

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS DU 26 JUIN 2015

Représentants des résidents :

M. BILLOT	RDJ
Mme DAILLET	RDJ
Mme DIMIER	RDJ
Mme ESTAGER	RDJ
Mme LAIZE	RDJ
Mme BAUGE	RDC
Mme CHAUVEAU	RDC
Mme JOLY	RDC
Mme MAJERES	RDC
Mme POUSSE	RDC
Mme VRIGNAUD	RDC
Mme BOULADE	1 ^{er} étage
M. DEBATS	1 ^{er} étage
M. LACROIX	1 ^{er} étage
Mme GOUSSET	2 ^{ème} étage
M. LAURENT	2 ^{ème} étage
Mme LOTTERIE	2 ^{ème} étage
Mme PICHON	2 ^{ème} étage
M. RONDANE	2 ^{ème} étage
Mme TERNIER	2 ^{ème} étage
Mme POINSONNET	3 ^{ème} étage
M. TOURNADE	3 ^{ème} étage

Equipe de Direction :

M. ESSALHI	Directeur
Melle MAHE	Directeur adjoint
Mme MARILLEAU	Cadre Supérieur de Santé Paramédical

Membres du personnel :

M.LHOMME	Responsable Restauration
----------	--------------------------

Référents hôteliers :

Mme KASSA	RDJ-RDC
M. RIBAULT	1 ^{er} étage
Mme PAINCHAUX	3 ^{ème} étage

Monsieur le Directeur donne quelques informations générales sur le déménagement.

Le déménagement sera organisé courant première semaine de décembre 2015.

Monsieur le Directeur informe qu'une convention entre l'EHPAD DEBROU et Fil Bleu / Fil Blanc a été signée.

Chaque résident recevra un courrier sur lequel sera indiqué son numéro de logement.

La répartition des résidents respectera le principe de la tablee.

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 24 AVRIL 2015

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 24 avril 2015.

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 24 AVRIL 2015

Monsieur est satisfait des menus qui ont été proposés depuis la dernière commission des menus ; aussi, il ajoute que ceux-ci ont été bien adaptés et copieux.

Madame fait remarquer une nette amélioration des potages.

Madame rapporte que les potages sont très bons.

Madame fait remarquer qu'elle n'est pas toujours informée de ce qu'elle mange en entrée.

Monsieur le Directeur rappelle que les résidents doivent être informés de ce qu'ils mangent. Il est important de placer les repas au centre et d'améliorer la communication.

Madame MARILLEAU informe qu'un travail sera réalisé avec les agents afin de présenter le menu du jour en salle de restaurant.

Les agents hôteliers sont partie prenante et se disent prêts à annoncer le menu en salle de restaurant.

Madame apprécie les tomates et les carottes.

Madame rapporte qu'il serait important maintenant d'avoir l'affichage des menus écrits plus gros.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que cela fait partie du projet de restauration. Une réflexion doit être menée avec l'équipe de restauration, les services de soins, la Direction et les membres de la Commission des Menus.

Madame rapporte que les carottes râpées de la veille étaient très dures.

Monsieur LHOMME répond qu'il y a eu un problème avec le fournisseur mais celui-ci a été réglé et la prochaine fois la qualité des carottes râpées sera retrouvée.

Madame rapportent que les légumes sont bons mais elle souhaiterait qu'ils soient plus relevés, avec des herbes, des épices.

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que les épices sont disponibles en salles de restaurant et doivent être proposées aux résidents.

Les agents hôteliers rapportent que les glaces à l'eau remportent un réel succès auprès des résidents. Les agents hôteliers ajoutent que le miot proposé aux résidents le soir est très apprécié.

Monsieur le Directeur fait le lien avec le plan canicule et donne la parole à Madame MARILLEAU pour exposer l'organisation mise en place pour l'hydratation des résidents.

Madame MARILLEAU rappelle aux résidents l'importance de bien s'hydrater. Deux agents « canicule » viennent renforcer les équipes soignantes sur la période de juillet-août pour effectuer des tours de boissons réguliers.

