



FAQ N°2 : Foire aux Questions du 3 Mai 2021

COMMENT PEUT ON AMELIORER LE MENAGE DANS LES CHAMBRES ?

L'établissement mène actuellement une réflexion sur l'organisation de l'entretien de l'environnement du résident afin d'harmoniser les pratiques et d'améliorer la satisfaction des usagers. Actuellement, l'entretien des chambres est réalisé de façon hebdomadaire.

Une feuille de traçabilité permet d'en assurer le suivi.

Des audits hygiène qui avaient été suspendus en début de crise sanitaire ont repris. Ils permettent de faire un état des lieux de l'entretien des locaux y compris de la chambre des résidents.

Ces audits sont réalisés toutes les 6 semaines par l'infirmière hygiéniste sur l'ensemble des résidences, ils sont signés par le cadre de santé de la résidence et la direction de l'établissement.

Ils sont ensuite affichés dans les panneaux affichage famille qui se trouvent à l'entrée des résidences afin d'être consultés.

Les procédures ont été revues et mises à jour par l'infirmière hygiéniste. Elles sont diffusées aux équipes.

Du matériel récent est mis à disposition des équipes pour réaliser le bio nettoyage.

COMMENT PEUT-ON DONNER SON AVIS SUR LES REPAS SERVIS À L'EHPAD ?

Les repas servis aux résidents sont préparés par la cuisine centrale Bellevue Beauregard, qui assure la production et la livraison des repas de l'EHPAD Les Résidences de Bellevue et du Centre Hospitalier George Sand.

Une commission des menus se réunit une fois par mois afin de recueillir les remarques sur la qualité des menus servis lors de la période passée et de valider les menus de la période considérée en s'assurant qu'ils sont équilibrés, variés, adaptés aux goûts des résidents et cohérents avec le fonctionnement de l'établissement (organisation des tâches en cuisine, respect du budget...).

Cette commission est composée : du directeur ou son représentant, d'un cuisinier, d'un agent des services économiques, de la diététicienne, de résidents de chaque résidence, d'un agent de chaque résidence, d'un ou deux représentants des familles (extrait du règlement de fonctionnement).

Les remarques spontanées des résidents peuvent également être recueillies « à chaud » par les agents hôteliers lors du débarrassage des plats, ou par les animateurs lors des « conseils de résidents » pour être ensuite abordées en commission des menus.