

POLITIQUE ALIMENTAIRE PLANIFICATION ET ÉVALUATION DES MENUS

DESTINATAIRES : TOUT LE PERSONNEL

DIRECTION GÉNÉRALE ET SERVICE ALIMENTAIRE	APPROUVÉ SEPT 2013	RÉVISÉ LE
--	-------------------------------	------------------

BUT

Offrir des repas équilibrés et variés qui répondent aux besoins nutritionnels et à l'ensemble des habitudes alimentaires des résidents selon le Guide alimentaire Canadien.

POLITIQUE

La planification et l'évaluation du menu cyclique, effectué par le diététiste, doivent répondre aux goûts et aux besoins nutritionnels de l'ensemble des résidents.

PROCÉDURE

- ☐ **Un menu cyclique de quatre semaines est offert deux fois par année.**
- ☐ **Le modèle du menu type pour les trois repas se définit comme suit :**

Déjeuner

- **1 à 2 portions de fruits ou jus de fruits;**
- **1 à 3 portions de produits céréaliers (pain blanc, pain de blé entier, céréales chaudes ou froides);**
- **1 portion de viande ou substitut (1 choix entre beurre d'arachide, fromage ou œuf);**
- **1 à 2 portions de gras (margarine ou beurre);**
- **1 portion de produit laitier (lait);**
- **brevages chauds (1 choix entre café, thé ou tisane);**
- **confitures ou gelées.**

Approuvé le	Révisé le
Sept 2013	

Dîner ou souper

- **1 portion de soupe ou jus de légumes ou de fruits;**
- **1 portion de viande ou substitut (minimum de 2 choix d'aliments);**
- **1 à 2 portions de légumes (incluant pommes de terre, salades et légumes chauds);**
- **1 à 2 portions de féculents (pomme de terre, riz, pâtes alimentaires);**
- **1 portion de dessert (minimum de 2 choix entre fruits, pâtisseries, biscuits, desserts au lait);**
- **1 à 2 portions de gras;**
- **1 portion de produits laitiers;**
- **brevages chauds (1 choix entre café, thé ou tisane).**

☐ **Choisir les éléments constituant le déjeuner, le dîner et le souper en tenant compte des principes directeurs suivants :**

- **respecter les goûts et les habitudes alimentaires des résidents en recueillant les informations par la consultation.**
- **tenir compte de régimes thérapeutiques, des besoins et des modifications de consistance;**
- **appliquer les recommandations du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*;**
- **respecter les objectifs de la *Politique québécoise en matière de nutrition*;**
- **donner des choix d'aliments pour favoriser l'autonomie des résidents et en même temps utiliser le repas comme outil d'enseignement;**
- **tenir compte du budget alloué aux denrées;**
- **tenir compte du prix courant des denrées;**
- **tenir compte des ressources humaines et matérielles disponibles.**

☐ **Chaque repas doit contenir des aliments de saveurs, de couleurs, de textures, de formes et de consistances variées. Les combinaisons de saveurs stimulent l'intérêt et l'appétit. Les couleurs contrastantes rendent attrayant le repas. Une variation dans les textures apporte du relief aux repas. Au même repas, les aliments ne doivent pas tous se ressembler par leur forme. Aussi, on ne se sert pas des aliments de la même famille. Un mets principal substantiel doit être complété par un dessert léger ou vice versa. L'ensemble de ces critères de qualité doit être observé pour offrir des repas appétissants aux résidents.**

☐ **À chaque catégorie d'aliments, les menus cycliques offrent un choix entre un minimum de deux éléments.**

Approuvé le	Révisé le
Sept 2013	

- ⊖ ***Un minimum de deux fois par année, la fonction «Nutrition et alimentation» révisé les menus cycliques de quatre semaines en tenant compte des commentaires, des goûts des résidents recueillis par un questionnaire de satisfaction, par des visites au moment des repas, par des rencontres individuelles ou en groupe et par l'intermédiaire de comités créés à cet effet. Aussi, des changements peuvent être apportés lorsque le mets est impopulaire.***

- ⊖ ***Au cours de l'année, il est nécessaire également de planifier des repas pour souligner les anniversaires, les fêtes civiques telles que Noël, Pâques et les évènements spéciaux tels l'Halloween, la période des sucres, etc.***

Approuvé le	Révisé le
Sept 2013	