

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS

DU 15 DECEMBRE 2017

Représentants des résidents :

Mme DIMIER	A1 Les Lys	Mme LOUISON	B1 Les Iris
Mme LAURENT	A1 Les Lys	Mme GOUSSET	B1 Les Iris
Mme MARIN	A1 Les Lys	Mme DUPEZ	B1 Les Iris
Mme QUESNE	A1 Les Lys	Mme CHAIGNE	B1 Les Iris
Mme DANGUILLAUME	A1 Les Lys	Mme LECAMUS	B2 Les Dahlias
Mme LECAMUS	A1 Les Lys	Mme PAYRAT	B2 Les Dahlias
M. BILLOT	A2 Les Œillets	M. DEBATS	B2 Les Dahlias
Mme ASENSIO	A2 Les Œillets	Mme BOULADE	B2 Les Dahlias
Mme VRIGNAUD	A2 Les Œillets	M. AZZOUZI	B2 Les Dahlias
Mme SASSI	A2 Les Œillets		
Mme SAVARIAU	A2 Les Œillets		
Mme DAILLET	A2 Les Œillets		
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets		

Représentants des familles :

Mme ASENSION	Fille de Mme ASENSIO Gilberte A2 Les Œillets
M. et Mme GOUMON	Famille de Mme GOUMON Claudette A2 Les Œillets

Equipe Encadrante :

M. ESSALHI	Directeur
Mme MAHE	Directeur Adjoint
Dr SCHMITT	Médecin-coordonnateur
Mme POITEVIN	Stagiaire Directrice
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
M. LHOMME	Responsable Restauration
Mme ROUSSEAU	Animatrice A1-A2

Agents Référents :

Mme CHARLOTON	Aide-Soignante A0 Les Bleuets
Mme CHATELAIN	IDE Référente A1 Les Lys
Mme MARAIS	Aide-Soignante A2 Les Œillets
Mme MENAA	Aide-Soignante B2 Les Dahlias

Invités :

Mme DULONG, Membre du Conseil de la Vie Sociale, Suppléante-Collège des Familles
Mme ROBIN, Membre du Conseil de la Vie Sociale, Suppléante-Collège des Familles

ORDRE DU JOUR :

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du 13 octobre 2017
- 2) Retour des résidents sur la présentation au micro des menus en salle de restaurant
- 3) Retour des résidents sur les menus proposés depuis la Commission des Menus du 13 octobre 2017
- 4) 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
- 5) Evaluation par les résidents de la restauration au sein des unités de vie
 - Bilan de la prestation repas : Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, 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
- 6) 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
- 7) Hygiène des restaurants et des équipements
- 8) Analyses en hygiène alimentaire
 - Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires
- 9) Présentation des menus de fêtes de fin d'année
- 10) 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 fruits frais et fruits au sirop.

Les résidents et invités apprécient et expriment leur satisfaction.

Monsieur DEBATS rapporte que l'ananas est très bon. Madame MARIN apprécie les oranges et en mange régulièrement. Madame DULONG rapporte que la mangue est très bonne.

Monsieur Le Directeur informe qu'une séance de dégustation sera proposée lors de chaque Commission des Menus.

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 13 OCTOBRE 2017

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 13 octobre 2017.

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

2) RETOUR DES RÉSIDENTS SUR LA PRÉSENTATION AU MICRO DES MENUS EN SALLE DE RESTAURANT

Monsieur Le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que dans le cadre de l'amélioration de la prestation hôtelière auprès des résidents, des micros ont été 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 rappelle qu'avec l'aide du personnel, les résidents et les proches qui le souhaitent peuvent se joindre à cette dynamique.

Madame DIMIER et Monsieur DEBATS sont très satisfaits de ce nouveau procédé. Les temps de repas sont de vrais moments conviviaux

Madame LAURENT rapporte que chacun sait ce qu'il mange et cela est très bien.

Monsieur GOUMON, frère de Madame GOUMON, a eu l'occasion de présenter le menu en venant déjeuner un samedi midi. Il rapporte que c'est une très bonne idée et que les repas sont bons et copieux.

