

	Mode Opérateur		
	PS06-MO0003	I.E. :3	
	Mode opératoire de préparation, stockage et circuit des repas et des ingrédients		

Détails du document			
Mat. Superviseur	Superviseur	Site	Activité
000031	Lauriane Marie LE FLOUR		Maîtrise de l'environnement des soins

Historique de l'évolution du document		
I.E.	Date	Justification de la MAJ
1	15/09/2017	Création
3	21/10/2019	Révision à la nomination du référent hygiène

Liste des documents de renvoi		
Code	Désignation	Type

Liste des rédacteurs				
Nom\Prénom	Fonction	Signature	Date de validation	Heure
Ndeye Astou NDAW	Ass/Infirmière		21/10/2019	00:00:00
Ndeye Bigue NDIAYE	Maitresse Sage-femme		21/10/2019	00:00:00

Liste des vérificateurs				
Nom\prénom	Fonction	Signature	Date de validation	Heure
Soukeyna Maimouna Sarr	Chef de Projet Qualité		21/10/2019	00:00:00

Liste des approbateurs				
Nom\prénom	Fonction	Signature	Date de validation	Heure
Lauriane Marie LE FLOUR	Directrice des Opérations		21/10/2019	00:00:00

Objet

Ce mode opératoire a pour objet de décrire les dispositions de préparation, stockage et circuit des repas et des ingrédients. Il vise à assurer que toute la chaîne concernant les repas (de la préparation à la distribution) soit respectée dans les bonnes conditions d'hygiène.

Domaine d'application

Ce présent mode opératoire s'applique à la Clinique NEST.

Responsabilité

Le pilote est chargé de l'application de ce mode opératoire.

Description du mode opératoire

Service des repas

Acteur	Action	Commentaire
Fournisseur	Livre les ingrédients et aliments nécessaires à la restauration	Le menu peut être modifié en fonction de la saison et le choix est laissé à la chargée de la restauration.
Chargée de la restauration	Range les produits reçus en cuisine en vérifiant les dates sur les produits périssables.	
Chargée de la restauration	Achète les produits supplémentaires selon le budget dédié.	L'objectif est de respecter un budget de 5000 FCFA par patient et par jour.
Chargée de la restauration Personnel de service	A l'arrivée le matin, se renseigne sur le nombre de patients hospitalisés et prépare le petit-déjeuner.	
Personnel de service	Sert les patients à 8h	Le petit-déjeuner contient au minimum : croissant, lait, café, sucre, eau.

Chargée de la restauration	Prépare les repas de la journée en prévoyant une marge en cas d'arrivée de nouveaux patients l'après-midi.	
Personnel de service	Prépare les assiettes du midi, réchauffe puis filme les plats.	
Personnel de service	Sert le repas de midi à 13h	Le déjeuner contient au minimum : entrée, plat, dessert, jus.
Personnel de service	Stocke les collations et repas du soir dans le réfrigérateur.	Au-delà de 3 jours, le plat est jeté. Une étiquette indiquant la date des repas est ajoutée.
Personnel de service	Sert la collation à 16h	La collation contient au minimum : collation, thé.
Personnel de service	Transvase le contenu du repas de soir dans les assiettes, réchauffe puis filme les plats	
Personnel de service	Sert le repas du soir à 19h	Le dîner contient au minimum : entrée, plat, dessert, jus.

Stockage de l'eau et des repas

Acteur	Action
Personnel de service	Pour la consommation en eau des patients, utilise des bouteilles d'eau minérales livrées ou achetées et stockées en dehors du réfrigérateur.
Personnel de service	Veille à ce que les repas du personnel de NEST et de ceux des patients soient bien séparés.
Personnel de service	Si un repas est en trop et n'est pas servi, met pour chaque récipient une étiquette avec la date de préparation. Un repas peut être stocké jusqu'à 3 jours maximum dans le réfrigérateur. Au-delà de 3 jours, il est jeté.