



LA COMMISSION DE MENUS

EN EHPAD

➤ Définition :

Les commissions de menus sont des structures transversales multidisciplinaires chargées de permettre la communication autour de l'alimentation et de la nutrition, et de valider les menus de l'établissement.

➤ Recommandations françaises :

- Outil d'auto-évaluation « Angélique », proposé par le Ministère de l'Emploi et de la Solidarité
- Rapport cité dans l'avis N°53 du Conseil National de l'Alimentation du 15 décembre 2005
- Recommandations de bonnes pratiques en EHPAD issues du Ministère de la Santé en 2004 et 2007.

➤ Objectifs de la commission de menus en EHPAD :

- Permettre aux « consommateurs » (résidents, familles...) et aux représentants du personnel de s'exprimer sur la qualité et la quantité de l'alimentation. Il est souhaitable que les résidents n'aient pas de handicap majeur de type démence, de manière à ce que leur expression soit correctement prise en compte. Les personnels soignants peuvent signaler les observations faites lors de la prise des repas par les personnes atteintes de démence ;
- Valider les menus de la période à venir en tenant compte de la satisfaction des besoins des résidents, de leurs goûts, de l'équilibre nutritionnel, du plan alimentaire, de la faisabilité en cuisine et des possibilités financières de l'établissement. Les repères concernant les besoins sont issus des recommandations françaises pour l'alimentation des personnes âgées, des recommandations de grammages en EHPAD et d'éventuelles recommandations par pathologie, comme par exemple la dénutrition, la maladie d'Alzheimer, les troubles de déglutition, etc. La validation des régimes ou de l'alimentation à texture modifiée (textures hachée et mixée) est également réalisée par la commission de menus ;
- Permettre la mise en place d'une démarche qualité autour de la prestation restauration ;
- Permettre d'établir une communication entre les soignants, le personnel hôtelier et le personnel de cuisine.



➤ **Participants**

Participants	Rôles spécifiques
Plusieurs résidents	Rapportent leur satisfaction et leurs attentes quant à la prestation alimentation nutrition
Le directeur ou un représentant de la direction	Définit la politique nutritionnelle de l'EHPAD, permet la mise en œuvre des outils et attribue les moyens humains nécessaires
Le responsable des Services Economiques	Valide du point de vue économique les propositions permettant d'améliorer la prestation ; assure le suivi des consommations et dépenses
Le diététicien	Valide la composition des menus, s'assure du respect du plan alimentaire, propose des compositions, des textures et/ou des enrichissements adaptés aux pathologies
Le responsable de Cuisine ainsi que des membres de son équipe	Proposent les plats (recettes), signalent si besoin les contraintes (achats, dates de livraisons, ...) et les capacités d'adaptation des matériels (liaison froide ou liaison chaude)
Le médecin coordonnateur	Informe de certaines pathologies (troubles de déglutition, problèmes dentaires, maladies digestives...) qui nécessitent une alimentation spécifique (régimes, textures adaptées), transmet aux médecins intervenant dans l'EHPAD les propositions de la commission de menus
Au moins un représentant de l'équipe hôtelière ou de service	Fait part des problèmes rencontrés lors du service
Le cadre de l'EHPAD et au moins un infirmier ou un aide-soignant	Transmettent les informations concernant la prise des repas (modalités techniques incluant les horaires, acceptation, ingesta, gaspillages, etc...)
Un membre du service qualité	Aide au développement des outils, repère les éventuels points critiques de la chaîne alimentation- nutrition
Un animateur	Recueille les goûts des résidents, propose des animations autour de l'alimentation
Le secrétariat de l'EHPAD	Etablit le calendrier des réunions avec le Responsable de Filière et le Médecin coordonnateur, établit les invitations et les comptes rendus



➤ **Modalités de fonctionnement**

La fréquence des commissions de menus est fixée à trois réunions par an. Il est recommandé de limiter leur durée à deux heures au maximum, de manière à ne pas laisser aussi bien les résidents que les professionnels.

Plusieurs éléments favorisent le bon fonctionnement de la commission, aussi bien en amont que lors de la commission, ou en aval de celle-ci.

✓ En amont :

- Les participants doivent avoir eu le compte-rendu de la commission de menus précédente et en avoir pris connaissance,
- Ils doivent disposer des menus de la période à venir qui vont être modifiés et validés lors de la réunion,
- Il est souhaitable que l'établissement ait un plan alimentaire établi soit sur plusieurs semaines, soit sur un cycle d'été et un cycle d'hiver. Ce plan alimentaire doit être accessible à tous les participants,
- Des outils d'information sont utiles, tels que des fiches techniques de préparation et de contenu calorique et protéique des plats, des fiches de liaison avec les services, des questionnaires de satisfaction, des fiches d'évaluation des retours. Une informatisation de ces divers outils est souhaitable.

✓ Lors de la commission de menus :

- La réunion peut se dérouler en trois temps :
 - Bilan sur l'état d'avancement des propositions faites lors de la commission précédente,
 - Mise à jour des nouveaux problèmes avec les propositions d'actions qui sont formulées pour les résoudre,
 - Correction et validation des menus à venir.
- La parole doit être donnée de manière systématique aux résidents en début de séance, de manière à les valoriser et à bien entendre leurs problèmes. Il est en général possible de leur permettre de choisir par exemple des menus de fêtes ou de dimanche et, si leurs propositions ne sont pas réalisables, de bien en expliquer les raisons ;
- Un compte rendu doit être rédigé, comportant la date, la liste des participants, les observations issues des différents participants et portant sur les menus précédents, les problèmes rencontrés, les modifications apportées aux menus, les souhaits pour les menus prochains ainsi que des remarques diverses. Il est important que les problèmes rencontrés et les nouveaux problèmes soient détaillés, de manière à faire apparaître les intervenants et les mesures correctives prises ou à prendre ;
- La date de la commission de menus suivante est fixée.



✓ **En aval de la commission :**

- Le compte rendu de réunion, si possible présenté selon le format des documents qualité de l'établissement, doit être diffusé à tous les participants et, en accord avec le responsable de la Filière Médico-Sociale, peut être mis à disposition de l'ensemble des résidents, des familles et du personnel ;
- L'application des décisions ou des propositions est bien entendu souhaitable, aussi bien dans le but d'améliorer la prestation qu'afin de permettre à chacun de travailler dans la confiance. Des enquêtes de satisfaction auprès des résidents et du personnel sont des outils utiles, de même que des enquêtes de consommation vérifiant la bonne adéquation des menus avec les recommandations pour l'alimentation des personnes âgées, ou des autoévaluations portant sur l'application de mesures spécifiques. L'amélioration de la satisfaction des résidents et du personnel ainsi que des enquêtes de consommation sont en effet de bons indicateurs de l'efficacité de la commission de menus.
- Enfin une commission de menus qui fonctionne bien n'exclut pas la participation au Comité de Liaison Alimentation Nutrition, qui peut être mutualisé avec un ou plusieurs autres établissements et qui débouche sur des actions de formation et d'évaluation plus larges que les commissions de menus en elles-mêmes.