Monsieur le Directeur rappelle que l'établissement dispose de pièces climatisées au sein de chaque unité de vie.

Monsieur LHOMME informe qu'en temps de canicule, il est proposé des repas froids.

Madame MARILLEAU explique que les agents laissent les volets fermés aux moments les plus chauds. Il existe des climatiseurs en salles de restaurant et des climatiseurs mobiles pour les résidents les plus fragiles.

Concernant les horaires de fonctionnement de la climatisation en salle à manger, Madame demande la possibilité de rappeler aux agents de l'allumer avant l'heure du repas et de l'éteindre pendant le moment du repas.

Madame MARILLEAU fera un rappel aux agents. Monsieur le Directeur ajoute que le mode opératoire est à réinterroger en lien avec les cadres de santé, les IDE et les équipes soignantes.

Au niveau médical, il est instauré une vigilance accrue des médecins en lien avec les risques liés à la canicule. La diététicienne est également associée à cette vigilance.

3) PRESENTATION DES ACTIONS MISES EN PLACE AU SEIN DE LA MAISON DE RETRAITE DEBROU SUITE AUX OBSERVATIONS DE L'ENQUETE UFC QUE CHOISIR – MARS 2015 RELATIVE A L'ALIMENTATION EN EHPAD

Monsieur LHOMME présente aux membres de la Commission des Menus les actions mises en place suite aux observations de l'enquête UFC QUE CHOISIR – MARS 2015 relative à l'alimentation en EHPAD :

- Variété accrue de potages.
- Plan alimentaire modifié et amélioré.
- Il est proposé davantage de produits protidiques (œufs, viandes, fromages).

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

▪ Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

Monsieur apprécierait manger de la langouste et Madame LAIZE souhaiterait manger des filets de sole.

Madame relaie une demande de résidents : manger plus de viande rouge plutôt que des ragoûts et manger plus de poisson.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que depuis début juin, il est proposé du poisson deux fois par semaine minimum. Pour ce qui concerne la viande rouge, il faut étudier cela avec la diététicienne en tenant compte

des capacités des résidents (vigilance sur la dureté de la viande).

Monsieur le Directeur demande à Monsieur LHOMME de lui préciser combien de fois est proposée de la viande rouge par semaine.

L'agent hôtelier qui travaille au niveau de l'unité protégée demande la possibilité d'avoir davantage de yaourts et de compotes afin de s'adapter aux problématiques rencontrées.

Monsieur le Directeur est favorable et précise qu'il est important de continuer à adapter les repas en fonction de la population accueillie. Aussi, il est important de se rapprocher de la diététicienne pour les suites à donner.

Monsieur le Directeur rappelle que dans la future résidence, les unités Alzheimer seront situées au rez-de-chaussée.

▪ **Bilan des régimes**

- **Evaluation des menus à texture modifiée**

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que les résidents mangent tous la même chose pour 90% des repas, que les menus soient entiers ou à texture modifiée.

Les menus à texture modifiée ne font pas l'objet de remarque particulière.

- **Evaluation des menus sans sel**

Madame et Madame apprécient l'ensemble des menus proposés. Madame rapporte que quelques fois, il y a une soupe salée qu'elle n'apprécie pas mais dans la globalité Madame est satisfaite.

- **Evaluation des menus végétariens**

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

5) RETOUR DES POINTS ABORDÉS LORS DE LA DERNIERE COMMISSION DES MENUS

▪ **Evaluation de la variété des potages**

Comme évoqué précédemment et concernant la variété des potages, Monsieur le Directeur rappelle qu'une amélioration a été apportée.

▪ **Rappel des bonnes pratiques relatives au service du pain**

Madame est satisfaite du service du pain.

Monsieur rapporte que le service du pain s'est amélioré.

Au rez-de-chaussée, le service dispose de 10 pains : 5 sont coupés le matin et 5 sont coupés l'après-midi.

