

**Thématique :** Personnaliser et impliquer l'habitant dans son alimentation

**Porteur de projet / d'atelier :**

- Nom – prénom : Goffaux Alison
- Adresse mail : alison.goffaux @cpas-schaerbeek.brussels
- Tel : 02/247.82.54
- Nom de l'organisation (maison de repos, asbl, ...) : MR/MRS La Cerisaie

**Intitulé de l'outil / la pratique :**

- Feuilles de gout + utilisation des fiches repas individuelles
- Invitation des résidents au comité menu

**Objectif poursuivi ou intérêt de l'outil / pratique / ...**

- Le respect des goûts et des aversions du résident permet d'une part de personnaliser, au mieux, le contenu de l'assiette mais aussi d'impliquer celui-ci dans son alimentation.
- Impliquer les résidents dans la création des menus de notre institution

**Descriptif de l'outil / la pratique /le dispositif :**

À l'entrée d'un nouvel habitant, la diététicienne le reçoit avec ses accompagnants en entretien pour remplir une fiche individuelle recensant ses goûts, ses aversions, ses pratiques religieuses, ses préférences et habitudes pour chaque repas (par exemple : sa boisson préférée au petit-déjeuner, ses habitudes concernant le vin...) et toute autre particularité importante liée au repas. (cfr annexe 1) Nous travaillons avec un programme informatique de gestion de repas, nous utilisons ces fiches pour communiquer au jour le jour avec l'habitant. (cfr annexe2)

Les menus sont tout d'abord réalisés par la diététicienne en suivant les recommandations nutritionnelles. Elle utilise un canevas de création. Une fois le menu réalisé, chaque résident est invité à donner son avis sur le menu. Nous fonctionnons sous forme de vote ( nbre de oui et de non)