

BELLE ETOILE ET VOUS

DECEMBRE 2021

PUBLICATION DE L'EHPAD RESIDENCE
BELLE ETOILE

- 02** ***LA VIE A
L'EHPAD***
- 03** ***LES ACTIVITES
DU MOIS***
- 04** ***COMPTE RENDU
DU CVS***
- 07** ***BILAN ENQUETE
FAMILLE 2021***
- 14** ***COMPTE RENDU
COMMISSION
MENUS***
- 20** ***PRESENTATION
DES
INTERVENANTS
DE L'EHPAD***
- 10** ***LES JEUX***



MOT DE LA DIRECTRICE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Dans ce journal, vous trouverez des comptes-rendus de réunions, commissions, le bilan des enquêtes de satisfaction des familles, ainsi que des observations ou réponses aux annotations. Nous avons également souhaité présenter les interventions de la psychologue, de la diététicienne, de l'éducateur sportif, professionnels qui interviennent à l'EHPAD mais pour lesquels il existe parfois une méconnaissance de leur rôle et fonction.

Nous vous rappelons que nous restons disponibles pour toute rencontre et échange, aussi bien pour les résidents que pour les familles.

Avec la fin de l'année, place au spectacle et festivités !

Le spectacle de Noël aura lieu le mercredi 15 décembre à l'EHPAD. Au regard de la situation sanitaire qui se dégrade sur le territoire, le spectacle sera réservé aux résidents.

Les décorations vont être prochainement installées ! L'EHPAD participera à cette occasion au concours de la plus jolie décoration de Noël. Alors n'hésitez pas à voter pour l'EHPAD sur la page Facebook du Magasin Vert de Pontivy! On compte sur vous!

Je vous souhaite à toutes et à tous de belles fêtes de fin d'année!

Sandrine CHRISTIEN, Directrice Adjointe



Les anniversaires du mois

3 décembre:	Bernadette LE TUTOUR	90 ans
3 décembre:	Delphine CHEVAL	89 ans
6 décembre:	Renée FOULON	97 ans
7 décembre:	Denise BERTRAND	91 ans
22 décembre:	Renée LE STRAT	90 ans
30 décembre:	Adèle STEPHAN	93 ans
30 décembre:	Emilienne LE BRETON	89 ans



Les personnes qui nous ont rejoints

4 novembre: Thérèse LE SANG 85 ans

Les personnes qui nous ont quittées

**11 novembre
Thérèse PERAN
94 ans**

**Nous remercions les familles de
nous avoir accordées
leur confiance**





Les activités du mois

• DECEMBRE 2021 •

Semaine du 1 au 3 décembre

Mercredi 1^{er} : Cinéma " Noël à Snow Falls"

Jeudi 2: Atelier Mise en beauté - 16h Messe - 17h Contes

Vendredi 3: Sport avec Mathieu - Atelier Mise en beauté

Semaine du 6 au 10 décembre

Lundi 6: Sport avec Mathieu

Mardi 7: Cinéma " L'alchimie de Noël"

Mercredi 8: Danse bretonne

Jeudi 9: 16h Messe - 17h Contes

Vendredi 10: Sport avec Mathieu - LOTO de Noël

Semaine 13 du au 17 décembre

Lundi 13: Sport avec Mathieu

Mardi 14 : Jeux de société

Mercredi 15: Spectacle de Noël

Jeudi 16: 16h Messe - 17h Contes

Vendredi 17: Sport avec Mathieu - Atelier cuisine

Semaine 20 du au 24 décembre

Lundi 20:

Mardi 21:

Mercredi 22: Cinéma " Un Noël en Californie"

Jeudi 23 : 16h Messe - 17h Contes

Vendredi 24: Sport avec Mathieu

Semaine du 27 au 31 décembre

Lundi 27: Sport avec Mathieu

Mardi 28:

Mercredi 29: Cinéma " A Christmas Prince"

Jeudi 30: 16h Messe - 17h Contes

Vendredi 31:



Conseil de Vie Sociale EHPAD de CLEGUEREC

JEUDI 21 OCTOBRE 2021

Personnes présentes :

- Marie-France EUZENAT, Marie-Thé PERAN, Martine LE BRIS : représentantes des familles
- Dominique LE DEVEHAT : infirmier
- Claire TREFEU : aide-soignante
- Marc ROPERS : maire de CLEGUEREC, Président du CCAS
- Jean Louis KERGARAVAT : adjoint municipal au CCAS en charge de l'action sociale et de la solidarité
- Christine DURINGER : directrice du CCAS et responsable de l'établissement, cadre de santé
- Sandrine CHRISTIEN : directrice adjointe CCAS et EHPAD

Excusés : Monique JOUAN

ORDRE DU JOUR :

- Retour de la rencontre CPOM
- Investissement et travaux : dossier subvention
- Bilan des enquêtes de satisfaction
- Point sur la vaccination
- Infos diverses

Aucun résident n'est présent pour ce CVS. Recherche en cours pour de nouveaux membres suite à plusieurs décès de résidents participants au CVS.

I/ Retour de la rencontre CPOM (Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens)

Le 9 septembre, une réunion a eu lieu entre l'ARS, le département, Mr ROPERS, Mr KERGARAVAT et la Direction de l'EHPAD/Foyer de vie.

Lors de cette rencontre, une visite de l'établissement a été effectuée permettant de mettre en avant la problématique des espaces, des nombreux niveaux qui impactent sur les déplacements des agents et ainsi le temps de déplacement. La question du bâti a également été évoquée, avec en conséquence l'aspect financier, les loyers, et charges des fluides qui sont importants.

Le diagnostic a ensuite été présenté, avec les propositions d'objectifs pour les 5 années à venir. Un objectif relatif à la situation financière a été ajouté à la demande de l'ARS et du département. Un bilan va être effectué.

Nous avons fait part du manque de moyens financier et de la nécessité d'augmenter le tarif hébergement.

