

AMÉLIORATION DE LA PRESTATION ALIMENTAIRE AU CHCM

AMÉLIORATION DE LA PRESTATION ALIMENTAIRE AU CHCM

1- Faire le point sur la qualité nutritionnelle des menus

- Les menus sont-ils conformes aux recommandations ?

2- Faire le point sur la composition du plateau repas

- La composition du plateau est-elle conforme à la carte repas éditée ?
- Y a-t-il une différence de conformité entre les plateaux de début de chaîne et ceux de fin de chaîne repas ?
- Les portions sont-elles conformes aux recommandations ?

3- Faire le point sur ce que consomment les patients ou résidents ?

- Que consomme le patient sur ce qui lui est servi ?
- Quelles sont les causes de non consommation ?
- Quelle est la réponse des soignants en cas de non consommation ?

AMÉLIORATION DE LA PRESTATION ALIMENTAIRE AU CHCM

1- Faire le point sur la qualité nutritionnelle des menus

- Les menus sont-ils conformes aux recommandations ?

2- Faire le point sur la composition du plateau repas

- La composition du plateau est-elle conforme à la carte repas éditée ?
- Y a-t-il une différence de conformité entre les plateaux de début de chaîne et ceux de fin de chaîne repas ?
- Les portions sont-elles conformes aux recommandations ?

3- Faire le point sur ce que consomment les patients ou résidents ?

- Que consomme le patient sur ce qui lui est servi ?
- Quelles sont les causes de non consommation ?
- Quelle est la réponse des soignants en cas de non consommation ?

1- Faire le point sur la qualité nutritionnelle des menus

Les menus sont-ils conformes aux recommandations ?

- **Recommandations (GEMRCN)** *guide pratique qui permet de veiller à la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité*
 - Classification des plats en 15 catégories
 - Recommandations de fréquence de présentations des plats sur 20 repas
- **Groupe de travail**, issu de la commission de menus, se constitue avec les diététiciennes du centre hospitalier de Sedan, du Groupe hospitalier sud Ardenne (GHSA), du centre hospitalier spécialisé (CHS Bélair) et du centre hospitalier de Charleville-Mézières (CHCM).
- **Travail d'analyse et de référencement** et classement des plats sur la période des menus 'hiver' du 02 février au 02 avril soit sur 8 semaines (6 périodes de 20 repas) puis des menus 'été' du **menu 'NORMAL'**.
Au total tous les plats de 180 repas ont été analysés.

Entrée contenant > 15%
 Crudité de légumes ou de fruits
 Produits à frire ou pré-frits contenant > 15% L
 Plats traditionnels P/L < 1
 Poisson ou préparation à base de poisson, contenant > 50% de poisson, contenant > 70% de poisson, et abât des boucheries
 Viandes non hachées de bœuf, veau ou agneau, et abât des boucheries
 Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf, contenant < 70% du grammage recommandé pour la denrée
 Produits traditionnels P/L > 2
 Légumes cuits, autres que secs, seuls, ou en mélange contenant > 50% de légumes
 Fromages secs, féculents ou céréalés, seuls, ou en mélange contenant > 50% de légumes secs, féculents ou céréalés
 Fromages contenant > 150mg de calcium laitier/portion et < 5g de lipides/portion
 Produits dont la teneur en Calcium laitier et comprise entre 100mg de calcium et < 150mg/portion
 Produits laitiers ou desserts lactés contenant > 100mg de calcium laitier/portion
 Desserts contenant > 15% L
 Desserts ou produits laitiers contenant > 20g GS totaux/portion et < 15% L
 Dessert de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté

Plats	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
DESSERTS															
Fruits Crus															
Tous															X
Desserts lactés															
Crèmes dessert vanille												X			
Gâteau semoule															
Liégeois café												X			
Mousse choco															
boudaloue														X	
Poire sur crème choco															
Riz au lait													X		

