

ANNEXES

DU MEMOIRE

En vue de l'obtention du
Certificat de Capacité d'Orthophonie
présenté par :

EGUIGUIAN Charlotte
PERCHOC Olivier

**Etat des lieux des outils de transmission
utilisés pour améliorer la prise en charge des
patients avec troubles d'alimentation autour
des temps de repas.**

**Enquête au sein d'équipes pluridisciplinaires
accueillant des enfants de 0 à 20 ans**

Annexes

Annexe 1 : Questionnaire destiné aux orthophonistes

Nom de la structure :
Date de l'entretien :
Nom de la personne rencontrée :
Pièces-jointes :

Questionnaire à destination des orthophonistes

I. Présentation

- 1) Quelle type de population est prise en charge dans la structure ?
- 2) Y a-t-il des enfants qui ont des difficultés alimentaires ? Si oui, de quelle nature sont ces difficultés ?
- 3) Quel est votre temps de présence dans la structure ? Participez-vous aux repas des enfants ?
- 4) Parmi les membres de l'équipe, qui aide les enfants à manger ?
- 5) Dans quelle mesure abordez-vous la prise en charge de l'alimentation ? Proposez-vous des travaux de groupe aux patients ?

II. Les formations

- 1) Avez-vous reçu des formations personnelles sur le thème de l'alimentation ? Si oui, lesquelles ? Si non, en avez-vous le projet ?
- 2) Pensez-vous qu'il soit nécessaire que les membres de l'équipe reçoivent une formation sur le thème de l'alimentation ?
- 3) Avez-vous dispensé ou avez-vous l'intention de dispenser une formation aux membres de l'équipe concernés par l'aide au repas ? Si oui, sous quelle forme ?

III. Dynamique des échanges

- 1) Les membres de l'équipe vous formulent-ils une demande de conseils concernant l'aide au repas ?
- 2) Si oui, sous quelle forme accédez-vous à leur demande ? Et à quel moment ? Plutôt pendant les temps institutionnels d'échange ? Directement pendant les temps de repas ? Lors d'échanges informels ?

IV. Le ou les outils de transmission

- 1) Existe-t-il un ou des outils de transmission des informations concernant le repas ?
- 2) Si oui, en êtes-vous à l'initiative ? Qui a participé à son élaboration ?

- 3) Quel est son contenu ? Quelles sont les informations qu'il contient ?
- 4) Sous quelle forme se présente cet outil ? Est-il :
 - personnalisé ?
 - validé par le médecin ?
 - accessible ? Où se situe-t-il dans l'établissement ?
 - réactualisé ?
- 5) Diriez-vous que son utilisation est satisfaisante ?
- 6) Avez-vous reçu des retours de la part des membres qui l'utilisent ? Qu'en pensent-ils ?
- 7) Que pourriez-vous proposer pour améliorer la qualité des échanges entre les membres de l'équipe ?

Annexe 2 : Questionnaire destiné aux chefs de service

Nom de la structure :
Date de l'entretien :
Nom de la personne rencontrée :
Pièces-jointes :

Questionnaire à destination du chef de service

I. Présentation

- 1) Quelle est votre formation initiale ?
- 2) Que pouvez-vous nous dire sur votre rôle dans la structure ? Quelles sont vos missions principales ?
- 3) Avez-vous été sensibilisé aux difficultés alimentaires pendant vos études ?
- 4) La prise en charge de l'alimentation est-elle pour vous une priorité ?

II. Présentation générale de la structure et de la population accueillie

- 1) Pouvez-vous nous expliquer le fonctionnement de la structure ?
- 2) Quelle population d'enfants y est accueillie ?
- 3) Ces enfants présentent-ils des difficultés alimentaires ?
- 4) Existe-t-il un projet de structure ? Consacre-t-il une partie de sa rédaction à l'alimentation ?
- 5) Existe-t-il une commission-repas ? Si oui, quels y sont les participants ? En quoi cela consiste-t-il ?

III. Dynamique des échanges.

- 1) Y a-t-il une bonne dynamique d'échange autour de la question du repas et de l'alimentation selon vous ?
- 2) Comment circulent les informations entre professionnels concernant le repas ? Existe-t-il des temps institutionnels d'échanges ? Diriez-vous que les professionnels communiquent plutôt de manière informelle ?
- 3) Le thème de l'alimentation a-t-il déjà fait l'objet d'une formation dans la structure ?
- 4) Considérez-vous que les professionnels ont besoin de recevoir une formation sur le thème de l'alimentation ?