L'ARS a indiqué que la dotation soin a été réévaluée en lien avec l'évaluation du GMP, et que les moyens étaient cohérents avec la capacité d'accueil. La prise en compte du bâti et des différents niveaux n'est pas pris en compte dans les dotations.

Suite aux échanges, l'ARS et le département doivent statuer sur les objectifs retenus.

La partie financière fera l'objet de prochaines rencontres.

Mme PERAN demande pourquoi on doit payer un audit financier alors que la situation financière est connue.

Les familles ajoutent qu'elles souhaitent conserver les repas confectionnés sur place même si le coût est supérieur.

II/ Bilan des enquêtes

Seuls les résultats de l'enquête de satisfaction « famille » est présenté. (Aucun résident n'étant présent pour ce CVS)

Les résultats de l'enquête et commentaires sont joints en annexe.

Mr ROPERS propose qu'un article soit effectué pour le prochain bulletin municipal, avec les résultats de l'enquête.

Les avis sont importants pour l'ensemble des équipes qui s'interrogent sur la qualité de leur accompagnement, sur le service apporté.

III/ Les projets d'investissement et travaux

Nous avons évoqué dans les projets d'investissement la réalisation d'une terrasse thérapeutique.

Le devis, hors travaux de terrassement s'élève à 30 000€. L'augmentation du coût de la matière première est très importante. Le projet est repoussé.

Le système d'appel malade du bâtiment Belle Etoile est quant à lui obsolète et le modèle des sonnettes n'existe plus. Le remplacement de l'ensemble du système est donc priorisé.

Ces investissements, ainsi que les achats d'équipement : lève-malade, lits, chariots ont comme convenu fait l'objet d'une demande de subvention à l'investissement.

Réponse attendue pour fin novembre.

Travaux ascenseur : les travaux sont programmés du 15 novembre au 3 décembre.

Durant ces 3 semaines, l'ascenseur du Patronage sera immobilisé. Les résidents ne pouvant descendre par les escaliers resteront en chambre.

Il y aura du renfort en personnel pour l'organisation : monter les plateaux repas par les escaliers, linge, débarrasser, ...

Les familles qui sont disponibles pour venir aider sont les bienvenues, ou juste pour leur présence auprès de leur proche pour éviter tout isolement.

IV/ Vaccination

La 3^{ème} dose contre la Covid a été effectuée pour les résidents éligibles.

Nous bénéficierons de nouvelles doses pour les résidents qui ne peuvent pas encore avoir de 3^{ème} dose.

La question est posée pour le personnel.

A ce jour, la 3^{ème} dose n'est pas obligatoire.

Tous les agents de l'EHPAD sont vaccinés, sauf situation médicale dûment justifiée.

Un agent n'a pas souhaité être vaccinée. Elle est « suspendue » conformément à la réglementation en cours.

V/ Informations diverses

Monsieur ROPERS informe les membres de la commission qu'une association a été créée à Cléguérec, en vue de proposer des balades avec un triporteur. Une recherche de financeurs est en cours par l'association, pour l'achat d'un triporteur.

Le prochain conseil de vie sociale aura lieu le jeudi 6 janvier à 10h.

Compte-rendu rédigé par Mme CHRISTIEN.



BILAN DE L'ENQUETE DES FAMILLES - 2021

22 réponses contre 16 en 2019

Dans ce bilan, des commentaires (en vert) sont apportés pour donner des informations de réponses, ou apporter des précisions.

L'accueil

- Bon accueil à l'entrée dans l'établissement, tant par le personnel administratif que de soins.
- Une certaine méconnaissance des instances en place (CVS, CA) qui est en augmentation depuis 2019

Une page d'information sera réalisée dans le journal « Belle Etoile et vous » pour repréciser l'organisation des instances, rôle, fonctionnement

Les espaces de vie à l'EHPAD

- Retour positif sur la salle à manger
- Environnement extérieur plutôt positif mais il manque d'intimité et d'espaces chaleureux. Il est également difficilement accessible pour les personnes en fauteuil roulant
- Les espaces intérieurs collectifs sont propres et agréables pour + de 80%. Les couloirs et les salles de détente sont trop petits, pas accueillants. Espace de salon pas suffisamment grand pour les résidents.
- Majoritaire, les familles ne signalent pas de problèmes d'odeurs alors que c'était le cas de 50% des personnes en 2019.

Les chambres

- Les familles sont globalement satisfaites des chambres en termes de propreté, luminosité, d'adaptation. Il est à noter toutefois que 2 familles ont répondu qu'« aucun des critères ne correspondaient ».

Un des commentaires précise que des pièces méritent une rénovation.

Pour information, 9 chambres ont été réfectionnées en 2021 en totalité et 2 partiellement.

Un programme de réfection est prévu sur les années à venir.

Notons également que nous priorisons parfois la réponse à l'urgence d'accueil, car la réfection nécessite du temps et ainsi une réponse moins rapide en termes d'admission.

La restauration

- S'agissant de la prise en compte des envies et goûts, plus de 63% répondent oui (+ 8%). 3 familles répondent qu'il n'y a pas de prise en compte. (5 sans réponse).

Une famille spécifie que son proche/parent souhaiterait communiquer plus avec les autres.

Une autre indique qu'il n'y a pas assez de pomme de terre et trop de crudités. Pour une autre, elle demande moins de viande.

Précisions : les repas sont confectionnés sur place et les menus sont élaborés par la responsable de cuisine et la diététicienne, en tenant compte du programme national de Santé, des produits de saison et selon un cycle de 8 semaines. Des commissions menus sont également programmées (3 à 4/an) pour avoir l'avis des résidents sur les menus, leur souhait sur les plats. Des repas à thème sont également proposés : cette année, avec pour lien, les régions et pays.

4 résidents sont membres de la commission.

- Les heures des repas conviennent à 100% des répondants.
- L'affichage des menus : 100% des répondants sont attentifs à l'affichage des menus. Une famille questionne l'affichage dans les chambres.