Catégorie	1°période	2°période	3°période	4°période	5°période	6°période	Moyenne	Reco /20	Delta
1- Entrées contenant plus de 15% de lipides									
	1	0	0	1	1	2	0.8	4 maxi	x
2- Crudités légumes ou fruits									
	8	5	8	8	7	8	7.3	10 mini	x
3- Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides									
	0	1	2	0	1	0	0,6	4 maxi	
4- Plats protidique P/L ≤ 1									
	6	7	3	4	7	6	5.5	2 maxi	x x
5- Poisson ou prépa à base de poisson, ≥ 70% de poisson, et ayant un P/L ≥ 2									
	3	2	2	3	2	1	2.1	4 mini	x x
6- Viandes non haché de bœuf, veau ou agneau, et abat des boucherie									
	3	3	4	4	4	2	3.3	4 mini	
7- Prépa ou plats prêts à consommer à base de V Pet/ou d'O, contenant < 70% du grammage									
	3	4	2	3	4	4	3.3	4 maxi	
8- Lég cuits, autres que secs, seuls, ou en mélange contenant ≥ 50% de légumes									
	9	8	11	9	8	9	9	10/20	
9- Lég secs, fécs ou céréales, seuls, ou en mélange contenant ≥ 50% de lég secs, fécs ou céréales									
	11	11	9	11	11	11	10.6	10/20	
10- Fromages contenant ≥ 150mg de calcium laitier/portion									
	7	7	8	7	8	7	7.3	8 mini	
11- Fromages dont la teneur en Calcium est entre 100mg et <150mg/portion									
	1	2	0	1	2	0	1	4 mini	x
12- Prod laitiers ou desserts lactés contenant > 100mg de calcium laitier, et < 5g de lipides /portion									
	5	5	5	6	5	6	5.3	6 mini	
13- Desserts contenant > 15% L									
	0	1	0	0	1	0	0,3	3 maxi	x
14- Desserts ou produits laitiers contenant >20g GS totaux /portion et <15% L									
	1	1	2	5	3	3	2.5	4 maxi	
15- Dessert de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté									
	11	14	14	12	13	14	13	8 mini	x

AMÉLIORATION DE LA PRESTATION ALIMENTAIRE AU CHCM

1- Faire le point sur la qualité nutritionnelle des menus

- Les menus sont-ils conformes aux recommandations ?

2- Faire le point sur la composition du plateau repas

- La composition du plateau est-elle conforme à la carte repas éditée ?
- Y a-t-il une différence de conformité entre les plateaux de début de chaîne et ceux de fin de chaîne repas ?
- Les portions sont-elles conformes aux recommandations ?

3- Faire le point sur ce que consomment les patients ou résidents ?

- Que consomme le patient sur ce qui lui est servi ?
- Quelles sont les causes de non consommation ?
- Quelle est la réponse des soignants en cas de non consommation ?

2- Faire le point sur la composition du plateau repas

Enquête réalisée sur une semaine par les diététiciennes, 1 jour donné

Objectif N° 1 : Evaluer la conformité du plateau par rapport à la carte repas

Evaluation réalisée un jour donné, des plateaux de midi de **tous les patients** de 5 services de début et de 5 services de fin de chaîne repas

Objectif N° 2 : Evaluer le poids des portions servies d'un régime normal et d'un régime mouliné pour en calculer la ration calorique

Evaluation réalisée un jour donné, des plateaux de midi de **2 patients fictifs** (1 patient reg normal + 1 patient reg mouliné) par service de début et de fin de chaîne repas

Saisie des données

Collecte les cartes repas renseignés, services par service et saisie les données dans l'enquête, créée par le QHSE, dans le logiciel SPHINX

- Salé / sans sel
- Texture : Normal / Tendre / Mouliné / ½ liquide / liquide
- Régime : Normal / Léger / Diabétique / Pauvre en graisse / Sans Résidus / Epargne intestinale / Risque de Tr de la déglutition / Tr de la déglutition / Sans gluten / Protocole

FAIRE LE POINT SUR LA COMPOSITION DU PLATEAU

Enquête: semaine 10 de 2016 **du 07 au 11 mars 2016**

Par service, évaluation réalisée un jour donné, des plateaux de midi

Sur chaque plateau:

- **‘stabiloter’ les composantes du repas non conformes à la carte,**
- **Peser et noter sur la carte, le poids des différentes composantes du repas sur les 2 cartes de patients fictifs (1 patient reg normal + 1 patient reg mouliné)**

