



RESCLAN
CHAMPAGNE ARDENNE

Evaluation des Pratiques Professionnelles concernant le Cahier des charges de la restauration (version imprimable)

- 1) Nom de l'établissement :

- 2) Type d'établissement :
 - Hôpital / Centre Hospitalier / Clinique
 - EHPAD et EHPA (hébergement personnes âgées)
 - EPSM (santé mentale)
 - Centre de réadaptation
 - Autres :

- 3) Nombre de repas servis dans l'établissement (déjeuner et dîner) par jour :

- 4) De quel type de restauration dépendez-vous ?
 - Restauration concédée
 - $\frac{1}{2\pi}$ GCS (groupement de coopération sanitaire)
 - $\frac{1}{2\pi}$ GIP (groupement d'intérêt public)
 - $\frac{1}{2\pi}$ Prestataires privés (Sodexo®, Elios®, Api restauration®, ...)
 - $\frac{1}{2\pi}$ Autres :
 - Cuisine de l'établissement sur site
 - Cuisine centrale

- 5) Si la restauration est concédée, avez-vous connaissance d'une convention entre votre établissement et la restauration concédée ?
 - Oui
 - Non

Si non, directement question 8

6) Si 5 = oui, est-elle facilement accessible ?

- Oui
- Non

Si non, directement question 8

7) Si 5 = oui, l'avez-vous lue ?

- Oui
- Non

8) Existe-t-il un cahier des charges pour vos besoins en restauration ?

- Oui
- Non

Si non, directement question 21

9) Si 8 = oui, qui l'a signé ?

- Directions
- Responsable restauration
- Responsable logistique
- CLAN ou président du CLAN

10) Si 8 = oui, quelle est la date de signature ?

- Avant 2016
- 2016 à 31/12/2019
- 2020 à ce jour

11) Si 8 = oui, qui a participé au groupe de travail et/ou à la rédaction du cahier des charges ?

- Direction économique et/ou financière
- CLAN
- Direction des soins
- Restauration
- Service diététique ou diététicien
- Qualité
- Autre :
- Ne sait pas

12) Le cahier des charges contient-il des avenants ?

- Oui
- Non

Si non, directement question 14

13) Si 12 = oui, à quelle date ?

- Avant 2016
- 2016 à 31/12/2019

- 2020 à ce jour

- 14) Si 8 = oui, votre cahier des charges prend-t-il en compte les recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé de 2019 ¹ en lien avec la restauration (recommandations n° 1 à 4, 8, 9, 14, 15, 23) ?
 - Oui
 - Non
 - Partiellement

Si 8 = oui, dans votre cahier des charges, les éléments suivants sont-ils pris en compte ?

15) L'apport calorique du :

a) Petit-déjeuner

- Oui
- Non
- Indépendant de la cuisine

b) Déjeuner

- Oui
- Non

c) Dîner

- Oui
- Non

d) Collation/goûter

- Oui
- Non
- Indépendant de la cuisine

16) Avez-vous accès aux fiches techniques des plats fournis par la restauration ?

- Oui
- Non
- Partiellement

17) Avez-vous la possibilité d'obtenir des plats / menus correspondants aux IDDSI ²?

- Oui
- Non
- Partiellement

18) Y-a-t-il une présence de légumes et féculents (hors pain) sur l'ensemble du repas du déjeuner et du dîner ?

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

2 <https://iddsi.org>

- Oui
- Non

19) Avez-vous précisé le nombre de composantes par repas ?

- Oui
- Non

20) Avez-vous précisé les grammages souhaités par composante ?

Composante	Oui	Non
Entrée		
Viande Poisson Œufs		
Accompagnement		
Produit laitier		
Dessert		