

RÉSIDENCE DEBROU

COMMISSION DES MENUS

DU 12 OCTOBRE 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	Mme ROY	B1 Les Iris
Mme QUESNE	A1 Les Lys	Mme CHAIGNE	B1 Les Iris
Mme LECAMUS	A1 Les Lys	Mme GUILLOU	B1 Les Iris
Mme MARIN	A1 Les Lys	Mme DANIAU	B1 Les Iris
Mme ROUSSELOT	A1 Les Lys	Mme SIONNEAU	B2 Les Dahlias
Mme ASENSIO	A2 Les Œillets	Mme STAUDER	B2 Les Dahlias
Mme VRIGNAUD	A2 Les Œillets	M. AZZOUZI	B2 Les Dahlias
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets	Mme BOILET	B2 Les Dahlias
M. BILLOT	A2 Les Œillets	M. FUYARD	B2 Les Dahlias

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 MAKLOUFI	Aide-Soignante A1 Les Lys
Mme MIZERE	ASHQ A2 Les Œillets
Mme GAYET	IDE Référente B0 Les Amaryllis
Mme HERSANT	Aide-Soignante B2 Les Dahlias

Invités :

Mme VAREY, Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale et Représentante des Familles
Madame DULONG, Représentante des Familles, Conseil de la Vie Sociale
Madame ASENSIO, Fille de Madame ASENSIO Gilberte, A1 Les Lys

- 1) Adoption du Procès-Verbal de la Commission des Menus du 06 juillet 2018
- 2) Retour des résidents sur les menus proposés depuis la Commission des Menus du 06 juillet 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
 - Mise en place d'une feuille d'évaluation des repas et collations à destination des résidents, des familles et des proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU
 - 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) 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 moelleux aux abricots et de roulés aux fraises.

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 06 JUILLET 2018

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 06 juillet 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 06 JUILLET 2018

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

- Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

Madame VRIGNAUD est satisfaite des menus proposés.

Madame LAURENT apprécie les frites, mais pas les frites « allumettes ».

Monsieur VOISIN prend note de la remarque de Madame LAURENT.

Madame VAREY demande s'il est possible, pour les résidents qui n'aiment pas les épinards, de les mélanger dans la purée de pommes de terre ?

Monsieur VOISIN informe qu'un menu de substitution est toujours proposé lorsqu'un plat ne convient pas. Au sein du service Restauration, un tableau répertorie les aliments que les résidents n'apprécient pas. Généralement, des pommes de terre vapeur ou de la purée de pommes de terre sont proposées pour substituer aux épinards.

Monsieur Le Directeur rappelle qu'au sein du service restauration, le dernier agent qui quitte son service doit s'être assuré que toutes les demandes des résidents ont été solutionnées (quantité, qualité, menus de substitution proposés...).

- 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. Madame ESTAGER rapporte les retours positifs de ses voisins de table.

- Evaluation des menus sans sel

Le Docteur SCHMITT informe qu'il n'est pas recommandé, pour la population accueillie au sein de la Résidence DEBROU, de suivre un régime sans sel ou un régime diabétique durable.

- **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

- **Mise en place d'une feuille d'évaluation des repas et collations à destination des résidents, des familles et des proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU**

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, il est instauré une feuille d'évaluation des repas et collations au sein de la Résidence DEBROU. 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...

- **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.

Les résidents apprécient le petit déjeuner.

Au petit-déjeuner, il est proposé : thé, café, café au lait, chocolat chaud ; biscottes, pain, brioche le dimanche ; beurre, confiture ; yaourts, compotes ; jus d'orange frais.

- * **Déjeuner :**

Pas de remarque. Madame ESTAGER et l'ensemble des résidents rapportent être satisfaits.

- * **Goûter :**

Monsieur DANSAULT apprécie prendre un thé ou un verre de jus d'orange au moment du 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.

- * **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 GUILLOU rapporte être très satisfaite de bénéficier d'une collation la nuit (un yaourt aux alentours de 23h00)

- 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.

- 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.

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

▪ Retour du personnel de soin

Le personnel présent rapporte ne pas rencontrer de difficultés particulières.

Au sein de l'unité de vie B0-Les Amaryllis, il est demandé la possibilité de développer le « manger-main » ?

Monsieur Le Directeur est favorable et demande aux équipes de soins de se rapprocher de Madame HUAULT afin d'évaluer.

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) 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**

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 VAREY, 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

