

<https://ressources.anap.fr/logistique/publication/2518-organisation-de-la-fonction-restauration-a-l-hopital-tome-2>

Retour d'expérience, témoignage ♦ Kit de productions

## Organisation de la fonction restauration à l'hôpital - Tome 2

**Ce document de retours d'expérience présente les bonnes pratiques mises en œuvre dans 80 services de restauration accompagnés par la MeaH en 2006 et 2007.**

### Présentation du document

Ce recueil présente quelques uns des retours d'expérience et actions mis en œuvre dans les 80 établissements accompagnés par la MeaH lors des projets de déploiement de 2006 et début 2007 sur le thème de la restauration hospitalière. Très opérationnel et largement illustré, il a pour ambition d'apporter des réponses concrètes aux questions que peuvent se poser les professionnels :

- Comment élaborer une politique de prise en charge nutritionnelle et la décliner en plans de menus ?
- Comment offrir une offre alimentaire adaptée aux différentes populations accueillies dans un établissement de santé ?
- Comment améliorer la prise de commande des patients ?
- Comment planifier et gérer la fabrication ?
- Comment avoir une prestation hôtelière en adéquation avec les attentes des patients (horaires des repas, jeûne nocturne, qualité gustative, etc.) ?
- Quels sont les éléments à suivre pour externaliser la fonction restauration ou procéder à des évolutions majeures de la cuisine ?

### A qui s'adresse ce document?

Il est destiné aux personnels des directions des soins (cadres de santé, aides soignants, diététiciens), des directions des services économiques (responsables de restauration, chef de cuisine, agents de cuisine) voire aux membres des directions logistiques (équipes de transport) ainsi qu'au corps médical.

Date de parution : 01/12/2008

Télécharger la production