Au 1^{er} étage, le service dispose également de 10 pains : 7 sont coupés le matin et 3 sont coupés l'après-midi.

Les agents hôteliers précisent que le pain non consommé le matin est conservé. Monsieur le Directeur est favorable mais rappelle toutefois aux agents hôteliers de faire attention à ne pas donner du pain dur.

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 :**

Monsieur . . . et Madame . . . sont satisfaits du petit-déjeuner.

Monsieur . . . rapporte rencontrer quelques difficultés quant au service du petit déjeuner notamment du fait des horaires variables. Madame . . . partage le même avis que Monsieur . . .

Pour le 1^{er} étage, l'agent hôtelier informe les membres de la Commission des Menus que le service du petit-déjeuner débute à 7h20 et se termine vers 8h30. Au rez-de-chaussée et 3^{ème} étage, les agents hôteliers rapportent que le service du petit-déjeuner débute à 7h30 et se termine vers 9h00.

Monsieur le Directeur prend acte que les membres de la Commission des Menus demandent à ce qu'un regard soit tourné vers le déroulement du service du petit-déjeuner. Mais pour ce qui concerne le service du petit-déjeuner le week-end, tolérance de Monsieur le Directeur car les effectifs sont réduits. Cependant, Monsieur le Directeur reste vigilant et à l'écoute des demandes des résidents.

Monsieur le Directeur ajoute qu'une réflexion peut être menée sur le service du petit-déjeuner : commencer dans un sens un jour et le lendemain, commencer dans l'autre sens.

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus sa vigilance sur le jeûne nocturne. Monsieur le Directeur rappelle que des collations sont proposées le soir et la nuit pour les résidents qui le souhaitent.

*** Déjeuner :**

Madame . . . demande la possibilité de procéder à un réassort de petites assiettes à dessert.

Madame . . . remercie l'établissement car elle bénéficie désormais d'assiettes colorées et cela lui permet de bien distinguer les aliments dedans.

Madame . . . et Madame . . . rapportent que le raisin servi dernièrement n'était pas mûr. En revanche, le melon était excellent.

Monsieur . . . rapporte que les abricots et poires étaient excellents.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus de la difficulté d'avoir des fruits mûrs au bon moment.

Les résidents rapportent être très satisfaits d'avoir eu des cerises, des fraises, des abricots.

*** Goûter :**

Madame MARILLEAU explique aux membres de la Commission des Menus comment se déroule le service du goûter.

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

*** Dîner :**

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

- **Qualité de la prestation :**

• **Affichage des menus en salle à manger :**

Le service restauration travaille sur cet aspect, les menus doivent être affichés plus grands.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus qu'il lui a été demandé la possibilité d'afficher les menus à l'entrée de l'établissement, y compris pour informer les familles. Monsieur le Directeur informe qu'une réflexion est en cours.

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus son objectif d'aboutir à un concept hôtelier.

S'agissant de la vaisselle, Monsieur le Directeur informe qu'un débat sera proposé au sein du Conseil de la Vie Sociale afin d'adapter la vaisselle aux problématiques rencontrées. Monsieur le Président ajoute que l'avis du Conseil de la Vie Sociale est important car l'ensemble de la vaisselle sera renouvelé au sein de la nouvelle résidence.

• **Durée du repas :**

Au RDC, Madame et Madame rapportent que le service est parfois trop rapide.

Pour chaque service, les agents hôteliers informent qu'ils ne débarrassent jamais l'assiette du résident tant que celui-ci ne l'a pas terminé.

Monsieur le Directeur rappelle que le rythme de chacun doit être respecté.

• **Température des plats servis (en chambre et en salle à manger) :**

Les résidents rapportent être satisfaits de la température des plats servis, en chambre et en salle à manger.

• **Variété des repas proposés, menu de substitution :**

Madame est satisfaite, elle n'aime pas les carottes alors il lui est toujours proposé autre chose.

Monsieur est satisfait, il n'aime pas les betteraves alors il lui est proposé du pâté.