Rhumato

Gériatrie

Maternité

Gastro

Méd poly

Néphro

Diabéto

Med HDS

Cardio

Dialyse (soir)

RÉSULTATS: RÉPARTITION DES RÉGIMES

Régime

	Nb	% obs.	
Normal	120	59,1%	59,1%
Léger	4	2,0%	2,0%
Diabétique	47	23,2%	23,2%
Pauvre en graisse	2	1,0%	1,0%
Sans résidus	4	2,0%	2,0%
Epargne digestive	7	3,4%	3,4%
Risque de trouble de la déglutition	1	0,5%	0,5%
Trouble de la déglutition	2	1,0%	1,0%
Sans gluten	0	0,0%	0,0%
Protocole	16	7,9%	7,9%
Total	203	100,0%	

RÉSULTATS

203 repas 'déjeuner' de 10 unités de soins

115 réalisés en début de chaîne repas et **88** en fin de chaîne repas

La grande majorité des plateaux sont des plateaux salés 89,2% (service de cardiologie compris) et seulement 10.9% des repas (22 sur 203) sont demandés avec une réduction sodée :

- 3 % en réduction sodée strict à 2g de Na Cl
- 7.9% en réduction sodée modérée à 4g de Na Cl

Plus de 92% des repas commandés par ces 10 services de court séjour (service de gériatrie compris) sont de texture normale ou légèrement adaptée (tendre) 7.4% sont demandés avec une texture modifiée (texture moulinée), pas de Semi-liquide ou liquide

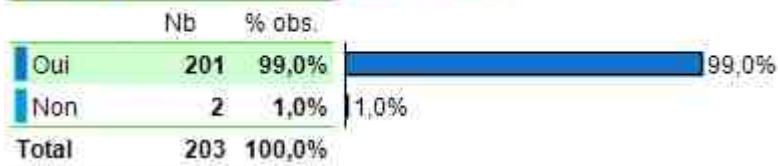
RÉSULTATS

Régime

	Nb	% obs	
Normal	120	59,1%	59,1%
Léger	4	2,0%	2,0%
Diabétique	47	23,2%	23,2%
Pauvre en graisse	2	1,0%	1,0%
Sans résidus	4	2,0%	2,0%
Epargne digestive	7	3,4%	3,4%
Risque de trouble de la déglutition	1	0,5%	0,5%
Trouble de la déglutition	2	1,0%	1,0%
Sans gluten	0	0,0%	0,0%
Protocole	16	7,9%	7,9%
Total	203	100,0%	

RÉSULTATS, CONFORMITÉ

Entrée conforme à la carte repas



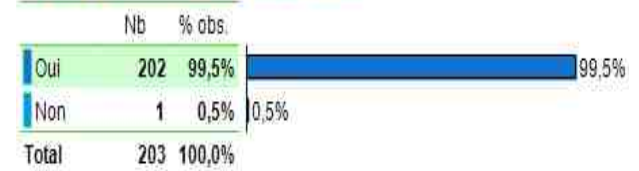
Viande conforme à la carte repas



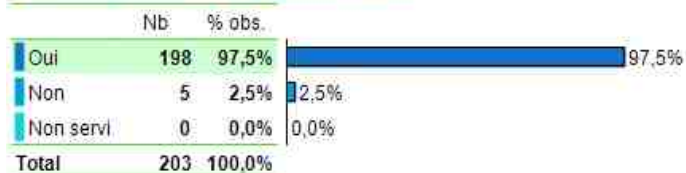
Accompagnement conforme à la carte repas



Fromage conforme la carte repas



Dessert conforme à la carte repas



Pain conforme à la carte repas



RÉSULTATS: RATION JOURNALIÈRE

Evaluer les rations servies de 10 repas 'régime NORMAL

Entrée_

Moyenne = **91,00** Médiane = **100,00** Ecart-type = **25,14**
Min = **50,00** Max = **122,00**

	Nb
Moins de 60,00	1
De 60,00 à 70,00	1
De 70,00 à 80,00	0
De 80,00 à 90,00	0
De 90,00 à 100,00	1
100,00 et plus	4
Total	7

Les moins de 70g correspondent à salade frisée aux croûtons

Le taboulé n'a pas été pesé – **Recommandation 100 à 150 g**

Maquereaux au vin blanc 100g - **Recommandation 40 à 50 g**

Carottes râpées 90g ; poireaux vinaigrette 105g et 122g - **Recommandation 80 à 100g**

