

# Le repas au centre du soin dans le pôle 3R

Noémie Alcinella, Aline Batté, Séverine Flahaut, Bénédicte Fontaine, Martine Letondeur, Carole Manteigas, Marine Patricot, Agnès Prime, Isabelle Rottier (Pôle 3R)  
 Joséphine Nsabimana (Service Restauration UCPA)



## Introduction

Dans les services de Soins de Suite et de Réadaptation (SSR), l'objectif est de servir le repas à l'assiette pour améliorer la convivialité et la prise alimentaire des patients. En effet, les études révèlent que:

- 77% des patients y sont dénutris (dénutrition sévère: 46%, dénutrition modérée: 31%)
- la durée moyenne de séjour y est de 44 jours
- la moyenne d'âge est de 73 ans.

Dans ce contexte, comment améliorer la prise en charge nutritionnelle des patients en associant plaisir et satisfaction pour préparer leur retour à domicile?

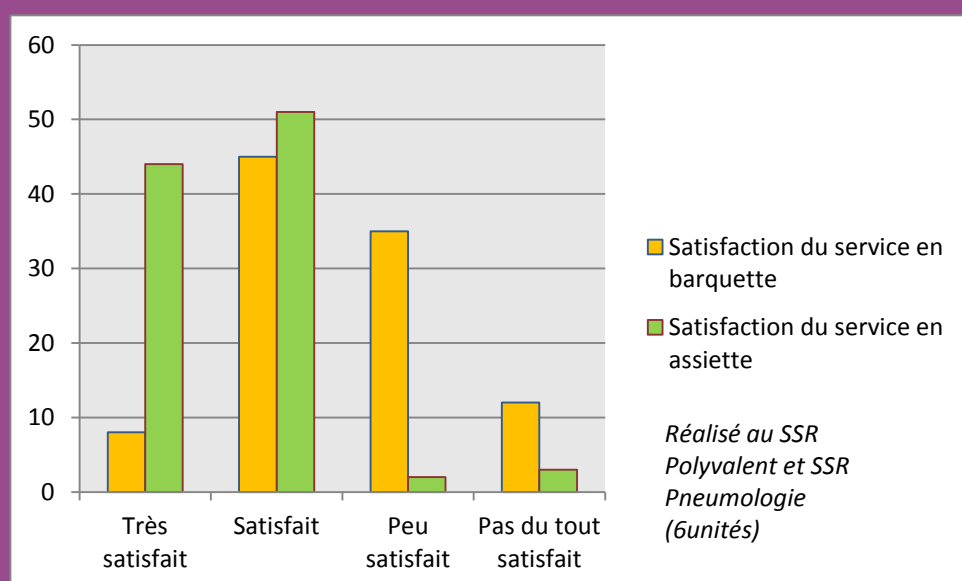
## Matériels et méthodes

- Collaboration entre cadre de pôle/cadre supérieur/cadres et direction UCPA pour définir les moyens de la mise en place du projet du groupe SSR Nutrition lors de l'ouverture d'un nouveau service (SSR Pneumo)
- Volonté exprimée par les équipes paramédicales et médicales d'améliorer le moment du repas en le rendant plus convivial et plus traditionnel
- Aménagement, équipement de l'office alimentaire et choix du matériel adaptés à cette nouvelle organisation puis observation de cette organisation dans d'autres hôpitaux de la région (benchmarking)
- Elaboration de la procédure de mise en assiette et présentation aux agents lors de plusieurs sessions de formation



Mise en place réussie grâce à l'implication de tous!

## Résultats



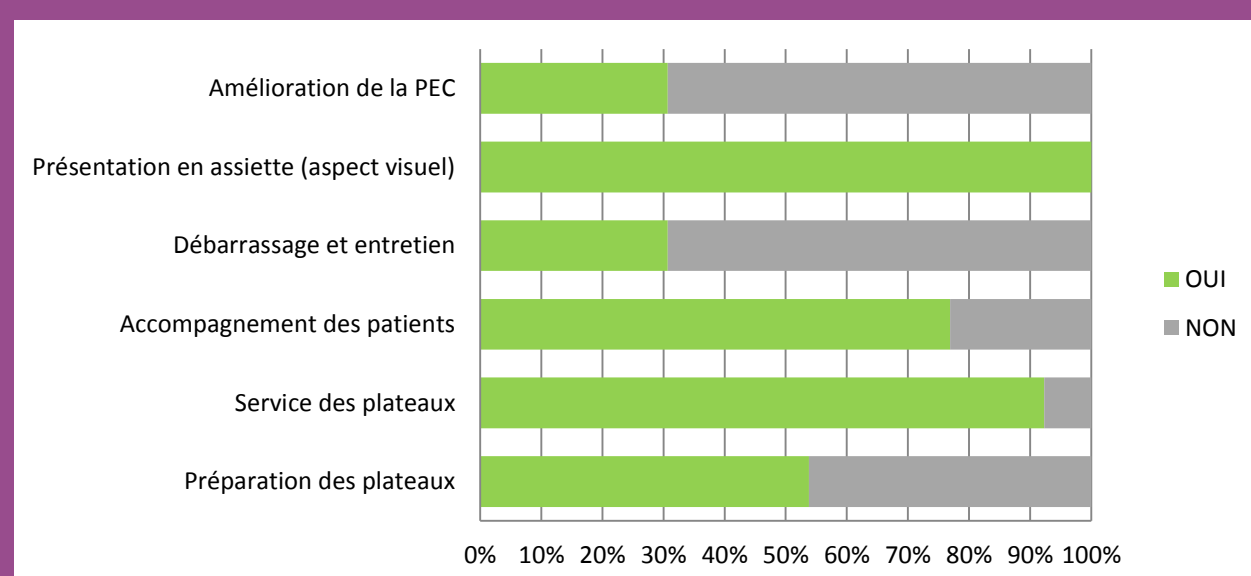
Comparaison de la satisfaction des patients: « service en barquettes » versus « service en assiette » (66 enquêtes)

### Quand et où?:

Octobre 2014 : SSR Pneumo  
 Février 2015 : SSR Polyvalent Jules Verne  
 Mai 2016 : SSR Polyvalent Maupassant



Meilleures conditions d'hygiène : respect de la liaison froide facilité



Résultats de l'enquête de satisfaction des soignants au SSR Pneumologie (23 enquêtes) :

## Discussion

### Points positifs:

Volonté du pôle d'apporter plaisir et convivialité lors du soin repas des patients  
 Implication des équipes

### Réflexions:

Recherche de matériel plus adapté à l'entretien de la vaisselle  
 Poursuite des formations du personnel « Soigner le moment repas »

### Perspectives:

Plan de déploiement dans tout le pôle 3R

## Bibliographie

- Enquête de consommation du SSR Nutrition en 2013
- Enquête escarre 2014
- Guide de bonnes pratiques autour du repas – Paquet hygiène
- La prestation alimentaire en établissement de santé : Commission de travail des Cadres de Santé Diététiciens du SUD-EST – Document professionnel – Version Mai 2004
- Soins Aides-soignantes n°31 (décembre 2009) : Installation du patient et service des repas



CHU  
 Hôpitaux de Rouen