

LE GUIDE  
NUTRITION



# Pilotage de la performance de la restauration et nutrition

Présentation d'un panel d'indicateurs pour l'alimentation des personnes en situation de déficience intellectuelle

L'outil développé par l'ANAP pour piloter les études techniques, économiques et organisationnelles pour optimiser l'efficacité de la fonction repas est à disposition dès le début 2018. L'ensemble des établissements sanitaires et sociaux peuvent disposer de cet outil (téléchargeable sur le site ANAP) pour s'auto évaluer sur l'ensemble du dispositif alimentaire.

Nous proposons ci-après un panel d'indicateurs répertoriés par étapes du processus alimentaire pouvant accompagner le pilotage par les gestionnaires des établissements accueillant des personnes en situation de fragilité.

Les indicateurs posent les thèmes au travers de données précises et permettent de disposer de niveau d'étalonnage ou de niveau cible en termes de conformité et efficacité.

Ces données sont communiquées à titre indicatif, la totalité de l'outil MELOG pourra être utilisé par les décideurs et gestionnaires des établissements de santé.

Thèmes	Nom de l'indicateur	Objectif de l'indicateur	Unité de mesure	Modalités de calcul	Valeur d'alerte cible
<b>POLITIQUE ALIMENTATION &amp; NUTRITION</b>	Activité de la commission de menus	Evaluer l'activité de régulation de la PEC Alimentation Nutrition	nombre de réunions annuelles		4
	Cahier des charges alimentation nutrition	Evaluer l'intégration de la politique de prise en charge alimentaire et nutritionnelle dans le projet d'établissement.	présence		oui
	Référentiel régimes, prises en charge alimentaires, textures, enrichissements et allergies	Identifier l'existence d'un référentiel régimes, prises en charge alimentaires, textures, enrichissements et allergies validé par l'instance Alimentation et Nutrition	Présence		oui
<b>MISE EN ŒUVRE OPERATIONNELLE ALIMENTATION &amp; NUTRITION</b>	Mise en œuvre opérationnelle de l'offre alimentaire	Mesurer l'organisation de l'offre alimentaire	Existence		oui
	Support diététique nutrition pour la restauration	Identifier le niveau du support diététique nutrition pour la restauration	ETP diététique dédié restauration	Nombre d'ETP	
<b>EVALUATION DE LA PEC ALIMENTATION &amp; NUTRITION</b>	Evaluation de la pertinence de la politique alimentaire et nutritionnelle (courbe poids)	Mesurer la performance de la PEC alimentaire et nutritionnelle	Présence de suivi de poids	Oui : + de 95 % des patients / résidents bénéficient d'un relevé de poids	oui
	Evaluation de la pertinence de la politique alimentaire et nutritionnelle (albumine)	Mesurer la performance de la PEC alimentaire et nutritionnelle	Présence de marqueurs biologiques		oui
	Jeune nocturne	Mesurer la durée du jeune nocturne	Nombre d'heures	Ecart entre la fin du diner et le service du petit déjeuner le lendemain	12 H
	Temps entre les RDV alimentaires	Identifier les écarts temps entre les rendez-vous alimentaires	Nombre d'heures	écart entre la fin du petit déjeuner et le déjeuner écart entre la fin du déjeuner et le début du goûter écart entre la fin du goûter et le début du dîner	3 H

<b>PRODUCTION</b>	Conformité réglementaire des locaux, équipements et fonctionnement	Identifier la conformité réglementaire	Conformité / non-conformité mineure / moyenne / majeure	Présence de non conformités moyennes et ou majeures	
	Existence d'un système de traçabilité sur l'ensemble du processus alimentaire	Identifier le niveau de conformité réglementaire de la traçabilité	Conformité / non-conformité mineure / moyenne / majeure		
	Agrément sanitaire	Identifier l'existence d'une dispense ou d'un agrément sanitaire cuisine centrale	Présence		
	Certification du processus de production	Identifier la certification du processus de production	Existence		
	Taux de qualification des personnels de production	Identifier le taux de qualification des personnels de production	Ratio	Nbre de personnels non diplômés en hôtellerie restauration / nbre total de personnels	
	Coût matière repas pondéré TTC	Mesurer la performance des achats et de l'utilisation denrées	€ TTC par repas pondéré	Coût matière TTC total / nbre total repas pondérés distribués	1,79 € TTC (médico-social)
	Coût total fabrication par repas pondéré TTC	Performance de l'ensemble de la fonction production	€ TTC par repas pondéré	Montant TTC des dépenses de production (matières - ressources humaines - dépenses d'exploitation - amortissements - frais financiers) / nbre total repas pondérés distribués	Valeur moyenne 4,36 € TTC
	Taux de surproduction	Identifier les écarts entre les besoins et l'activité de production	Taux	Nbre total repas pondérés produit / Nbre total repas distribués	

<b>SYSTÈME INFORMATION</b>	Effizienz du système de prise de commande repas	Mesurer le niveau d'effizienz de l'Interfaçage de la commande repas avec outil pré-admission et gestion des lits	Ratio	Activité hospitalière en nbre de journées / nbre de JAL livrée par l'UPC	1
	Effizienz de la gestion de la production	Identifier l'existence et utilisation d'une GPAO sur l'ensemble du process de fabrication	Utilisation d'une GPAO		
<b>APPROVISIONNE MENT</b>	Politique d'achats de gamme de produits alimentaires	Identifier le niveau de recours à des plats prêts à l'emploi	Ratio de recours à des plats prêts à l'emploi pour les rubriques ci-dessous : Entrées/Potages Plats protidiques (VPO) Plats accompagnements Plats à textures modifiées Plats à textures hachées Desserts/Pâtisseries	Sur une période de 7 jours de menus (14 repas principaux) des patients / résidents : Nbre de présentation de plats prêts à l'emploi (2ième, 3ième, 4ième ou 5ième gamme) / nbre total de plats pour les rubriques Entrées/Potages Plats protidiques (VPO) Plats accompagnements Plats à textures modifiées Plats à textures hachées Desserts/Pâtisseries	
<b>PREPARATION</b>	Maîtrise sanitaire	Evaluer la qualité bactériologique microbiologique	Taux	Nbre de résultats d'analyses non satisfaisant / nbre total d'analyses	VA : 100 % (cible)

<b>GESTION DECHETS</b>	Gâchis alimentaire	Evaluer la maturité de l'organisation et le niveau de respect de la politique de PEC alimentaire et nutritionnelle	Taux de déchets alimentaires issu du relevé sur 3 repas consécutifs exprimé en rapport (%) avec les volumes ou poids fabriqués	Relevé des déchets organiques sur 3 repas consécutifs (déjeuner / dîner / déjeuner) des non consommés assiettes des convives par élément de repas (entrée / VPO / accompagnement / pain).	<20%
<b>SERVICE REPAS</b>	Dressage final des repas	Identifier le coût de la phase de dressage des repas (plateaux ou salle à manger)	Euros	Coût TTC de la fonction dressage : Coût des ressources humaines Amortissement des équipements et locaux Maintenance des équipements Charges d'exploitation / nombre de repas pondéré dressé.	