « manger-main » permet de présenter les aliments (légumes, fruits, compotes, yaourts) sous formes de petits cubes, batonnets, tartelettes etc. ...

Madame HUAULT précise que le « manger main » permet de maintenir l'autonomie du résident autour de l'alimentation.

Monsieur Le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus de deviner les plats proposés à la dégustation.

Madame DULONG demande s'il s'agit de fruits frais ?

Monsieur VOISIN explique qu'il s'agit de fruits frais mixés avec de la gélatine.

Monsieur Le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus s'ils ont apprécié la dégustation ?

L'ensemble des membres de la Commission des Menus exprime leur satisfaction.

## **1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA COMMISSION DES MENUS DU 11 OCTOBRE 2019**

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 11 octobre 2019.

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

## **2) PRISE EN COMPTE DES PREFERENCES ALIMENTAIRES DES RESIDENTS DE LA RESIDENCE DEBROU**

Monsieur Le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus s'ils ont des souhaits particuliers en matière de repas ?

Madame GOUSSET demande s'il serait possible de manger des langoustines ?

Monsieur Le Directeur répond que des fruits de mer sont régulièrement proposés au menu notamment lors des repas thérapeutiques organisés par le service Vie Sociale et Animation et Madame HUAULT, Diététicienne. Dernièrement, des huîtres ont notamment été proposées aux résidents.

Monsieur Le Directeur revient vers Monsieur ROSIER et lui demande si sa requête formulée lors de la séance du 11 octobre 2019 a bien été entendue ?

Monsieur ROSIER confirme et s'estime très satisfait. Madame GOUSSET s'estime également satisfaite de ce repas.

Monsieur Le Directeur rappelle que les plans alimentaires sont variés et réalisés par la diététicienne. Il précise que les résidents bénéficient également de repas thématiques et de petits déjeuners campagnards organisés par le service Vie Sociale et Animation tout au long de l'année.

Madame WARME exprime sa satisfaction quant aux petits déjeuners campagnards.

### 3) BILAN DES REGIMES

- **Evaluation des menus à texture modifiée**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus à texture modifiée.

- **Evaluation des menus sans sel**

Monsieur ROBERT s'estime satisfait des menus sans sel.

- **Evaluation des menus végétariens**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus végétariens.

Monsieur ROSIER s'interroge sur le fait que les bouteilles de vin ne soient pas équipées de bords verseurs et que le vin soit servi dans sa bouteille d'origine ?

Madame PIRO-MAHE propose que le vin soit servi dans des carafes, à disposition dans les espaces saveur et cuisine.

Monsieur Le Directeur prend note de la remarque de Monsieur ROSIER.

### 4) ÉVALUATION PAR LES RÉSIDENTS ET LES INVITÉS DE LA PRESTATION 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 le 01 janvier 2019

Monsieur Le Directeur cède la parole à Madame PIRO-MAHE.

Madame PIRO-MAHE explique qu'une fiche d'évaluation des repas et collations permet aux résidents, aux familles et aux proches de s'exprimer sur les repas proposés par la Résidence DEBROU.

Pour l'année 2019, 173 fiches de satisfaction ont été remplies. Seulement 6 fiches faisaient état d'une insatisfaction.

Madame PIRO-MAHE précise que les insatisfactions ont toutes été traitées lors de la dernière Commission des Menus.

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

Monsieur Le Directeur insiste sur la nécessité des résidents de s'exprimer sur leur ressenti.

- **Affichage et communication des menus au sein des restaurants**

Quelques résidents expliquent que les menus ne sont pas toujours systématiquement annoncés au micro.

Monsieur Le Directeur prend note de la remarque et insiste sur l'obligation des équipes soignantes d'annoncer les menus au micro lors des déjeuners et diners. Il précise que les résidents peuvent également être sollicités pour annoncer les menus.

- **Durée du repas**

Aucune remarque n'est formulée par les résidents.

- **Température des plats servis au sein des logements et au sein des restaurants**

Madame WARME juge que certains plats sont parfois servis froid.

Monsieur Le Directeur prend note de la remarque et l'informe de la possibilité de faire réchauffer son plat en se manifestant auprès des équipes soignantes.

Madame DIMIER ajoute que, parfois, la température de la salle de restaurant est un peu trop élevée.

Monsieur Le Directeur prend note de la remarque et rappelle que les salles de restaurant sont toutes équipées de la climatisation.

- **Présentation des assiettes**

Aucune remarque n'est formulée par les résidents.

- **Quantités proposées**

Certains résidents estiment que les plats sont parfois servis en trop grande quantité.

- **Variété des repas proposés, menus de substitution**

Les résidents s'estiment satisfaits de la variété des repas proposés.

