

Principaux éléments d'un protocole de gestion de l'aide à l'alimentation

1. Évaluation des besoins alimentaires individuels :

- Avant de fournir une aide, il est essentiel d'évaluer les besoins nutritionnels et alimentaires de chaque personne. Cela peut inclure des évaluations médicales ou des consultations avec des diététiciens pour adapter les repas en fonction des allergies, des régimes alimentaires particuliers, ou des besoins nutritionnels des participants.

2. Planification des repas :

- Les repas doivent être conçus de manière équilibrée, en tenant compte des besoins individuels en termes de calories, de nutriments et de textures (par exemple, purées, haché ou alimentaire liquide pour ceux ayant des difficultés à mastiquer).

3. Assistance pendant les repas :

- Il est important que le personnel aide de manière appropriée et respectueuse. Cela inclut une aide physique, comme la coupe des aliments ou l'alimentation assistée, ainsi que le soutien émotionnel, en encourageant l'autonomie et en respectant la dignité de la personne.

4. Sécurité alimentaire :

- Les pratiques de sécurité alimentaire doivent être rigoureusement respectées pour éviter toute contamination (hygiène des mains, nettoyage des surfaces, stockage et préparation des aliments dans des conditions adéquates).

5. Prise en compte des préférences alimentaires :

- Le protocole doit intégrer les préférences personnelles des participants, si cela est possible, pour garantir que l'alimentation reste agréable et appropriée.

6. Suivi et évaluation continue :

- Un suivi régulier est essentiel pour s'assurer que l'aide à l'alimentation est toujours adaptée et efficace. Cela comprend la surveillance de l'apport alimentaire, la gestion des problèmes de déglutition ou d'ingestion, et l'ajustement des protocoles si nécessaire.



RÉPIT QUÉBEC

7. **Formation du personnel :**

- Le personnel en charge de l'aide alimentaire doit être formé non seulement sur les aspects nutritionnels et hygiéniques, mais aussi sur la gestion des risques liés à l'alimentation, comme les risques d'étouffement ou de malnutrition.

8. **Documentation et communication :**

- Tous les détails concernant l'aide alimentaire (préférences, restrictions, quantités, etc.) doivent être document  s dans le dossier du participant, et le personnel doit être bien informé pour assurer la continuité des soins.