


|   |   |                           |
|---|---|---------------------------|
|    | Référentiel institutionnel médico-soignant        | Référence : HUG_000001129 |
|   | Approbateur : ROULIN Marie-Jose                   | Version n° 1.0            |
| <b>Technique clinique pour la documentation du bilan alimentaire semi-quantitatif (BSQ) et bilan alimentaire détaillé (BAD)</b> |   |                           |
| 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 :  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{3}{4}$

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 mi-blanc consommé sur 2 servis doit être renseigné 1/2 et non 1).

| NORMAL . NO                         |                     | 1-AL                     |              |
|-------------------------------------|---------------------|--------------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/>            | Café 1              | <input type="checkbox"/> | 2 Beurre 1/2 |
| <input type="checkbox"/>            | Lait chaud 0        | <input type="checkbox"/> | Confiture 1  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2 Pain mi-blanc 1/2 | <input type="checkbox"/> |              |
| <input type="checkbox"/>            |                     | <input type="checkbox"/> |              |
| <input type="checkbox"/>            |                     | <input type="checkbox"/> |              |
| <input type="checkbox"/>            |                     | <input type="checkbox"/> |              |

| NORMAL . NO              |                       | CR                       | 7BL-US                     |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> |                       | <input type="checkbox"/> | Dos de colin au four 1/2   |
| <input type="checkbox"/> |                       | <input type="checkbox"/> | Sauce pois.curry rouge 1/2 |
| <input type="checkbox"/> |                       | <input type="checkbox"/> | Riz parfumé 1              |
| <input type="checkbox"/> | Tartelette chocolat 1 | <input type="checkbox"/> | Fenouil au basilic 0       |
| <input type="checkbox"/> |                       | <input type="checkbox"/> |                            |
| <input type="checkbox"/> |                       | <input type="checkbox"/> |                            |
| <input type="checkbox"/> |                       | <input type="checkbox"/> |                            |

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), dispensés et leur consommation renseignée dans la vue graphique du dossier DPI en précisant le volume consommé (en ml) par l'équipe soignante.

## 6. Références

[Evaluation des apports \(3.3.6.1\) :](#)

<https://www.espen.org/files/ESPEN-guidelines-on-definitions-and-terminology-of-clinical-nutrition.pdf>

## 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

Direction des soins – Filière Nutrition & diététique  
Département d'exploitation – Service restauration




### Bilan semi-quantitatif (BSQ)

**Nom et prénom du patient :** \_\_\_\_\_ **Unité :** \_\_\_\_\_


*Hachurer la quantité consommée pour l'ensemble du repas*

**Jour 1 (mettre la date) :**


**MATIN**



**MIDI**



**SOIR**




**PROFIL :**

**PORTION :**


Collations/ apports extérieurs

**Jour 2 (mettre la date) :**


**MATIN**



**MIDI**



**SOIR**




**PROFIL :**

**PORTION :**


Collations/ apports extérieurs

**Jour 3 (mettre la date) :**


**MATIN**



**MIDI**



**SOIR**



**PROFIL :**

**PORTION :**

Collations/ apports extérieurs