E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS DU 14 DECEMBRE 2016

Représentants des résidents :

Mme D	A1 Les Lys	M B	B0 Les Amaryllis
Mme Q	A1 Les Lys	Mme A	B1 Les Iris
M. R	A1 Les Lys	Mme G	B1 Les Iris
M B	A2 Les Œillets	Mme L	B1 Les Iris
Mme D	A2 Les Œillets	Mme D	B1 Les Iris
Mme E	A2 Les Œillets	Mme S	B2 Les Dahlias
Mme V	A2 Les Œillets	Mme B	B2 Les Dahlias
Mme A	A2 Les Œillets	M. D	B2 Les Dahlias
Mme D	A2 Les Œillets		
Mme S.	A2 Les Œillets		
Mme S/	A2 Les Œillets		

Représentants des familles :

Mme H.	Epouse de Monsieur H
Mme A:	Fille de Madame A

B2 Les Dahlias A2 Les Œillets

Equipe Encadrante:

M. ESSALHI Directeur

Mme MAHE Directeur adjoint

Docteur SCHMITT Médecin-coordonnateur

Mme MARILLEAU Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)

M. LHOMME Responsable Restauration

Mme HUAULT Diététicienne

Agents Référents :

Mme BENARROUM Aide-Soignante A0 Les Bleuets
Mme CAUCHON Aide-Soignante A2 Les Œillets

ASUC ROLLES ASU

Mme DOMINGUES ASHQ B0 Les Amaryllis
Mme THOREAU Aide-Soignante B1 Les Iris

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

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 17 OCTOBRE 2016

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procèsverbal de la séance du 17 octobre 2016.

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

2) PRESENTATION DES RESULTATS DES ELECTIONS DU CONSEIL DE LA VIE SOCIALE

Monsieur Le Directeur présente aux membres de la Commission des Menus les résultats des élections du Conseil de la Vie Sociale.

Collège des Résidents :

Madame Jeannette ESTAGER	Titulaire
Monsieur DEBATS Yves	Titulaire

Collège des Familles :

Madame Lucette VAREY	Titulaire
Monsieur Alain TURGIS	Titulaire
Madame Danièle ROBIN	Suppléant
Madame Marie-Claire DULONG	Suppléant

Collège des Représentants Légaux :

The second secon	
Madame Elisabeth CATHELIN	Titulaire

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que Madame DIMIER est désignée comme membre Qualifié au sein du Conseil de la Vie Sociale.

3) RETOUR SUR LES MENUS PROPOSES DEPUIS LA COMMISSION DES MENUS DU 17 OCTOBRE 2016

Madame V rapporte que la nourriture est correcte mais elle n'apprécie pas le mélange de petits légumes.

Monsieur D acquiesce et souhaiterait plutôt des féculents de temps en temps à la place des petits légumes.

Madame H demande si, quand il est servi du poulet, la possibilité de mettre la sauce à côté ?

Madame A rapporte que les petits légumes sont très bons.

Madame D rapporte que les petits légumes sont très bons mais manquent d'assaisonnement.

Monsieur B rapporte que les plats manquent parfois de sel.

Madame HUAULT explique la préconisation d'un légume par jour et pour éviter la lassitude, il est proposé des poêlés de légumes.

Le Docteur SCHMITT informe de la perte de goût avec l'âge; or, attention à la consommation de sel; d'où l'intérêt d'ajouter diverses épices pour augmenter le goût.

Madame VAREY demande pourquoi dès la conception en cuisine on ne met pas plus d'épices ?

Monsieur LHOMME informe que l'objectif est que cela plaise au plus grand nombre de résidents et il est ainsi plus simple d'ajouter des épices.

Madame C, rapporte qu'il est rare que les résidents demandent des épices car les poêlés sont généralement bien assaisonnées. Toutefois, il est vrai que les résidents n'apprécient pas toujours les poêlés.

Madame BENARROUM rapporte qu'il y a eu un tajine de légumes et tous les résidents n'ont pas apprécié car ils n'ont pas l'habitude de ces épices. Toutefois, elle note que les menus sont assez salés et poivrés.

