

E.H.P.A.D. DEBROU
COMMISSION DES MENUS
DU 05 JUILLET 2017

Représentants des résidents :

Mme D	A1 Les Lys	Mme L	B1 Les Iris
Mme L	A1 Les Lys	Mme G	B1 Les Iris
Mme G	A1 Les Lys	M. D	B2 Les Dahlias
Mme M	A1 Les Lys	Mme B	B2 Les Dahlias
M. R	A1 Les Lys	Mme E	B2 Les Dahlias
Mme Q	A1 Les Lys		
M.B	A2 Les Œillets		
Mme D	A2 Les Œillets		
Mme E	A2 Les Œillets		
Mme G	A2 Les Œillets		

Représentants des familles :

M. et Mme G	Famille de Mme G	A2 Les Œillets
-------------	------------------	----------------

Equipe Encadrante :

M. ESSALHI	Directeur
Mme MAHE	Directeur Adjoint
Dr MAILLET	Médecin Salarié
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
M. VOISIN	Second de Cuisine

Agents Référents :

Mme BENARROUM	Aide-Soignante A0 Les Bleuets
Mme MAKLOUFI	Aide-Soignante A1 Les Lys
Mme CAUCHON	Aide-Soignante A2 Les Œillets
Mme YZON	Aide-Soignante B1 Les Iris
Mme LABROUSSE	Aide-Soignante B2 Les Dahlias

Invités :

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

Avant de débiter la séance, Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que dans le cadre de l'amélioration de la prestation hôtelière auprès des résidents, des micros vont être mis à la disposition du personnel pour notamment présenter les menus.

L'objectif est de permettre de valoriser le temps convivial des repas partagé au sein des restaurants en dévoilant notamment la richesse de la gastronomie française par la présentation personnalisée des déjeuners et des dîners.

Monsieur Le Directeur ajoute qu'avec l'aide du personnel, les résidents et les proches qui le souhaitent pourront se joindre à cette dynamique.

Monsieur Le Directeur ajoute également qu'il viendra lui-même appuyer cette démarche.

Madame D rapporte être très satisfaite de ce nouveau dispositif et remercie Monsieur Le Directeur ainsi que l'ensemble du personnel.

1) SEANCE DE DEGUSTATION

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation de sirops. Différents parfums sont proposés : orange, citron, menthe, grenadine, cassis.

Les résidents et invités apprécient et expriment leur satisfaction.

2) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 26 AVRIL 2017

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 26 avril 2017.

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

3) RETOUR SUR LES MENUS PROPOSÉS DEPUIS LA COMMISSION DES MENUS DU 26 AVRIL 2017

Madame L n'a pas apprécié les pommes de terre farcies, la chair à saucisse était trop dure.

Monsieur VOISIN prend note de la remarque et se rapprochera du fournisseur pour établir un retour aux membres de la Commission des Menus.

Madame L rapporte que lors du repas moules-frites, les moules et les frites étaient toutes mélangées.

Monsieur Le Directeur prend note de cette remarque.

Madame DIMIER informe que la dernière fois, le service des moules était effectué dans des bols et cela était très bien.

Madame G, belle-sœur de Madame G, demande s'il existe un plat de substitution lorsqu'un plat ne convient pas au résident ?

Madame CAUCHON, Aide-Soignante au sein de l'unité A2 Les Cèllets où réside Madame G , informe qu'il est systématiquement proposé un plat de substitution lorsque Madame G ou tout autre résident n'apprécie pas le menu proposé.

Monsieur Le Directeur rappelle qu'au sein du service restauration, la dernière personne qui quitte son service doit s'être assurée que toutes les demandes ont été solutionnées.

Madame M. demande la possibilité que la soupe soit plus épaisse ?

Monsieur VOISIN informe qu'il est possible de rendre la soupe plus épaisse notamment en ajoutant davantage de légumes ou des flocons de pommes de terre.

Madame L. rapporte que la soupe à l'oignon et la soupe de potimarron étaient excellentes.

Monsieur D acquiesce.

Madame G , belle-sœur de Madame G. rapporte que les repas sont très bons.

4) RETOUR DES POINTS ABORDES LORS DE LA DERNIERE COMMISSION DES MENUS

Monsieur Le Directeur rappelle que lors de la dernière Commission de Menus, il a été rapporté que la confiture, le thé et les sirops n'avaient plus de goût.

Monsieur Le Directeur informe que Madame MAHE s'est rapprochée du fournisseur et qu'il est important de continuer à recueillir ces informations afin de toujours proposer des produits de qualité pour le résident.

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le mode opératoire permettant d'évaluer la satisfaction des résidents va évoluer au cours des mois prochains. La satisfaction des invités sera également recueillie.

