# E.H.P.A.D. DEBROU

# COMMISSION DES MENUS DU 17 OCTOBRE 2016

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

### Représentants des résidents :

Mme L.	A0 Les Bleuets	MB.	B0 Les Amaryllis
M. M.	A0 Les Bleuets	Mme A.	B1 Les Iris
Mme D.	A1 Les Lys	Mme G.	B1 Les Iris
Mme G.	A1 Les Lys	Mme L.	B1 Les Iris
Mme M.	A1 Les Lys	Mme B.	B2 Les Dahlias
Mme Q.	A1 Les Lys	M DE A.	B2 Les Dahlias
Mme T.	A1 Les Lys	M. D.	B2 Les Dahlias
M B.	A2 Les Œillets	Mme T.	B2 Les Dahlias
Mme D.	A2 Les Œillets		
Mme E.	A2 Les Œillets		
M.R.	A2 Les Lys		
Mme V.	A2 Les Œillets		

### Représentant des familles :

Mme H., épouse de Monsieur H. Roger, B2 Les Dahlias.

#### Invitée:

Mme VAREY, Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale.

#### Equipe d'encadrement :

M. ESSALHI Directeur

Mme MAHE Directeur adjoint

Mme MARILLEAU Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)

Dr SCHMITT Médecin coordonnateur

Mme AUGER Communication / Clientèle

### Membres du personnel:

M.VOISIN Second de cuisine

Mme ROUSSEAU Animatrice

Mme BIET Aide-Soignante bâtiment A
Mme MIZERE Aide-soignante bâtiment A
Mme THOREAU Aide-Soignante bâtiment B

Mme BOUREAU Agent de Service Hospitalier Qualifié bâtiment B

### 1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 1er JUILLET 2016

Monsieur le Directeur soumet au vote l'adoption du procès-verbal de la séance du 1<sup>er</sup> juillet 2016.

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

# 2) RETOUR SUR LES MENUS PROPOSÉS DEPUIS LA COMMISSION DES MENUS DU 1<sup>er</sup> JUILLET 2016

S'agissant des menus proposés depuis la dernière Commission des Menus, pas de remarque particulière.

Monsieur le Directeur procède à la lecture du procès-verbal de la Commission des Menus du 1<sup>er</sup> juillet 2016. Il fait part de sa vigilance concernant la communication des menus en salle de restaurant ainsi qu'à l'actualisation des menus sur le site internet. Ces éléments sont à parfaire.

Un travail est toujours en cours concernant les horaires du dîner. Le projet présenté propose un premier service à 18h10 et un second service à 18h20.

Rappel: il est toujours possible pour les résidents de demander une collation le soir ou la nuit. De plus, les équipes de soins proposent d'elles-mêmes une collation, lorsqu'un résident a peu mangé au dîner par exemple.

Un système de questionnaire ou recueil de satisfaction des résidents est en réflexion.

Monsieur le Directeur rappelle qu'il attend du personnel dédié des progrès en terme d'hygiène en salle de restaurant notamment.

# 3) RETOUR SUR LES POINTS ABORDÉS LORS DE LA DERNIÈRE COMMISSION DES MENUS.

Monsieur DEBATS informe que les viandes grillées ne sont pas assez cuites et souhaite que l'on évalue la prestation autour du vin.

Concernant la viande, Madame DIMIER mentionne le fait que beaucoup de résidents ont des goûts différents en ce qui concerne la cuisson de la viande. Elle rapporte également que des résidents souhaiteraient que le vin soit servi plus tôt. A ce jour il est servi plutôt en fin de repas notamment après le passage des IDE qui distribuent les médicaments.

Madame THOREAU informe toutefois que certains agents ne servent pas le vin avant l'arrivée des résidents pour ne pas risquer qu'un autre résident non autorisé à le boire

puisse y avoir accès.

Monsieur Le Directeur prend note de ces éléments.

Madame VAREY demande si, lors des jours de fêtes ou occasions, les résidents des unités protégées pourraient bénéficier d'un peu de vin sous contrôle du médecin car ils sont très satisfaits lorsque cela arrive.

Le Docteur SCHMITT précise qu'il n'y a pas de contre-indication, sauf cas particulier, à servir du vin, y compris dans les unités protégées.

Monsieur le Directeur acquiesce et propose d'inscrire le service du vin dans l'ordre du jour de la prochaine Commission des Menus.

Madame THOREAU évoque les menus mixés et plus particulièrement les purées de pommes de terre, qui selon les résidents reviennent trop souvent à la carte.

Monsieur VOISIN explique qu'avec le *Blixer*, les menus mixés 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.

