

**E.H.P.A.D. DEBROU**  
**COMMISSION DES MENUS**  
**DU 29 AVRIL 2016**

\*\*\*\*\*

**Représentants des résidents :**

Mme DIMIER	A1 Les Lys
Mme GOAS	A1 Les Lys
Mme GOUSSET	B1 Les Iris
M. DEBATS	B2 Les Dahlias

**Equipe de Direction :**

M. ESSALHI	Directeur
Mme MAHE	Directeur adjoint
Mme ANTOINE	Stagiaire Directrice
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Mme MARILLEAU	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
Dr SCHMITT	Médecin-coordonnateur

**Membres du personnel :**

M.LHOMME	Responsable Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne

**Membres du personnel :**

Mme SIONNEAU	Aide-Soignante A2 Les Cèllets
Mme TANKEU	Aide-Soignante B1 Les Iris

**1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 11 DECEMBRE 2015**

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 11 décembre 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 11 DECEMBRE 2015**

Madame rapporte qu'au repas du réveillon de Noël, le boudin blanc n'était pas bon.

Monsieur LHOMME prend en note la remarque et informe que le fournisseur n'a pas changé.

Madame rapporte que les tomates servies avec la sauce vinaigrette ne

sont pas très bonnes, elles sont dures et n'ont pas de goût.

**Monsieur LHOMME prend en note la remarque et ajoute que dernièrement au menu étaient servies des tomates grappes de bonne qualité.**

Madame demande la possibilité que les légumes soient relevés ? Madame fait toutefois remarquer que des progrès sont à noter ces dernières semaines.

**Monsieur LHOMME reconnaît que parfois les plats peuvent manquer d'assaisonnement, il convient alors à chacun d'assaisonner à sa convenance. Monsieur LHOMME ajoute qu'il sera demandé à toute l'équipe de restauration d'ajouter un peu plus d'assaisonnement dans les plats.**

Madame demande la possibilité d'avoir davantage de pommes cuites ?

**Monsieur LHOMME a entendu la demande et informe que des pommes cuites seront plus régulièrement proposées, tout en tenant compte des saisons.**

Madame demande la possibilité d'avoir un vinaigrier à disposition ?

**Madame MAHE informe que les vinaigriers sont actuellement en cours d'approvisionnement.**

Monsieur rapporte que la distribution du pain est inégale selon les tablées. Madame précise que le pain est distribué au fur et à mesure du repas afin de ne pas gaspiller.

**Madame MARILLEAU rappelle aux résidents de demander aux agents du pain supplémentaire.**

Madame rapporte que ce sont souvent les mêmes légumes servis au menu.

**Madame HUAULT informe que les menus sont élaborés en fonction d'un plan alimentaire. Madame HUAULT souligne la variété des légumes proposés : haricots verts, carottes, petits pois, julienne de légumes et poêlés de légumes variés.**

### **3) POINT SUR L'ORGANISATION HÔTELIÈRE DANS LE CADRE DE L'EMMENAGEMENT AU SEIN DE LA NOUVELLE RESIDENCE DEBROU**

Au sein des salles de restaurant du bâtiment A, le personnel rapporte que les résidents sont répartis en fonction des affinités.

Monsieur le Directeur informe que les représentants du personnel ont émis la demande, pour les unités de vie concernées, d'avancer l'heure du dîner (18h15 plutôt que 18h30).

Au sein du bâtiment B, le personnel rapporte que du fait des petites salles de restaurant, le volume des déchets est moins important que dans l'ancien établissement.

Le personnel demande la possibilité d'avoir des verres en verre pour le service du vin ?

**Madame MAHE invite les agents à formuler la demande sur les feuilles de demande de vaisselle.**

Monsieur le Directeur demande la satisfaction des résidents et du personnel quant au nouveau lave-vaisselle, y a-t-il des traces sur la vaisselle propre ?

Les résidents rapportent être satisfaits.

Monsieur LHOMME informe que le café laisse des traces sur les tasses à café. Madame MAHE informe que le technicien de la société PAREDES est informé et va proposer un nouveau produit.

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

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

Madame rapporte sa satisfaction quant aux fruits car ceux-ci sont servis lorsqu'ils sont bien murs et c'est meilleur.

Madame fait remarquer une nette amélioration des potages, ceux-ci sont variés et bons.

Madame demande la possibilité d'avoir du Hachi Parmentier plus régulièrement ?

**Monsieur LHOMME prend en compte la demande.**

##### **▪ Bilan des régimes**

###### **- Evaluation des menus à texture modifiée**

Madame HUAULT 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 rapporte être satisfaite des menus sans sel.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que les potages sont élaborés avec des légumes frais, épluchés, préparés et cuits en cuisine.

