

RÉSIDENCE DEBROU

COMMISSION DES MENUS

DU 14 DECEMBRE 2018

Représentants des résidents :

Mme DIMIER	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	M. GAILLARD	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 BOILET	B2 Les Dahlias
Mme PIAT	A1 Les Lys	M. FUYARD	B2 Les Dahlias
Mme BECHU	A2 Les Œillets	M. AZZOUZI	B2 Les Dahlias
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets		
M. BILLOT	A2 Les Œillets		
Mme CHRETIEN	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. LHOMME	Second de cuisine
Mme HUAULT	Diététicienne
Mme ROUSSEAU	Animatrice A1-A2-B1-B2

Agents Référents :

M. CORTECERO	Aide-Soignant A0 Les Bleuets
Mme CHATELAIN	IDE Référente A1 Les Lys
Mme BANNAIS	Aide-Soignante A2 Les Œillets
Mme LAGMIRI	Aide-Soignante B0 Les Amaryllis
Mme BATTIKH	Aide-Soignante B1 Les Iris
Mme VIAUD	IDE 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 MOREAU, Epouse de Monsieur MOREAU, B1 Les Iris
Madame HERVOUET, Fille de Madame PENCHRE'ACH, B1 Les Iris
Monsieur GABY, Fils de Madame GABY, A0 Les Bleuets

Séance de dégustation

- 1) Adoption du Procès-Verbal de la Commission des Menus du 12 octobre 2018
- 2) Prise en compte des préférences alimentaires des résidents de la Résidence DEBROU
- 3) Bilan des régimes
 - Evaluation des menus à texture modifiée
 - Evaluation des menus sans sel
 - Evaluation des menus végétariens
 - Autres remarques
- 4) Evaluation par les résidents et les invités de la restauration au sein des unités de vie
 - Synthèse des évaluations des repas et collations remplies par les résidents, les familles et les proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU depuis la mise en place de ce dispositif
- 5) Retour des résidents sur la prestation repas : Petit-déjeuner, déjeuner, collation d'après-midi, dîner, collation de nuit
 - Qualité de la prestation :
 - o Affichage et communication des menus au sein des restaurants
 - o Durée du repas,
 - o Température des plats servis (au sein des logements et au sein des restaurants),
 - o Variété des repas proposés, menu de substitution,
 - o Salles de restaurant : *Convivialité *Hygiène
 - Présentation des assiettes
 - Quantité proposée
- 6) Evaluation de l'organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration
 - Retour du personnel de soin et d'hôtellerie
 - Retour du responsable du Service Restauration
- 7) Analyses en hygiène alimentaire
 - Présentation des résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus
- 8) Présentation des menus de fêtes de fin d'année
- 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

SEANCE DE DEGUSTATION

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation de menu à texture adaptée : une tarte 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 PROCES-VERBAL DE LA COMMISSION DES MENUS DU 12 OCTOBRE 2018

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 12 octobre 2018.

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

2) PRISE EN COMPTE DES PREFERENCES ALIMENTAIRES DES RESIDENTS DE LA RESIDENCE DEBROU

Madame ROY apprécie les frites.

Madame DIMIER apprécie également les frites mais les trouvent parfois trop dures.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que des frites sont proposées au menu environ tous les quinze jours : poulet-frites ou steak-frites ou moules-frites.

Madame GUILLOU est satisfaite des menus proposés mais n'a pas apprécié les endives au jambon servies dernièrement car la sauce béchamel était trop liquide.

Madame GUILLOU énonce la recette de la béchamel. Monsieur LHOMME acquiesce.

Madame LAURENT rapporte que sa fille vient manger tous les jeudis avec elle et qu'elle apprécie les plats servis.

Monsieur DANSAULT apprécie l'ensemble des repas proposés au sein de la Résidence DEBROU.

Madame LAURENT énonce la recette de la cancoillotte.

3) BILAN DES REGIMES

- Evaluation des menus à texture modifiée

Monsieur LHOMME 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.
Le Docteur SCHMITT explique que les régimes sans sel doivent être temporaires et ne concernent que très peu de résidents.

- **Evaluation des menus végétariens**

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

4) ÉVALUATION PAR LES RÉSIDENTS ET LES INVITÉS DE LA RESTAURATION AU SEIN DES UNITÉS DE VIE

- Synthèse des évaluations des repas et collations remplies par les résidents, les familles et les proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU depuis la mise en place de ce dispositif

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, une feuille d'évaluation des repas et collations pris au sein de la Résidence DEBROU a été mise en place.

Monsieur Le Directeur informe que 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...

Elle est proposée à l'ensemble des résidents qui le désire, ainsi qu'aux familles et proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU. Elle peut également être renseignée par un agent pour souligner un retour collectif de la part de l'ensemble des résidents de l'unité de vie par exemple.

Cette feuille d'évaluation est disponible dans chaque unité de vie à proximité des restaurants.

Elle est également disponible à l'accueil ainsi que sur le site internet de la Résidence DEBROU www.debrou.fr

5) RETOUR DES RESIDENTS SUR LA PRESTATION REPAS : PETIT-DEJEUNER, DEJEUNER, COLLATION D'APRES-MIDI, DINER, COLLATION DE NUIT

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

* **Petit-déjeuner :**

Monsieur GAILLARD apprécie le petit déjeuner, tant sur la qualité que la quantité.

* **Déjeuner :**

Pas de remarque particulière. Les résidents présents 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.

Les résidents rapportent être satisfaits.

Monsieur GABY, fils de Madame GABY, Résidente au sein de l'unité de vie A0-Les Bleuets, rapporte qu'il n'est pas toujours facile, pour les résidents, d'ouvrir les sachets des petits gâteaux servis pour le goûter.

Les agents informent qu'ils apportent leurs aides aux résidents et ouvrent les sachets des petits gâteaux.

*** 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.

Madame GUILLOU rapporte que les assiettes sont vite retirées de la table.

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.

- **Quantité proposée**

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

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

- **Retour du personnel de soin et d'hôtellerie**

Le personnel présent rapporte ne pas rencontrer de difficultés particulières.

- **Retour du responsable du Service Restauration**

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

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) 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.

9) CARTE DES MENUS

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

Monsieur LHOMME 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 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



