

INFO-CERTIFICATION

Bulletin d'information sur la certification des résidences privées pour personnes âgées



Agence de la santé
et des services sociaux
de Laval



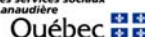
LAVAL

Agence de la santé
et des services sociaux
des Laurentides



LAURENTIDES

Agence de la santé
et des services sociaux
de Lanaudière



LANAUDIÈRE



Foyeux Noël

*Il nous fait plaisir de vous expédier notre édition
« SPÉCIAL NUTRITION ».*

*Nous profitons de l'occasion en cette joyeuse
période des Fêtes pour vous offrir nos meilleurs
vœux.*

INFORMATION IMPORTANTE

L'article 346.0.3 de la Loi sur les services de santé et les services sociaux a été modifié le 19 novembre 2009. Par conséquent, à compter du 1^{er} février 2010, les certificats de conformité seront émis pour une durée de trois ans.

Les résidences qui, entre le 19 novembre 2009 et le 1^{er} février 2010, auraient dû entamer les procédures de renouvellement de leur certificat de conformité, ont reçu une lettre leur confirmant la prolongation d'une année pour leur certificat de conformité. Par ailleurs, toujours selon la modification de la loi, les procédures de demande de renouvellement de certificat de conformité devront être entreprises **six mois avant l'expiration du certificat**.

Comme la majorité d'entre vous ont obtenu leur certificat de conformité ou sont en voie de l'obtenir, nous savons que vous connaissez très bien les exigences de la certification.

Nous vous rappelons qu'en tout temps l'ensemble des 26 critères sociosanitaires doivent être respectés.

En tout temps, un représentant de l'agence de la santé et des services sociaux de votre région peut se rendre dans votre résidence et ainsi, s'assurer du respect d'un ou de plusieurs critères.

Nous profiterons donc de nos prochains bulletins « Info-certification » afin de vous rappeler les règles de respect de chacun des critères. Nous traiterons en priorité ceux qui semblent causés le plus de problèmes dans leur application et ce, autant pour les exploitants que pour les résidents eux-mêmes.



SPÉCIAL NUTRITION

Comme le temps des Fêtes est une période de réjouissances et qui dit réjouissances dit un bon repas entre parents et amis. Nous avons donc choisi le critère 20 du Manuel d'application portant sur l'alimentation.

APPLICATION DE L'ARTICLE 20

« L'exploitant qui fournit des repas à ses résidents doit offrir des menus variés conformes au Guide alimentaire canadien pour manger sainement (Santé Canada, Ottawa) tel qu'il se lit au moment de son application. »

« L'exploitant doit produire une grille de menu qui couvre au moins trois semaines. »

CAPSULE INFO-NUTRITION

Bien manger du lever au coucher!

L'élaboration du menu est une étape importante qui demande beaucoup de soins. Le menu est un outil recommandé pour favoriser l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires.

Une saine alimentation débute par un menu qui comporte quotidiennement les portions recommandées par le Guide alimentaire canadien (inclut dans cet envoi) selon le sexe et l'âge de la personne.

Elle doit être privilégiée, car elle peut aider à réduire les risques de maladies modifiables telles que les maladies cardiovasculaires, l'hypertension et l'obésité.

Bref, on vise le plaisir de manger en ayant une alimentation équilibrée, variée et colorée!

Pour faciliter l'élaboration d'un menu, nous avons préparé un exemple de menu d'une journée et une grille vierge d'un menu cyclique de trois semaines. Vous trouverez à la page suivante un tableau de critères pour vous aider à évaluer vos repas et vos menus. Vous pouvez aussi vous référer au Guide alimentaire canadien pour l'explication des portions recommandées.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

Nous vous souhaitons une magnifique planification de vos menus.

Bon appétit!

Rédigé par Mélanie Giroux

Agente de planification, de programmation et de recherche

Agence de la santé et des services sociaux des Laurentides



Vous pourrez utiliser la grille de menu jointe à cet envoi, soit en la photocopiant pour obtenir un menu sur trois semaines tel que le prescrit l'article 20 ou soit en la demandant à madame Johanne Laporte par téléphone : 450 759-1157 ou 1 800 668-9229, poste 4220 ou par courriel : johanne.laporte@ssss.gouv.qc.ca, pour une version électronique.

N'oubliez pas que ces grilles doivent être affichées ou disponibles sur demande des résidents, des membres de leur famille ou de leur représentant.



