

LISTE DE VÉRIFICATION DE L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE

Établissement : _____

Lisez chaque énoncé attentivement et cochez la case de chaque élément respecté :

1. Les salles à manger sont propres, y compris les tables, les chaises, les murs, les planchers, les nappes/nappeons, les couvre-fenêtres et les rebords.
2. Les salles à manger sont calmes et gaies; les tables sont bien mises et le décor est saisonnier pour favoriser l'atmosphère familiale, tout en respectant les mesures de contrôle des infections.
3. Les salles à manger sont équipées adéquatement pour permettre un service de repas efficace, incluant une quantité suffisante de vaisselle, verrerie et coutellerie, dispositifs d'assistance à l'alimentation, tables de salle à manger à hauteur réglable, des chaises de salle à manger confortables et des sièges convenables pour le personnel qui aide les résidents.
4. Des tables de différentes tailles sont disponibles pour optimiser la socialisation et créer plus d'espace dans la salle à manger pour permettre aux résidents et au personnel de marcher.
5. Les résidents ont l'occasion de manger avec d'autres.
6. Les résidents ont l'occasion de participer à la planification du menu et de choisir leurs aliments et leurs boissons préférés aux repas.
7. La culture/ethnicité du groupe de résidents est prise en considération lors de la planification du menu et des aliments culturels sont inclus dans le menu.
8. Les régimes alimentaires thérapeutiques sont respectés.
9. L'appétit des résidents est respecté lors des repas et des collations en offrant des portions plus petites ou plus grandes que la portion de référence.

Évaluation complétée par : _____ Date: _____