Réponse : les menus sont affichés dans la salle de restaurant tous les jours + affichage à l'entrée dans le bâtiment et dans les ascenseurs et mis en ligne sur le site internet du CCAS qui regroupe les informations. Il n'y aura pas d'affichage dans chaque chambre. (Travail aussi sur le développement durable)

L'animation

- 63% sont satisfaits – 3 familles n'ont pas d'opinion – 4 ne répondent pas et 1 est insatisfait.
- 50% des familles ont participé aux temps d'animation, soit au sein de l'établissement (activités chant, bal, Olympiades, goûter,...), soit lors de sorties

Une famille précise que leur proche n'est plus apte à faire des activités.

Une famille indique que pour les mal-voyants et les fauteuils c'est compliqué.

Précision : le niveau de dépendance des résidents a augmenté ces dernières années. Les animations étaient jusqu'alors proposé du lundi au vendredi. Depuis le mois d'août 2021, un agent est présent un samedi sur 2.

Pas d'activité le dimanche. Les familles sont majoritairement présentes le dimanche.

Depuis octobre, la présence de Mathieu ROY, éducateur sportif adapté, a été renforcée. Il intervient 14h par semaine au lieu de 6h précédemment.

La participation des familles/proches et de bénévoles est importante et nous les remercions. Toutefois, au regard de la situation sanitaire, les interventions extérieures et la présence des bénévoles a diminué. Les activités reprennent peu à peu.

Les soins

- Les répondants sont satisfaits de la qualité des soins – 1 personne a répondu par la négative – 7 sans réponse

Une famille exprime un manque d'information et 1 un manque de surveillance.

Infos : l'équipe IDE se compose de 4 professionnels. L'équipe se tient à la disposition des familles pour échanger. N'hésitez pas à joindre les infirmiers les WE en après-midi. Ils sont plus disponibles sur ces temps.

Le Dr GENDRAUD précise également qu'il est disponible pour répondre aux demandes de RDV dans le cadre de sa fonction de médecin coordonnateur.

Le projet de l'EHPAD évolue et nous souhaitons davantage associer les aidants notamment dans le cadre du projet de vie, en leur proposant de venir lors des réunions « projets de vie » de leur proche.

- Plus de 80% sont satisfaits de la surveillance – 3 sans réponse

Un commentaire indique que des chutes ne devraient pas avoir lieu.

Précision : une attention est portée à chaque résident. Des adaptations de matériel sont réalisées mais nous n'effectuons pas de « contention » des résidents. C'est pourquoi nous ne pouvons écarter le risque de chute.

- La préservation de l'autonomie est soulignée par la grande majorité des familles

Une famille aurait souhaité que son proche puisse continuer à marcher, qu'elle soit moins en fauteuil.

- Plus de 80% des familles (pour les répondants-9 sans réponse) sont satisfaites des relations avec le médecin

Une famille souhaiterait + d'échanges

- 100% des répondants (5 sans réponse) sont globalement satisfaits de l'accompagnement au quotidien
- Le soutien psychologique : 50% répondent ne pas savoir – 4 sans réponse – 30% sont satisfaits

Proposition : une présentation de l'accompagnement effectuée par Mme LE PRIOL fait l'objet d'un article dans le Belle Etoile et vous de ce mois de décembre.

Les liens

- Le maintien du lien est confirmé par l'ensemble des familles répondants, tout comme l'accès aux services extérieurs (en dehors des familles qui expliquent que ce n'est pas possible pour des raisons de santé, troubles cognitifs)
- La possibilité de recevoir sa famille et ses proches quand il le souhaite, est confirmée par 95% (une personne répond par la négative et précise que cela n'a pas été possible le matin depuis le Covid)

Une famille indique regretter que le lien par tél ne soit pas possible.

Précision : Les résidents qui le souhaitent ont la possibilité de se faire installer une ligne téléphonique. (contrat et installation à la charge du résident)

Dans la mesure du possible, lorsqu'une personne souhaite joindre un résident, nous essayons de favoriser l'échange, mais il n'est pas toujours possible de coïncider la disponibilité immédiate de l'appelant avec l'organisation de l'établissement. Des échanges par Skype se sont également développés depuis l'épisode du Covid, notamment avec le concours de Nanou, l'animatrice.

Concernant les visites, et au regard de l'augmentation du niveau de dépendance des résidents, les soins prennent aujourd'hui davantage de temps le matin. C'est pourquoi il a été demandé

aux visiteurs de venir les après-midis. Le matin est consacré également à l'entretien des chambres.

Les effets personnels

- Près de 90% des familles indiquent que les affaires personnelles sont bien protégées.

2 personnes précisent qu'il y a des pertes d'affaires.

Informations : La grande majorité des chambres ne sont pas fermées à clé. Certains résidents déambulent et nous sommes conscients que des affaires sont parfois perdues, ou retrouvées dans d'autres chambres. Les troubles cognitifs et/ou psychologiques expliquent souvent ces événements indésirables, que nous n'écarterons pas.

Nous essayons de trouver les objets perdus et nous nous excusons par avance si certains objets disparaissent. Nous invitons les familles et proches à ne pas laisser d'objets de valeur, comme indiqué à l'admission.

La lingerie

- Plus de 95% des répondants sont satisfaits de l'entretien du linge – 1 personne indique que le linge est lavé trop chaud et rétrécie.

Commentaires : le lavage du linge est sous-traité avec 2 établissements : l'un pour le linge de lit, toilettes, et l'autre pour le linge personnel.

Le linge est marqué par l'établissement de sous-traitance et son cycle de vie est tracé informatiquement. Le linge arrive dans l'établissement emballé individuellement.

Le linge délicat est à éviter en raison notamment des problématiques de lavage.

Dans le livret d'accueil, une partie descriptive permet d'avoir connaissance de l'organisation, du traitement et de la « durée de vie » estimée par l'entreprise pour le linge.

Nous recommandons aux familles/amis de se tenir aux matières faciles d'entretien pour éviter tout désagrément.

Nous joignons à ce bilan d'enquête un document transmis par Bulle de Linge, prestataire.