Monsieur Le Directeur reconnait que nous devons encore progresser tout en respectant le goût du plus grand nombre. A ce titre, Monsieur Le Directeur donne la parole à Madame MARILLEAU pour présenter le dispositif des référents « alimentation » désignés au sein de chaque unité de vie.

Madame MARILLEAU explique les missions des référents « alimentation » : présentation des restaurants, présentation des assiettes, convivialité, adaptation et prise en compte des demandes et besoins des résidents et accentuation de la communication avec le service restauration et la diététicienne.

Monsieur Le Directeur encourage ce dispositif pour que le rôle des référents soit reconnu par tous et pour une personnalisation de la prestation.

De plus, Monsieur Le Directeur informe les membres qu'il souhaite mettre en place un relevé des observations, satisfactions ou remarques.

S'agissant du poulet et pour l'ensemble des viandes, Monsieur LHOMME explique l'importance de les cuire en sauce pour ne pas servir une viande sèche; peut-être que ce jour-là il y avait trop de sauce.

Madame BENARROUM précise que lors du service, la sauce était à côté. D'où l'importance du service.

Madame S demande pourquoi elle mange « menu mixé » ?

Madame C explique que la raison de son menu adapté est dû à ses problèmes de dentition.

Le Docteur SCHMITT rappelle l'importance de continuer à manger de la protéine animale pour prévenir les carences.

Monsieur D et Madame L font remarquer que le pavé de bœuf était un peu dur à couper.

Monsieur LHOMME explique qu'il s'agit du filet de bœuf et que c'est la partie la plus tendre de l'animal.

Madame THOREAU rappelle que les résidents ne doivent pas hésiter à

demander de l'aide aux soignants pour couper la viande.

Madame CAUCHON informe qu'il y a des couteaux à steak dans les services, les résidents ne doivent pas hésiter à solliciter le personnel.

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

Service du vin notamment au sein des unités protégées

Tous les résidents bénéficient du vin, cependant, la question se pose au sein des unités protégées.

Madame BENARROUM rapporte que l'équipe se demande s'il n'y a pas de contreindication avec la prise des médicaments ?

Le Docteur SCHMITT répond qu'il n'y a pas de contre-indication particulière pour la consommation du vin dans des conditions normales, cela doit rester un plaisir.

Madame HUAULT donne l'exemple des repas thérapeutiques lors desquels du vin ou de la bière sont servis et cela ne pose aucun souci.

Madame CAUCHON explique qu'en début de repas, il est servi de l'eau pour prendre les médicaments, le vin est donc plutôt servi au moment du fromage.

Le Docteur SCHMITT valide le fait que les médicaments doivent être pris avec de l'eau.

Monsieur Le Directeur valide le fait que le vin doit être servi midi et soir, pour tous les services, y compris les unités protégées, sauf contre-indication particulière médicale. De plus, les médicaments sont pris avec de l'eau tel que le Docteur SCHMITT l'explique. Monsieur Le Directeur acte cette pratique et demande à ce que tous les agents respectent cette règle.

Madame D rapporte que certains résidents préféreraient avoir du vin un peu plus tôt dans le repas.

Diversité des menus à texture modifiée

Depuis l'acquisition du Blixer, la quasi-totalité des menus est proposée en texture modifiée, ce qui a permis de diversifier l'alimentation des résidents sous ce régime. Seuls les aliments chauds contenant de l'amidon (pâtes, riz ...) sont plus difficiles à préparer de cette façon donc un plat de substitution est proposé.

Pour ce qui concerne la purée, Madame CAUCHON rapporte que du fait du maintien en température dans les chariots, la purée ou le plat mixé est parfois compact. Madame CAUCHON demande la possibilité que cela soit préparé de façon plus liquide ?

Madame HUAULT propose de relayer cette demande aux cuisiniers.

 Présentation des plateaux repas pour les personnes mangeant au sein de leur logement

Monsieur Le Directeur rappelle les règles : tous les résidents mangent dans la salle de restaurant. La seule exception doit relever d'une contre-indication de santé. Les agents confirment que cette règle est respectée.

