

En situation d'alerte, la **cadre administrative rappelle les consignes aux cuisines et fournit le protocole :**

Le chef de cuisine veillera aux précautions suivantes :

* **les chambres froides :**

- ☞ Limiter l'ouverture des chambres froides
- ☞ Surveiller la température de ces chambres froides
- ☞ Dégivrer dès que la couche de glace se forme de façon inhabituellement rapide

* **les aliments :**

- ☞ Limiter l'exposition aux températures ambiantes des denrées sensibles

* **les menus :**

- ☞ Ils seront adaptés pour favoriser les aliments susceptibles d'assurer un apport hydrique important :

- gaspacho ou soupes froides
- compotes de fruits
- sorbet préférables aux glaces
- fruits et légumes riches en eau (pastèque, melon, fraises, pêches, prunes, raisin, tomates, courgettes, concombres ...)
- yaourts, fromage blanc (1 yaourt hydrate aussi bien qu'un verre d'eau)

- ☞ Des repas froids pourront être proposés.

* **le service :**

- ☞ Le personnel affecté au service des repas s'assurera que les résidents boivent suffisamment :

- petit déjeuner : au goût des résidents + 1 verre d'eau
- déjeuner et dîner : 3 verres d'eau au minimum
- goûter du résident + 1 verre d'eau

<p>Nom :</p> <p>Fonction :</p> <p>Visa :</p>	<p>Rédacteur</p> <p>Aurore BALANT, Cadre Administratif</p> <p>Audrey TINNES, Assistante de Direction</p>	<p>Validation</p> <p>Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p>Conformité à la gestion qualité</p> <p>Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
---	---	--	---