2 questions ont été ajoutées à ce questionnaire suite à un Conseil de vie social et après échange avec les représentants des familles et résidents :

- ✚ La question 1 portait sur l'installation d'un « espace bar » dans la salle d'animation

16 familles ont répondu qu'elle trouvait ce projet intéressant

1 non

6 sans réponse

Ce sujet sera abordé pour les projets 2022, selon les investissements à prévoir.

- ✚ La question 2 concernait la gestion des achats de produits d'hygiène corporel par l'EHPAD (au prix de 3 à 5€/mois)

Plus de 63% y sont favorables

22.7% défavorables

3 sans réponse

Commentaires : ce sujet a été évoqué en raison des problèmes d'approvisionnement pour certains résidents, mais également pour avoir des produits adaptés aux peaux des résidents, peaux fragiles.

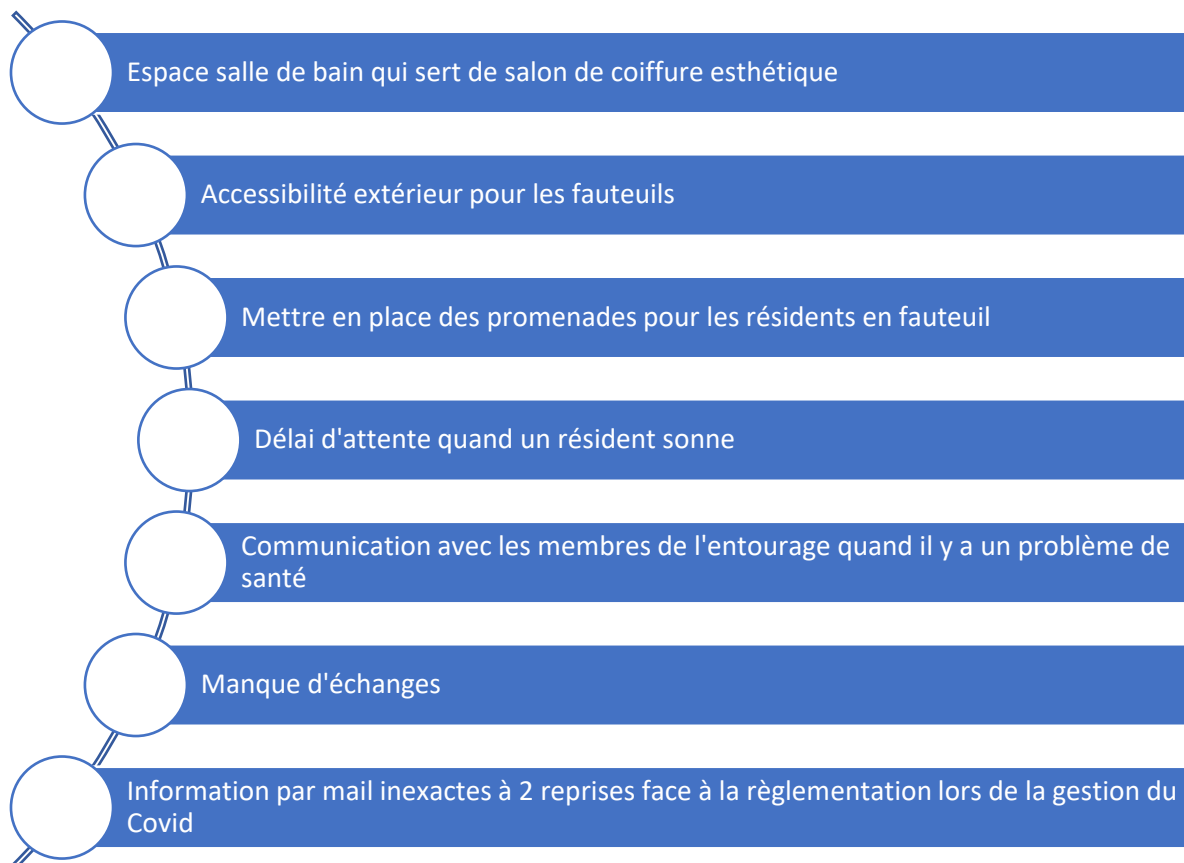
Des essais de produits naturels sont en cours.

Une information sera faite à l'issue.

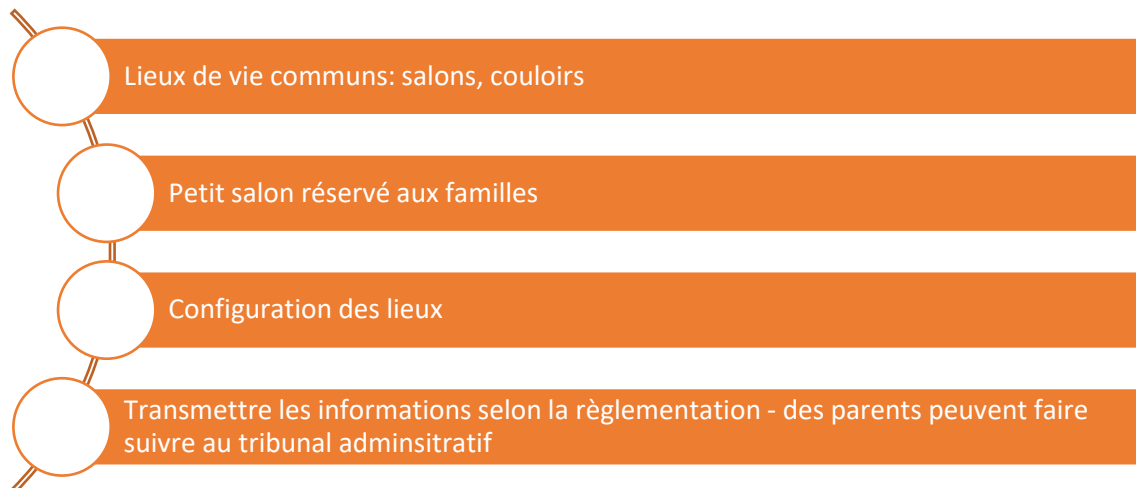
3 Points forts du 1^{er} au N° 3 (10 réponses)

