

Hygiène et sécurité alimentaire			
Critères de notation	Preuves	Commentaires	Points
Prérequis hygiène et administratif (ddpp, haccp ...)			
Audit hygiène	Visite		

Produits			
Critères de notation	Preuves	Commentaires	Points
Viande d'origine française (volaille 100%, Porc 100%, Boeuf 60%)	Factures		
Poisson frais au moins une fois par semaine (MSC, Pêche Durable)	Factures		
Fruits et légumes produits à moins de 150 Km	Factures		
Fruits frais régulièrement intégrés	Menus, Factures		
Produit frais à chaque repas (déjeuner - dîner), au moins 65%	Factures, +65% de produits frais		
Fromage et laitage proposer plusieurs choix et favoriser des laitages / fromages locaux au moins une fois dans la semaine	Factures		
Pain, cuit au plus près de la consommation, (la présence de pain industriel est un critère excluant)	Factures		
Utilisation de produits de qualité supérieure (Label Rouge, AOC, BIO, BBC, HVE etc.)	Factures		
L'achat de produits locaux et régionaux est favorisé (l'achat de produit locaux doit représenter au minimum 10% des achats de produits frais)	Factures		
EGALIM, saisi sur ma cantine.fr	macantine.fr		
Utiliser des produits de saison	Factures		

Nutrition			
Critères de notation	Preuves	Commentaires	Points
Recueil des préférences alimentaires des résidents lors de leur arrivée	Recueil et compilation de données		
Prise en compte des volontés des convives dans la prescription des textures modifiées et réévaluation régulière de celle-ci	Livre blanc, entretien avec le medecin ou orthophoniste		
Avoir au moins 3 déclinaisons de textures proposées	Fiches techniques		
Projet de prise en charge de la dénutrition depuis l'assiette, suivis mensuel en équipe pluridisciplinaire	Réunion, CR, projets mis en place		
Communication fluide et précise entre le soin et la cuisine pour l'adaptation des texture et des régimes	Présentation des outils utilisés, process		
Sensibilisation et formation gériatrie	Attestation de formation		
Aide alimentaire et matériel ergonomique	Liste de matériel		

Service en Salle (audit sur site par un chef)			
Critères de notation	Preuves	Commentaires	Points
Tenue correcte du personnel, différencié des ASH	Visite sur site		
Décoration soignée, nappage, vaisselle	Visite sur site / Visio		
Formation du personnel au service	Attestation de formation		
Menus accessibles à tous et présentés au début du repas	Visite		

Prise des repas de même qualité que celle en salle	Visite		
Présence d'une salle à manger pour les invités et les familles	Visite		
Service en salle adapté, les résidents d'une même table sont servis simultanément	Visite		
Aide alimentaire : le temps pris avec les résidents est il suffisant	Nombre d'aides alimentaires vs nombre d'ASH		

Maîtrise des Arts Culinaires (audit sur site par un chef)			
Critères de notation	Preuves	Commentaires	Points
Plats régionaux respectant les recettes traditionnelles et favorisent les produits (AOC, AOP, IGP)	Factures, fiches techniques, à la fréquence minimum d'une fois par semaine		
Odeur, travail sur l'appétence olfactive de la salle	Visite sur site		
Un travail approfondie des sauces est réalisé avec des bases et des liaisons variées.	Photos et plan de menus		
Toujours avoir une sauce avec les mixés	Photos, visite		
Les textures modifiées ont un dressage adapté	Photos, Liste matériels		
Textures modifiées faites maison, matériel de dressage adapté, formations	Liste du materiel, menu, photos		
Dressage, travail sur les couleurs, les volumes et les textures	Photos, visite		
Pâtisserie maison au moins 3 fois par semaine	Menu et factures		
Goûter maison	Menu et factures		
Potage de qualité	Menu et factures		

Projet d'établissement			
Critères de notation	Preuves	Commentaires	Points
Transparence du coût de la restauration dans le coût d'hébergement	Formule de calcul imposée et justification des investissements et/ou planifiés (renouvellement équipement, rénovation, etp)		
Commission de menu validée par anticipation le CVS ou tout autre organe représentant les convives	Compte-rendu et fréquence		
Prise en compte du gaspillage alimentaire	Action et démarches de progrès mises en place		
Régularité de la prestation, ajustement de menus et de produits prévus	Description		
Animations, projets pédagogiques, approche non médicamenteuse du soin par l'alimentation ou tout autre initiative portée par l'établisement et sa cuisine	Libres		