IV. Le ou les outils de transmission

- 1) Existe-t-il des outils de transmission d'informations concernant le moment du repas ?
- 2) Avez-vous participé à l'élaboration de cet outil ?
- 3) Avez-vous reçu des retours de la part des professionnels qui l'utilisent ? Quels sont-ils ?

Annexe 3 : Questionnaire destiné aux aidants au repas

Nom de la structure :

Date de l'entretien :

Nom de la personne rencontrée :

Pièces-jointes :

Questionnaire à destination des aidants au repas

I. Présentation

- 1) Quelle est votre formation initiale?
- 2) Avez-vous été sensibilisé aux difficultés alimentaires pendant vos études?
- 3) Quel est votre temps de présence dans la structure ?
- 4) Avez-vous bénéficié d'une formation concernant la PEC des troubles de l'alimentation/oralité au sein de la structure ?
- 5) Etes-vous sensibilisé à ce qu'est une fausse route, une posture adaptée, et le choix des textures ?

II. Le déroulement du repas

- 1) À combien de repas participez-vous dans la semaine ?
- 2) Combien d'enfants aidez-vous par repas?
- 3) Vous sentez-vous à l'aise pendant les temps de repas ?
- 4) Etes-vous confrontés à certaines difficultés pendant ce temps-là ? Si oui, quelles sont-elles ?

III. Dynamique des échanges

- 1) Auprès de qui vous renseignez-vous si vous avez des questions sur les repas ?
- 2) Quels sont les rapports que vous entretenez avec l'orthophoniste à propos des temps de repas ?
- 3) Souhaiteriez-vous une formation spécifique?
- 4) En avez-vous déjà fait la demande auprès de votre cadre?
- 5) Participez-vous aux réunions de synthèse ou toute réunion qui évoque les repas ?

IV. Le ou les outils de transmission

- 1) Existe-t-il un ou des outils spécifiques à l'aide au repas mis à votre disposition au sein de la structure ? Si oui. Avez-vous l'habitude de les consulter ?
- 2) Le ou les trouvez-vous utiles, complets, accessibles, clairs?
- 3) Si non. Avez-vous des idées pour améliorer les outils existants ?
- 4) Avez-vous participé à l'élaboration de cet/ces outil ?

Annexe 4 : Fiche avec apport du diététicien

FICHE ALIMENTATION du :

Nom : Prénom : Latéralité : Sexe : Date de naissance : Présence : Rédigé par : <ul style="list-style-type: none"> • Ortho : • Ergo : • Groupe : • Infirmierle : • Diététicienne : 	photo
--	-------

	Description du matériel, installation	Ce que fait l'enfant	Ce que fait le professionnel
INSTALLATION			
Moyen de déplacement			
Emplacement de l'enfant dans le réfectoire			
Table			
Installation assise			
Installation au lit			
Transferts			
Position des membres			
Position de la tête et du tronc			
MATERIEL			
Protection			
Assiettes			
Couverts			
Prise des boissons			
Autres aides techniques			
Matériel et matériaux interdits			
PRISE DU REPAS			
Porter à la bouche, utilisation des couverts			
Boire			

Déglutir			
COMMUNICATION			
Expression des besoins.			
Aides techniques à la communication			
Autre, vécu du repas			

ADAPTATION DES ALIMENTS

Rappel des types de texture :

- Normale
- Modifiée 1 : sans viande à fils, sans semoule sans riz (pâtes en remplacement), sans salade.
- Modifiée 2 : viande adaptée, texture mixée type purée, yaourt sans morceaux, compote
- Autres : à préciser.

ALIMENTS	Allergies Aliments interdits	Adaptation de la texture Ce que fait l'adulte	Ce que n'aime pas l'enfant
TEXTURE n°:			
Viande			
Poisson			
Charcuterie			
Œuf			
Légume			
Fruit			
Riz			
Semoule			
Pâtes			
Biscuits/gâteaux			
Pain			
Fromage			
Liquide			
Semi-liquide			
Friandise			

Difficultés par rapport à la prise de médicaments :

Ce document a été validé par le médecin référent.

FICHE DIETETIQUE

Nom :	photo
Prénom :	
Sexe :	
Date de naissance :	
Rédigé par :	

Le :	
------	--

BUT DE LA PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE / REGIME :

COMPOSITION DES REPAS :

Petit déjeuner :

Boisson	
Laitage	
Produit céréalier	
Fruit	
Autre	

Déjeuner et dîner :

Entrée de crudités (le midi)	
Viande, poisson ou œufs	
Féculents	
Légumes	
Laitage	
Ou fruit	
Autre	

Collation(s) :

Boisson	
Produit céréalier	

PRISE DE COMPLEMENTES :

NB :

Ce document a été validé par le médecin référent.

