



## **Guide de l'enquêteur de l'Évaluation des Pratiques Professionnelles concernant le Cahier des charges de la restauration**

**1)** Cocher dans la liste.

**2)** Cocher dans le menu déroulant, choix multiple.

**3)** Compter le nombre de déjeuner + dîner servis pour les patients/résidents.  
*Attention, ne pas compter les selfs, internats, les clients extérieurs.*

**4)** Répondre "restauration concédée" si c'est un prestataire externe qui a en charge la restauration partiellement ou totalement. Cocher le type de restauration concédée dans la liste.

Répondre "cuisine de l'établissement sur site" quand la production et la consommation sont sur le même lieu géographique.

Répondre "cuisine centrale" si les repas sont produits puis consommés sur des lieux différents.

**5)** Définition de la convention : accord ou contrat entre plusieurs parties au sujet de la restauration.

Répondre Oui si vous avez en votre possession le document écrit.

Répondre Non dans les autres cas.

**6)** Répondre Oui si la convention est disponible auprès de la direction ou du CLAN ou des services économiques ou du service restauration.

Répondre Non dans les autres cas.

**7)** Cocher.

**8)** Définition de "cahier des charges" : document écrit qui encadre le projet de son début à sa livraison pour que cette dernière corresponde bien aux attentes initiales, il définit des obligations des co-contractants.

Répondre Oui si vous avez en votre possession le document écrit.

Répondre Non dans les autres cas.

**9)** Cocher.

**10)** Cocher.

**11)** Cocher, choix multiple.

**12)** Définition d'un avenant : modification ou ajout ou suppression ou clarification d'une clause du cahier des charges.

Répondre Oui si vous avez le document en votre possession.

Répondre Non dans les autres cas.

**13)** Cocher.

**14)** Répondre Oui si à la lecture du cahier des charges vous retrouvez l'obligation de respecter les recommandations 1 à 4, 8, 9, 14, 15, 23 issues des recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé. <sup>1</sup>

Répondre Non si aucune mention des recommandations.

Répondre Partiellement si quelques recommandations 1 à 4, 8, 9, 14, 15, 23 sont mentionnées.

**15)** Répondre Oui si l'apport calorique est écrit clairement dans le cahier des charges.

Répondre Non si l'apport calorique n'est pas chiffré.

Répondre Indépendant de la cuisine si celle-ci ne fournit pas ce repas.

**16)** Définition "fiche technique" : c'est la fiche recette (liste des ingrédients entrant dans la recette) contenant les valeurs nutritionnelles par portion avec à minima : énergie, protéines, lipides, glucides ; pour les alimentations thérapeutiques : sel, fibres, calcium, potassium.

Répondre Oui si vous avez en votre possession toutes les fiches techniques avec à minima énergie, protéines, lipides, glucides.

Répondre Partiellement si vous avez une partie des fiches techniques avec à minima énergie, protéines, lipides, glucides.

Répondre Non dans les autres cas.

---

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

**17)** Définition IDDSI <sup>2</sup> = terminologie universelle permettant de décrire la texture des aliments et l'épaississement des boissons.

Répondre Oui si la cuisine identifie les plats/menus en IDDSI.

Répondre Non si l'information n'est pas présente.

Répondre Partiellement si la cuisine n'a pas identifié tous les plats.

**18)** Répondre Oui si présence de légumes et féculents (hors pain) à tous les repas (déjeuner et dîner).

Répondre Non dans les autres cas.

**19)** Définition d'une composante = c'est une ligne du menu, soit : entrée ou viande ou accompagnement ou produit laitier ou dessert.

Répondre Oui si dans le cahier des charges vous trouvez clairement l'information.

Répondre Non dans l'autre cas.

**20)** Répondre Oui si l'information est précisée dans le cahier des charges.

Répondre Non dans le cas contraire.

---

<sup>2</sup> <https://iddsi.org>