E.H.P.A.D. DEBROU COMMISSION DES MENUS DU 1^{ER} JUILLET 2016

Représentants des résidents :

Equipe de Direction:

M. ESSALHI

Directeur

Mme MAHE

Directeur adjoint

Mme DESMARES

Assistante de Direction

Mme AUGER

Communication/Clientèle

Mme MARILLEAU

Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)

Membres du personnel:

M.LHOMME

Responsable Restauration

Mme ROUSSEAU

Animatrice Responsable du Bâtiment A

Mme JUGON

Animatrice Responsable du Bâtiment B

Mme GOMEZ

Aide-Soignante A2 Les Œillets

Mme KABA

Aide-Soignante BO Les Amaryllis

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 29 AVRIL 2016

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procèsverbal de la séance du 29 avril 2016.

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

2) RETOUR SUR LES MENUS PROPOSÉS DEPUIS LA COMMISSION DES MENUS DU 29 AVRIL 2016

Madame LAIZE n'apprécie pas les petits légumes. Madame DIMIER ajoute que les petits légumes sont très bons mais reviennent souvent au menu.

Monsieur LHOMME souligne la variété des légumes proposés : haricots verts, carottes, petits pois, julienne de légumes et poêlés de légumes variés.

Monsieur LHOMME informe que les menus sont réalisés de façon équilibrée et toujours selon un plan alimentaire établi sur quatre semaines.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que Madame AUGER, nouvellement recrutée au sein du service administration en remplacement de Madame LANGLOIS, a notamment pour mission de travailler sur la communication des menus en lien avec le service animation et le service restauration.

3) RETOUR DES POINTS ABORDÉS LORS DE LA DERNIÈRE COMMISSION DES MENUS

Rappel des bonnes pratiques relatives au service du pain

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que tous les jours, la boulangerie BPA livre 45 pains et 8 pains de mie.

Rappels : La répartition du pain pour l'ensemble des résidents est faite pour la journée et par service. Le pain de mie est délivré uniquement sur prescription. Le pain est coupé fraîchement avant chaque service.

Monsieur BILLOT rapporte manquer de pain le soir.

Monsieur le Directeur rappelle que tout résident doit avoir du pain en fonction de ses envies.

Madame MARILLEAU informe qu'il sera procédé à une réévaluation des besoins en pain.

Mise en place des distributeurs d'épices et huiliers

Madame MAHE informe les membres de la Commission des Menus de la mise en place des distributeurs d'épices (ail, estragon, persil) et huiliers, à disposition des résidents dans toutes les salles de restaurant.

Madame DIMIER apprécie cette amélioration et demande la possibilité de faire figurer le nom des ingrédients sur les pots à épices ?

Monsieur le Directeur répond que cela sera fait prochainement.

4) PRISE EN COMPTE DES PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES DES RÉSIDENTS DE LA MAISON DE RETRAITE DEBROU

Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

Madame DAILLET ne mange que ce qu'elle aime.

Madame QUESNE et Monsieur DEMONT apprécient l'ensemble des repas proposés.

Madame LUDENA rapporte que les petits légumes reviennent souvent au menu. Madame LOUISON n'apprécie pas les pommes de terre farcies.

Madame DIMIER rapporte sa satisfaction quant à l'ensemble des menus proposés.

Madame SASSI apprécie l'ensemble des repas proposés.

Madame SAVARIAU n'aime pas les haricots verts mais apprécie tous les autres menus proposés.

Madame LAIZE n'aime pas la viande sauf la farce dans les tomates farcies.

Monsieur BILLOT apprécie son régime mais regrette de ne pas avoir en temps réel sa fiche régime.

Monsieur LHOMME informe que désormais, un exemplaire de la fiche régime sera transmis au résident et un exemplaire sera transmis au personnel.

Monsieur BIZEAU aime les moules-frites et le bœuf bourguignon.

Madame BOULADE, Madame TERNIER et Monsieur DE ALMEIDA apprécient l'ensemble des menus proposés.

Madame GEORGET et Madame MAJERES mangent très bien.

Monsieur RONDANE apprécie les spaghettis bolognaises et les quiches.

Monsieur DEBATS apprécie la viande mais regrette que celle-ci ne soit pas servie plus saignante.

Bilan des régimes

- Evaluation des menus à texture modifiée

Monsieur LHOMME rappelle aux membres de la Commission des Menus que les résidents mangent tous la même chose pour 90% des repas, que les menus soient entiers ou à texture modifiée.

Les menus à texture modifiée ne font pas l'objet de remarque particulière.

Evaluation des menus sans sel

Madame DIMIER rapporte être satisfaite des menus sans sel, même s'il y a peutêtre des « ratés » de temps en temps. Madame DIMIER est très satisfaite des potages, ceux-ci sont très bons.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que les potages sont élaborés avec des légumes frais, épluchés, préparés et cuits en cuisine.

- Evaluation des menus végétariens

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

5) EVALUATION PAR LES RESIDENTS DE LA RESTAURATION AU SEIN DES UNITES DE VIE

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

* Petit-déjeuner :

Les résidents sont très satisfaits du petit-déjeuner.