RÉSULTATS: RATION JOURNALIÈRE

Evaluer les rations servies de 10 repas 'régime NORMAL

Viande

Moyenne = **135,50** Médiane = **135,50** Ecart-type = **19,94**

Min = **95,00** Max = **165,00**

	Nb
Moins de 100,00	1
De 100,00 à 110,00	0
De 110,00 à 120,00	1
De 120,00 à 130,00	1
De 130,00 à 140,00	3
140,00 et plus	4
Total	10

Côte de porc : 95g – **Recommandation : 100 à 120 g avec os**

Langue sauce piquante 117g – **Recommandation : 100à 120 g**

Poisson, bœuf bourguignon, côte de porc, cassoulet : de 120g à 140g

RÉSULTATS: RATION JOURNALIÈRE

Menu 'NORMAL': à 1875 kcal en extrapolant le repas du soir sur le repas de midi et en imaginant un petit déjeuner café + sucre 10g + lait 100ml + pain 1 + beurre 15g + confiture 30g

- 75g de protéines, **16 %**
- 55g de lipides, **26%**
- 270g de glucides, **57%**

Menu 'MOULINE : à 1650 kcal en extrapolant le repas du soir sur le repas de midi et en imaginant un petit déjeuner café + sucre 10g + lait 100ml + 4 casse croute

- 70g de protéines, **16,9%**
- 45g de lipides, **24,5%**
- 220g de glucides, **53 %**

AMÉLIORATION DE LA PRESTATION ALIMENTAIRE AU CHCM

1- Faire le point sur la qualité nutritionnelle des menus

- Les menus sont-ils conformes aux recommandations ?

2- Faire le point sur la composition du plateau repas

- La composition du plateau est-elle conforme à la carte repas éditée ?
- Y a-t-il une différence de conformité entre les plateaux de début de chaîne et ceux de fin de chaîne repas ?
- Les portions sont-elles conformes aux recommandations ?

3- Faire le point sur ce que consomment les patients ou résidents ?

- Que consomme le patient sur ce qui lui est servi ?
- Quelles sont les causes de non consommation ?
- Quelle est la réponse des soignants en cas de non consommation ?

3- Faire le point sur ce que consomment les patients ou résidents ? Enquête réalisée dans tous les unités (HC, USLD, EHPAD) 1 jour donné

Partie 1 : Fiche patient

Service :

Patient Autonome

Oui

Non

Patient communiquant

Oui

Non

Age

Sexe

Masculin

Féminin

Durée du séjour

< 1 semaine

1 à 2 semaines

2 à 3 semaines

> 3 semaines

Régime

Normal

Léger

Diabétique

Pauvre en graisse

Sans résidus

Epargne digestive

Risque de trouble de la déglutition

Trouble de la déglutition

Sans gluten
















Protocole

3- Faire le point sur ce que consomment les patients ou résidents ? Enquête réalisée dans tous les services (HC, USLD, EHPAD) 1 jour donné

Partie 2 : Auto-évaluation

Entourer la portion consommée lors de vos repas

Quelle est la portion consommée lors de vos repas (1 jour donné)

Matin	 J'ai tout mangé	 J'en ai mangé les trois quarts	 J'en ai mangé la moitié	 J'en ai mangé le quart	 Je n'ai rien mangé
	La quantité était-elle : <input type="radio"/> Insuffisante <input type="radio"/> Suffisante <input type="radio"/> Trop importante				
	<i>Quelle est la portion consommée lors de vos repas (1 jour donné)</i>				
Midi	 J'ai tout mangé	 J'en ai mangé les trois quarts	 J'en ai mangé la moitié	 J'en ai mangé le quart	 Je n'ai rien mangé
	La quantité était-elle : <input type="radio"/> Insuffisante <input type="radio"/> Suffisante <input type="radio"/> Trop importante				
	<i>Quelle est la portion consommée lors de vos repas (1 jour donné)</i>				
Soir	 J'ai tout mangé	 J'en ai mangé les trois quarts	 J'en ai mangé la moitié	 J'en ai mangé le quart	 Je n'ai rien mangé
	La quantité était-elle : <input type="radio"/> Insuffisante <input type="radio"/> Suffisante <input type="radio"/> Trop importante				

3- Faire le point sur ce que consomment les patients ou résidents ? Enquête réalisée dans tous les services (HC, USLD, EHPAD) 1 jour de...

