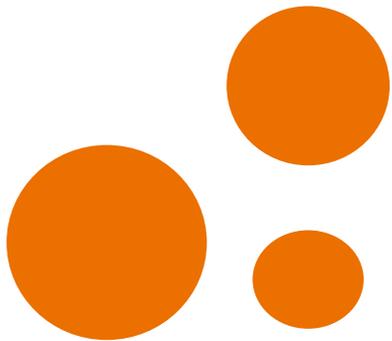


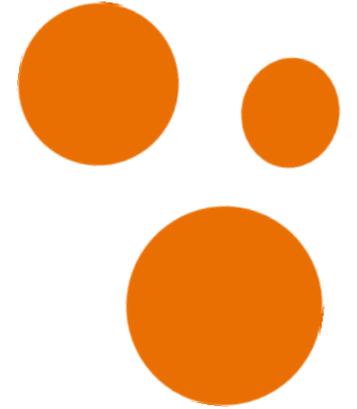
Vendredi 24 septembre 2020  
Palais des congrès de Vannes

# L'accompagnement nutritionnel à Parc An Id

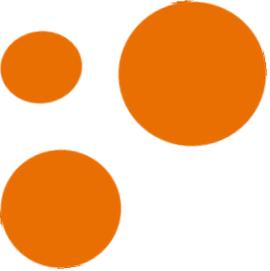


Résidence Parc An Id

# Parc An Id

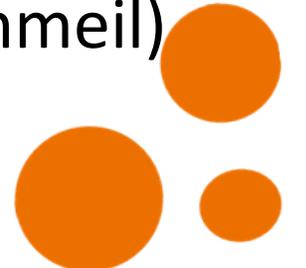


- EHPAD de 75 résidents
- Cuisine en interne 7 jours sur 7 et toute l'année
- Service du petit déjeuner en chambre
- 150 repas par jour servis à l'assiette (midi et soir)
- Collations et goûter
- Une infirmière référente alimentation depuis 2013

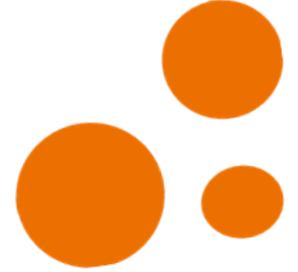


# Constats en 2014

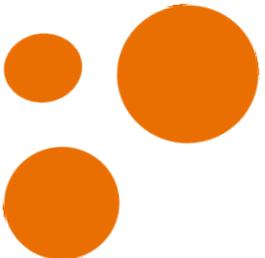
- Utilisation des Compléments Nutritionnels Oraux non satisfaisante
- Evaluation des repas par une diététicienne
- Constat de repas peu équilibrés
- Jeûne nocturne trop important (en lien avec le respect du sommeil)

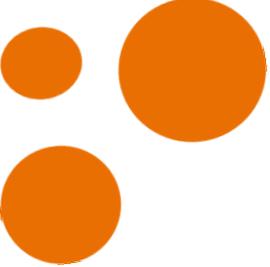


# Solutions proposées (1)



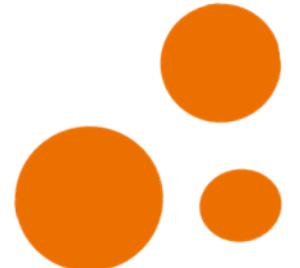
- Arrêt des CNO
- Proposition de collations la nuit tout en respectant le sommeil
- Formation Gineste Marescotti pour le personnel
- Surveillance du poids sans prescription
- Surveillance systématique de l'albumine et de la CRP



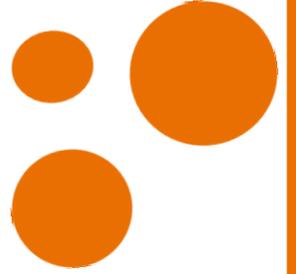


# Solutions proposées (2)

- Instauration de feuilles de surveillance alimentaire
- Amélioration de la présentation des assiettes en fonction des texture
- Limitation de prise de traitements sur le déjeuner
- Enrichissement systématique du potage
- Rédaction d'une fiche des goûts

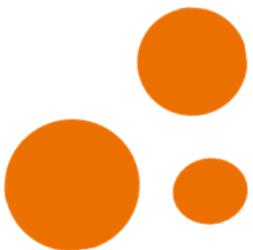


# Constats aujourd'hui (1)

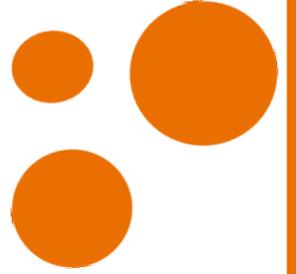


- Aucune majoration des plaies suite à l'arrêt des CNO
- Approvisionnement en circuits courts de produits de qualité
- Adaptation des repas en fonction des besoins et goûts
- 6 textures de repas

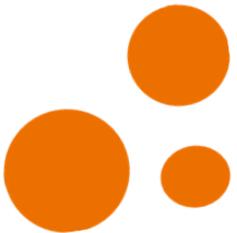
Normal, Haché, Mixé, Haché/mixé, Liquide et Manger-main

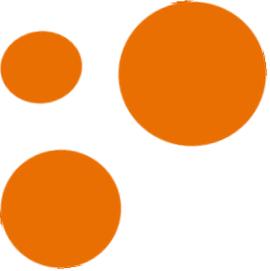


# Constats aujourd'hui (2)



- Retours positifs des résidants sur la présentation des assiettes
- Proposition de menus de substitution
- Organisation de repas thérapeutiques et ateliers cuisine
- 4 Commissions menus par an avec les résidants et personnel
- Repas à thème, pique-niques
- Mise en place de repas fractionnés



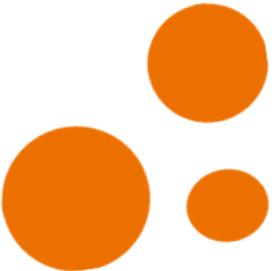


# Conclusion

Amélioration à prévoir dans le Manger-main

Maintenir notre vigilance sur les évolutions des habitudes alimentaires

Notre philosophie privilégie le plaisir de manger et l'adaptation constante aux besoins, aux rythmes de vie et aux souhaits du résidant.



Merci de votre attention

