

Spécificités des prestations hôtelières Unité d'Accueil des Urgences Psychiatriques (UAUP)	Référence : Doc n°4.7
	Version : 01
	Date (de cette version) : Juin 2026

Rédacteur : EOH

Validation : Responsable Hôtellerie

Fin de validité : décembre 2026

Diffusion : publication AO bionettoyage

Les repas sont fournis par le CHRU de Nancy. Il est donc nécessaire d'appliquer les recommandations du référentiel de distribution des repas du CHRU. Toutefois, quelques adaptations sont à prendre en compte du fait de la spécificité de l'unité de soins. Les prestations repas sont renouvelées au fil de la journée en fonction de l'activité du service (entrée et sortie de patient).

Procédures CHRU :

- Distribution des repas – REF-00002 (cf. doc n° 4.10a)
- Traçabilité des températures des équipements frigo et gestion des DLC – FORM-00191 (cf. doc n° 4.10b)
- Traçabilité des nettoyages quotidiens dans l'office alimentaire – FORM-00192 (cf. doc n° 4.10c)
- Traçabilité des nettoyages hebdo et mensuels dans l'office alimentaire – FORM-00193 (cf. doc n° 4.10d)

PRESTATIONS		SOCIETE PRESTATAIRE	EQUIPE SOIGNANTE UAUP
Chaque matin avant le petit déjeuner :		Contrôle de la température du réfrigérateur Gestion des dates limites de consommation Compléter la fiche FORM 00191	
Petit déjeuner	Préparation	Mise à jour et respect de la fiche de liaison alimentaire (Cf. Annexe)	
		Boissons chaudes Plateaux des patients	
	Distribution	En chambre individuelle Utiliser le chariot de distribution. Les boissons chaudes sont servies dans l'office. <i>Aucune cruche de boisson ne doit être laissée sur le chariot</i>	Veille à l'équilibre alimentaire et à l'installation du patient
	Desserte	Utiliser le chariot Essuyage humide de la table avec détergent désinfectant	
	Lavage et rangement de la vaisselle et des plateaux	Lavage des plateaux en lave vaisselle ou à la main pour les plateaux non compatibles (eau et liquide vaisselle et séchage en position verticale)	
Déjeuner et diner	Réception des repas	Vérification de la conformité de la livraison avec la commande Mise au réfrigérateur dès réception	
	Préparation	Mise à jour et respect de la fiche de liaison alimentaire (Cf. Annexe)	
		Plateaux (assiette, couvert, pain...) Chariot de distribution (boissons, plateaux...)	

Spécificités des prestations hôtelières Unité d'Accueil des Urgences Psychiatriques (UAUP)	Référence : Doc n°4.7
	Version : 01
	Date (de cette version) : Juin 2026

	Remise en température des barquettes	Selon procédure CHRU	
Déjeuner Et dîner (suite)	Préparation des entrées et desserts sur plateaux	A la fin de la remise en température et au plus près de la distribution	
	Distribution	En chambre individuelle Utiliser le chariot de distribution Immédiatement après la fin de remise en température et préparation des entrées et desserts	Veille à l'équilibre alimentaire et à l'installation du patient
	Desserte	Utiliser le chariot Essuyage humide de la table avec détergent désinfectant	Pour le dîner : équipe soignante
	Lavage des plateaux et de la vaisselle	Lavage des plateaux en lave vaisselle ou à la main pour les plateaux non compatibles (eau et liquide vaisselle et séchage en position verticale)	Pour le dîner : équipe soignante
	Rangement de la vaisselle et des plateaux	Immédiatement après lavage pour le déjeuner Le matin pour la vaisselle et les plateaux lavés la veille au soir par l'équipe soignante	

Remarques générales sur les prestations

- Port de tenue spécifique pour toute intervention dans l'office alimentaire lors de la préparation ou distribution des repas (tablier plastique à usage unique)
- Hygiène des mains dès l'entrée dans l'office alimentaire
- Si la distribution de repas est étalonnée, le port de la tenue spécifique n'est pas obligatoire mais les règles d'hygiène de base sont à respecter :
 - . Hygiène des mains
 - . Le plateau doit être préparé à l'avance, seule la boisson chaude ou le repas chaud est ajouté
 - . La desserte est individuelle
- Essuyage humide de la table dans les chambres de patients : changer de face de carré d'essuyage/lingette réutilisable entre chaque patient ou utilisation de lingette à usage unique pour chaque patient
- La vaisselle du personnel n'est pas à la charge de l'agent de la société prestataire

**Spécificités des prestations de
bionettoyage à l'Unité d'Accueil des
Urgences Psychiatriques (UAUP)
- prestations hôtelières**

Référence : Doc 5 /2019-2022

Version : 01

Date (de cette version) : Juillet 2018

Annexe : Fiche de liaison alimentaire

En collaboration avec l'équipe soignante et avant chaque repas, s'assurer de l'absence de consignes particulières (patient à jeun, repas différés...) et du régime alimentaire du patient

SEMAINE DU AU

N° chambre	LUNDI				MARDI				MERCREDI				JEUDI				VENDREDI				SAMEDI				DIMANCHE			
	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner	Petit déjeuner	Déjeuner	Collation	Dîner
1																												
2																												
3																												
4																												
5																												
6																												
7																												
8																												

x = normal
diab : diabétique
hypo : hypocalorique

SP : sans porc
mix : mixé
hyper : hypercalorique

tend : tendre
s/sel : sans sel