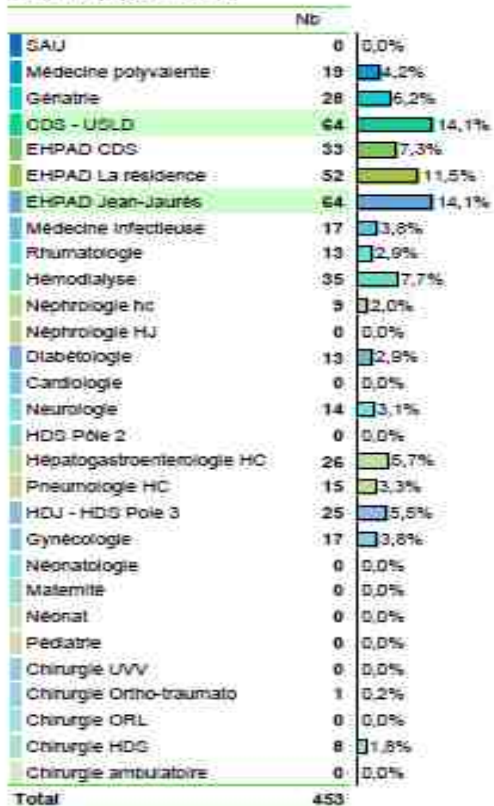
Cochez les causes de non consommation de votre plateau. (Plusieurs réponses possibles)

		Causes de non consommation du plateau		
		Matin	Midi	Soir
Liés à l'environnement	Horaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Couverts non adaptés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Interruption (visite, soignants..)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Installation/positionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Liés aux plats	Aspect	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Température	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Goût	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Texture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Odeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Quantité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Régime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Satiété	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Liés à la santé du résident	Manque d'appétit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Douleur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Traitement		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Résultats Enquête de satisfaction plateaux repas