Accueil Soins infirmiers Accompagnement au quotidien	Gentillesse du personnel Suivi des résidents Professionnalisme du personnel Attention au détail porté à chaque résident
Petite structure familiale Personnel très agréable Ecoute et disponibilité	Accueil et disponibilité de toutes les équipes Propreté et hygiène des locaux restauration
Accueil sur place ou au téléphone	Stimulation des personnes âgées
Accueil sur place Personnel agréable Propreté des lieux Chambre agréable	Accueil et bienveillance des professionnels de manière générale
Ecoute Gentillesse Professionnalisme	Ecoute, soins, compétence, sans ordre défini

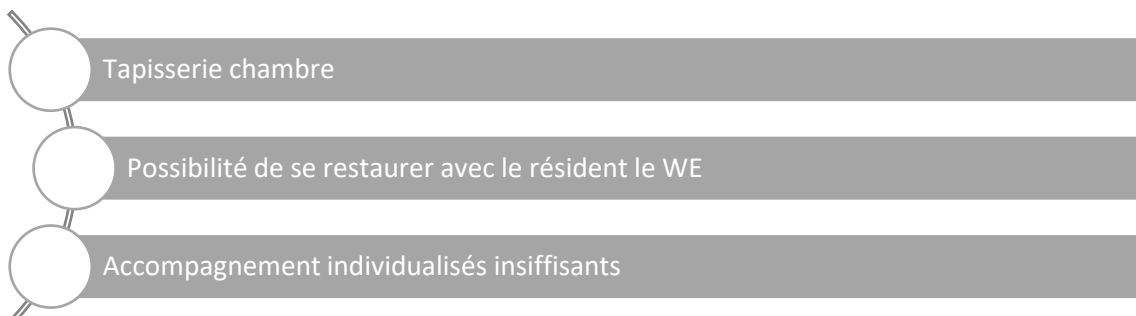
Points faibles N° 1 ou à améliorer (8 réponses)



Points faibles/à améliorer N°2 (4 réponses)



Points faibles/à améliorer N°3 (3 réponses)



Commentaires pour les points faibles :

La question des espaces fait partie des réflexions en cours sur les évolutions à apporter. Le bâtiment a subi des travaux d'amélioration mais il reste en partie inadapté (couloirs étroit), manque de salon ou espace de vie, locaux pour les professionnels.

Pour rappel, nous ne sommes pas propriétaires du bâtiment « Belle Etoile ».

Ces discussions font l'objet d'échanges actuellement dans la cadre du CPOM (Contrat Pluriannuel d'objectifs et de moyens) avec l'ARS et le département.

Faut-il continuer d'engager des travaux ou réfléchir à plus long terme sur l'ensemble du bâti ? Il faut toutefois conserver des espaces propres, agréables et entretenus.

Pour les repas en salle à manger avec ses proches, nous avons suspendu cette possibilité au regard de la situation sanitaire et du manque d'espace. Nous favorisons à nouveau ces temps mais en limitant le nombre de personnes, toujours en lien avec la question d'espace ; La prise de repas est possible en chambre (2/3 personnes), ou pour des goûters lors d'anniversaire, en salle d'animation. (en anticipant la demande)

S'agissant des points de réglementation notamment sur la période sanitaire : comme vous le savez les informations ont rapidement évolué. Nous avons nous mêmes des informations modifiées d'un jour à l'autre, voir matin/soir.

Nous avons fonctionné avec des informations, recommandations et la responsabilité laissée à chaque directeur d'établissement de son organisation.

Nous avons échangé avec les représentants du CVS lors de ces situations complexes et nous avons pris les décisions conjointement.

Recommandations de l'EHPAD

100% des répondants recommandent l'EHPAD à leur entourage.

2 sans réponse.

Commentaires : nous remercions les familles/proches des résidents pour leur confiance et recommandations.

Nous souhaitons préciser que nous restons disponibles pour toute question et pour échanger sur les points d'insatisfaction.

Nul n'est parfait mais il est important de nous solliciter pour résoudre les difficultés et faire avancer la situation.

Nous avons à cœur la démarche d'amélioration continue du service et c'est avec vos avis que nous avançons.

Echelle de satisfaction globale, de 1 à 5 : Moyenne 4.05

8 personnes ont mis la note de 5, 9 de 4, 4 de 3 et 1 de 1

Nous restons disponibles pour tout échange et invitons la personne insatisfaite à venir nous rencontrer pour comprendre la situation, les difficultés et problématiques et ainsi faire évoluer la situation, ou à solliciter les représentants des familles au CVS, pour relai.

COMPTE – RENDU N°20		
	COMMISSION DES MENUS	Date 22/11/2021
		Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus
		Page 1
Référence(s)	Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus	

COMPTE-RENDU DE LA REUNION DU 22/11/2021

Ordre du jour :

1. Bilan de la commission des menus du 21/06/2021
2. Accueil de nouveaux membres dans la commission
3. Tour de table
4. Retour sur le goûter des familles et les repas à thème proposés et à venir
5. Retour sur les questionnaires de satisfaction
6. Repas des fêtes de fin d'année
7. Questions diverses

1. Bilan de la commission menus du 21/06/2021

Lors de cette réunion, la commission a validé les repas à thème à venir, l'organisation du goûter des familles et l'avancée du travail de réflexion sur la mise en place de la loi Egalim.

Le compte-rendu de la commission du 21/06/2021 est validé.

2. Accueil de nouveaux membres de la commission

La commission accueille deux nouveaux résidents M. Le Fur et Mme Foulon, qui rejoignent M. Cadouelan et Mme Le Louet. Mme Ropers et Mme Christien expliquent le fonctionnement et le rôle de la commission aux nouveaux résidents : La commission a lieu à raison de 3 à 4 fois/an. Elle rassemble des résidents, la responsable cuisine, la diététicienne, l'infirmier référent sur la dénutrition, l'aide-soignante et l'agent de salle à manger qui suivent les poids de résidents, et veillent à la prise des repas, ainsi que la Direction.