Annexe 5 : Protocole alimentaire signé par le médecin



Fondée en 1984
Reconnue d'Utilité Publique

Association Nationale des Parents d'Enfants Aveugles
ou gravement déficients visuels avec ou sans handicaps associés

COPIE

Dr
Médecin Rééducation Readaptation Fonctionnelles

Le 25 mars 2014,

Enfant : XXXX XX

Protocole alimentation

Exclusion: des pommes de terre et aliments qui déclenchent
habituellement des nausées

- des cacahuètes et fruits secs à l'IME (+ céréales)

Alimentation en petits morceaux tendres (éviter les viandes et
légumes filandreux insuffisamment découpés → morceaux de
moins de 1cm de long) - Éviter les pâtes collantes trop cuites

° Présence d'un adulte à proximité de lui, indispensable lors des repas

° En cas de fatigue notable, donner des légumes écrasés
pour les plus tendres ou mixés avec les autres + viande hachée)
+ mixée avec les légumes

Institut Médico-Educatif

Service d'Aide à l'Acquisition de l'Autonomie
et à l'Intégration Scolaire
Service d'Accompagnement Familial
et d'Education Précoce

Centre National de Ressources
pour enfants et adultes déficients visuels multi handicapés

Annexe 6 : Extrait de projet de structure concernant les repas

Extrait du projet d'établissement de 2009

Les repas

Le temps du repas est l'un des moments les plus importants de la journée. En effet, les enfants que nous accueillons peuvent présenter différents troubles de l'alimentation, des troubles de la déglutition, des troubles relationnels qu'il nous paraît nécessaire de travailler. Le repas étant l'axe central de la journée, il se doit d'être un moment privilégié où l'on retrouve du plaisir, des échanges, de la convivialité, de l'écoute, mais c'est aussi un moment de la journée durant lequel les notions de cadre et de limites prennent tout leur sens. Le repas est un moment de socialisation, l'accompagnement éducatif consiste à donner aux enfants un certain nombre de règles en tenant compte de leur degré d'autonomie.

Les menus sont faits par le cuisinier en collaboration avec l'infirmier, ils veillent à un certain nombre de règles :

- équilibre alimentaire,
- textures adaptées (mixé, haché),
- respect des convictions religieuses,
- respect des régimes et allergies.

Du matériel adapté est proposé aux enfants afin de développer leur autonomie, veiller à leur confort, leur bien-être (couverts, rebords assiettes, tapis anti-dérapant, chaises en bois...)

Au-delà de la satisfaction du besoin physiologique, les repas servent de base pour un travail sensoriel autour du goût et des textures.

C'est aussi le moment où les traitements médicaux sont dispensés, sous le contrôle de l'infirmière.

Le temps du repas est un moment d'observation à part entière qui fait l'objet de retour lors des réunions (évolution ou régression).

Une organisation en deux services à table est proposée.

26

Un plan de table est établi, on donne ainsi plus de possibilité à l'enfant de se rendre seul à sa place, de prendre cette initiative motrice, d'être toujours plus autonome.

Si le plan de table ne change que très peu, les accompagnants, eux, changent tous les mois, ceci pour permettre de ne pas être enfermé dans un seul type d'accompagnement.

Les horaires des deux services sont :

- 11h30 -12h45,
- 13h00-14h00.

Premier temps de repas :

Les enfants qui mangent au premier service sont les enfants les plus fatigables (mais aussi les plus jeunes) pour lesquels nous avons repérés qu'ils avaient besoin de dormir ou de se reposer après le repas.

Pendant ce temps, l'autre moitié des enfants bénéficient soit de prise en charge (classe, rééducation), soit d'un temps de jeux durant lequel l'éducateur propose différentes activités et jeux.

Deuxième temps de repas :

Nous proposons au premier groupe un temps de sieste ou un temps calme, pendant que les autres enfants prennent à leur tour leur repas.

Annexe 7 : Préconisations pour la désensibilisation à destination des équipes

T R

Septembre 2014

LES DESENSIBILISATIONS

Le principe :

Une trop grande sensibilité de la zone buccale provoque de la part de l'enfant des réactions de rejet des touchers et de la nourriture qu'on veut lui mettre dans la bouche (évitements, barrage avec les mains, réflexe nauséux, vomissements...)

