



PROPOSITION d'un Chapitre « Qualité nutritionnelle »

À insérer dans votre CAHIER DES CHARGES RESTAURATION existant ou à écrire.

Point 1	Offrir une alimentation standard et des alimentations thérapeutiques (recommandations datant de 2019), les plats respecteront la classification IDDSI avec possibilité d'ajuster les recettes afin de proposer un maximum de textures (recommandation 9).
Point 2	Garantir un apport journalier à 2000 kcal quel que soit la texture du repas (recommandation 3) avec la répartition énergétique par repas conseillée par le GEM-RCN en proposant plus de 3 repas quotidiennement (recommandation 8).
Point 3	Mettre à disposition des plats enrichis en énergie et/ou en protéines à base de denrées alimentaires (recommandation 23).
Point 4	Mettre à disposition de l'établissement les fiches techniques de production des plats cuisinés et des denrées, ainsi que les valeurs nutritionnelles, les fiches techniques des fournisseurs pour chaque ingrédient (recommandation 4) complétées et mises à jour régulièrement.
Point 5	Proposer plusieurs choix dans la même composante (recommandation 1).
Point 6	Assurer un apport régulier en glucides à chaque repas (recommandation 14) sans exclure les plats et desserts contenant du saccharose (recommandation 13). La quantité de glucides par plat doit être accessible par le consommateur (recommandation 15).

Sources : recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé :

<https://doi.org/10.1016/j.nupar.2019.09.002> et
<https://www.sfnm.org/page/2646225-outils-realises-par-la-sfnm>

