

## IMPLANTATION DE L'APPROCHE *MILIEU DE VIE*

Plan d'amélioration  
Mise à jour le 9 mars 2012

Nom de l'établissement : CHSLD BAYVIEW INC.

		Date de la visite
Nom de l'installation visitée :	CHSLD Bayview	17 mai 2011
Nom des représentants :	Agence de santé et des services sociaux de Montréal	
	Établissement : Direction générale	

Recommandations	Résultats attendus	Moyens	Échéancier	Personnes responsables	Commentaires
<b>CHSLD BAYVIEW</b>					
<p><u>Activité repas</u></p> <p>Prendre les moyens afin que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le menu du jour soit affiché;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'activité repas du résident soit bien organisée, tout en respectant les principes de l'approche <i>Milieu de vie</i> afin que : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le résident obtienne l'aide nécessaire à l'alimentation dans un délai raisonnable;</li> </ul> </li> </ul>	<p>Le menu du jour sera affiché sur chaque unité</p> <p>Le résident recevra l'aide à l'alimentation dans un délai raisonnable.</p>	<p>Organiser des feuilles plastifiées avec toutes les informations pour les menus</p> <p>Installer un cadre informatif sur lequel sera affiché le menu</p> <p>Organiser qui sera responsable de mettre à jour le cadre informatif</p> <p>Activité repas pour les résidents sera l'objet d'un projet d'amélioration utilisant une démarche d'amélioration de la qualité soit :</p> <p>Planifier</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• observations durant les repas seront faites afin d'analyser et identifier les problèmes existants et les opportunités pour s'améliorer</li> </ul> <p>Expérimenter</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• développement de nouvelles stratégies qui seront en essai sur une unité</li> </ul>	<p>Octobre 2011</p> <p>Été 2011</p> <p>Octobre 2011</p> <p>Décembre 2011</p>	<p>Équipe de direction</p> <p>Équipe de direction Comité Milieu de Vie Département de l'alimentation</p>	<p>Menu du jour affiché sur chaque unité (depuis début janvier 2012) Les préposés de nuit sont responsables de changé les menus des repas du jour, ce qui est fait quotidiennement.</p> <p>Les heures de pause du personnel ont été changées; Réorganisation de la distribution des repas afin que les résidents qui mangent seules reçoivent leur cabaret en premier, ce qui libère les membres du personnel pour qu'ils puissent se concentrer sur les résidents qui ont besoin d'assistance; Programme de bénévoles mis en place qui vient en aide au personnel pendant les repas, ce qui diminue le temps d'attente pour être nourrit.</p>

Recommandations	Résultats attendus	Moyens	Échéancier	Personnes responsables	Commentaires
<b>CHSLD BAYVIEW</b>					
<p><u>Activité repas (suite)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le personnel : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ demeure assis pendant qu'il alimente le résident;</li> <li>○ n'enlève pas tous les couvercles des aliments de façon systématique;</li> <li>○ contrôle les stimuli auditifs (télévision, casse-pilules).</li> </ul> </li> </ul>	<p>La direction et le comité Milieu de Vie ont développé un programme de sensibilisation pour le personnel sur l'importance de l'activité repas pour les personnes qui résident à Bayview. Cette formation sera suivie par tous les employés de Bayview.</p> <p>Le personnel utilise l'approche Milieu de Vie lors des repas.</p> <p>Le personnel est assis lorsqu'il alimente le résident.</p> <p>Le personnel enlève les couvercles des aliments seulement au moment où le résident prend son repas.</p> <p>La télévision reste fermée et les bruits gênants seront contrôlés.</p> <p>La musique de fond appropriée sera jouée lors des repas.</p>	<p>Mesurer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• évaluer les résultats impacts des stratégies en essai</li> </ul> <p>Ajuster</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si besoin et mettre en place aux autres étages</li> </ul> <p>Fournir les équipements nécessaires</p> <p>Développer un programme de sensibilisation pour le personnel sur l'importance de l'activité repas chez les personnes qui résident en CHSLD</p> <p>Partager le programme avec les membres du personnel</p> <p>Faire un suivi en évaluant les impacts du programme</p>	<p>Décembre 2011</p> <p>Juillet 2011</p> <p>Automne 2011</p> <p>Février 2012</p> <p>Février 2012</p>	<p>Équipe de direction</p> <p>Comité Milieu de Vie</p> <p>Comité Milieu de Vie</p> <p>Comité Milieu de Vie</p>	<p>Nombre de chaises suffisant dans les salles à manger sur chaque unité pour le personnel (sauf indication contraire, les membres du personnel sont assis lorsqu'ils nourrissent les résidents). Programme de sensibilisation Nourrir avec dignité donné à 92 membres du personnel et à tous les bénévoles et étudiants qui font partis du programme Aide à l'alimentation. Ce programme est donné de façon régulière pour tous nouveaux bénévoles et étudiants et fait partie du programme d'orientation pour tous nouveaux employés du département des soins infirmiers.</p> <p>Toutes les infirmières Chefs d'équipe, ainsi que les Coordinatrices ont reçu la formation Nourrir avec Dignité, et elles s'assurent que les membres du personnel en appliquent les principes.</p> <p>De plus, une session de rappel sera donné au personnel annuellement</p> <p>Les couvercles ne sont pas enlevés tant et aussi longtemps que les résidents ne sont pas prêts à commencer à manger</p> <p>T.V. sont éteintes lors des repas et selon les unités nous mettons de la musique appropriée</p>

