



Changement du système de distribution alimentaire pour la clientèle - HMR

- Formation en présentiel les 9-10-11-13 ou 14 juillet 2020 à la salle 800 : inscriptions via Teams ;
- Groupe Teams : «Système de distribution alimentaire» : chefs d'unité à contacter ;
- Adresse courriel où poser vos questions : Nouveau.sysdistribution.cemtl@ssss.gouv.qc.ca ;
- Outils de communication disponibles sur l'intranet sous la Direction des Services techniques > Services alimentaires

Contexte

Afin d'améliorer grandement la qualité des mets servis à notre clientèle, un nouveau système de distribution alimentaire sera implanté à partir du **déjeuner du mercredi 15 juillet 2020** pour toutes les clientèles du pavillon Maisonneuve. C'est le système de la compagnie Burlodge qui sera implanté.

Nouveaux équipements ; chariot Burlodge et nouvelle vaisselle

- Ce chariot permet de **rehausser** les températures idéales de service et de les **maintenir** pour une période de 30 minutes (les portes fermées) une fois livré à l'unité de soins.
- Chaque chariot contient 24 plateaux.
- Les chariots vous sont livrés prêts pour la distribution, **aucun branchement n'est nécessaire pour l'équipe des soins.**
- Le plateau est divisé en 2 ; **un côté chaud et un côté froid.** Nous recommandons **d'ouvrir la porte du côté chaud et d'attendre 5 minutes** avant la distribution pour laisser tempérer le plateau qui sera chaud.
- Nouveauté! Ce sont maintenant des couvercles réutilisables qui sont utilisés : il faut les récupérer. SVP ne pas les jeter.



Commandes de repas hors délai

- Le système Burlodge nous donne moins de flexibilité pour la livraison des repas hors des heures normales d'assemblage des plateaux. Lors du déploiement, les repas commandés hors délai seront livrés **seulement à la fin de la courroie d'assemblage.**
- Nous vous demandons donc d'être encore plus conscients quant aux heures de tombée (**6h, 10h20 et 15h20**) pour informer vos techniciennes en diététique d'un changement au niveau du menu d'un patient

Récupération : chariots vides et échelles souillées



- Dès que la distribution des plateaux est complétée, les chariots **vides, les portes ouvertes** doivent être retournés à l'ascenseur dédié au service alimentaire : le frein central doit être appliqué.
- **Des échelles à glissières emboîtables** servent à la récupération des plateaux souillés. Ainsi, le chariot est préservé des dégâts. Le retour des échelles souillées s'effectue aussi devant l'ascenseur dédié au service alimentaire.
- Le service alimentaire procédera au nettoyage et à la désinfection des chariots et des échelles entre chacun des repas. Le produit utilisé à base de peroxyde d'hydrogène peut **laisser un léger « film blanchâtre» sur les équipements.**



Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
de l'Est-de-
l'Île-de-Montréal

Québec