La commission a pour objet de :

- ✚ Communiquer autour de l'alimentation, et avec les équipes soignantes et de restauration
- ✚ Présenter les menus,
- ✚ Recueillir les attentes et souhaits des résidents
- ✚ Aborder les notions de dénutrition, et les différentes problématiques liées à l'alimentation chez la personne âgée.

La commission valide l'arrivée de ces nouveaux membres.

COMPTE – RENDU N°20		
	COMMISSION DES MENUS	Date 22/11/2021
		Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus
		Page 2
Référence(s)	Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus	

3. Tour de table

- Mme Ropers, diététicienne, a réalisé un tour de table la semaine dernière auprès des résidents, afin de connaître leur ressenti sur les repas. Dans l'ensemble, les résidents sont satisfaits. Certains souhaiteraient que l'on supprime les lentilles et les salsifis, peu appréciées. D'autres, aimeraient que l'on propose plus souvent des « Moules-Frites », « Pommes cuites » et des « œufs mayonnaise » en entrée.
- Mme Foulon est globalement satisfaite des repas.
- M. Le Fur estime qu'il y a trop de soupe. Il reste satisfait et apprécie les repas.
- M. Cadouelan trouve également qu'il y a trop de lentilles et de salsifis. Il aimerait avoir de la saucisse aux choux, du potage cultivateur plus régulièrement, ainsi que de la soupe à l'oignon. Les remarques et demandes des résidents sont prises en compte et seront remontées en cuisine.
- Mme Christien rappelle que l'établissement est attentif à la prise en compte des goûts des résidents. Il est toutefois précisé que nous ne pouvons pas proposer plusieurs menus, mais la cuisine propose toujours de remplacer le légume ou le féculent non apprécié.
- Mme LE SOURN signale l'augmentation des déchets à table sur certains plats tels que le chili con carne, les salsifis et les lentilles. Elle ajoute également de faire attention à la consistance de la soupe servie, qui est parfois insuffisamment mixée ou trop liquide. La pâte des quiches est trop molle et difficile à couper pour une jolie présentation dans l'assiette. L'information a été remontée en cuisine, mais le réchauffage des plats se fait dans le four vapeur, ce qui ramollit la pâte. Elle fait également part de la baisse des collations prises l'après-midi. Les résidents refusent de la prendre. Mme Ropers fera un point avec les résidents concernés.
- M. Le Devehat souligne la qualité des nouvelles eaux gélifiées, tant sur la texture que sur le goût et parfums très appréciés par les résidents.

COMPTE – RENDU N°20		
	COMMISSION DES MENUS	Date 22/11/2021
		Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus
		Page 3
Référence(s)	Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus	

- Mme Christien demande également aux résidents présents à la commissions s'ils voient sur leur table des personnes qui ont besoin d'aide à la prise des repas et qui ne demandent pas d'aide ou ne souhaitent pas. Les résidents ne voient personne de concerner. Mme Christien rappelle que le personnel est là pour aider et qu'il ne faut pas hésiter à le dire en salle à manger s'ils repèrent un besoin.

4. Retour sur le goûter des familles et les repas à thème proposés et à venir

4.1 Goûter des familles

Le goûter des familles s'est déroulé le samedi 11 septembre 2021 au niveau du PASS (Parcours d'Activité Santé Séniors).

Les résidents ont trouvé le goûter convivial et bien organisé.

Les verrines de fruits, des gâteaux, des crêpes, du melon et de la pastèque en brochette, ont rencontré beaucoup de succès.

Le lieu a été apprécié mais certaines tables étaient plus excentrées. A revoir pour le prochain goûter.

4.2 Repas à thème

- **Repas Malgache** : le dimanche 25 juillet 2021. (Achard de légumes - Bœuf mijoté en sauce + plante Brède mafane ou cresson du Mafa + Riz - Gâteau à la banane et sa crème anglaise). Bien apprécié

- **Repas Breton** : le mardi 28 septembre

« Salade d'andouille chaude aux pommes – Crêpes salées – Gâteau breton et crème anglaise »

- **Repas Américain**: le mardi 26 octobre

« Salade de surimi sauce cocktail – Burger frites – Brie – 3 Chocolats. » Le burger était trop cuit donc difficile à manger pour les résidents. Les frites étaient trop sèches.

	COMMISSION DES MENUS	Date 22/11/2021
		Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus
		Page 4
Référence(s)	Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus	

- **Repas Savoyard** : le mardi 30 novembre 2021

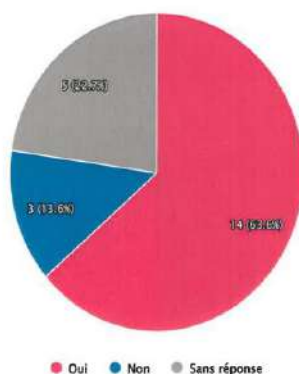
« Salade verte râpée de betteraves rouges – Diots de Savoie au vin blanc et gratin de Crozet – Tomme – Gâteau de Savoie ». La commission demande de rajouter de la crème anglaise avec le gâteau. La cuisine en sera informée.

5. Retour sur les questionnaires de satisfaction

La restauration

19. Pensez-vous que les goûts et les envies de votre parent sont respectés ?

17 réponses



20. Si non, précisez

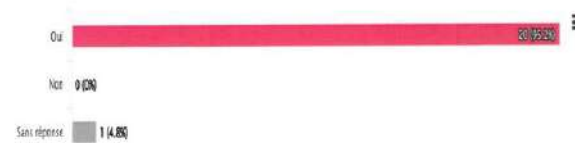
3 réponses

- Elle souhaiterait communiquer plus avec les autres résidents
- pas assez de pommes de terre, trop de crudités.
- Pas d'infos à sur ce sujet

LES REPAS

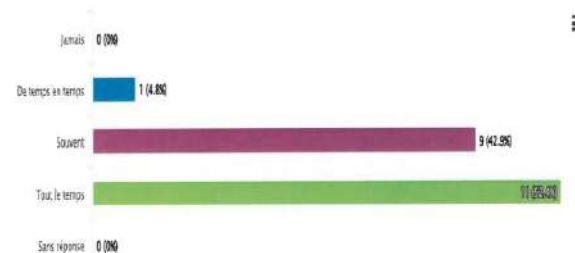
40. Les horaires des repas sont-ils adaptés ?