Recommandations	Résultats attendus	Moyens	Échéancier	Personnes responsables	Commentaires
<b>CHSLD BAYVIEW</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>les tables soient ajustables pour les résidents qui prennent leurs repas à la salle à manger.</li> </ul>	Les résidents seront assis aux tables ajustables et appropriées à leurs besoins dans la salle à dîner.	Analyse des besoins de notre clientèle Essai de tables ajustables Achat de tables ajustables	Été 2011 Août 2011 Automne 2011	Équipe de direction Département de l'ergothérapie	Il y a des tables ajustables sur chaque unité selon les besoins.
<p><b><u>Autonomie du résident</u></b></p> <p>Prendre les moyens afin que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>chaque unité de vie ait un tableau d'orientation d'orientation (jour, mois, année, température extérieure).</li> </ul>	Chaque unité aura son cadre informatif qui indiquera le menu du jour, le nom du personnel en devoir et qui inclura un tableau d'orientation	Faire recherche pour voir ce qui est disponible Organiser des feuilles plastifiées avec toutes les informations pour les menus Organiser un système pour faire connaître le nom du personnel en devoir Organiser les responsables qui devront changer les informations sur le cadre	Octobre 2011	Équipe de direction	Il y a un tableau d'orientation sur chaque unité depuis novembre 2011. Le personnel de nuit est responsable de s'assurer que les informations soient mises à jour quotidiennement.

Recommandations	Résultats attendus	Moyens	Échéancier	Personnes responsables	Commentaires
<p><b><u>Propreté des lieux</u></b></p> <p>Prendre les moyens afin que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>les produits sanitaires soient rangés dans des endroits sécuritaires.</li> </ul>	<p>Les produits sanitaires seront rangés dans des endroits sécuritaires</p>	<p>Mettre à la disposition du personnel une armoire barrée dans la salle d'utilité pour entreposer l'eau de javel</p> <p>Installer sur tout contenant de produits sanitaires des bouchons de sécurité</p> <p>Écrire une procédure pour le rangement sécuritaire des produits sanitaires</p> <p>Faire connaître la procédure aux membres du personnel</p> <p>Inclure sur la liste de vérification pour les tournées de sécurité</p>	<p>Juillet 2011</p> <p>Août 2011</p> <p>Juillet 2011</p> <p>Juillet 2011</p> <p>Juillet 2011</p>	<p>Équipe de direction Comité santé sécurité au travail</p> <p>Comité santé sécurité au travail</p> <p>Comité santé sécurité au travail</p> <p>Comité santé sécurité au travail</p> <p>Équipe de direction</p>	<p>fait Des vérifications sont faites à toutes les semaines.</p> <p>fait</p> <p>fait</p> <p>fait pour le personnel en place, et incorporer dans le programme d'orientation des nouveaux employés.</p> <p>fait</p>