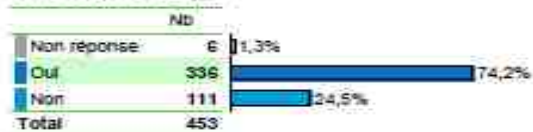
Votre service

Taux de réponse : 100,0%



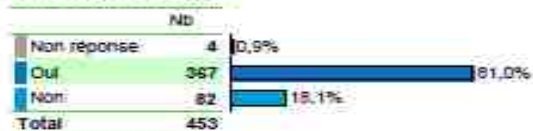
Patient Autonome

Taux de réponse : 98,7%



Patient communiquant

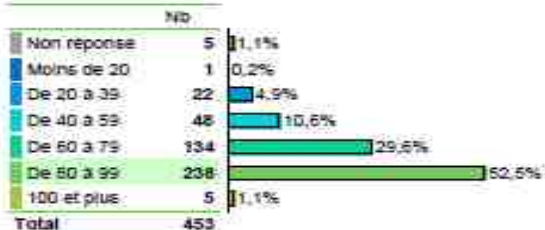
Taux de réponse : 99,1%



Age

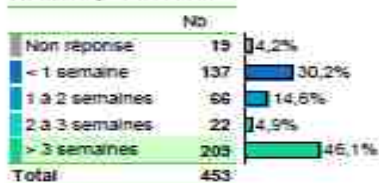
Taux de réponse : 98,9%

Moyenne = 75,79



Durée du séjour

Taux de réponse : 95,8%



Sexe

Taux de réponse : 96,0%



Régime

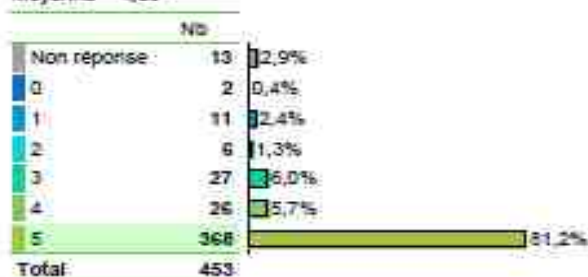
Taux de réponse : 98,5%



Portion consommée matin

Taux de réponse : 97,1%

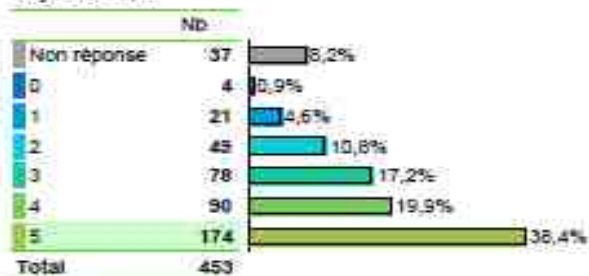
Moyenne = 4,65



Portion consommée midi

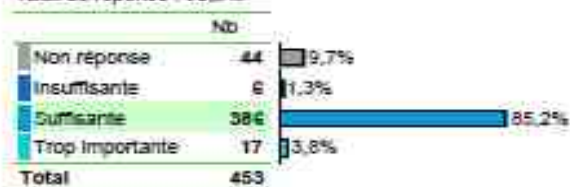
Taux de réponse : 91,8%

Moyenne = 3,81



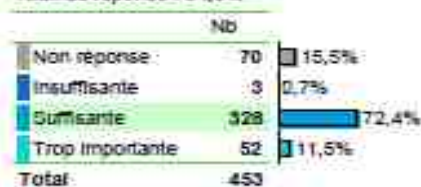
La quantité était-elle :

Taux de réponse : 90,3%



La quantité était-elle :

Taux de réponse : 84,5%



Courbes de suivi consommation du plateau

	Non réponse	Matin	Midi	Soir
Horaires	448	3	1	2
Couverts non adaptés	453	0	0	0
Interruption (visite, soignants...)	450	1	1	1
Installation/positionnement	447	5	4	4
Aspect	436	0	5	12
Cuisson	437	0	8	10
Température	445	3	4	3
Goût	413	4	25	27
Texture	431	0	17	10
Odeur	445	0	7	2
Quantité	427	2	15	17
Régime	441	4	11	5
Satiété	405	11	34	23
Manque d'appétit	383	33	20	27
Douleur	423	9	16	16
Traitement	441	5	5	5

Actions

	Non réponse	Matin	Midi	Soir
Fiche alerte alimentaire	<u>450</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
Collation	<u>430</u>	<u>14</u>	<u>12</u>	<u>12</u>
CND proposé	<u>388</u>	<u>27</u>	<u>34</u>	<u>30</u>
Cuisine gourmande	<u>445</u>	<u>0</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
SA mise en route	<u>422</u>	<u>27</u>	<u>30</u>	<u>26</u>
Adaptation du plateau pour repas suivant	<u>443</u>	<u>0</u>	<u>4</u>	<u>1</u>
Traçabilité de la non consommation	<u>451</u>	<u>0</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
Transmission infirmière	<u>429</u>	<u>13</u>	<u>14</u>	<u>13</u>
Transmission médecin	<u>453</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
Transmission diététicienne	<u>447</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>1</u>

Constat, Synthèse

- Travail d'analyse et synthèse des données en cours, peu d'enthousiasme pour ce travail ...
- Il existe un module GEMRCN dans la nouvelle version WINREST, à paramétrer avec le travail de classification de tous les plats.
- Transmission de ce travail à qui, comment ?
- Travail de cadrage de la commission de menus (préparation de la commission, traçabilité, émargement, rendu de décisions, mission de chaque membre, ...)
- Manque de clarté à propos du 'contrat ou de la convention' entre le CH et SIHA

- L'histoire de l'alimentation hospitalière est jalonnée d'innombrables réformes et pourtant, en ce début de XXI siècles, les repas à l'hôpital continuent d'avoir mauvaises réputation.
- Les volontés de réforme se heurtent à des obstacles et c'est en réalité la place et le statut de l'alimentation dans un établissement de santé qui sont en jeu
- S'agit-il de nourrir, de soigner ou de reconforter ?
- L'alimentation relève-t-elle de l'intendance, du médical, ou de l'hôtellerie ?
 - **Qui décide et en fonction de quel projet ?**