

E.H.P.A.D. DEBROU
COMMISSION DES MENUS
DU 26 AVRIL 2017

Représentants des résidents :

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

Représentants des familles :

Mme H	Epouse de Monsieur H.	B2 Les Dahlias
M. F	Epoux de Madame F	B1 Les Iris
M. B	Epoux de Madame B	B1 Les Iris

Equipe Encadrante :

M. ESSALHI	Directeur
Mme MAHE	Directeur adjoint
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Mme BULIAN	Stagiaire
Mme MARILLEAU	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
M. LHOMME	Responsable Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne

Agents Référents :

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

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 ROBIN, Membre du Conseil de la Vie Sociale, Suppléante-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 14 DÉCEMBRE 2016

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 14 décembre 2016.

Madame D rapporte qu'elle n'est pas d'accord avec la réponse du boulanger concernant le pain sans sel.

Monsieur Le Directeur prend en compte la remarque de Madame D et, après ajout de celle-ci au sein du procès-verbal du 14 décembre 2016, Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder à son vote.

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 14 DÉCEMBRE 2016

Madame D rapporte que les repas des fêtes de fin d'année étaient très bons. Les résidents présents approuvent. Monsieur Le Directeur remercie Madame D de ce retour.

Madame D rapporte que les petits déjeuners sont moins bons qu'avant : la confiture, le thé et les sirops n'ont plus de goût.

Monsieur Le Directeur prend acte de ces remarques. Monsieur Le Directeur informe qu'il va se rapprocher du fournisseur et qu'il rendra compte lors de la prochaine Commission des Menus.

Monsieur Le Directeur précise que si la Résidence Debrou adhère à un groupement d'achat, il est toujours recherché la qualité pour le résident.

Madame H a constaté que lors du menu de Pâques, les tranches d'agneau semblaient être des « bouts de cartons ».

Madame HUAULT informe qu'il était proposé du rôti d'agneau. Madame HUAULT prend acte de cette remarque. Monsieur Le Directeur s'engage à apporter une explication à Madame H .

Monsieur T rapporte que la pizza n'a pas été appréciée des résidents.

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus qu'il va faire évoluer le mode opératoire évaluant la satisfaction des résidents.

Monsieur T rapporte que les poireaux servis avec de la mayonnaise n'ont pas du tout été appréciés.

Madame HUAULT prend note de ce retour.

Madame L rapporte ne pas avoir apprécié les moules-frites servies dernièrement.

Madame MARILLEAU rappelle aux résidents de signaler aux agents dès lors que le plat ne leur satisfait pas. Un repas de substitution est alors proposé.

Madame D rapporte que les petits légumes ne sont pas appréciés et demande s'il serait-il possible d'accentuer un petit peu plus la diversité ?

Monsieur LHOMME informe qu'il est proposé des poêlées de légumes afin de varier les repas et afin que ce ne soient pas toujours les mêmes légumes proposés au menu.

Madame D ajoute que les pommes de terre farcies sont très peu appréciées.

Monsieur Le Directeur rappelle que si un plat n'est pas apprécié, il est nécessaire d'en faire un retour aux équipes de restauration.

Madame CHARLOTON informe les membres de la Commission des Menus de l'outil (fiche de goûts etc. ...) mis en place entre les équipes soignantes, l'équipe de restauration et la diététicienne.

Madame D rapporte qu'il serait utile de faire un rappel aux équipes sur le fait que tout résident a besoin de déglutir, car parfois, les agents donnent à manger beaucoup trop vite.

Monsieur Le Directeur informe qu'il souhaite être informé de ces situations afin que les rappels nécessaires soient faits. En effet, les repas doivent être des moments de partage et de convivialité.

Pour améliorer l'information aux résidents dans les restaurants, Monsieur Le Directeur informe que des micros seront mis à disposition afin de pouvoir annoncer le menu à tous.

3) RÉFÉRENTS ALIMENTATION

Comme évoqué précédemment, Madame CHARLOTON informe les membres de la Commission des Menus de l'outil (fiche de goûts etc. ...) mis en place entre les équipes soignantes, l'équipe de restauration et la diététicienne.

Monsieur Le Directeur informe que l'objectif est de renforcer le lien entre les services de soins, l'équipe de restauration et la diététicienne.

Madame DIMIER et Madame VAREY adressent leurs remerciements aux agents pour leur professionnalisme.

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

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

Monsieur L rapporte être satisfait des repas proposés mais apprécie davantage le menu steak-frites et le poisson.

Monsieur LHOMME informe qu'il est proposé du poisson au menu deux fois par semaine, des frites tous les 15 jours et du beefsteak toutes les trois semaines environ.

Madame M apprécie manger de la daube.

Monsieur LHOMME informe qu'il est proposé de la daube au menu.

Monsieur D apprécie le foie de veau cuit.

Monsieur LHOMME informe qu'il est proposé du foie de veau cuit au menu.

