



La Commission des Menus



**EHPAD
Résidence
PUY MARTIN**

Bulletin d'Information Qualité
Parution : Janvier 2023



Un outil au service de l'amélioration de la qualité des repas

Outre le fait de répondre à des besoins physiologiques, les repas constituent un moment privilégié et essentiel de plaisir, de sociabilité et de convivialité en particulier pour les personnes âgées fragiles accueillies en établissement d'hébergement.

Bien que seulement recommandée⁽¹⁾ la mise en place d'une commission de menus reste un élément clé qui aide à placer la restauration dans une dynamique d'amélioration continue de la qualité, concertée et partagée, autour des repas et du service, en fonction des besoins et attentes des résidents mais aussi au regard des contraintes institutionnelles et collectives (organisations, règles d'hygiène, ...)

Cette commission étudie les menus proposés en s'assurant de la prise en compte des retours des résidents et du respect de l'équilibre diététique des repas pour la période à venir, de la qualité des produits en général, de leur composition, des quantités servies ...

Elle réunit des résidents, des représentants de familles, le directeur ou son représentant, le responsable de cuisine, le cadre de santé, la qualicienne, les soignants et les hôteliers... Elle se réunit selon un calendrier annuel juste après un groupe repas organisé par l'animation dans lequel les résidents peuvent s'exprimer et faire remonter leurs insatisfactions, mais aussi ce qu'ils apprécient et leurs souhaits en terme de repas afin d'alimenter les travaux de la commission.

Elle permet, sur la base des enquêtes de satisfaction annuelles, des enquêtes à chaud, des groupes de paroles, des remontées du conseil de la vie sociale, des dysfonctionnements observés par les services mais aussi des réclamations éventuelles, d'identifier et de proposer des actions d'amélioration (intégrées au plan d'amélioration de la qualité pour en suivre la mise en œuvre).

Le meilleur indicateur de son efficacité est l'amélioration de la satisfaction des résidents et des professionnels.

Les missions de la commission des menus

- Valider les menus pour la période à venir :
 - ⇒ en tenant compte des retours des résidents (résultats des enquêtes de satisfaction annuelle, des enquêtes repas à chaud, des comptes rendus des groupes repas, des réclamations, des besoins exprimés...)
 - ⇒ en s'assurant qu'ils sont équilibrés, adaptés (adéquation avec le plan alimentaire) et cohérents avec le fonctionnement de l'établissement (respect du budget, organisation des tâches en cuisine, respect des goûts et désirs des résidents lorsqu'ils sont réalisables pour tous...).
- Planifier les repas à thème, les repas de fêtes et leurs menus.
- Etablir une communication entre cuisiniers, soignants, personnels hôteliers.
- Analyser les dysfonctionnements identifiés et proposer des axes d'amélioration (mise en œuvre suivie dans le plan d'amélioration de la qualité).
- Communiquer autour de l'alimentation : les régimes, la dénutrition, l'obésité chez la personne âgée...
- Aller vers le respect de la Loi Egalim (50% circuit courts dont 20% de Bio)
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Participer à la politique d'achat des denrées alimentaires.

Dans ce numéro :

<i>Un outil au service de l'amélioration de la</i>	<i>Page 1</i>
<i>Les missions de la commission des</i>	<i>Page 1</i>
<i>Relance de la commission des menus</i>	<i>Page 2</i>
<i>Structuration de la commission</i>	<i>Page 2</i>
<i>Composition de la commission</i>	<i>Page 2</i>
<i>Calendrier</i>	<i>Page 2</i>

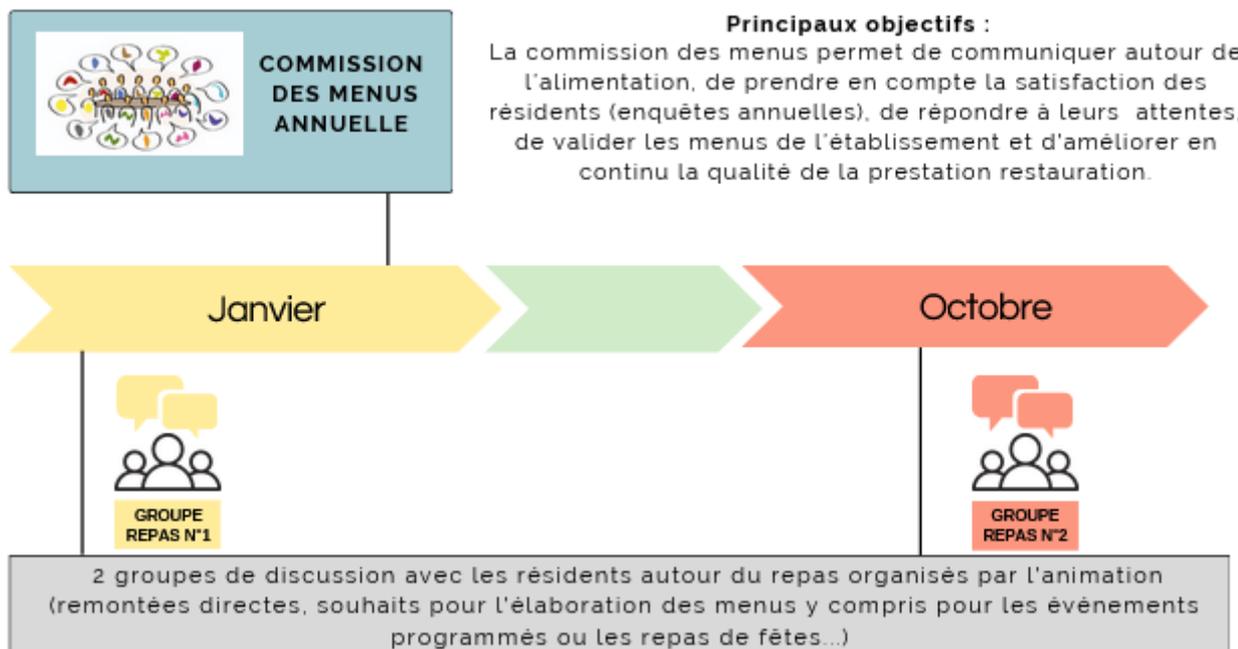


⁽¹⁾ Avis N°53 du Conseil National de l'Alimentation du 15 décembre 2005.
Recommandations de bonnes pratiques en EHPAD.
Ministère de la Santé et des Solidarités, Direction Générale de la Santé,
2004 : www.lamaisondelaautonomie.com/dmdocuments/recommandations_de_bonnes_pratiques_de_soins_11
2007 : www.sante.gouv.fr/hm/actu/alzheimer/merpresse/ehpad.pdf : 11.

Relance de la commission des menus :

Le 18 octobre 2022, un groupe de travail a relancé la commission des menus et redéfini ses missions comme présentées précédemment. Son organisation et sa composition ont également été revues.

Structuration de la commission des menus



Composition de la commission :



Le directeur	Les représentants des Résidents au CVS
Le médecin coordonnateur	Les représentants des familles au CVS
Le cadre de santé et/ou l'IDEC	Le responsable Restauration et/ou second de cuisine
Un(e) infirmier(e)	La responsable qualité
Un(e) aide-soignant(e)	
Un(e) hôtelier(e)	



Prochaines commissions de menus :
Jeudi 26 janvier 2023 à 14h30 — EHPAD du Palais-sur-Vienne



Site internet :
<https://ehpad-lepalais-feytiat.fr>

Page facebook :

