

PAR COURRIER ÉLECTRONIQUE

Québec, le 30 mai 2019

AUX PRÉSIDENTES-DIRECTRICES GÉNÉRALES ET PRÉSIDENTS-DIRECTEURS GÉNÉRAUX DES CENTRES INTÉGRÉS ET DES CENTRES INTÉGRÉS UNIVERSITAIRES DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX, DU CENTRE UNIVERSITAIRE DE SANTÉ MCGILL ET DU CENTRE RÉGIONAL DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX DE LA BAIE-JAMES

Mesdames,  
Messieurs,

En 2016, des engagements ont été pris par les établissements afin d'améliorer l'organisation des soins et des services offerts aux résidents dans les centres d'hébergement et de soins de longue durée (CHSLD), dont celui d'assurer une saine nutrition des résidents et de promouvoir le plaisir de l'alimentation. Le projet de révision de l'offre alimentaire, qui s'est réalisé du 1<sup>er</sup> avril 2017 au 30 octobre 2018 dans l'ensemble des CHSLD publics, visait la qualité des aliments, leur goût, leur variété, leur valeur nutritive, ainsi que la sécurité alimentaire.

C'est dans ce contexte que vos établissements respectifs ont entrepris un projet visant à répondre efficacement aux besoins des diverses clientèles qui y résident. Il était alors attendu des établissements que :

- tous les cycles de menus des CHSLD soient approuvés par une diététiste;
- le cycle de menus soit d'une durée de trois à quatre semaines sans répétition de plats, sauf à la demande des résidents;
- le menu soit élaboré et adopté en partenariat avec des résidents, des membres de leur famille, du chef du service alimentaire, des cuisiniers, des diététistes, de la technicienne en diététique et tout autre personnel concerné;
- les recettes (toutes textures et consistances), l'épaississement des liquides et les procédures de préparation soient standardisés pour tous les menus;
- deux choix de mets par repas soient offerts, ainsi que des alternatives;
- deux collations soient offertes par jour (après-midi et soir).

... 2

À cet effet, nous tenons à rappeler l'importance que l'évolution des menus se fasse en collaboration avec les résidents, avec la flexibilité requise, et ce, afin de répondre à leurs goûts et leurs préférences, pour ainsi favoriser le plaisir de manger et de prévenir la dénutrition.

Nous vous remercions pour votre engagement et votre précieuse collaboration et vous prions d'agréer, Mesdames, Messieurs, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

La sous-ministre adjointe,

art. 53-54

Lyne Jobin

c. c. M. Yvan Gendron, MSSS  
Présidentes-directrices générales adjointes, présidents-directeurs généraux adjoints des centres intégrés et des centres intégrés universitaires de santé et de services sociaux, et du Centre universitaire de santé McGill

N/Réf. : 19-PF-00068