



RESEAU LIMOUSIN NUTRITION

Résidence L'Art du Temps

16, rue du Cluzeau

87170 ISLE

Tél. : 05 55 78 64 36

Fax : 05 55 78 64 37

Mail : linut@wanadoo.fr

www.linut.fr

Le service du repas

Le repas est un des moments clefs de la journée des résidents. Il est donc indispensable que toutes les conditions soient réunies afin de rendre ce moment le plus agréable possible.

LE LIEU

■ Créer des conditions propices à la prise du repas

- ✓ Accès facile et non excentré (balisage, rampe d'accès, proximité des ascenseurs).
- ✓ Lieu facilement identifiable (choix de la décoration).
- ✓ Proche des cuisines (diffusion des odeurs, contact avec les cuisiniers).
- ✓ Surface suffisante pour la circulation aisée des chariots de service et des fauteuils roulants.
- ✓ Bonne luminosité (naturelle et artificielle)
- ✓ Aéré et tempéré.
- ✓ Bon confort acoustique.

■ Garantir le respect et la pudeur de chacun

- ✓ Créer plusieurs lieux de prise de repas pour les résidents valides, les plus dépendants et les familles.

■ Donner une identité

- ✓ Dans l'idéal, ce lieu ne doit être dédié qu'aux repas.
- ✓ L'appellation « **Restaurant** » sera la plus adaptée (valorisation des cuisiniers, intérêt porté aux résidents).

LE MOBILIER

Le mobilier doit garantir ergonomie, confort, sécurité, maniabilité, facilité d'entretien, qualité et esthétique.

Choix des tables

- ✓ Rectangulaires (repérage place, absence de pied central)
- ✓ Stables
- ✓ Modulables en hauteur
- ✓ Nappage uni

Choix des chaises

- ✓ Assises confortables (soutien des lombaires)
- ✓ Lavables
- ✓ Equipées d'accoudoirs
- ✓ En harmonie avec le choix des tables.

L'EHPAD est un lieu de vie, le mobilier trop hospitalier n'y a pas sa place.

■ En fin du service, le personnel doit :

- ✓ vérifier que les surveillances alimentaires mises en place aient été correctement complétées ;
- ✓ remplir de manière objective les fiches de liaison avec la cuisine afin d'améliorer la prestation.
- ✓ dans l'idéal, distribuer les médicaments afin d'éviter de saturer l'appétit

L'AIDE DU REPAS

- ✓ Bien connaître les résidents et de se tenir au courant de l'évolution de leur situation.
- ✓ Apporter une aide au repas **uniquement** si elle est nécessaire.
- ✓ Garantir suffisamment de personnel pour l'aide aux repas.
- ✓ Privilégier du personnel soignant habilité à assurer les gestes adaptés pour les résidents à risque avéré de fausse route.
- ✓ S'asseoir face au résident et légèrement plus bas.
- ✓ Etre concentré sur sa tâche et maintenir une communication avec le résident tout au long du repas.
- ✓ Assurer une traçabilité dans le dossier de soin et informer ses collègues lors de tout évènement.

Le repas est un moment attendu des résidents.

Le service du repas doit garantir le plaisir de la table : ce plaisir est un droit pour les résidents et une obligation pour les EHPAD.

LA VAISSELLE

Les couverts

- ✓ Qualitatifs (couteaux tranchants)
- ✓ Maniables (manches larges)
- ✓ Ergonomiques si nécessaire



Les assiettes

- ✓ Profondes avec des bords accentués
- ✓ Incassables (pas de plastique)
- ✓ Colorées (majoration de la prise alimentaire) ou à bordure (identification des régimes) mais sans décor central
- ✓ Ergonomiques si nécessaire

Les verres

- ✓ Faciles à tenir
- ✓ Ouverture large
- ✓ Incassables
- ✓ Pas trop lourds
- ✓ Ergonomiques si nécessaire



Il est important de savoir dresser correctement la table, en respectant les règles de l'hôtellerie, d'hygiène et en garantissant de la vaisselle en parfait état.

L'INSTALLATION DU RESIDENT

■ Avant le repas

- ✓ Contrôler les prothèses dentaires et faire les soins bucco- dentaires nécessaires.
- ✓ Accompagner les résidents aux toilettes ou vérifier les changes.
- ✓ Inciter au lavage des mains et les aider si nécessaire.
- ✓ Installer une protection adaptée (serviette ou « bavoir ») en évitant le jetable.

Le personnel présent lors des repas sera du personnel dédié à cette tâche (équipe hôtelière). Si le personnel de soin présent depuis le matin participe aux repas, il devra respecter les règles d'hygiène en changeant l'ensemble de sa tenue.