3) RETOUR SUR LES MENUS PROPOSÉS DEPUIS LA COMMISSION DES MENUS DU 05 JUILLET 2017

Monsieur DEBATS rapporte que les abats sont très bons mais parfois un peu durs.

Monsieur LHOMME répond qu'il s'agit certainement d'un manque de cuisson.

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.

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.

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

- **Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents**

Madame LOUISON souhaiterait manger des sardines.

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

Madame LAURENT rapporte que des sardines étaient au menu dernièrement, lors d'un repas thérapeutique.

Madame DIMIER souhaiterait manger du Hachi Parmentier plus régulièrement ; c'est un plat très apprécié de l'ensemble des résidents.

Monsieur LHOMME prend note de la demande.

Monsieur AZZOUZI souhaiterait manger du pot au feu.

- **Bilan des régimes**

- **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.

- **Evaluation des menus sans sel**

Madame DIMIER et Madame DAILLET rapportent être satisfaites des menus sans sel.

- **Evaluation des menus végétariens**

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

5) 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 :**

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

Monsieur DEBATS apprécie le petit-déjeuner et ses 4 tartines de pain. Il rapporte que plus jeune, il mangeait de la charcuterie au petit-déjeuner.

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que des petits déjeuners campagnards sont organisés régulièrement par le service animation.

Madame ROUSSEAU prend note de la demande.

*** Déjeuner :**

Pas de remarque. Les 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 été, des glaces sont également proposées.

Les résidents rapportent être satisfaits.

*** Dîner :**

Madame LAURENT rapporte que le potage de poulet/vermicelles était excellent.

*** 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.

- 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.

Monsieur Le Directeur fait état des débats abordés lors du Conseil de la Vie Sociale du 14 décembre 2017 : « Les familles peuvent-elles donner à manger à leurs proches ? » Monsieur Le Directeur est favorable à ce que les familles puissent aider uniquement leur proche pour le repas, à condition que le cadre de santé et/ou l'ide, et/ou l'aide-soignante ait donné leur accord.

Monsieur BILLOT rapporte na pas avoir eu sa feuille de régime depuis plusieurs semaines.

Monsieur LHOMME répond qu'à la suite de l'absence de Madame HUAULT, diététicienne, il y a eu quelques perturbations dans les distributions de fiche de régime. En revanche, Monsieur LHOMME assure que les régimes sont suivis en cuisine.

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.

Monsieur LHOMME informe qu'un cahier de liaison a été mis en place au sein de la cuisine : en cas de souci le soir, le responsable est immédiatement informé dès sa prise de poste le lendemain matin.

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

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

Madame CHARLOTON rapporte que la mise en place des micros est une belle animation : bonne ambiance au moment des repas, applaudissements des résidents.

Madame CHARLOTON rapporte qu'il y a de moins en moins de reste ; les sauces sont mises à disposition et cela est très apprécié.

Madame CHARLOTON ajoute que les équipes rencontrent quelques difficultés le soir pour l'épluchage des fruits.

Monsieur LHOMME prend note de la remarque.

Madame CHATELAIN rapporte être satisfaite du moment des repas. Bonne communication avec l'équipe du service restauration.

Madame MARAIS rapporte que la mise en place des micros est très appréciée : les résidents s'applaudissent et se souhaitent « bon appétit ».

Madame MENAA rapporte également que la présentation des menus au micro est très appréciée, c'est un moment très convivial. Bonne communication avec l'équipe du service restauration.

- **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) 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.

Madame CHARLOTON rapporte son questionnement sur les bols/mugs. Les bols sont difficiles à tenir.

Madame MAHE informe qu'une réflexion générale doit être menée sur la vaisselle. Ce travail sera notamment réalisé en collaboration avec l'ergothérapeute et les agents hôteliers.

8) 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, 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.

9) PRESENTATION DES MENUS DE FÊTES DE FIN D'ANNEE

Monsieur LHOMME présente aux membres de la Commission des Menus les différents menus de fêtes de fin d'année.

10) CARTE DES MENUS

- **Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME, Responsable Restauration**

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 DULONG, membre du Conseil de la Vie Sociale, Suppléante et Représentante des Familles.

Madame MAHE rappelle également que les menus sont consultables sur le site internet www.debrou.fr.

LE DIRECTEUR
A. ESSALHI

