

COMMISSION DES MENUS DU 25 JUIN 2021

Représentants des Résidents :

Mme DELAGNEAU	A1 Les Lys
Mme CLAVERIE	A2 Les Œillets
Mme HOUIN	A2 Les Œillets
M. CHARLOTON	B1 Les Iris
Mme GOUSSET	B1 Les Iris
M. LOTHION	B1 Les Iris
Mme BEAUVALLET	B2 Les Dahlias
M. COLLINEAU	B2 Les Dahlias

Equipe Encadrante :

Monsieur ESSALHI	Directeur
Mme PIRO-MAHÉ	Directeur Adjoint
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
M. LHOMME	Responsable Restauration

Agents Référénts :

Mme MONTEIRO	ASHQ A0 Les Bleuets
Mme CHATELAIN	Infirmière A1 Les Lys et A2 les Œillets
Mme LEBIGRE	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 20 décembre 2019
- 2)Prise en compte des préférences alimentaires des habitants de la Résidence DEBROU
- 3)Mise en application des dispositions de la loi *Egalim* :
 - Point sur le pain biologique proposé au sein de la Résidence DEBROU depuis le 01 janvier 2021

- Intégration de viande fraîche labellisée au sein du circuit d'approvisionnement de la Résidence DEBROU
- Intégration de menus à base de protéines végétales
- Objectif de réduction du gaspillage alimentaire et tri des biodéchets en vue de leur valorisation

4) Bilan des régimes

- Évaluation des menus à texture adaptée
- Évaluation des menus sans sel
- Évaluation des menus végétariens
- Évaluation du respect des habitudes alimentaires autres
- Autres remarques

5) Évaluation par les résidents et les invités de la prestation restauration au sein des unités de vie

- Information relative à l'évaluation des repas et collations par les résidents, les familles et les proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU

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

- Qualité de la prestation :
 - o Affichage et communication des menus au sein des restaurants
 - o Durée du repas,
 - o Température des plats servis au sein des logements et au sein des restaurants,
 - o Variété des repas proposés, menus de substitution,
 - o Salles de restaurant : Convivialité, Hygiène
- Présentation des assiettes
- Quantités proposées

7) Présentation d'un nouveau modèle de chariot de remise et de maintien en température des aliments

8) Évaluation 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

9) Analyses en hygiène alimentaire

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

10) Retour sur le pique-nique du 23 juin 2021

- Le bal masqué de la Résidence DEBROU

11) Carte des menus

- Présentation du plan alimentaire par M. LHOMME, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne
- Remise des menus à venir à Monsieur le Président et Madame la Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr

SÉANCE DE DÉGUSTATION

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation autour du pain.

Monsieur Le Directeur rappelle qu'il est proposé du pain biologique depuis le 1^{er} janvier 2021 à l'ensemble des habitants de la Résidence DEBROU. Celui-ci présentant une croûte trop épaisse, un nouveau pain biologique a été proposé en test début juin 2021.

Monsieur Le Directeur cède la parole à Monsieur LHOMME pour présenter aux membres de la Commission des Menus la séance de dégustation autour du pain biologique.

Monsieur LHOMME propose aux membres de la Commission des Menus de déguster des tartinades.

Monsieur Le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus leur préférence quant au pain ?

La majorité des résidents rapportent apprécier le nouveau pain biologique. Ainsi, Monsieur Le Directeur informe que le nouveau pain biologique remplacera définitivement le pain servi actuellement.

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 20 DÉCEMBRE 2019

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 20 décembre 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.

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.

Les habitants expriment leur satisfaction quant aux petits déjeuners campagnards.

3) MISE EN APPLICATION DES DISPOSITIONS DE LA LOI EGALIM

4) 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**

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

- **Evaluation des menus végétariens**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus végétariens.

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

- Information relative à l'évaluation des repas et collations par les résidents, les familles et les proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU

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

Madame PIRO-MAHÉ 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.

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

7) PRESENTATION D'UN NOUVEAU MODELE DE CHARIOT DE REMISE ET DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DES ALIMENTS

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 froids.

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.

8) 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 rappelle l'aide de l'équipe infirmière aux équipes de soins 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.

9) 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 derniers résultats des analyses alimentaires 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.

10) RETOUR SUR LE PIQUE-NIQUE DU 23 JUIN 2021

- Le bal masqué de la Résidence DEBROU

Eu égard le contexte sanitaire, le Pique-Nique du 23 juin dernier a été organisé au sein des restaurants de la Résidence DEBROU.

Les résidents expriment leur satisfaction générale.

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

11) CARTE DES MENUS

- Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME et Madame HUAULT

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

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

- Remise des menus à Monsieur Le Président du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr

Les menus sont remis à Monsieur COLINNEAU, Président du Conseil de la Vie Sociale et à
Résidence DEBROU – Commission des Menus – 25 juin 2021

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.
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 12H10.**

LE DIRECTEUR



A. ESSALHI