Madame D rapporte qu'il serait utile de faire un rappel aux équipes sur le fait que tout résident a besoin de déglutir, car parfois, les agents donnent à manger beaucoup trop vite.

Monsieur Le Directeur informe qu'il souhaite être informé de ces situations afin que les rappels nécessaires soient faits. En effet, les repas doivent être des moments de partage et de convivialité.

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

- Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

Monsieur D apprécierait manger un poulet fermier à l'ail. L'ensemble des résidents présents partage cette idée de repas.

Monsieur VOISIN informe qu'il est proposé au menu du déjeuner du samedi 08 juillet prochain une cuisse de poulet – sauce niçoise accompagnée de pommes de terre persillées.

Madame L. et Madame E. souhaiteraient manger des œufs à la

coque.

Monsieur Le Directeur informe qu'il est possible d'y répondre favorablement dans le cadre des repas thérapeutiques.

Monsieur R apprécie la quiche tourangelle.

Monsieur D apprécie le ris de veau.

- Bilan des régimes

Monsieur VOISIN explique qu'avec le Blixer, les menus mixés 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.

Monsieur le Directeur passe en revue les différents menus adaptés.

Pas de remarque particulière de la part des résidents.

Madame VAREY demande si les résidents diabétiques bénéficient d'un régime particulier ?

Monsieur Le Directeur informe que les résidents bénéficiant d'une prescription médicale bénéficient d'un régime diabétique.

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

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

- * Petit-déjeuner :

Pas de remarque.

Madame L/ est très satisfaite et apprécie son café au lait chaque matin.

- * Déjeuner :

Pas de remarque. Les résidents rapportent être satisfaits.

- * Goûter :

Pas de remarque. Les résidents rapportent être satisfaits.

Monsieur Le Directeur informe que le dispositif plan canicule de la Résidence DEBROU est renforcé par le recrutement de deux agents canicule depuis le vendredi 30 juin 2017 jusqu'au 31 août 2017. Ils ont pour mission de s'assurer de la bonne hydratation des résidents régulièrement en réalisant des tournées de boissons, en s'assurant de la disponibilité et de la proximité des verres et pichets d'eau dans chaque logement à disposition des résidents et de vérifier que l'environnement du résident est adapté.

Madame BENARROUM informe qu'en période de forte chaleur, il est proposé aux résidents des yaourts et des glaces.

Madame DULONG rapporte qu'aux unités protégées, il est difficile pour certains résidents de tenir un gobelet.

Monsieur Le Directeur prend note de cette remarque et fera un retour à

l'ergothérapeute.

Madame MAHE informe qu'un projet d'achat de mugs est en cours.

* Dîner :

Pas de remarque. Les résidents rapportent être satisfaits.

- Qualité de la prestation :

- Affichage des menus au sein des restaurants :

Monsieur Le Directeur explique que l'affichage des menus doit être adapté à tous les résidents (positionnement, grandes lettres etc. ...). Monsieur le Directeur informe qu'il présentera un plan de communication en juin 2018.

- Durée du repas :

Pas de remarque particulière de la part des résidents.

- Température des plats servis (au sein des logements et au sein des restaurants) :

Monsieur Le Directeur évoque le fait que dans le cadre du Document d'Analyse du Risque Infectieux, un relevé de température des plats doit être réalisé au moment du départ de la cuisine puis au moment du service.

Mesdames BENARROUM et CAUCHON rapportent que le potage est souvent trop chaud et que les pichets sont trop remplis.

Monsieur Le Directeur prend note de cette remarque. Un retour sera fait au service Restauration.

- Variété des repas proposés :

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

- Menus de substitution :

Comme évoqué précédemment, Monsieur Le Directeur rappelle que dans le service restauration, la dernière personne qui quitte son service doit s'être assurée que toutes les demandes des résidents ont été solutionnées.

- 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.

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

- Retour du personnel et des agents hôteliers

Bonne communication avec l'équipe hôtelière et le service restauration selon Mesdames BENARROUM, MAKLOUFI, CAUCHON, YZON et LABROUSSE.

- Retour du responsable du service restauration
Bonne communication selon Monsieur VOISIN.

8) HYGIENE DES SALLES DE RESTAURANT ET DES ÉQUIPEMENTS

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

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

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

9) ANALYSES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

- Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires

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 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.

10) PIQUE-NIQUE 2017

Le pique-nique de la Résidence DEBROU a eu lieu le mercredi 28 juin dernier. 144 familles y étaient présentes.

Madame VAREY ainsi que les membres du Conseil de la Vie Sociale remercie l'ensemble du personnel ayant contribué à cette réussite, ainsi que les résidents et les familles.

11) CARTE DES MENUS

- Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne

Monsieur VOISIN rappelle que les menus sont toujours réalisés 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 La Vice-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