20 réponses



41. L'alimentation est-elle adaptée ?

21 réponses



Mme Christien souhaite faire un point sur le retour des questionnaires de satisfaction sur la partie restauration. Globalement, les résidents ont le sentiment que l'on ne prend pas assez en compte leur goût. Le pourcentage est en baisse par rapport à 2019. Nous choisissons pour tenter de remédier à cela que Mme Ropers passe en salle à manger avant chaque commission des menus pour faire un tour de table avec les résidents.

Un cahier de liaison dédié à la salle à manger a été instauré depuis la dernière commission des menus. Ce cahier peut être complété par le personnel de salle à manger, le personnel soignant mais aussi les résidents. Il est voué à améliorer la communication entre le personnel et les résidents, mais également à améliorer la qualité des repas servis à l'Ehpad.

COMPTE – RENDU N°20		
	COMMISSION DES MENUS	Date 22/11/2021
		Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus
		Page 5
Référence(s)	Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus	

6. Repas de fêtes de fin d'année

Demander avis aux résidents / envie

<i>Menu du 25 décembre 2021</i>
Apéritif amuse-bouche Opéra de saumon Moelleux de chapon aux marrons et girolles Flan d'asperges Pomme Duchesse Toast chaud au beurre de Brie sur lit de salade Bûche de Noël praliné ou chocolat glacée ou pâtissière Café Le repas du 25 décembre est en cours de réflexion
<i>Menu du 1er janvier 2022</i>
Apéritif amuse-bouche Bouchée aux fruits de mer Gibier en sauce aux aïrelles Gratin dauphinois Fagots de haricots verts Chèvre chaud aux pommes Bavarois noix de coco coulis de fruits exotiques Café

Menus

24 décembre au dîner

Velouté de potiron
Boudin blanc et pommes rissolées
Dessert de Noël

25 décembre au dîner

Potage cultivateur
Pâté en croûte et salade verte
Yaourt

31 décembre au dîner

Soupe à l'oignon
Viande froide - Salade verte
Fromage
Dessert de la St Sylvestre

COMPTE – RENDU N°20

	COMMISSION DES MENUS	Date 22/11/2021
		Localisation G/Cuisine/MENUS/ Commission des menus
		Page 6
Référence(s)	Projet d'établissement – Axe Nutrition – Création d'une commission des menus	

7. Questions diverses : Lecture des avis notés sur le cahier de liaison :

06/07/2021 : « Le dessert tapioca à la rhubarbe. La rhubarbe trop amère, le tapioca avait un goût de brûlé. » « Les pâtes du soir trop cuites, cela a formé de grosses boules de pâtes. »

08/07/2021 : « Les légumes étaient trop durs, risque de fausse route. La viande était trop dure aussi. »

07/08/2021 : « Crêpes au blé noir trop sèches, manque de beurre ou sauce. » « Carottes coupées trop grosses et un peu trop dures. »

09/08/2021 : « Les crêpes en entrée ont été très appréciées. Plusieurs nous ont réclamé une 2^{ème}. Pourrait-on les proposer aux repas du soir avec une salade ? »

11/08/2021 : « La salade de concombre était coupée trop épaisse. Il faudrait faire des tranches plus fines (épaisseur). C'était trop dur à manger pour les résidents. » « Les résidents ont apprécié la quiche aux poireaux. »

22/08/2021 : « Trop de tomates farcies. La plupart n'en voulait qu'une. (Voir un calibre entre les deux).

11/10/2021 : « Yaourt Bulgy trop liquide pour les ++ ».

12/10/2021 : « Beaucoup de déchets sur le plat principal (filet de merlu et purée de potiron) pour le 2^{ème} tour. »

10/11/2021 : « 1 seau complet de déchets (vu par Saïd), principalement des haricots blancs. A voir si possible d'avoir des abricots coupés en dés plutôt que des moitiés d'abricots car risque d'étouffement. »

12/11/2021 : « Soupe trop froide. »

13/11/2021 : « C'est dernier temps le pain est trop aéré, on ne peut pas le beurrer, car il y a trop de trou et pas présentable pour les résidents. »

15/11/2021 : « Soupe trop liquide. »

16/17/18/11/2021 : RAS

Un visa de lecture (date + signature + Nom) est apposé sur le cahier afin de s'assurer que le message a bien été pris en compte par le service concerné.

Date des prochaines commissions 2021 : **Lundi 21 février 2022 à 11h (Bureau de la directrice)**

VALIDATION		Rédaction EHPAD	Vérification	Approbation
	Nom	Diététicienne Gaëlle ROPERS	AS Référente Groupe Nutrition Stéphanie LE PODER	Directrice Ajointe Mme Sandrine CHRISTIEN
	Date	25/11/2021		26/11/2021
	Signature			

Présentation des intervenants de l'EHPAD



Gaëlle ROPERS: diététicienne

La diététicienne de l'Ehpad est présente chaque lundi matin

Son rôle

Assurer l'équilibre nutritionnel des repas en établissant des régimes individualisés sur prescriptions médicales tout en respectant les libertés et les choix personnels des résidents et en cherchant à maximiser leur bien être par les repas

Veiller à la qualité nutritionnelle des préparations alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire (conception, production, distribution...)

Suivre l'évolution de la santé des résidents pour adapter leur alimentation, avec l'aide de l'équipe soignante.

LE FONCTIONNEMENT

Elle rencontre chaque nouveau résident à son arrivée afin de prendre en compte ses goûts et habitudes alimentaires, afin de faciliter son adaptation au sein de l'Ehpad

Elle suit le poids des résidents et certains marqueurs biologiques pour adapter des conseils diététiques favorables à leur santé et agir notamment contre la dénutrition et de façon préventive.

