



CHARTRE DE LA RESTAURATION



Car le repas est un moment privilégié de partage, de plaisir et d'intégration, notre EHPAD s'engage à :

1 Respecter le circuit alimentaire, notamment avec des chariots adaptés et respectant les normes HACCP.

2 Respecter les règles d'hygiène (lavage de mains, port de tabliers à usage unique).

3 Faciliter l'accès à la salle de restauration.



Apporter un service personnalisé, en prenant en compte les régimes alimentaires, les goûts, les textures et les aversions, etc...

4



Respecter la place de chacun à table, offrir la possibilité de choisir son voisin de table.

5

Proposer un service des repas à un horaire adapté.

6

7 Laisser le temps à chacun de profiter de ce moment pour s'évader des soins.

8 Apporter une aide alimentaire en cas de besoin.



9 Préserver, maintenir l'autonomie.

Assurer un service convivial plaçant le résident au cœur du service.

10



Pérenniser le développement professionnel grâce à la formation et aux évaluations de pratiques professionnelles.

11

Parce que ce temps est le vôtre et qu'il est propre à la vie collective mais aussi au « chez-soi », nous nous engageons à le rendre le plus agréable possible là où vous vivez.