On peut modifier la réception sensorielle de cette zone en l'habituant régulièrement à des contacts

La mise en œuvre

Si l'enfant est coopérant, on peut lui faire, en rituel, le « tour de la maison » (cf formations)

Si c'est difficile à mettre en place, on profite de jeux de type « la petite bête qui monte » pour toucher la zone visée en commençant par les régions plus périphériques et en avançant vers la zone cible à fur et à mesure de l'acceptation de l'enfant.

Annexe 8: Préconisations pour la désensibilisation et la cryothérapie à destination des équipes

le 17/12/2014

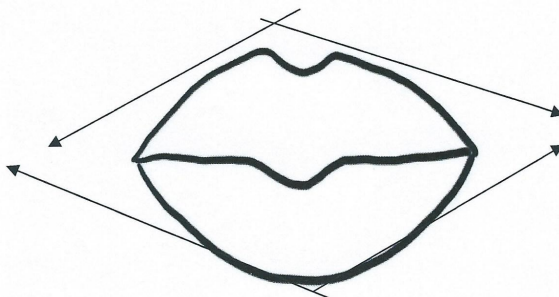
Protocole massage et cryothérapie de la sphère oro-faciale

J. L.

Quand ? Avant le repas

Objectif ? Réduire le bavage, stimuler les muscles nécessaires à la déglutition (c'est-à-dire la langue, les lèvres, les joues et les muscles peauciers du cou), stimuler la motricité et la sensibilité.

1. Tenir la nuque en l'enveloppant avec une main
2. Passer le glaçon (mis dans un gant chirurgical) sur les lèvres, de l'intérieur vers l'extérieur, en haut puis en bas, 5 fois. *Cela tonifie les lèvres et favorise la diminution du bavage.*

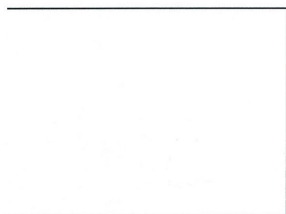


3. Passer le glaçon sur le palais, en imprimant des petits cercles, sans appuyer / le retirer et aider J à fermer la bouche. répéter ce geste 3 fois. *Cela amène J à mobiliser la langue vers le palais et inhibe le réflexe de morsure.*
4. « réveiller » les muscles « autour de la bouche en tapotant autour et sur les lèvres avec deux doigts. *Cela tonifie et prépare pour le repas.*
5. appuyer sous le menton pour faire reculer la langue. Répéter ce geste 3 fois. *Cela aide J à déglutir.*
6. terminer par un massage léger et de haut en bas sur le cou, en enveloppant avec toute la main. *Cela favorise la mobilité du larynx, qui s'élève lors de la déglutition.*

Ne pas hésiter à demander une autre démonstration à l'orthophoniste en cas de doute.

Les massages et stimulations ne doivent pas être douloureux. En cas de doute, s'abstenir !

Annexe 9 : Fiche alimentation rangée dans le dossier médical (1)



Nom : Prénom : Référent :

Pathologie motrice globale : hyperextension globale hypotonie globale dystonie

Sphère O.R.L. : Hypersensibilité hyposensibilité réflexe de mordre RGO risque de fausses routes

Comportement :

Autonomie : supervision assistance partielle assistance totale

Installation de l'enfant : chaise normale réhausseur chaise haute chaise trip trap coin d'abduction
corset-siège appui tête appui nuque autres :

Installation de l'intervenant : à droite à gauche en vis-à-vis

Matériel :

Couverts spécifiques :

Aides techniques :

Préférence manuelle :

Gestes techniques :

Fermeture labiale : de face latéral

Pression sur la langue

Renforcement de la flexion de tête

Annexe 10 : Fiche alimentation rangée dans le dossier médical (2)

Consignes alimentaires par l'orthophoniste	
Etiquette patient	INSTALLATION ET ENVIRONNEMENT - Environnement calme - Position assise, la tête légèrement penchée en avant (flexion) - Se concentrer sur l'assiette
DATE : NOM : SIGNATURE :	

ALIMENTATION PER OS		
LIQUIDES OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	SEMI LIQUIDES (MIXES) OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	SOLIDES OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Avec aide instrumentale <input type="checkbox"/> Sous surveillance <input type="checkbox"/> Epaisiss - mesure pour 100 ml : - épaississant	Textures : <input type="checkbox"/> type purée <input type="checkbox"/> type compote <input type="checkbox"/> type yaourt <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> haché/ mouliné <input type="checkbox"/> petits morceaux <input type="checkbox"/> morceaux fondants (légumes bien cuits, fromage fondu, pain, pâtes, poissons, fruits à chair, tendre sans peau,...) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> morceaux durs (viandes, fruits croquants,...) <input type="checkbox"/> aliments dispersibles (riz, semoule, gâteaux émiettés, ...) <input type="checkbox"/> aliments fibreux (poireaux, endives,...)