■ Positionnement

- ✓ Il doit garantir confort et sécurité

Chaise traditionnelle

- ✓ Pas d'hyper extension de la tête
- ✓ Dos droit
- ✓ Fesses au fond de la chaise
- ✓ Pieds au sol (repose pieds)
- ✓ A proximité de la table

Fauteuil roulant

- ✓ Transférer le résident sur une chaise si cela est possible. Sinon :
- ✓ Le maintenir avec un coussin
- ✓ Prévoir un coussin de buté
- ✓ Adapter la hauteur de la table

Fauteuil disposant d'un adaptable

- ✓ Redresser le résident
- ✓ Eviter une hyper extension de la tête
- ✓ Utiliser des coussins de soutien
- ✓ Disposer tout ce dont le résident peut avoir besoin sur l'adaptable

Repas pris au lit

- ✓ Remonter le résident
- ✓ Relever son buste en calant des oreillers derrière la nuque et les omoplates
- ✓ Relever les pieds du lit pour éviter tout glissement
- ✓ Régler l'adaptable à une hauteur se situant entre la poitrine et le nombril

■ Après le repas

- ✓ Retirer la serviette.
- ✓ Inciter au lavage des mains et du visage, ou les aider à le faire.
- ✓ Les accompagner aux toilettes ou vérifier les changes.
- ✓ Contrôler les prothèses dentaires et faire les soins bucco-dentaires si nécessaire

LE SERVICE

Il doit être de qualité.

■ La réussite du service des repas dépend de 3 critères :

Le Savoir	Le Savoir Faire	Le Savoir être
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Formation et qualification 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaissance et application des normes de travail, de sécurité, d'hygiène et de salubrité ✓ Adaptabilité au public ✓ Réactivité ✓ Collaboration inter services 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présentation ✓ Politesse ✓ Respect ✓ Disponibilité ✓ Professionnalisme ✓ Implication

■ En amont du service, le personnel doit :

- ✓ se tenir informé du menu du jour, des régimes et des textures alimentaires de chaque résident ;
- ✓ préparer les feuilles de surveillances alimentaires.

LA VAISSELLE

Les couverts

- ✓ Qualitatifs (couteaux tranchants)
- ✓ Maniables (manches larges)
- ✓ Ergonomiques si nécessaire



Les assiettes

- ✓ Profondes avec des bords accentués
- ✓ Incassables (pas de plastique)
- ✓ Colorées (majoration de la prise alimentaire) ou à bordure (identification des régimes) mais sans décor central
- ✓ Ergonomiques si nécessaire

Les verres

- ✓ Faciles à tenir
- ✓ Ouverture large
- ✓ Incassables
- ✓ Pas trop lourds
- ✓ Ergonomiques si nécessaire



Il est important de savoir dresser correctement la table, en respectant les règles de l'hôtellerie, d'hygiène et en garantissant de la vaisselle en parfait état.

L'INSTALLATION DU RESIDENT

■ Avant le repas

- ✓ Contrôler les prothèses dentaires et faire les soins bucco- dentaires nécessaires.
- ✓ Accompagner les résidents aux toilettes ou vérifier les changes.
- ✓ Inciter au lavage des mains et les aider si nécessaire.
- ✓ Installer une protection adaptée (serviette ou « bavoir ») en évitant le jetable.

Le personnel présent lors des repas sera du personnel dédié à cette tâche (équipe hôtelière). Si le personnel de soin présent depuis le matin participe aux repas, il devra respecter les règles d'hygiène en changeant l'ensemble de sa tenue.

■ Positionnement

- ✓ Il doit garantir confort et sécurité

Chaise traditionnelle

- ✓ Pas d'hyper extension de la tête
- ✓ Dos droit
- ✓ Fesses au fond de la chaise
- ✓ Pieds au sol (repose pieds)
- ✓ A proximité de la table

Fauteuil roulant

- ✓ Transférer le résident sur une chaise si cela est possible. Sinon :
- ✓ Le maintenir avec un coussin
- ✓ Prévoir un coussin de buté
- ✓ Adapter la hauteur de la table

Fauteuil disposant d'un adaptable

- ✓ Redresser le résident
- ✓ Eviter une hyper extension de la tête
- ✓ Utiliser des coussins de soutien
- ✓ Disposer tout ce dont le résident peut avoir besoin sur l'adaptable

Repas pris au lit

- ✓ Remonter le résident
- ✓ Relever son buste en calant des oreillers derrière la nuque et les omoplates
- ✓ Relever les pieds du lit pour éviter tout glissement
- ✓ Régler l'adaptable à une hauteur se situant entre la poitrine et le nombril

■ Après le repas

- ✓ Retirer la serviette.
- ✓ Inciter au lavage des mains et du visage, ou les aider à le faire.
- ✓ Les accompagner aux toilettes ou vérifier les changes.
- ✓ Contrôler les prothèses dentaires et faire les soins bucco-dentaires si nécessaire

LE SERVICE

Il doit être de qualité.

■ La réussite du service des repas dépend de 3 critères :

Le Savoir	Le Savoir Faire	Le Savoir être
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Formation et qualification 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaissance et application des normes de travail, de sécurité, d'hygiène et de salubrité ✓ Adaptabilité au public ✓ Réactivité ✓ Collaboration inter services 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présentation ✓ Politesse ✓ Respect ✓ Disponibilité ✓ Professionnalisme ✓ Implication

■ En amont du service, le personnel doit :

- ✓ se tenir informé du menu du jour, des régimes et des textures alimentaires de chaque résident ;
- ✓ préparer les feuilles de surveillances alimentaires.