Elle anime la commission menu en lien avec la Direction

Elle fait le point avec l'équipe cuisine chaque lundi pour les menus, participe à l'élaboration et la mise à jour des protocoles.

Présentation des intervenants de l'EHPAD



Maude LE PRIOL: psychologue

La psychologue de l'Ehpad est présente le jeudi et vendredi de 8h à 17h15

LE FONCTIONNEMENT

Elle rencontre les résidents, quelques jours après leur arrivée

Elle participe aux réunions cliniques et groupes de paroles des différents membres du personnel de l'EHPAD

Elle reçoit les familles qui le souhaitent sur rendez-vous

Mon travail se décline selon un triple engagement :

1) j'interviens auprès des résidents en général quelques jours après leur arrivée, je leur propose que nous fassions connaissance. Se faisant, s'ils acceptent, je les invite à expliquer les raisons de leur venue, ce qu'ils en pensent...L'objectif est qu'ils puissent s'approprier cette nouvelle perspective de vie, subjectiver ce qui leur arrive. Les résidents qui le souhaitent font état de leur parcours de vie, de leurs inquiétudes ou encore de leurs attentes. Aucun prérequis n'est nécessaire pour me parler, comme psychologue je ne m'intéresse pas à un savoir universel mais à leur expérience singulière dont eux seuls ont l'expertise.

Ce temps me permet d'évaluer avec le résident s'il souhaite bénéficier d'un soutien psychologique, ou simplement me solliciter si le besoin s'en fait sentir. Certains résidents ne sont pas en mesure de témoigner d'un parcours de vie ; la confusion, les troubles cognitifs, ou encore les troubles de la parole ne m'empêchent pas de proposer des temps d'échanges avec les résidents. Cependant, afin de mieux les connaître, j'invite la personne de confiance du résident à un entretien d'anamnèse afin d'obtenir des éléments de leur histoire de vie, de mieux saisir les attentes du résident et/ou de sa famille.

Bien que n'ayant le plus souvent jamais rencontré de psychologue, beaucoup de résidents saisissent cette opportunité, parfois il s'agit d'aborder leur quotidien, mais bien souvent il est question de conflits anciens non réglés, d'un deuil, d'un trauma de la vie qui fait retour dans le

grand âge faute de n'avoir pu être traité avant. Conformément à l'éthique du travail, je garantie à chaque résident la confidentialité de nos échanges, le respect de sa parole et vise le maintien de la plus grande autonomie psychique possible. Il n'y a pas d'attendu particulier de ma part à chaque séance, le résident peut tout aussi bien la refuser, la prise en compte de chacun dans sa singularité est au cœur de mes préoccupations. Nous abordons les difficultés et les ressources dont il dispose ainsi que la façon dont nous pouvons œuvrer à la mise en place de solutions.

2) Je vois régulièrement en réunion clinique et groupes de paroles les différents membres du personnel de l'ehpad. Je reçois aussi individuellement les collègues qui le demandent. Nous travaillons les problématiques inhérentes au travail, telles que la prise en charge des personnes désorientées, l'accompagnement de fin de vie...

3) Je reçois également les familles qui le souhaitent sur rendez-vous. Si vous souhaitez me rencontrer vous pouvez laisser vos coordonnées au secrétariat et je vous rappellerai. Je peux adapter mes horaires à vos disponibilités le cas échéant. Nous savons que l'entrée en EHPAD ne correspond pas, généralement, au projet de vie initial du résident et de sa famille, cela s'impose souvent comme la moins mauvaise solution... La culpabilité, ou encore l'inquiétude pour le devenir de son parent sont des exemples de ce qui peut préoccuper les familles et qui mérite d'être pris en compte et verbalisé afin de poursuivre l'accompagnement de son proche même s'il est entré en institution.



Mathieu Roy: animateur sportif

Du sport, accessible à tous

Son rôle

Maintenir les capacités et l'autonomie des résidents

Prévenir les troubles musculo-squelettiques du personnel

LE FONCTIONNEMENT

Il propose des activités individuelles :
aide à la marche, vélo, ...

Il propose des activités collectives:
gym douce, jeux d'adresse,...

Il propose une séance de gym pour le
personnel de l'EHPAD

Les jeux

Les mots cachés de Noël

I	X	V	F	J	P	C	Z	A	W	Q	C	Z	F
J	M	Q	L	B	L	U	G	E	N	J	H	G	X
B	O	Q	A	A	L	U	T	I	N	M	E	Q	R
D	G	U	I	R	L	A	N	D	E	X	M	Q	A
Q	B	R	R	B	C	L	S	X	R	E	I	I	Q
F	U	A	E	E	A	I	C	R	G	A	N	T	S
X	C	C	N	E	D	S	J	E	U	Z	É	A	B
H	H	J	N	B	E	T	Y	E	I	H	E	J	P
M	E	G	E	I	A	E	J	F	L	O	C	O	N
X	E	E	F	J	U	V	U	M	G	Y	Z	Y	Y
F	G	L	P	P	X	P	Y	L	E	T	T	R	E
U	X	P	N	E	I	G	E	O	T	L	C	A	S
K	K	T	U	Q	P	D	H	E	C	F	H	P	O
Z	S	A	P	I	N	B	O	N	N	E	T	G	M

*Sapin Luge Lutin Guirlande Neige Flocon Gants Renne
Buche Cheminée Barbe Bonnet Lettre Liste Cadeaux*

Mon 1er est l'endroit où l'on stocke les marchandises sur un bateau

Mon 2e veut dire "fin" en anglais

Mon 3e est une céréale qui pousse sur un terrain inondé

Mon 4e est une conjonction de coordination

Mon tout permet de notifier le temps qui passe

On s'embrasse sous mon 1er au nouvel an

Mon 2e exprime le fait de refaire une action

Mon 3e est l'inverse de rapide

Mon 4e est un nombre

Mon tout décore les sapins de Noël