

COMMISSION DES MENUS DU 26 AVRIL 2019

Représentants des Résidents :

Mme DIMIER	A1 Les Lys	Mme CHAIGNE	B1 Les Iris
Mme LAURENT	A1 Les Lys	Mme LOUISON	B1 Les Iris
Mme CHEVRIER	A1 Les Lys	Mme ROY	B1 Les Iris
Mme ROUSSELOT	A1 Les Lys	M. GAILLARD	B1 Les Iris
Mme CHRETIEN	A2 Les Œillets	Mme MERY	B1 Les Iris
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets	Mme DANIAU	B1 Les Iris
M. BILLOT	A2 Les Œillets	Mme DUBOURG	B1 Les Iris
Mme ASENSIO	A2 Les Œillets	M. FUYARD	B2 Les Dahlias
Mme BECHU	A2 Les Œillets	M. AZZOUZI	B2 Les Dahlias
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets	Mme STAUDER	B2 Les Dahlias
Mme LOUISON	B1 Les Iris	Mme SIONNEAU	B2 Les Dahlias
Mme GOUSSET	B1 Les Iris	Mme BOULADE	B2 Les Dahlias
Mme GUILLOU	B1 Les Iris	Mme BOILET	B2 Les Dahlias

Equipe Encadrante :

M. ESSALHI	Directeur
Mme MAHE	Directeur Adjoint
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Mme SOUDJIAN	Stagiaire de Direction
Dr SCHMITT	Médecin-coordonnateur
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
M. LHOMME	Responsable Restauration
M. VOISIN	Second de Cuisine
Mme SANTERRE	Aide-Soignante Faisant Fonction Animatrice A0-B0

Agents Référents :

Mme GIRARD	IDE Référente A0 Les Bleuets
Mme PETIBON	Aide-Soignante A2 Les Œillets
Mme PASSARD	IDE Référente B1 Les Iris
Mme BABO FOTSO	Aide-Soignante B1 Les Iris
Mme GONCALVES	Aide-Soignante B2 Les Dahlias

Invités :

Madame ROBIN, Représentante des Familles, Conseil de la Vie Sociale
Madame DAURY, Fille de Madame ROUSSELOT, A1 Les Lys

Séance de dégustation

- 1) Adoption du Procès-Verbal de la Commission des Menus du 14 décembre 2018
 - 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 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
 - 5) 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, menu de substitution,
 - o Salles de restaurant : *Convivialité *Hygiène
 - Présentation des assiettes
 - Quantités proposées
 - 6) Evaluation de l'organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la 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) 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

SÉANCE DE DEGUSTATION

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation de menu à texture adaptée : du taboulé.

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.

Madame CHRETIEN souhaiterait pouvoir bénéficier des menus à texture adaptée, notamment pour les crudités.

Madame GIRAULT prend note de la demande et informe que son projet de vie sera réévalué.

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 14 DECEMBRE 2018

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 14 décembre 2018.

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

Madame LAURENT apprécie les carottes râpées mais celles qui ont été servies dernièrement étaient trop dures. Madame LAURENT ajoute que la langue de bœuf était également trop dure.

Monsieur LHOMME prend note de la remarque.

Madame GUILLOU est satisfaite des menus proposés.

3) 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

Madame DIMIER informe qu'elle ne bénéficie plus du régime sans-sel.

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

- Evaluation des menus végétariens

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

4) ÉVALUATION PAR LES RÉSIDENTS ET LES INVITES 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 MAHE informe les membres de la Commission des Menus que depuis le 1^{er} janvier 2019, 50 feuilles d'évaluation des repas et collations ont été renseignées et transmises à Monsieur Le Directeur (32 retours très satisfaits, 14 retours satisfaits et 4 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

5) 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.

- * Déjeuner :

Pas de remarque particulière. Les résidents présents rapportent être satisfaits. Madame LAURENT rapporte être très satisfaite des repas. Madame CHRETIN n'apprécie pas le poireau ; un plat de substitution lui est toujours proposé.

*** Goûter :**

Les agents présents informent que différentes boissons sont proposées au goûter : café, 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. Madame GUILLOU, ainsi que d'autres résidents, souhaiteraient manger la soupe dans une assiette creuse plutôt que dans un bol.

Madame MAHE informe que des assiettes creuses sont à disposition dans les espaces saveurs et cuisine au sein de toutes les unités de vie.

*** 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 dans la nuit.

Madame DAILLET rapporte être très satisfaite de bénéficier d'une collation 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, y compris lors des repas du soir.

• **Durée du repas :**

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

Madame GUILLOU rapporte que les assiettes sont vite retirées de la table.

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.

• **Salles de restaurant : convivialité, hygiène :**

Les résidents rapportent être satisfaits.

Madame DIMIER demande la possibilité de désinfecter les tables des salles de restaurant avant le dîner ?

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus du recrutement à venir d'une véritable équipe hôtelière.

- 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.

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 présent 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.

7) ANALYSES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

- 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 LHOMME

Monsieur LHOMME 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 ROBIN, Représentante des Familles.

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

LE DIRECTEUR



A. ESSALHI