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

### PETIT DEJEUNER

Les résidents sont satisfaits du petit-déjeuner proposé.

M. AZZOUZI précise que le petit déjeuner est très bon.

### DEJEUNER

Madame WARME explique qu'elle a parfois du mal à évaluer quelle viande lui est servie.

Monsieur Le Directeur rappelle à l'ensemble des résidents qu'ils ne doivent pas hésiter à manifester toute difficulté ou insatisfaction immédiatement auprès des équipes soignantes et/ou de l'équipe restauration afin que leur remarque soit prise en compte.

Des repas de substitution sont systématiquement proposés aux résidents qui en font la demande.

Monsieur LHOMME confirme et développe la procédure : le résident peut exprimer son insatisfaction auprès du personnel présent en salle de restaurant, qui fera le lien avec le service restauration pour obtenir un autre plat.

Madame WARME prend en compte cette possibilité. Elle exprime être satisfaite dans l'ensemble des repas proposés.

### COLLATION DE L'APRES-MIDI

Les résidents s'estiment satisfaits de la collation de l'après-midi.  
Monsieur MANDE exprime avoir « tout ce qu'il lui faut ».

### DINER

Madame WARME souhaiterait que les légumes bénéficient de plus d'assaisonnement.

Monsieur Le Directeur l'invite à en faire part au service restauration.

Monsieur LHOMME prend note de la remarque et s'engage à apporter une réponse personnalisée à Madame WARME.

### COLLATION DE NUIT

Madame GIRAULT rappelle que des collations de nuit (*compotes, semoule au lait, riz au lait, etc.*) sont systématiquement proposées aux résidents qui le souhaitent.

## **6) 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 soignant exprime sa satisfaction et la convivialité des moments partagés lors des repas.

La communication avec le service de restauration est fluide et permet de régler toutes les difficultés. L'équipe restauration est remerciée pour sa réactivité.

Monsieur Le Directeur remercie l'équipe infirmière pour son aide apportée au moment des repas.

### **- Retour du responsable du Service Restauration**

Monsieur LHOMME insiste sur la nécessité de contacter immédiatement le service restauration en cas de difficulté.

## **7) ANALYSES EN HYGIENE ALIMENTAIRE**

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

Monsieur Le Directeur cède la parole à Madame PIRO-MAHE.

Madame PIRO-MAHE expose la procédure de contrôle de l'hygiène alimentaire.

Les résultats des analyses du mois de novembre et décembre sont satisfaisants. Ces analyses constituent un outil d'amélioration des pratiques.

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

Monsieur Le Directeur rappelle l'importance de l'hygiène alimentaire et de la qualité des prestations.

## **8) MENUS DES FETES DE FIN D'ANNEE**

**- Retour sur le menu de fêtes des résidents du mercredi 18 décembre 2019**

Madame WARME atteste que le repas de Noël était « parfait ».

Les résidents expriment leur satisfaction, en particulier quant au kir servi à l'apéritif.

**Monsieur Le Directeur informe l'ensemble des résidents que cinq menus de fêtes seront proposés au cours de la fin d'année 2019.**

**- Présentation des repas de fêtes de fin d'année**

Monsieur Le Directeur présente les repas de fêtes de fin d'année. :

- ❖ Repas du Réveillon de Noël le mardi 24 décembre 2019
- ❖ Repas de Noël le mercredi 25 décembre 2019
- ❖ Repas du réveillon du Jour de l'An le mardi 31 décembre 2019
- ❖ Repas du Jour de l'An le mercredi 01 janvier 2019

Monsieur Le Directeur remercie l'ensemble du personnel du service restauration et du service Vie Sociale et Animation pour leur implication.

## **9) CARTE DES MENUS**

**- Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME et Madame HUAULT**

Monsieur LHOMME informe que les menus sont élaborés à partir de produits de saison.

Madame WARME remarque que les fruits sont parfois coupés trop finement.

Monsieur LHOMME lui rappelle la possibilité de bénéficier d'un dessert de substitution lorsque celui proposé au menu ne lui convient pas.

**- Remise des menus à Madame La Présidente du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet [www.debrou.fr](http://www.debrou.fr)**

Les menus sont remis à Madame ROY Paulette, Présidente du Conseil de la Vie Sociale et à Madame DULONG Marie-Claire, Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale.

**Monsieur le Directeur remercie l'ensemble des résidents et du personnel pour leur présence et souhaite à toutes et à tous de bonnes fêtes de fin d'année.**

Il cède la parole à Madame DULONG, Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale qui remercie également le service restauration pour l'amélioration continue du service, ainsi que l'ensemble du personnel soignant.

**L'ensemble des points ayant été abordés,  
Monsieur Le Directeur clôture la séance à 11H51.**

LE DIRECTEUR



**A. ESSALHI**