Le Docteur SCHMITT rappelle aux membres de la Commission des Menus qu'au sein de la Maison de Retraite DEBROU, les régimes ne sont plus mis en avant, les régimes sans sel et sans sucre relèvent de l'exception et se font sur prescription médicale.

###### **- Evaluation des menus végétariens**

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

#### **5) 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 :**

Les résidents sont très satisfaits du petit-déjeuner.

###### **\* Déjeuner :**

Les résidents rapportent être satisfaits.

**\* Goûter :**

Les résidents rapportent être satisfaits.

**\* Dîner :**

Les résidents rapportent être satisfaits.

Monsieur le Directeur informe qu'après étude, Madame MARILLEAU proposera de nouveaux horaires pour le dîner (18h15 au lieu de 18h30 pour les unités de vie concernées).

**- Qualité de la prestation :**

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

Madame demande la possibilité d'afficher les menus en caractère plus gros ? Et plus bas, de façon à ce qu'un résident en fauteuil puisse prendre connaissance du menu ?

**Monsieur le Directeur informe que les supports d'information et notamment l'affichage des menus restent à parfaire.**

**• Durée du repas :**

Il est rapporté que le service des repas est rapide au sein de la salle de restaurant des Lys (A1).

**Monsieur le Directeur informe que les horaires des repas et plus particulièrement du dîner seront susceptibles d'être modifiés (18h15 au lieu de 18h30).**

Madame informe que certains résidents prennent plus le temps de manger que d'autres ; ces derniers se sentent ainsi pressés lorsque les agents débarrassent les assiettes des résidents ayant déjà terminé.

Pour chaque service, le personnel informe qu'il ne débarrasse 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 qu'en salle à manger, la température des plats servis est très correcte.

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

Les résidents rapportent qu'un menu de substitution est toujours proposé lorsque le menu ne leur convient pas.

**Le personnel confirme qu'un menu de substitution est systématiquement proposé lorsque le résident n'apprécie pas le menu proposé.**

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

Madame apprécie les salles de restaurant, et ajoute que celles-ci sont très lumineuses et nettement plus belles que dans l'ancienne Résidence.

Madame fait remarquer que les aérations « tombent » sur les épaules des résidents et cela n'est pas agréable.

**Madame MAHE informe que les agents du service technique procéderont à un réglage.**

Madame demande la possibilité d'apposer des stores à l'endroit des

grandes baies vitrées ?

**Monsieur le Directeur informe que des stores sont déjà installés.**

**- Présentation des assiettes**

Les résidents disent être satisfaits de la présentation des assiettes.

Madame rapporte que la nouvelle vaisselle est très belle mais paraît fragile. Aussi, les tasses à café sont belles et il est très appréciable de boire son café dedans.

**- Quantité proposée**

Les résidents disent être satisfaits.

**Le personnel informe qu'il est toujours proposé aux résidents un deuxième service.**

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

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

Pour le service du déjeuner, le personnel rapporte que les agents hôteliers « se pressent » afin de pouvoir accomplir l'ensemble de leurs tâches.

▪ **Retour du responsable du service restauration**

En cas de difficultés entre les services hôteliers et de soins avec le service restauration, Monsieur LHOMME prend contact avec Madame MARILLEAU afin de solutionner le problème le plus rapidement.

**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.**

## **7) HYGIENE DES SALLES DE RESTAURANT ET DES EQUIPEMENTS**

▪ **Modes opératoires**

Madame MAHE informe les membres de la Commission des Menus que les modes opératoires relatifs à l'hygiène des salles de restaurant et des équipements font actuellement l'objet d'une réactualisation.

## **8) MISE EN PLACE DU SERVICE DE RESTAURATION AU SEIN DE LA NOUVELLE RESIDENCE DEBROU**

▪ **Contrat d'analyse en hygiène alimentaire**

Madame MAHE informe les membres de la Commission des Menus que le Laboratoire de Touraine a été retenu pour effectuer les analyses bactériologiques une fois par mois dans l'établissement, ce sans que l'équipe de restauration ne soit prévenue de la date de passage.

▪ **Formations du personnel de restauration**

Madame MAHE informe les membres de la Commission des Menus que l'ensemble du personnel de restauration est formé à la méthode HACCP. Des formations sont effectuées en interne ainsi que par un prestataire extérieur.

## 9) PIQUE-NIQUE

### ▪ **Présentation de l'organisation du pique-nique 2016**

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le pique-nique aura lieu le mercredi 29 juin 2016, 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 « Les années vingt, les années folles ».

## 10) CARTE DES MENUS

### ▪ **Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME, Responsable Restauration et Mme 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 Mme DIMIER, Présidente du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet [www.debrou.fr](http://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](http://www.debrou.fr).

LE DIRECTEUR

A. ESSALHI