OBSERVATIONS AU COURS DU REPAS		
OBSERVATIONS AU COURS DU REPAS	AU VERRE	AUTRES
POSTURE Ne pas tourner la tête Pas de tête en extension	Veiller à ce que la bouche soit bien vidée entre chaque bouchée Noter la présence de toux Noter la fatigabilité en fin de repas	Petite gorgée Ne pas finir le verre, plutôt le re-remplir

Annexe 11 : Fiche-repas pour plusieurs enfants sous forme de tableau à double entrée (1)

Prénom de l'enfant	Habitudes alimentaires	Matériel, installation	Comportement et Accompagnement
G	<ul style="list-style-type: none"> - boit liquide - mange morceaux et mouliné - ALLERGIQUE au poisson 	<ul style="list-style-type: none"> - verre à anses - petite cuillère - bavoir - petite table basse ou chaise haute (trip trap) 	<ul style="list-style-type: none"> → ne mange pas seul, besoin de l'aide de l'adulte → ne supporte pas le bruit → bon appétit. G repousse la main de l'adulte quand il n'a plus faim. → proposer des aliments variés (sucré et salé) → favoriser un moment de plaisir
G	<ul style="list-style-type: none"> - boit gélifié - mange mouliné (n'aime pas les compotes) 	<ul style="list-style-type: none"> - petite table basse ou chaise haute - chaise avec dossier - bavoir 	<ul style="list-style-type: none"> → ne mange pas seul, besoin de l'aide de l'adulte, il faut insister tout en le rassurant → mange relativement bien mais recrache parfois la nourriture (pleurs et cris également) → favoriser un moment de plaisir → surveiller la constipation
G	<ul style="list-style-type: none"> - boit liquide - mange varié, des petits morceaux 	<ul style="list-style-type: none"> - verre à anses - petite cuillère - bavoir - assiette incurvée - petite table basse ou chaise haute (trip trap) 	<ul style="list-style-type: none"> → mange lentement et ne mange pas seule, besoin d'une grande stimulation pendant le repas → tendance à manger avec les mains, stimuler G dans l'utilisation de la cuillère. → repousse la main de l'adulte quand elle n'a plus faim. → favoriser un moment de plaisir
M	<ul style="list-style-type: none"> - boit liquide - mange des morceaux - très sélectif dans son alimentation, préfère le sucré. 	<ul style="list-style-type: none"> - verre à anses - petite cuillère adaptée - bavoir - petite table basse ou chaise haute (trip trap) 	<ul style="list-style-type: none"> → mange seul mais M a souvent besoin de l'adulte pour le stimuler en début de repas (fonctionne beaucoup au visuel, la première cuillère est parfois difficile à prendre). Il est vite fatigable au cours du repas, s'assurer qu'il mange suffisamment. → ne se sert que de sa main gauche, stimuler la main droite (hémiplégié) et veiller à ce qu'il la pose sur la table. → proposer des aliments variés (sucré et salé). → favoriser un moment de plaisir.

Annexe 12 : Fiche-repas pour plusieurs enfants sous forme de tableau à double entrée (2)

5		PETITE TABLE 3 enfants 2 adultes		PREMIER SERVICE		.29 août 2014	
nom prénom	installation particulière	couverts spéciaux	alimentation	apprentissage en cours	intervention de l'adulte		
A	table échancrée	verre plastique tapis antidérapant rebord d'assiette petits couverts	halal : pas de viande	couper la viande	l'aider à couper la viande		
M	tablette échancrée dans sa coque sur sa chaise plastron	petite cuiller plastique verre plastique échancré	mixée	ne pas mettre la tête en arrière	lui donner à manger		
C		verre en plastique, paille couverts manches plastique rebord d'assiette tapis antidérapant	petits morceaux et écrasée				

Annexe 13 : Fiche-repas pour plusieurs enfants cités par ordre alphabétique

REPAS DES PETITS

A : Repas mixé + biberon eau *ou eau épaissie*

AN : repas mixé, eau *épaissie* au biberon, dessert normal.

AY : Légumes + mixé, dessert normal, eau au biberon.

C : repas normal, eau au gobelet, dessert normal.

CY : repas normal, mixé viande, eau biberon.

D : Alimentation entérale.

H : ½ petit pot de légumes + alimentation entérale.

L : Repas normal végétarien. Eau au gobelet.