Madame B et Madame G souhaite manger des huîtres.

Madame A souhaite manger des fruits de mer.

Monsieur Le Directeur informe qu'il est possible d'y répondre favorablement dans le cadre des repas thérapeutiques.

Monsieur R apprécie la quiche lorraine et la quiche tourangelle.

Madame D demande la possibilité d'avoir du Hachis Parmentier accompagné de salade plus régulièrement.

Monsieur LHOMME répond que cela est possible. A ce jour, il est proposé du Hachis Parmentier servi avec de la salade environ une fois par mois.

Madame L souhaite qu'il soit proposé de la salade plus régulièrement.

Monsieur LHOMME informe qu'il est proposé de la salade une à deux fois par semaine.

Madame L demande la possibilité de manger des plats vietnamiens.

Monsieur Le Directeur informe qu'il est possible d'y répondre favorablement dans le cadre des repas thérapeutiques.

Madame E apprécie la potée auvergnate.

Monsieur LHOMME informe qu'il est proposé de la potée auvergnate, en fonction des saisons.

Madame G apprécie les radis.

Monsieur LHOMME informe qu'il est possible d'y répondre favorablement dans le cadre des repas thérapeutiques.

- **Bilan des régimes**

Monsieur LHOMME 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 passe en revue les différents menus adaptés.

Pas de remarque particulière de la part des résidents.

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 :**

- Pas de remarque.

Monsieur Le Directeur a pris note que la confiture, le thé et le sirop n'étaient pas appréciés par certains résidents. Un retour sera fait lors de la prochaine Commission des Menus.

*** 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 :**

Madame D rapporte que le service des repas est réalisé de façon assez rapide.

Madame MARILLEAU informe les membres de la Commission des Menus qu'un rappel a été fait récemment aux agents.

- **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 :**

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

- **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 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.

Monsieur D rapporte que les nouvelles assiettes sont parfaites.

Madame D demande la possibilité de bénéficier d'un huilier à-même la table

de restaurant ? **Monsieur Le Directeur est favorable.**

- **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**

Bonne communication avec l'équipe hôtelière et le service restauration selon Mesdames CAUCHON et CHARLOTON.

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

7) RENOUVELLEMENT DE LA VAISSELLE

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus du renouvellement complet de la vaisselle.

Madame MAHE informe que la nouvelle vaisselle a été réceptionnée et que celle-ci est distribuée au sein de chaque unité de vie afin de remplacer la vaisselle existante.

8) HYGIENE DES SALLES DE RESTAURANT ET DES ÉQUIPEMENTS

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que les salles de restaurant doivent être tenues à l'identique d'un hôtel.

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

9) 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.

10) PIQUE-NIQUE 2017

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le pique-nique aura lieu le mercredi 28 juin 2017, à partir de 12h00. Tous les résidents sont conviés à participer à cet évènement. Les familles et proches des résidents sont invités, moyennant une participation financière de 7,85 € par personne. Le thème retenu cette année est « Debrou fait sa Révolution ».

11) 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.

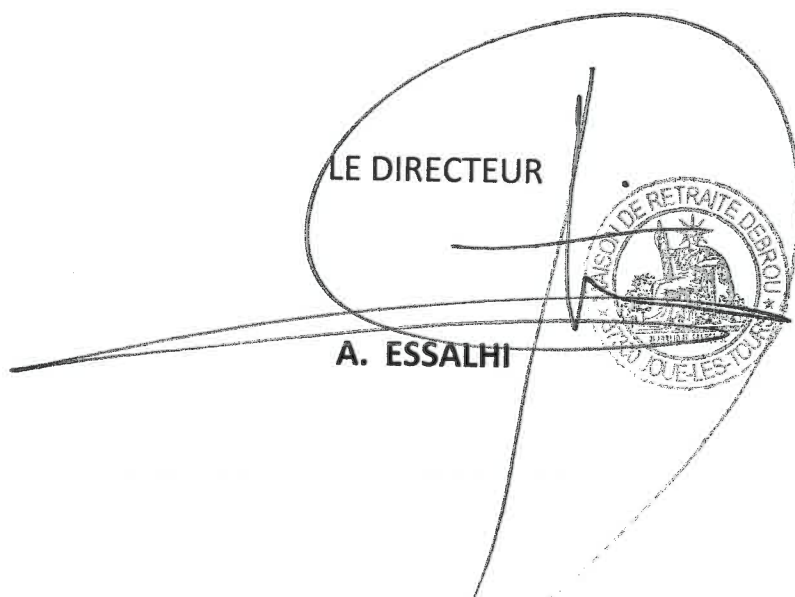
- **Remise des menus à Madame La Présidente du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr**

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

A large, loopy handwritten signature in black ink is written over the text. To the right of the signature is a circular official stamp. The stamp contains the text 'MAISON DE RETRAITE DEBROU' at the top and '35000 QUELLES-TOURNAI' at the bottom. In the center of the stamp is a small illustration of a building.