Madame rapporte qu'une fois, des résidents n'appréciant pas les épinards se sont vus proposer de la purée d'épinards. **Monsieur le Directeur entend cette remarque.**

Monsieur LHOMME rappelle aux résidents l'importance d'informer le service restauration afin de pouvoir proposer un met de substitution adapté.

• **Salles à manger : convivialité, hygiène :**

Les résidents sont satisfaits de l'hygiène des salles de restaurant.

- **Présentation des assiettes**

Les résidents disent être satisfaits de la présentation des assiettes.

- **Quantité proposée**

Les résidents disent être satisfaits.

Les agents hôteliers informent qu'il est toujours proposé un deuxième service.

7) EVALUATION DE L'ORGANISATION DES SERVICES HOTELIERS ET DE SOINS EN LIEN AVEC LA RESTAURATION

▪ Retour des agents hôteliers

Les agents hôteliers n'apportent pas de remarque particulière quant à l'organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration.

Madame MARILLEAU rappelle à l'équipe hôtelière de toujours bien vérifier qu'il ne reste rien dans le chariot chaud et que celui-ci soit remis propre au service de restauration.

Monsieur le Directeur rappelle aux agents hôteliers et aux agents de l'équipe de restauration l'importance de toujours informer les services, communiquer et respecter le travail de chacun.

8) HYGIENE DES SALLES DE RESTAURANT ET DES EQUIPEMENTS

▪ Réévaluation du mode opératoire relatif à l'hygiène des tables de restaurant

Madame MAHE rappelle que les modes opératoires à disposition des agents hôteliers dans les salles de restaurant doivent être respectés.

Les agents hôteliers rapportent respecter le mode opératoire relatif à l'hygiène des tables de restaurant. Les résidents disent être satisfaits de l'hygiène des salles de restaurant et des équipements.

Monsieur le Directeur remercie Madame MARILLEAU et l'équipe hôtelière pour leur professionnalisme.

Madame demande la possibilité de changer l'huile plus régulièrement ?
Les agents hôteliers informent que les huiliers sont nettoyés tous les premiers mercredis du mois et l'huile changée. Une feuille de traçabilité est remplie, signée puis transmise à Madame MARILLEAU.

Madame MAHE rappelle que le Laboratoire de Touraine effectue des analyses bactériologiques une fois par mois dans l'établissement, ce sans que l'équipe de restauration ne soit prévenue de la date de passage.

9) PRÉSENTATION DES DERNIERS RÉSULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

▪ Présentation des résultats

Madame MAHE présente aux membres de la Commission des Menus les derniers résultats d'analyses alimentaires ; ceux-ci sont satisfaisants.

Monsieur le Directeur remercie le service Restauration, les services de soins et le service hôtelier pour leur professionnalisme.

▪ Affichage des résultats à l'entrée de l'établissement à disposition des résidents et des familles

Madame MAHE informe les membres de la Commission des Menus que les résultats d'analyses alimentaires sont affichés à l'entrée de l'établissement à disposition des résidents et des familles.

10) PIQUE-NIQUE

▪ Retour sur le pique-nique 2015

Madame qualifie cette journée de « sensationnelle ».

Monsieur et l'ensemble des résidents ont apprécié l'ambiance musicale.

Madame rapporte être très satisfaite de cette journée.

Au nom de tous les résidents, Madame remercie l'ensemble des professionnels qui ont œuvré à la réussite de cette journée.

Les résidents rapportent avoir apprécié le poulet, le dessert et la barbe à papa.

Monsieur le Directeur informe que 90 familles étaient présentes lors de cette journée festive.

Monsieur le Directeur remercie Madame MARILLEAU et ses équipes, le service Restauration et le service Animation.

11) CARTE DES MENUS

▪ Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME, Responsable Restauration et Mme HUAULT, Diététicienne

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

▪ Remise des menus à Mme DIMIER, 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.

Monsieur le Directeur rappelle également que les menus sont consultables sur le site internet www.debrou.fr.

LE DIRECTEUR



A. ESSALHI