



RESCLAN
CHAMPAGNE ARDENNE

Evaluation des Pratiques Professionnelles concernant le cahier des charges de restauration

Présentation :

Suite aux dernières recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé de septembre 2019 ¹, le RESCLAN (Réseau des CLAN de la Champagne Ardenne) propose d'organiser une EPP (Evaluation des Pratiques Professionnelles) du cahier des charges de restauration aux établissements membres adhérents.

Ceci permettra de réaliser un état des lieux du lien entre votre établissement et votre service de restauration. Ce travail est dans la continuité du livret réalisé en 2019 intitulé « Politique nutritionnelle dans les établissements de santé et médico-sociaux » avec la charte nutritionnelle. **A mettre sur le site RESCLAN + lien + QR Code ?**

Les résultats de cette enquête vous permettront d'enclencher une réflexion et des actions afin d'améliorer la prestation repas et l'état nutritionnel des patients / résidents en vous aidant à rédiger ou à modifier le cahier des charges de la restauration de votre établissement.

Cible professionnelle :

Directeur, président et médecins membres du CLAN (ou équivalent), cadre, cuisinier, diététicien.

Date de l'enquête :

Du 05 avril au 09 juin 2024 inclus.

Nous vous remercions du temps consacré à ce questionnaire et à cette thématique.

Ci-joint la version imprimable pour préparer votre saisie.

1 <https://hal.science/hal-02363583v1>