K : viande hachée + féculents + légumes écrasés, dessert normal, eau au biberon.

L : Repas normal, biberon eau + un peu de sirop.

LI : Petit pot de légumes

N : repas mixé, eau/lait épaissis au biberon

O : Patouille dans une assiette avec un peu de purée ou yaourt tous les midis à 11h30 avant alimentation entérale.

R : Repas mixé végétarien, eau biberon.

RE : Repas mixé-poisson.

S : Repas mixé, biberon de lait 60ml + dessert + eau au biberon.

T : Repas mixé, eau biberon.

V : Repas mixé, eau biberon.

Annexe 14 : Fiche-repas individuelle simple (1)

M

- Repas mixé (hallal) : viande ou poisson + purée (attention, pas trop liquide ni trop épaisse), pas de légumes.

n'is pas les aif (sif), n'is pas le itkon (yaourt moussé).

- Sortir son yaourt en début de repas.

- Cuillère à café normale.

- Donner à manger en face de M

- Saler et poivrer son plat.

- Jus de fruit (de préférence ananas) dans un verre en plastique bleu évidé.

- Aider à sa fermeture de bouche en mangeant et contrôler la fermeture de bouche surtout pendant le jus de fruit.

Ortho : Bine

Annexe 15 : Fiche-repas individuelle simple (2)

C. B
orthophoniste

le 30/08/14



CONCERNANT LE REPAS DE

BOISSON : gazeuse ou eau avec du sirop, car risque de fausse-route.


ALIMENTS : coupés en petits morceaux. *ou masticateurs*

Vérifier qu'elle ait bien vidé sa bouche avant d'enfourner une nouvelle cuillère

Pas de bonbons durs.

*Pas de vin, de semoule, de salade, carottes
rapées, etc.*

Pain ⇒ petits bouts de mie -  Pas la croûte

 Pas de Kiri, Vache qui rit.
Fromages à pâtes molles : mimolette,
guyère, - - - -

Annexe 16 : Fiche-repas individuelle plus élaborée (1)

V B

19 mars 2014

FICHE TECHNIQUE CONCERNANT L'ALIMENTATION DE V B

OBJECTIF : PREVENTION FAUSSES ROUTES

1. POSTURE : aider V à tenir sa tête bien droite (main enveloppante derrière le crâne), éviter la chute latérale ou l'hyper extension
2. préférer l'alimentation moulinée **pour le moment**
3. préférer les boissons épaissies **pour le moment**. Une dosette d'épaississant suffit, il faut épaissir très légèrement afin que la boisson « coule » si on penche le verre.
4. faire des pauses régulières, signaler les fausses routes éventuelles dans le dossier
5. surveiller la température et l'encombrement bronchique

Ce changement au niveau des textures et des boissons est temporaire, en raison de la baisse de vigilance de V depuis la dernière hospitalisation.

Fiche « conseils » par rapport à la texture moulinée/mixée pour l'entourage, en raison des difficultés alimentaires .

ALIMENTS	CONSEILLÉS
Lait et Produits laitiers	- Lait gélifié - Yaourts, Suisses, fromages blancs naturels + sucre et aromatisés - Crèmes desserts - Flans vanille, chocolat, entremets lactés - Fromages à tartiner nature (sans ails, oignons, herbes aromatiques...)
Viande, Poisson, Oeufs	- Viandes mixées (bœuf, volaille, porc ...) + sauces filtrées ou lisses - Crème de foie, mousses de poissons - Omelette (sans aucun morceau)
Légumes	- Purée de légumes
Féculents et Pain	- Mie de pain - Biscottes et biscuits trempés - Purée, pomme de terre. - Purée de légumes secs
Fruits	- Compote et purée de fruits
Pâtisseries et Produits sucrés	- sucre, miel, confiture, gelée,... - Crème pâtissière, flans pâtisseries,... - Biscuits secs trempés - Madeleines « nature » trempées
Matières grasses	- Matières grasses crues : huile, beurre, margarine, crème. - Sauces du commerce : sans morceaux (mayonnaise, ketchup, ...) - Sauces filtrées

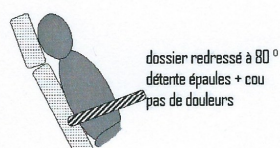
Orthophoniste

Annexe 17 : Fiche-repas individuelle plus élaborée (2)

12/12/13

FICHE PATRIQUE POUR LES REPAS ET LES COLLATIONS DE **N**

Le plus important : la position



Le plus simple et le plus facile pour N : proposer de petites cuillerées, par le bas, faire des pauses et respecter son rythme, rappeler de déglutir une seconde fois si besoin et de racler la gorge !