Monsieur le Directeur propose que, si cet événement se reproduit, une fiche d'événement indésirable soit faite et lui soit transmise afin de répondre à cette question de manière plus ciblée.

Madame VAREY rapporte au nom des familles, que parfois il n'est pas accordé assez d'attention à la présentation des plateaux pour les résidents qui mangent dans leur logement.

Monsieur le Directeur rappelle que les repas servis dans les logements, le sont uniquement sur prescription médicale (avec une date de début et une date de fin).

Madame MARILLEAU confirme que ce processus est bien appliqué.

Madame MIZERE précise que les repas servis dans les logements sont donnés en même temps que les repas en restaurant. Un agent se détache spécialement pour cette mission.

Madame BOUREAU confirme que le suivi des résidents qui dînent en restaurant ou dans leur logement est réalisé dans le cadre des transmissions, qu'ils échangent également avec les familles. Au moment du repas, un agent se détache pour que le dîner des résidents dans leur logement et en salle de restaurant se déroule en même temps.

Madame BIET confirme cette organisation.

Concernant la présentation de l'assiette, Monsieur le Directeur prend acte et confirme que ces éléments (présentation, quantité ...) sont aussi des critères d'évaluation.

Madame DIMIER rapporte que le pain à diminué en terme de quantité depuis quelques temps et manquerait de cuisson.

Monsieur VOISIN informe que le fournisseur est toujours le même, néanmoins le boulanger sera interrogé sur ce point. De plus, le pain est entreposé dans un local rafraîchit, cela peut être la raison d'un aspect de manque de cuisson sur le pain.

S'agissant du manque de pain, un rappel a été fait par Mme MARILLEAU auprès des équipes pour un respect des dotations et une organisation plus optimale.

Monsieur le Directeur propose de réinterroger les pratiques sur ces points.

Madame DIMIER aborde la question de l'utilité du jardin aromatique. Peut-on s'en servir ? Par exemple, elle se demande si elle peut couper de la ciboulette.

Madame DIMIER rapporte également que les salles de restaurant sont belles, mais elle n'est pas satisfaite des huiliers et des distributeurs à épices et condiments. Ces éléments dénotent par rapport aux salles de restaurant.

Monsieur le Directeur est d'accord pour réfléchir avec les résidents afin de changer ces éléments.

Madame DIMIER informe, concernant les betteraves, qu'il est plus facile pour les résidents de les manger en rondelles qu'en cubes. Les résidents apprécient davantage pour des raisons ergonomiques.

Monsieur le Directeur propose de ré aborder ce point lors de la prochaine Commission des Menus après le retour à réaliser par le Service Restauration.

Monsieur VOISIN en prend note.

Madame DIMIER informe, concernant les menus sans sel, que des potages de ce régime ont été servis salés.

Monsieur VOISIN en prend note.

Madame DIMIER rapporte qu'au sein des salles de restaurant il fait frais.

Monsieur le Directeur propose de faire un tour des restaurants pour constater ce phénomène.

Madame MAHE explique le fonctionnement de la régulation de la température et indique contacter l'entreprise de maintenance pour vérifier le bon fonctionnement.

Monsieur le Directeur indique qu'il y aura également vérification de l'orientation des ailettes de la ventilation.

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

### Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

De manière générale, les résidents demandent des frites.

Madame LAURENT évoque son souhait de manger de la choucroute, Madame DIMIER propose du hachis Parmentier, Madame GOUSSET demande des kiwis, Monsieur DEBATS sollicite des avocats, mais aussi des huîtres (dans le cadre de repas personnalisés par exemple) et de la paëlla.

Monsieur VOISIN informe qu'une paëlla aux fruits de mer est programmée le 04 novembre 2016, et prend note des autres demandes.

### Monsieur le Directeur prend note également.

### Bilan des régimes

Madame MIZERE rapporte qu'une résidente refusait de manger avec des couverts. Après travail réalisé entre équipes de soins et la diététicienne, le service restauration a pu proposer un menu manger-main pour cette résidente. Depuis elle remange. Madame MIZERE remercie le service restauration.

Monsieur le Directeur passe en revue les différents menus adaptés. Pas de question particulière.

# 5) ÉVALUATION PAR LES RÉSIDENTS DE LA RESTAURATION AU SEIN DES UNITES DE VIE

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

Les résidents sont très satisfaits du petit-déjeuner pas de remarque particulière.

#### \* Déjeuner :

Les résidents rapportent être satisfaits. Madame VRIGNAUD souhaiterait de la musique durant les repas.