Madame H rapporte qu'un effort devrait être fait sur la présentation des assiettes pour « exciter » l'appétit.

Madame MARILLEAU confirme qu'un travail est en cours pour améliorer la

présentation et la convivialité, notamment dans le cadre du travail des référents « alimentation ».

Quantité et qualité du pain

Depuis la dernière Commission des Menus, le boulanger a été questionné et Madame MAHE fait un retour aux membres.

S'agissant du pain salé, la qualité est revenue à la normale.

Madame D explique que le pain sans sel est collant.

Le Docteur SCHMITT explique, dans un premier temps, les raisons de la mise en place de régimes sans sel. Ces régimes sont soit temporaires du fait de contre-indications médicales soit exceptionnels et ne concernent que très peu de résidents.

Madame HUAULT explique que pour le pain sans sel, la levure ne réagit pas de la même manière s'il n'y a pas de sel, d'où une mie plus collante.

Madame D note que le pain sans sel a été bien meilleur et que la qualité s'est dégradée.

Monsieur Le Directeur propose de questionner le boulanger sur le pain sans sel.

Madame L demande la possibilité de manger du pain complet ?

Monsieur Le Directeur acquiesce, notamment dans le cadre des repas thérapeutiques pour une personnalisation des réponses aux demandes des résidents.

 Betteraves : les résidents éprouvent davantage de facilité à les manger lorsqu'elles sont présentées en rondelles

Madame D remercie les cuisiniers qui ont tenu compte de la demande faite lors de la dernière Commission des Menus.

Monsieur LHOMME confirme que le service de betteraves en cubes est très exceptionnel et que le principe est de servir toujours des betteraves en rondelles.

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

Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

Madame L demande comment est faite la soupe à l'oignon ?

Monsieur LHOMME répond que la soupe à l'oignon est faite maison avec ajout de quelques sachets pour augmenter le goût.

Madame BENARROUM rapporte que la dernière fois, il y avait pain et gruyère dans la soupe et celle-ci était trop épaisse.

Madame HUAULT explique que la soupe à l'oignon est réalisée et servie dans les pots. A part sont proposés, dans des bacs, du gruyère, des croûtons.

Madame CAUCHON informe l'équipe de restauration qu'en effet il y a peut-être de l'amidon qui a épaissi la soupe.

Monsieur LHOMME prend note.

6) 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 :

Pas de remarque. Les résidents sont satisfaits du petit-déjeuner.

Madame MAHE informe que des tests sur le miel et la pâte à tartiner sont en cours.

* Déjeuner :

Pas de remarque. Les résidents rapportent être satisfaits.

* Goûter:

Pas de remarque. Les résidents rapportent être satisfaits.

* 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 que Madame ROY est nouvellement recrutée et participera avec Monsieur LHOMME et Madame HUAULT à l'amélioration de l'affichage.

Durée du repas :

Pas de remarque particulière.

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

Pas de remarque. 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.

• Variété des repas proposés :

Madame DOMINGUEZ évoque le fait que pour le manger-main, il y a peu de diversité : « Serait-il possible d'augmenter la variété des plats proposés ? »

Madame HUAULT rappelle que ces plats concernent les résidents qui ont des problèmes de praxie. A ce jour, le mode opératoire n'est pas finalisé, cela demande du temps et des moyens pour développer cette prestation.

Monsieur Le Directeur valide cette remarque.

Le Docteur SCHMITT rappelle qu'il existe également le manger-main élémentaire, comme par exemple les fruits. Cela demande aux agents d'aider les résidents, néanmoins, cela est déjà possible.

Madame HUAULT précise que cela concerne environ 5 résidents « fléchés » et pour lesquels les aliments et les fruits sont déjà préparés en cuisine. De plus, les soignants y participent notamment en étalant du fromage sur du pain.

Menus de substitution :

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

Salles de restaurant : convivialité, hygiène :

Les résidents rapportent être satisfaits.

Madame L rapporte qu'il y a du bruit. Monsieur Le Directeur explique qu'il a été fait le choix de petites salles de restaurant de 47 résidents maximum.