* Déjeuner :

Les résidents rapportent être satisfaits.

Madame DIMIER apprécie les fruits car ceux-ci sont mûrs et c'est bien meilleur.

* Goûter:

Les résidents rapportent être satisfaits.

Madame DIMIER est satisfaite de la variété de petits gâteaux proposés, d'autant plus que ceux-ci sont très bons.

* Dîner:

Madame LAIZE et Monsieur LEHEMBRE apprécient la soupe. Dans l'ensemble, les résidents rapportent être satisfaits.

Qualité de la prestation :

Affichage des menus en salle à manger :

Madame DIMIER demande la possibilité d'afficher les menus en caractère plus gros ? Et plus bas, de façon à ce qu'un résident en fauteuil puisse prendre connaissance du menu ?

Monsieur le Directeur informe que les supports d'information et notamment l'affichage des menus restent à parfaire.

Durée du repas :

Madame DIMIER rapporte que le service des repas est rapide au sein de la salle de restaurant des Lys (A1).

Monsieur le Directeur informe que les horaires des repas et plus particulièrement du dîner vont être modifiés : le dîner sera servi à 18h15 au sein de toutes les salles de restaurant, au lieu de 18h30.

Madame DIMIER informe que certains résidents prennent plus le temps de manger que d'autres ; ces derniers se sentent ainsi pressés lorsque les agents débarrassent les assiettes des résidents ayant déjà terminé.

Pour chaque service, le personnel informe qu'il ne débarrasse jamais l'assiette du résident tant que celui-ci ne l'a pas terminé.

Monsieur le Directeur rappelle que le rythme de chacun doit être respecté.

• Température des plats servis (en chambre et en salle à manger) :

Aucune remarque particulière n'est apportée.

• Variété des repas proposés, menu de substitution :

Les résidents rapportent qu'un menu de substitution est toujours proposé lorsque le menu ne leur convient pas.

Le personnel confirme qu'un menu de substitution est systématiquement proposé lorsque le résident n'apprécie pas le menu proposé.

Salles à manger : convivialité, hygiène :

Madame DIMIER apprécie les salles de restaurant, et ajoute que celles-ci sont très lumineuses et nettement plus belles que dans l'ancienne Résidence.

Madame DIMIER fait remarquer que les aérations « tombent » sur les épaules des résidents et cela n'est pas agréable.

Madame MAHE informe que les agents du service technique procèderont à un réglage.

- Présentation des assiettes

Les résidents disent être satisfaits de la présentation des assiettes.

Madame DIMIER rapporte que la nouvelle vaisselle est très belle mais paraît fragile.

Quantité proposée

Les résidents disent être satisfaits.

Le personnel informe qu'il est toujours proposé aux résidents un deuxième service.

6) EVALUATION DE L'ORGANISATION DES SERVICES HOTELIERS ET DE SOINS EN LIEN AVEC LA RESTAURATION

Retour du personnel et des agents hôteliers Aucune remarque particulière n'est apportée.

Retour du responsable du service restauration

En cas de difficultés entre les services hôteliers et de soins avec le service restauration, Monsieur LHOMME prend contact avec Madame MARILLEAU afin de solutionner le problème le plus rapidement. Actuellement, Monsieur LHOMME rapporte que l'organisation des services hôteliers/de soins en lien avec la restauration se déroule très bien.

Monsieur le Directeur rappelle à l'ensemble du personnel l'importance de toujours informer les services, communiquer et respecter le travail de chacun.

7) HYGIENE DES SALLES DE RESTAURANT ET DES EQUIPEMENTS

Modes opératoires d'entretien des salles de restaurant

Madame MAHE informe les membres de la Commission des Menus que les modes opératoires relatifs à l'entretien des salles de restaurant et des équipements font actuellement l'objet d'une réactualisation.

Entretien de la vaisselle

8) ANALYSES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires

Madame MAHE informe les membres de la Commission des Menus que le Laboratoire de Touraine a été retenu pour effectuer les analyses bactériologiques une fois par mois dans l'établissement, ce sans que l'équipe de restauration ne soit prévenue de la date de passage.

9) PIQUE-NIQUE

Retour sur le pique-nique 2016
Les résidents rapportent une grande satisfaction générale quant au pique-nique

sur le thème des « Années Folles ». Monsieur le Directeur remercie l'ensemble du personnel ayant contribué à la réussite de cette manifestation, notamment le service animation, le service technique, le service restauration et le personnel soignant.

10) CARTE DES MENUS

■ Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME, Responsable Restauration

Monsieur LHOMME rappelle que les menus sont toujours réalisés en fonction des saisons, selon un plan alimentaire de 4 semaines.

Remise des menus à Mme DIMIER, Présidente du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet <u>www.debrou.fr</u>

La carte des menus proposés par le service restauration est remise à Madame la Présidente du Conseil de la Vie Sociale.

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

LE DIRECTEUR

A. ESSALHI