**Liste de Contrôle des Compétences en Assistance Repas pour les Clients Atteints de Dysphagie**

|  |  |
| --- | --- |
| Étape | Raisonnement |
| Examiner le dossier du client pour évaluer:   * Régime thérapeutique. * Considérations médicales (c.-à-d. accident cardiovasculaire, Parkinson, maladie neurologique). * Précautions d'aspiration. * Besoin d'aide. * Autres considérations spécifiques au client (c.-à-d. lunettes, prothèses dentaires, appareil auditif, allocation des tables, appareils d'aide à l'alimentation, etc.). |  |
| Ramasser l'équipement requis si nécessaire. |  |
| Accomplir l'hygiène des mains. |  |
| Se présenter au client:   * Prénom et nom de famille, y compris la désignation / catégorie. * Soins contractuels qui seront fournis. |  |
| Préparer le plateau et la zone de repas:   * Régime correct. * Ajouter un épaississant comme commandé. * Ustensiles. * Serviette de table. |  |
| Évaluer le client:   * Signes et symptômes de la dysphagie:   + Gargouillis ou mouillé ou changement de voix.   + Toux en mangeant.   + Baver pendant un repas.   + Poche alimentaire dans la joue. * Compréhension. * Capacité d'aider:   + Surveiller tout au long du repas.   + Besoin d'alimentation d'appareils fonctionnels. * Position:   + Assis droit.   + Tête légèrement inclinée en avant.   + Le menton rentré en avalant de la nourriture.   + Appareils de support selon les besoins. |  |
| Pendant le repas:   * Promouvoir l'indépendance et l'autonomie. * Créer un environnement social.   + Reconnaître les préférences du client.   + Communication minimale pendant que le client mange. * Évaluer l'alimentation du client.   + Utiliser les quantités de petites bouchée ½ d’un cuillère à café.   + Encourager au moins 2 hirondelles complètes à s’éclaircir la nourriture avant la prochaine cuillerée.   + Évaluer les poches. (avec abaisse-langue, lampe-stylo et gants)   + Fournir incitation, encouragement et instruction au besoin. |  |
| Après le repas:   * Assurer que le client reste droit pendant 30 minutes. |  |
| Contrôle de l'hygiène et des infections:   * Hygiène des mains du client. * Laver le visage du client. * Se brosser les dents du client. |  |
| S’effectuer l'hygiène des mains. |  |
| Documenter si nécessaire. |  |