Madame THOREAU explique qu'il s'agit de problématiques individuelles médicales, d'où des résidents qui parlent fort parfois. Les soignants sont vigilants pour apaiser les résidents et de la musique est proposée le temps du repas.

Madame THOREAU demande s'il serait possible d'avoir une table supplémentaire ? Madame MAHE prend en compte la demande.

Madame BENARROUM rapporte des problématiques de vaisselle.

A ce jour, Monsieur Le Directeur rapporte ne pas être satisfait de la vaisselle et explique que l'ensemble de la vaisselle va être remplacé afin de proposer de la vaisselle plus robuste. De plus, des assiettes à dessert sont en attente de livraison pour approvisionner les services qui le nécessite.

Madame DOMINGUEZ demande s'il est possible de renouveler la vaisselle en mauvais état (verres plastiques, pichets isothermes etc. ...) ?

Monsieur Le Directeur invite le personnel à demander le réassort auprès du magasinier.

Madame D demande s'il est possible de garder les tasses à café car elle a plaisir à boire le café dedans.

Monsieur Le Directeur est d'accord dans la limite de la sécurité si celles-ci sont ébréchées.

- 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) EVALUATION 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 THOREAU, BENARROUM, CAUCHON et DOMINGUEZ.

Madame CAUCHON note une communication plus importante avec le service restauration dans le cadre de la mise en place des référents « alimentation ».

Retour du responsable du service restauration

Bonne communication selon Monsieur LHOMME.

Madame HUAULT note une meilleure communication et un meilleur travail qui commence à porter ses fruits pour répondre au plus près aux demandes des résidents.

Madame MARILLEAU remercie le personnel soignant et le service restauration car une dynamique positive est enclenchée autour des résidents.

Madame D remercie également le personnel qui assure le service.

8) VAISSELLE

Point abordé précédemment.

9) HYGIENE DES SALLES DE RESTAURANT ET DES EQUIPEMENTS

Point abordé précédemment.

10) 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.

11) PRESENTATION DES MENUS DE FETES DE FIN D'ANNEE

Monsieur Le Directeur présente aux membres de la Commission des menus les menus de fêtes de fin d'année :

Repas de Noël des résidents : 20 décembre 2016

Terrine de canard au foie gras Menu adapté :Foie gras

Moelleux de poulet crème de girolles Sauté d'autruche haché

Gratin de PDT au cantal Purée butternut

Duo de Fromages Fromage

Gourmand chocolat/caramel Bûchette chocolat enneigé

Café Café

Repas du réveillon de Noël : 24 décembre 2016

Velouté aux asperges Menu adapté : Velouté aux asperges

Feuilleté de canard pommes et miel Parmentier de canard au foie

Salade aux noix gras
Fromage Fromage

Mirabeau abricot Mirabeau abricot

■ Repas du jour de Noël: 25 décembre 2016

Saumon farci à la mousseline de crevettes Menu adapté :Terrine marbrée au saumon

Chapon pommes et quetsches

Trio de PDT aux girolles

Sauté de biche haché
Purée de PDT vitelotte

Duo de Fromages Fromage

Buche framboise vanille mascarpone Boule de Noël fruits rouges

Café Café

Repas du réveillon du Nouvel An : 31 décembre 2016

Velouté aux bolets Menu adapté : Velouté aux bolets

Aumônière de St jacques Cassolette de la mer aux poireaux

Salade mélangée Fromage

Fromage Déli caramel praliné

Praliné chantilly vanille

Repas du Nouvel An : 1er janvier 2017

Pâté en croûte d'oie, pêche, foie gras Menu adapté :Rillettes d'oie

Filet mignon de sanglier sauce ardéchoise Sauté de sanglier haché Mélange forestier/Ecrasé de PDT coulant reblochon Purée de patate douce

Duo de Fromages Fromage

Nougat glacé Soufflé Grand Marnier Café

afé Café

12) CARTE DES MENUS

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

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

Monsieur LHOMME présente les cartes des fromages et salades composées qui seront proposées aux agents dans les services après validation par la Direction. Celles-ci permettront une meilleure information à transmettre aux résidents.

Remise des menus à Madame La 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.

A. ESSALHI

LE DIRECTEUR