- **La texture : hachée, c'est-à-dire des petits morceaux tendres et écrasables... EVITER LES ALIMENTS SECS ET DISPERSIBLES (jamais de riz ou de semoule par exemple). Voici quelques idées :**
- Viande hachée, en sauce ou mélangée à la purée
- Œufs en omelette,
- Saucisse ou boudin **sans la peau**,
- Mousses de poisson,
- Sauces lisses ou filtrées pour accompagner la viande hachée,
- Légumes écrasables : carottes, pommes de terre vapeur, haricots verts ou beurre bien cuits, courgettes bien cuites, tomate cuite sans la peau
- Purée de légumes, et de légumes secs,
- Pâtes type macaronis très cuites
- Mie de pain, biscuits trempés, madeleines nature trempées,
- Fromages à tartiner nature,
- Fruits : cuits sans la peau, banane écrasée, compote et purée de fruits, Flans, yaourts, crèmes desserts...

Nous pouvons aussi proposer de l'eau comptée ou des boissons épaissies



Pour aider N à reprendre une alimentation orale ...

- **n'hésitez pas à lui proposer de choisir ce qu'il veut manger**
- **fractionner les prises alimentaires (une collation le matin, un goûter l'après-midi, des boissons épaissies s'il le souhaite...**

Annexe 18 : Fiche-repas individuelle plus élaborée (3)

FICHE ACCOMPAGNEMENT REPAS

Née le

Service : Premier Second

◆ Régime alimentaire particulier

Texture : mixé

Sans gluten, sans pomme de terre, sans lactose.

Tendance à la constipation : alimentation enrichie d'une cuillère à soupe d'huile, alterner colza et olive.

Alimentation enrichie en fibre

Lui faire boire de l'Hépar

◆ Installation à table



Mange dans sa coque sur son fauteuil

◆ Remarque :

Accompagnement complet de la part de l'adulte




Boit avec la cuillère dans une cuillère rouge

A bon appétit

Annexe 19 : Fiche-repas individuelle plus élaborée (4)

3/04/2014

L

<p>Médicaments</p>	<p>Oui+poudre pour enrichir le repas et le goûter Le comprimé est écrasé et donner avec son repas. Les sachets de poudre sont administrés progressivement avec le dessert donné en début de repas</p>
<p>Matériel :</p>  <p>Je bois liquide avec du sirop dans mon biberon. Afin d'assurer un apport hydrique suffisant, l'adulte peut compléter avec de la boisson gélifiée à la cuillère.</p> <p>Pour manger, l'adulte choisit une cuillère en plastique ou en métal avec un embout fin</p> <p>J'aime tous les fromages qui fondent dans mon plat</p>	<p>Mon installation :</p>  <p>Je mange installée dans mon siège-coche.</p>
<p>Objectifs visés</p>	<p>M'amener peu à peu à manger au même moment que mes copains</p>
<p>Ne pas oublier...</p>	<p>Avant mon repas ou ma collation, on m'applique un massage tonic autour de la bouche Je ne mange pas de viande, on enrichit mon plat avec du beurre ou du fromage fondant Je n'aime pas le poisson, sauf le saumon. J'ai une préférence pour le sucré.</p>
<p>Le brossage de dents :</p> <p>J'accepte assez facilement qu'on me brosse les dents, cela me fait rire.</p>	<p>Ma brosse à dents :</p> 

Annexe 20 : Fiche-repas individuelle plus élaborée (5)

