

Référentiel institutionnel médico-soignant

Approbateur : ROULIN Marie-Jose

Version n° 1.0

Référence: HUG\_000001129

Technique clinique pour la documentation du bilan alimentaire semi-quantitatif (BSQ) et bilan alimentaire détaillé (BAD)

Processus: Prise en charge du patient

Sous-processus : Prise en charge médico-

soignante

Approuvé le 29/04/2024

### 1. Résumé

Un bilan alimentaire permet d'objectiver et d'analyser la consommation alimentaire d'un ou d'une patiente pendant une période donnée, en termes de quantité, types d'aliments et répartition journalière.

Il existe 2 types de bilans alimentaires :

- Bilan semi-quantitatif (BSQ)
- Bilan alimentaire détaillé (BAD)

# 2. Définitions (objet et contexte)

Ce document vise à définir la procédure à suivre pour la bonne réalisation du BSQ et du BAD.

Un BSQ et un BAD font l'objet d'une prescription médicale (médecin ou diététicienne ou diététicien), ils sont réalisés par l'équipe soignante et/ou l'agente ou l'agent hôtelier sur délégation, et leur analyse est réalisée par un ou une diététicienne.

# Objectifs des bilans :

BSQ : Donne des informations générales sur la consommation alimentaire et son évolution (en amélioration, stable, en progression)

BAD : Donne des informations précises sur la consommation alimentaire de chaque aliment. Il permet un calcul précis des apports, de les comparer avec les besoins nutritionnels du patient puis de proposer des objectifs et interventions nutritionnels ciblés.

#### 3. Indications

Lorsqu'il est nécessaire d'objectiver les apports alimentaires dans le cadre d'une suspicion d'apports insuffisants, excessifs et/ou lors d'une évaluation nutritionnelle.

#### 4. Matériel

BSQ : feuille bilan semi-quantitatif (cf annexe 1) + stylo

BAD: fiches repas + stylo



# Technique clinique pour la documentation du bilan alimentaire semi-quantitatif (BSQ) et bilan alimentaire détaillé (BAD)

#### 5. Déroulement

Les BSQ et les BAD sont prescrits par la ou le médecin ou le ou la diététicienne, pour une durée définie de 1 à 3 jours, si possible sur des journées entières.

Les quantités sont renseignées sous forme de fraction :

Si non consommé : 0

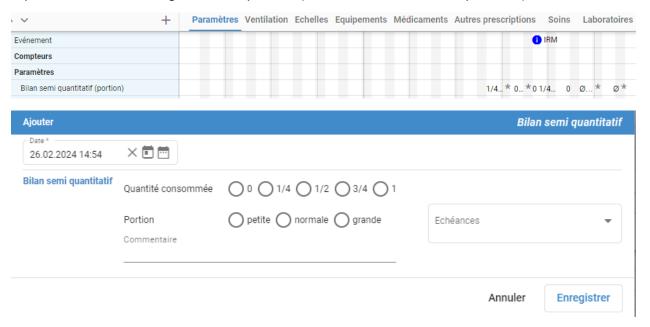
Si consommée en partie : ¼, ½, ¾

Si consommé en totalité : 1

La ou le patient doit être informé d'un bilan alimentaire et invité à y participer en collaboration avec ses proches, l'équipe soignante et/ou l'agent ou l'agente hôtelier, lorsque cela est possible et nécessaire (notamment en cas d'apports extérieurs ou à la cafétéria).

# Bilan semi-quantitatif (BSQ):

La feuille du BSQ est renseignée en indiquant les quantités consommées pour chaque repas en considérant la globalité du plateau (inclus entrée/desserts si présents).



La partie « Commentaire » sert à renseigner les aliments qui ne sont pas servis sur le plateau (apports de la famille, cafétéria, tisanerie...). Ne pas inscrire le détail de la consommation de chaque aliment, ceci concerne le BAD.

Les informations récoltées sont renseignées par l'équipe soignante sur DPI dans la vue graphique, au plus tard à la fin de la journée. A la fin du bilan et après transcription, la feuille du BSQ est détruite par l'unité.

# Bilan alimentaire détaillé (BAD) :

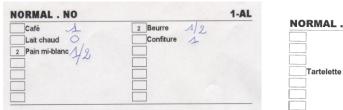
Les fiches repas sont renseignées en détaillant les quantités consommées pour chaque élément du repas : entrée, potage, mets protéiné, farineux, légumes, dessert, boisson (sauf eau).

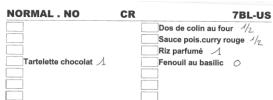


# Technique clinique pour la documentation du bilan alimentaire semi-quantitatif (BSQ) et bilan alimentaire détaillé (BAD)

Pour les aliments qui ne sont pas servis sur le plateau (apports de la famille, cafétéria, tisanerie...), ils sont notés sur une des fiches repas.

Relever toujours les fractions par rapport à la quantité totale servie (Ex : 1 pain miblanc consommé sur 2 servis doit être renseigné 1/2 et non 1).





Photos HUG-2021

Les fiches repas renseignées sont stockées quotidiennement dans l'unité, à un endroit accessible par la ou le diététicien avec la mention **BILAN ALIMENTAIRE DETAILLE**. Après récolte des données, le ou la diététicienne se charge de l'élimination des fiches.

# Point d'attention :

Les suppléments nutritionnels oraux (SNO) doivent être systématiquement prescrits (médecin ou diététicienne ou diététicien), dispensé et leur consommation renseignée dans la vue graphique du dossier DPI en précisant le volume consommé (en ml) par l'équipe soignante.

#### 6. Références

<u>Evaluation des apports (3.3.6.1) :</u>
<a href="https://www.espen.org/files/ESPEN-guidelines-on-definitions-and-terminology-of-clinical-nutrition.pdf">https://www.espen.org/files/ESPEN-guidelines-on-definitions-and-terminology-of-clinical-nutrition.pdf</a>

### 7. Auteurs

GARCIA Carolina, diététicienne, département de réadaptation et gériatrie PINNA Oriana, diététicienne, service de médecine interne générale (SMIG) ROLET Sylvie, diététicienne responsable, direction des soins

#### 8. Relecture et validation

SERRE-COMBE Isabelle, agente hôtelière, service restauration IMERI DEMIRI Medine, agente hôtelière, service restauration

GENTON GRAF Laurence, médecin adjointe agrégée responsable d'unité, service d'endocrinologie, diabétologie, nutrition et éducation thérapeutique du patient

COLLET Tinh-Hai, médecin adjoint agrégé, service d'endocrinologie, diabétologie, nutrition et éducation thérapeutique du patient

GRAF Séverine, diététicienne responsable, département de médecine

MARESCHAL Julie, diététicienne responsable, département de réadaptation et gériatrie

Référentiel médico-soignant (RMS)

Cette procédure est placée sous la responsabilité de la Direction des soins et de la Direction médicale et qualité des HUG. Elle s'adresse à tous les professionnels et professionnelles de la santé travaillant aux HUG et, à titre informatif, au public dans un souci de partage de connaissances.

Les HUG déclinent expressément toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou illicite de ce document hors des HUG.



# Technique clinique pour la documentation du bilan alimentaire semi-quantitatif (BSQ) et bilan alimentaire détaillé (BAD)

# 9. Annexe

