

**PRIX RESCLAN
2019
CLASSEUR
NUTRITION
INSTANT REPAS**



Centre Hospitalier de Nouzonville
LE 4 AVRIL 2019

* **Résumé du projet :**

L'établissement dispose d'un service restauration autonome avec une équipe de cuisiniers sur site. En 2016, il y a eu la mise en place d'un service hôtelier afin **d'améliorer la prestation repas** et de répondre **quotidiennement aux besoins** des patients/résidents en matière de goût et de non goût.

La finalité attendue: **l'amélioration du service des repas par les agents de l'équipe hôtelière** et **la sécurisation de la continuité des informations transmises** pour éviter les erreurs et/ou les oublis potentiels lors de la distribution des repas

* **Création d'un support de type classeur**, facile d'appropriation

- * Identification de la texture,
- * Repères visuels à l'aide de pictogrammes en matière de goût et de non goût
- * Suivi des ingestas

RESULTATS ATTENDUS:

Les objectifs du support

- Répondre quotidiennement aux besoins des patients/résidents en matière de goût et de non goût.
- Lutter contre la dénutrition
- Répondre quotidiennement aux besoins des patients/résidents en matière de prescription de régime et de CNO
- Faciliter les modifications de régime par la diététicienne
- Favoriser la Réévaluation toutes les semaines par la diététicienne
- Eviter les erreurs
- Faciliter la distribution des repas par les équipes hôtelières
- Limiter les écrits

*LA CREATION DE L'OUTILS

Deux étapes dans l'élaboration du support final

❖ Premier support : Création d'un trombinoscope

Constat :

- trombinoscope sous utilisé par les équipes hôtelières et de soins (trop d'écrits, pas de visibilité, trop chargé)

❖ Evolution du support : Création du classeur nutrition

- Support ludique, facile d'utilisation et évolutif
- Appropriation par tous car codes visuels

Constat:

Les classeurs sont devenus un élément indispensable dans la prise en charge nutritionnelle et sont utilisés de façon optimale.

La réalisation du projet: présentation

L'idée commune est d'utiliser des pictogrammes et des fiches cartonnées plastifiées sur lesquelles apparaîtront :

- L'identité du patient/résident
- Le numéro de chambre
- Le service
- Le régime par code couleur de la fiche cartonnée
 - ✓ Orange : texture moulinée
 - ✓ Vert : texture hachée
 - ✓ Blanc : texture normale

Les supports au sein des services

- ✓ Un classeur par service, format A6
- ✓ Une boîte de rangement pour pictogrammes

[Empty box]

[Empty box]

HYPERPROTEINE

PDJ:

DEJ:

GOU:

DIN:

[Empty box]

[Empty box]

HYPERPROTEINE

PDJ:

DEJ:

GOU:

DIN:

[Empty box]

[Empty box]

HYPERPROTEINE


PDJ:

DEJ:

GOU:

DIN:

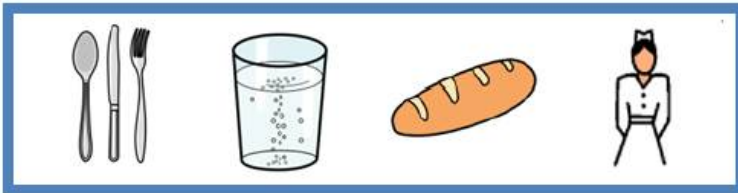
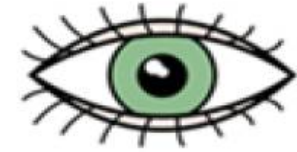
❖ DISPOSITION DE LA FICHE CARTONNÉE

- Un encart réservé au type de boisson, de pain et couverts ainsi que l'aide au repas.
- Un encart réservé aux non goûts, allergies, et interdits.
- Un encart réservé au régime hyper protéiné (sur prescription médicale)
- Un encart réservé pour réaliser la surveillance alimentaire sur 3 jours
- **A noter : mise en place sur le plateau du patient/résident d'un pictogramme () pour permettre d'identifier les plateaux ne devant pas être débarrassés avant remplissage de la feuille de surveillance alimentaire par les aides soignantes**

Une légende des pictogrammes est à disposition sur le chariot repas et au service hôtelier pour les agents.

Ch 202F

Mr X



HYPERPROTEINE

8h:



12h:



16h:



19h:

Régime hyperprotéiné



supplément laitage



supplément fromage



poudre de lait



biscuit HP



potage enrichi



jus HP



lacté HP



crème HP

Legende



couverts ergonomiques



aide aux repas AS ou IDE



texture normale



faire les tartines



texture hachée



pain



texture moulinée



pain de mie



liquide



sans poisson



eau pétillante



vigilance



à la paille



pas d'alcool



eau gélifiée



sans sucre



Épaississant



édulcorant

*Le suivi de projet

Présentation aux équipes hôtelières et accompagnement par la diététicienne et les équipes soignantes, les référents CLAN dans l'utilisation et l'appropriation du support

Période d'essai dans un service d'EHPAD pendant un mois

Evaluation et réajustement du support au quotidien : nouveaux pictogrammes selon les demandes et besoins des patients/résidents

- Ex: identification des petits mangeurs (lutte contre le gaspillage alimentaire et la dénutrition)

Déploiement de l'outil par la diététicienne avec des formations sur les différentes textures

Responsabilité de l'ensemble des équipes soignantes dans la tenue du classeur et des modifications à effectuer

Présentation d'utilisation lors du petit déjeuner ou du goûter



EVALUATION À CE JOUR:

- Utilisation quotidienne par tous les professionnels du pôle hôtelier et des équipes soignantes
- Transmission de la fiche nutrition du patient lors des transferts Médecine-Ehpad ou Ehpad-Ehpad
- Suivi de la prise en charge de la dénutrition et des différents régimes
- Suivi de la surveillance alimentaire
- Plus de visibilité par les agents de l'équipe hôtelière
- Respect des goûts/non goûts du patient/résident
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et la dénutrition
- Travail en collaboration avec l'ensemble des équipes (restauration, hôtellerie et soignantes)

* Evolution du projet Classeur nutrition

Utilisation du prix RESCLAN

- Souhait d'informatisation du classeur nutrition
- Tablettes et supports sur chariot de distribution

Remerciements à l'ensemble des équipes et des référents CLAN pour leur investissement, leur motivation et l'autonomie dont ils ont fait preuve pour la mise en place de ce projet

Remerciements au RESCLAN pour la valorisation de ce travail