

# RÉSIDENCE DEBROU

## COMMISSION DES MENUS

### DU 06 JUILLET 2018

\*\*\*\*\*

#### Représentants des résidents :

Mme DANGUILLAUME	A1 Les Lys	Mme LOUISON	B1 Les Iris
Mme LAURENT	A1 Les Lys	Mme GOUSSET	B1 Les Iris
M. DANSAULT	A1 Les Lys	M. BIZEAU	B1 Les Iris
Mme QUESNE	A1 Les Lys	Mme CHAIGNE	B1 Les Iris
Mme LECAMUS	A1 Les Lys	Mme GUILLOU	B1 Les Iris
Mme DIMIER	A1 Les Lys	Mme DANIAU	B1 Les Iris
M. BILLOT	A2 Les Œillets	M. DEBATS	B2 Les Dahlias
Mme ASENSIO	A2 Les Œillets	Mme STAUDER	B2 Les Dahlias
Mme DAILLET	A2 Les Œillets	Mme MARTEAU	B2 Les Dahlias
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets		

#### Equipe Encadrante :

M. ESSALHI	Directeur
Mme MAHE	Directeur Adjoint
Dr SCHMITT	Médecin-coordonnateur
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
M. VOISIN	Second de cuisine
Mme ROUSSEAU	Animatrice A1-A2-B1-B2
Mme SANTERRE	Animatrice A0-B0

#### Agents Référents :

Mme HAFIDI	ASHQ A2 Les Œillets
Mme OBRINGER	Agent Hôtelier A1 Les Lys
Mme TAZEKRITT	Aide-Soignante B0 Les Amaryllis
Mme GAYET	IDE Référente B0 Les Amaryllis
Mme MENAA	Aide-Soignante B2 Les Dahlias

#### Invités :

Mme ROBIN, Membre du Conseil de la Vie Sociale, Suppléante-Collège des Familles  
Monsieur CHAIGNE, Membre Qualifié, Conseil de la Vie Sociale

- 1) Adoption du Procès-Verbal de la Commission des Menus du 20 avril 2018
- 2) Retour des résidents sur les menus proposés depuis la Commission des Menus du 20 avril 2018
- 3) Prise en compte des préférences alimentaires des résidents de la Résidence DEBROU
  - Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents
  - Bilan des régimes
    - a) Evaluation des menus à texture modifiée
    - b) Evaluation des menus sans sel
    - c) Evaluation des menus végétariens
    - d) Autres remarques
- 4) Evaluation par les résidents de la restauration au sein des unités de vie
  - Bilan de la prestation repas : Petit-déjeuner, déjeuner, collation d'après-midi, dîner, collation de nuit
    - ✓ Qualité de la prestation :
      - 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),
      - Variété des repas proposés, menu de substitution,
      - Salles de restaurant : \*Convivialité  
\*Hygiène
    - ✓ Présentation des assiettes
    - ✓ Quantité proposée
- 5) Evaluation de l'organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration
  - Retour du personnel de soin
  - Retour du responsable du Service Restauration
- 6) Hygiène des restaurants et des équipements
- 7) Analyses en hygiène alimentaire
  - Présentation des résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus
- 8) Pique-nique du 27 juin 2017 : DEBROU au Moulin Rouge
- 9) 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](http://www.debrou.fr)

## SÉANCE DE DEGUSTATION

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation de fromages (livarot, pont-l'évêque) et de tartelettes aux fruits.

Les résidents et invités apprécient et expriment leur satisfaction.

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 20 AVRIL 2018

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 20 avril 2018.

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

### 2) RETOUR DES RESIDENTS SUR LES MENUS PROPOSES DEPUIS LA COMMISSION DES MENUS DU 20 AVRIL 2018

Madame GUILLOU est satisfaite des menus proposés mais souhaiterait qu'on lui propose autre chose qu'un yaourt pour le dessert.

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que l'objectif est d'évaluer les repas avec l'élaboration de fiches d'évaluation, à destination des résidents et des familles.

Madame MAHE informe qu'un mode opératoire ayant pour objectif l'institutionnalisation de l'évaluation de la prestation repas au sein de la Résidence DEBROU est en cours d'élaboration.

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

- Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

Madame DIMIER demande la possibilité de manger des « vraies » tomates ?

Monsieur Le Directeur informe qu'il est possible de répondre favorablement à cette demande dans le cadre des repas thérapeutiques.

Monsieur VOISIN informe que les tomates servies au menu sont des tomates « grappes » de bonne qualité.

- Bilan des régimes

- Evaluation des menus à texture modifiée

Monsieur VOISIN 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. Elle mange désormais du pain sans-sel.

- **Evaluation des menus végétariens**

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

#### **4) 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 :**

Madame QUESNE apprécie le petit déjeuner, tant sur la qualité que la quantité.

Monsieur DEBATS apprécie le petit-déjeuner et ses 4 tartines de pain.

\* **Déjeuner :**

Pas de remarque. Monsieur BIZEAU et l'ensemble des résidents rapportent être satisfaits.

\* **Goûter :**

Les agents présents informent que différentes boissons sont proposées au goûter : café, thé, chocolat chaud, sirops. Des petits gâteaux sont également proposés. En période de grosse chaleur, des glaces sont également proposées.

Les résidents rapportent être satisfaits.

\* **Dîner :**

Les résidents rapportent que la durée du repas du dîner est rapide.

Monsieur Le Directeur rappelle aux agents de bien respecter le rythme des résidents.

\* **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.

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.

- **Présentation des assiettes**

Les résidents disent être satisfaits de la présentation des assiettes.

Madame GUILLOU demande la possibilité de pouvoir manger la soupe dans une assiette creuse plutôt que dans un bol ?

Les agents informent que la soupe est servie soit dans un bol, soit dans une assiette creuse, à la convenance de chacun.

- **Quantité proposée**

Les résidents disent être satisfaits et rapportent que les repas sont copieux.

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

- **Retour du personnel et des agents hôteliers**

Le personnel présent rapporte ne pas rencontrer de difficultés particulières.

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus du recrutement d'une véritable équipe hôtelière. L'objectif est de professionnaliser l'équipe hôtelière par le recrutement de personnes dédiées à ces fonctions et, à terme, ne plus recourir aux contrats aidés.

- **Retour du responsable du service restauration**

Bonne communication avec les services de soins selon Monsieur VOISIN. L'équipe du service Restauration est à l'écoute des demandes.

## **6) HYGIENE DES RESTAURANTS ET DES ÉQUIPEMENTS**

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

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

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

## 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) PIQUE-NIQUE DU 27 JUIN 2018 : DEBROU AU MOULIN ROUGE

Le pique-nique de la Résidence DEBROU a eu lieu le mercredi 27 juin dernier.

Madame LAURENT a apprécié l'ambiance festive et le repas proposé.

Monsieur DANSAULT, Madame ESTAGER et Monsieur BILLOT rapportent avoir passé une excellente journée.

## 9) CARTE DES MENUS

- **Présentation du plan alimentaire par Monsieur VOISIN**

Monsieur VOISIN 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](http://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 Monsieur CHAIGNE, membre qualifié du Conseil de la Vie Sociale.

Madame MAHE rappelle également que les menus sont consultables sur le site internet [www.debrou.fr](http://www.debrou.fr).

LE DIRECTEUR

A. ESSALHI