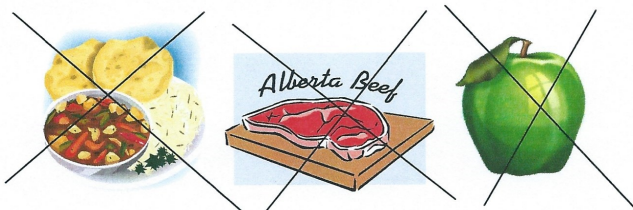
Le 05/02/2014



Fiche pratique pour les repas de



- Risque de fausse route présent :
 1. veiller à la posture de sécurité \implies buste droit, éviter la tête en arrière
 2. boissons réfrigérées / aromatisées à la paille
 3. Signalement auprès de l'équipe en cas d'incident, surveillance de la température et de l'encombrement bronchique
- **La texture : hachée, c'est-à-dire des petits morceaux tendres et écrasables... EVITER LES ALIMENTS SECS ET DISPERSIBLES (jamais de riz ou de semoule par exemple). Voici quelques idées :**
 - Viande hachée, en sauce ou mélangée à la purée
 - Œufs en omelette,
 - Saucisse ou boudin **sans la peau**,
 - Mousses de poisson,
 - Sauces lisses ou filtrées pour accompagner la viande hachée,
 - Légumes écrasables : carottes, pommes de terre vapeur, haricots verts ou beurre bien cuits, courgettes bien suées, tomate cuite sans la peau
 - Purée de légumes, et de légumes secs,
 - Pâtes type macaronis très cuites
 - Mie de pain, biscuits trempés, madeleines nature trempées,
 - Fromages à tartiner nature,
 - Fruits : cuits sans la peau, banane écrasée, compote et purée de fruits, Flans, yaourts, crèmes desserts...



Annexe 21 : Fiche-repas individuelle disposée sur la table

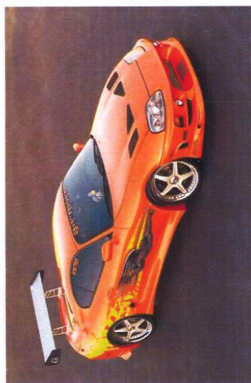
NOM Prénom : G E	Date : novembre 2014
INSTALLATION A TABLE	Chaise trip trap avec sangle abdominale
POSITION DE L'ADULTE	A côté d'elle, plutôt à droite
COUVERTS <u>geste</u>	Petite cuillère normale préhension globale Quelques cuillères en coaction, à droite Stimuler sa participation, elle doit aller vers sa cuillère
ASSIETTE-VERRE	normaux
TYPE D'ALIMENTATION	Ecrasé Ne pas donner de féculents (constipation) Fromage
REGIME APPETENCE	Peut choisir son dessert Bon appétit
OBJECTIFS	Déterminer le côté préférentiel Alimentation en morceaux Tester ¼ de biscuit en fin de repas


NOM Prénom : V D	novembre 2014
INSTALLATION A TABLE	Chaise jenks- Table échanquée
POSITION DE L'ADULTE	Anti-dérapant-Faciliter la bonne posture A sa droite si besoin d'aide
COUVERTS	Petite cuillère ou petite fourchette Veiller à la bonne préhension
ASSIETTE	Asymétrique avec rebord à gauche
VERRE	normal
TYPE D'ALIMENTATION	Normale – Huile- Biscuit mixé
MEDICATION	Liorésal
REGIME APPETENCE	Aime surtout la viande
OBJECTIFS à court terme	Modifier l'installation, essai de chaise Jenx Communication : s'il te plait, merci...

Annexe 22 : Set de table (1)



Y



<p>Ce que je bois :</p> <ul style="list-style-type: none"> -jus de fruits + magicmix -eau + grenadine + magicmix -Coca cola + magic mix <p>magicmix : 2 doses pour un verre Canard rempli</p>    	<p>Ce que je mange :</p> <ul style="list-style-type: none"> -entrées mixées -plats mixés (Viande, purée de légumes) -desserts avec« texture » yaourt ou Crème <p>Aliments interdits :-morceaux</p>
<p>Autonomie : j'ai besoin d'aide pour porter le couvert en bouche, mais j'aime bien tenir la cuillère et être guidé.</p>	<p>Installation :</p> <p>Dans mon fauteuil adapté, avec un coussin derrière la tête afin d'avoir le menton légèrement penché vers la poitrine</p>

Mis à jour le 6/01/2014

Annexe 23 : Set de table (2)

Je mange mixé lisse.

Je bois de l'eau épaissie.

Je n'aime pas que mon yaourt soit trop froid, il faut le sortir du frigo en début de repas.

J'ai besoin de temps pour avaler le contenu de ma cuillère, penser à vérifier que ma bouche est bien vide entre 2 cuillères.

Mélanger mes sachets de Forlax avec un peu d'eau et de sirop pour faire une pâte semi-épaisse et fluide.

Je prends mon médicament à la pipette (possibilité d'alterner avec les cuillères de yaourt pour que ce ne soit pas trop écœurant)

Je n'aime pas que mon yaourt soit trop froid, il faut le sortir du frigo en début de repas.

J'ai besoin de temps pour avaler le contenu de ma cuillère, penser à vérifier que ma bouche est bien vide entre 2 cuillères.

Mélanger mes sachets de Forlax avec un peu d'eau et de sirop pour faire une pâte semi-épaisse et fluide.

Je prends mon médicament à la pipette (possibilité d'alterner avec les cuillères de yaourt pour que ce ne soit pas trop écœurant)

Je mange mixé lisse.

Je bois de l'eau épaissie.