

Fiche 9 : Une organisation des soins et de la logistique adaptés aux différentes étapes du temps repas

Le but étant de préserver l'instant repas et que l'organisation (soins, logistique) en donne les moyens avec efficacité et sécurité. (Environnement capacitant)

Le bon repas au bon patient/résident au bon moment

L'organisation commence en amont du temps de repas et s'appuie sur:

- Les fiches de poste des acteurs concernés (IDE, AS, ASH, aides hôtelières...);
- Le processus d'acheminement des repas et de mise en température dans des créneaux horaires définis ;
- Le contrôle des températures obligatoire (réception, distribution...);
- L'organisation de la distribution des repas en chambre ou en salle à manger.

Il convient avant tout de s'assurer que le patient/résident soit dans sa chambre ou en salle à manger lors du temps repas.

Le temps de chaque repas doit être préservé :

- De l'entretien des chambres ;
- D'examen médicaux, de la visite du médecin, de traitement (ex : repas et délai de route vers un autre site) ;
- De l'ensemble des soins.

Pour cela, veiller à :

- La distribution des médicaments avant le temps repas (exemple les anti-nauséeux, insuline,) ;
- L'installation optimale du patient / résident à la prise du repas (**cf fiche 8**) ;
- La disponibilité des professionnels, en nombre suffisant au moment des repas et des collations (notamment des aides aux repas) ;
- l'adéquation des horaires des professionnels aux horaires de repas recommandés (principalement dans le but de réduire le jeûne nocturne) ;
- une attention particulière pour les patients / résidents les plus fragiles préalablement identifiés (**cf fiche 6**).
- La remise et le maintien en température des repas pour l'ensemble du service.
- L'application de la recommandation d'une durée minimale de 20 ou 45 minutes ***.

Le repas est un soin qui nécessite de :

- Réévaluer la pertinence des régimes, textures et aversions ;
- Limiter les périodes de jeûne avant et après un examen ou une intervention chirurgicale ;

-Surveiller/aider les patients identifiés (aide ouverture opercules, aide au repas, stimulation, prévention du risque de fausses routes, ...).

- Identifier les causes de non consommation,

Acteurs :

-Services de soins : AS, ASH, aides hôteliers IDE, médecin, cadre.

-services de diététique : cadre de santé, diététiciens.

-services de restauration, logistiques transports et informatique.

-services de direction qualité, directions d'établissement

-CLAN

Bibliographie.

Contrôle et indicateurs qualités

relevé des températures

EPP organisation du repas