CRITÈRES POUR ÉVALUER LES MENUS OFFERTS À LA RÉSIDENCE

1. Le menu a un cycle de trois semaines ou plus.
2. Dans les mets cuisinés ou achetés, la quantité de sucre et de matières grasses est diminuée.
3. Les types de cuisson, ne nécessitant pas ou très peu de matières grasses, sont privilégiés.
4. Les pommes de terre frites et les aliments panés sont offerts à l'occasion seulement.
5. Les produits contenant des gras saturés ou hydrogénés (gras trans) sont limités.
6. Des desserts et collations riches en matières grasses et en sucre (pâtisseries, gâteaux, tartes, beignes, croissants, muffins, etc.) ne sont pas offerts régulièrement.
7. Des versions réduites en sel sont offertes pour certains produits (ex. : jus de légumes ou de tomates, craquelins, croustilles, etc.).
8. Des fines herbes ou autres assaisonnements, tels que poudre d'oignon et poudre d'ail, sont utilisés de préférence au sel d'oignon, au sel d'ail ou au glutamate monosodique.
9. Des aliments des quatre groupes du Guide alimentaire canadien sont offerts à tous les repas.
10. Une source de protéines (groupe des viandes et substituts) est offerte à chaque repas, et ce, en quantité adéquate (75 g ou 2,5 onces).
11. Au moins un repas est offert avec du poisson (idéalement non frit et non pané).
12. Des légumineuses (lentilles, haricots secs, pois) sont offertes sous différentes formes : mets principaux, salades, soupes, etc.
13. Des produits céréaliers variés sont offerts de préférence à grains entiers : riz brun, riz sauvage, basmati, pains (bagels, pitas, tortillas), pâtes alimentaires, couscous, millet, orge, etc.
14. Au moins un légume d'accompagnement est offert dans tous les plats principaux.
15. Des desserts et collations à base de fruits, de produits laitiers et de produits céréaliers à grains entiers sont privilégiés.
16. Au moins un dessert au lait par semaine (pouding, blanc-manger, yogourt, tapioca, etc.) est planifié.
17. Au moins un dessert à base de fruits (fruits frais, fruits en conserve dans leur jus, compote de fruits non sucrée, croustade aux fruits, etc.) est planifié.
18. Des desserts à base de produits céréaliers à grains entiers et faibles en matières grasses (pain aux bananes, muffin à l'avoine, galette maison, barre de céréales, etc.) sont privilégiés.
19. Du lait offert à tous les repas.
20. Des boissons de soya enrichies, si les gens ne boivent pas de lait, sont offertes.
21. Des portions correspondant aux besoins de la clientèle selon le Guide alimentaire canadien.
22. L'assiette principale comprend : une diversité de couleurs, de formes et de textures.



LES NOUVELLES RÉSIDENCES CERTIFIÉES

LAVAL

Voici les résidences qui ont été certifiées depuis le dernier bulletin du mois de novembre 2009

Domaine des Forges I

Résidence Johanne et Michel



LAURENTIDES

Voici les résidences qui ont été certifiées depuis le bulletin du mois de mai 2009



Bon de Vivre inc.
Domaine des Fleurs 2009
La Blanche Chaumière
Le Sage au Piano
Les Habitations Antoine-Labelle
Les résidences du Manoir de la Falaise inc.
Les Résidences du Manoir Saint-Adolphe inc.
Les résidences du Marché
Les Résidence Léonard
Manoir Boisé Gagnon
Manoir des Hirondelles
Manoir Joie de Vivre Saint-Jérôme
Résidence Au fil des Saisons
Résidence Chez Line
Résidence d'Autrefois
Résidence Dumont
Résidence Harmonie
Résidence Les Petites Douceurs
Résidence Manoir Melançon
Résidence Nouvelle Aurore
Résidence P.V.
Résidence Saint-Antoine
Villa Sainte-Sophie

Château des Aînés
La Belle des Jardins
Le Nobilis
Les Chardonnerets
Les Jardins d'Émeraudes
Les Résidences du Manoir de la Vallée inc.
Les résidences du Manoir Sainte-Adèle inc.
Les résidences Desjardins (Saint-Sauveur)
Maison Blanche Rokamed inc.
Manoir d'Oka inc.
Manoir des Pays-d'en-Haut
Rendez-vous des Aînés
Résidence Beau-Séjour
Résidence Chez-soi
Résidence des Ormes
Résidence Gens-du-Pays
Résidence La Petite Coccinelle
Résidence Manoir de la Lièvre
Résidence Marie-Lou
Résidence Ô P'tits soins de Caro
Résidence Rhéaume
Villa Annie-Pier—Jardins d'Audrey

LANAUDIÈRE

Voici les résidences qui ont été certifiées depuis le dernier bulletin du mois de novembre 2009

Résidence La Volière
Résidence Villa des Moulins

Résidence Saint-Félix (2009)





Bonne année 2010

*Que la magie de Noël vous apporte joie et gaieté
Dans vos foyers, qu'elle soit le prélude
D'une nouvelle année remplie de bonheur, de paix
Et de sérénité pour vous et vos proches*

Coordination

*Carolle Labelle
Johanne Laporte*

Laurentides

*Marie-Eve Larose
Marie-Andrée Lauzon*

Laval

*Elyse Laurin
Suzanne Masse*

Lanaudière

Danielle Foly

Dépôt légal : quatrième trimestre 2009

ISSN : 1916-2014 (Imprimé)

ISSN : 1916-2022 (En ligne)

Bibliothèque et Archives Canada

Bibliothèque et Archives nationales du Québec