Madame ROUSSEAU indique que cela est techniquement possible, que l'on peut même adapter l'intensité du son de façon indépendante dans chaque service.

Monsieur le Directeur propose d'avancer sur ce dossier aux côtés du service animation.

### \* Goûter:

Les résidents rapportent être satisfaits, pas de remarque particulière.

Madame THOREAU informe que des tests ont été fait pour proposer du café gélifié. Cela a été très apprécié des résidents qui habituellement ne peuvent plus boire de café.

Madame HUAULT, diététicienne, propose parfois des petits gâteaux type cannelés ainsi que d'autres variétés.

Madame MARILLEAU informe qu'une réflexion est engagée sur la proposition de pains et de fromages pour la collation de 16h.

### \* Dîner:

Un projet est en cours concernant les horaires du repas. Une note de service sera diffusée.

- Qualité de la prestation :
  - Affichage des menus en salle à manger :

La communication autour des menus est à parfaire. Ce dossier est en cours.

Madame MIZERE demande s'il est possible d'obtenir une fiche explicative sur les fromages et salades composées, afin de pouvoir répondre aux questions des résidents.

Monsieur le Directeur prend note et sollicite le service restauration avec la diététicienne.

• Durée du repas :

Pas de remarque particulière.

• Température des plats servis au sein des logements et en salle de restaurant :

Monsieur VOISIN explique le fonctionnement des chariots de maintien au chaud. Pas de remarque particulière.

• Variété des repas proposés, menu de substitution :

Madame ESTAGER reconnait que les plats sont variés. Madame LAURENT indique qu'il y a souvent des légumes.

• Salles à manger : convivialité, hygiène :

Il ressort que les salles de restaurant sont conviviales.

S'agissant de l'hygiène, Monsieur le Directeur informe les membres qu'il compte réaliser des visites inopinées pour constater l'hygiène notamment en salles de restaurant. Il rappelle que celles-ci doivent être d'un niveau hôtelier.

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

Madame DIMIER demande s'il est possible que les agents aient des tabourets lorsqu'ils aident les résidents à manger.

Monsieur le Directeur est favorable dès lors que cela lui sera proposé par les agents ainsi que par l'ergothérapeute. Il faudra également que cela puisse être proposé pour l'ensemble des salles de restaurant.

#### - Présentation des assiettes :

Monsieur le Directeur informe les membres, qu'une réflexion est à nouveau engagée autour de la vaisselle car celle mise en place actuellement n'apporte pas satisfaction en terme de robustesse. Ce dossier sera traité avec les résidents en Commission des Menus et en Conseil de la Vie Sociale.

Madame DIMIER demande s'il sera possible de conserver les tasses à café actuelles, qu'elle trouve très belles, « le café y est même meilleur ».

Monsieur le Directeur y est favorable.

# - Quantités proposées :

Point abordé précédemment, pas de nouvelle remarque.

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

# Retour du personnel et des agents hôteliers

Pas de remarque particulière au niveau des agents selon Madame BOUREAU.

Madame MIZERE indique ne pas avoir de remarque particulière également.

Madame THOREAU estime que l'organisation est bonne, tout est bien indiqué et bon travail de collaboration avec le service restauration.

Madame BIET confirme l'absence de remarque et insiste également sur la bonne collaboration avec le service restauration.

Monsieur VOISIN n'a pas de remarque particulière. Bon fonctionnement avec les services de soins, notamment sur le suivi des fiches de régimes.

Madame MARILLEAU explique qu'un travail est engagé pour positionner des référents sur la prestation repas.

Monsieur le Directeur propose que ce dossier, une fois finalisé, soit évoqué lors d'une prochaine Commission des Menus.

Madame DIMIER remercie les équipes au service des résidents.

### 7) VAISSELLE

Point abordé précédemment.

# 8) HYGIENE DES SALLES DE RESTAURANT ET DES ÉQUIPEMENTS

Point abordé précédemment.

# 9) ANALYSE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Madame MAHE présente les derniers résultats du laboratoire qui a effectué les analyses microbiologiques et bactériologiques. Elle informe que celui-ci se déplace tous les mois afin de réaliser des prélèvements en cuisine.

L'ensemble des résultats sont affichés dans le sas d'entrée de la Résidence DEBROU.

# 10) CARTE DES MENUS

Monsieur VOISIN fait la présentation de l'élaboration des cartes des menus faite sur un mois. Elles sont ensuite remises en main propre à Madame DIMIER.

Monsieur le Directeur remercie l'ensemble des résidents, agents, familles, service administratif ainsi que les stagiaires pour leur travail.

LE DIRECTEUR

A. ESSALHI