

Analyse des signalements

GRAVITE	QTE	%
NIVEAU 1	43	25%
NIVEAU 2	26	15%
NIVEAU 3	100	59%
TOTAL	169	100%

METIERS DECLARANTS	QTE	%
ADMINISTRATIF (RH, DIRECTION, FINANCE, INFORMATIQUE&)	3	1%
MEDECIN	3	1%
SOIGNANTS (IDE, AP)	145	71%
REEDUCATION + MEDICO-TECHNIQUES (DIETETIQUE, PHARMACIE)	13	6%
SERVICE EDUCATIF ET SCOLAIRE	17	8%
LOGISTIQUE ET TECHNIQUE (BLANCHISSERIE, HOTELLERIE, TRAVAUX, ATELIER&)	4	2%
ACCUEIL, ADMISSION, TRANSPORT	1	0%
CRECHE	0	0%
SOCIAL, PSYCHOLOGUES	0	0%
ENCADREMENT	19	9%
TOTAL	205	100%

FICHE DE SIGNALEMENT D'UN EVENEMENT INDESIRABLE (à compléter et à joindre à la Qualité)

Personne(s) déclarante(s) : Nom, Prénoms, Fonction, Adresse, Téléphone, Email

Personne(s) / matériel concerné : Nom, Prénoms, Adresse, Téléphone, Email

Evénement survenu : Date, Lieu

SOINS

SECURITE DES PERSONNES

SECURITE DES BIENS

SECURITE DES EQUIPEMENTS

SECURITE DES PERSONNES

SECURITE DES BIENS

SECURITE DES EQUIPEMENTS

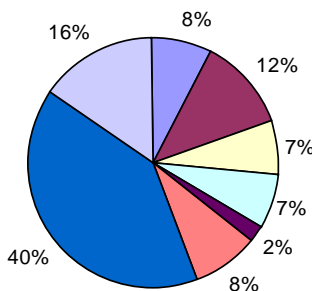
PERSONNES ATTEINTES

REMARQUES

SERVICES	QTE	%
MINVIELLE	41	20%
CALMETTE	6	3%
PETIT	51	25%
GUERIN	75	36%
HOPITAL DE JOUR / CONSULT EXTERNES	0	0%
MEDICAL	0	0%
DIETETIQUE	4	2%
REEDUCATION	9	4%
RADIOLOGIE	1	0%
PHARMACIE	0	0%
INFORMATIQUE	0	0%
CRECHE	1	0%
CELLULE QUALITE	0	0%
SERVICES EDUCATIFS	13	6%
TOUT L HPR	1	0%
ADMINISTRATION	2	1%
ACCUEIL/ADMISSION	0	0%
ATELIER	0	0%
BLANCHISSERIE	1	0%
CUISINE	0	0%
VOIRIE/HOTELLERIE	0	0%
TRANSPORT	1	0%
JARDIN	0	0%
SCOLAIRE	0	0%
TOTAL	206	100%

THEMES	QTE	%
QUALITE DES SOINS	16	8%
MEDICAMENTS / DM	25	12%
VIGILANCES	14	7%
SECURITE DES PERSONNES	14	7%
HOTELLERIE RESTAURATION	5	2%
LOGISTIQUE	5	2%
MATERIEL NON MEDICAL / INFORMATIQUE	17	8%
COMPORTEMENT	83	40%
AUTRE	32	16%
TOTAL	206	100%

Analyse des thèmes de FEI



- Qualité des soins
- Médicaments/DM
- Vigilances
- Sécurité des personnes
- Hotellerie Restauration Logistique
- Matériel non médical / Informatique
- Comportement
- Autre

Catherine Lorme

Travaux

Le chantier de rénovation de la plonge avance. Les locaux de celle-ci prennent forme et présentent leur aspect définitif. Un nouveau retard dans l'avancement des travaux est dû aux conclusions de l'étude de l'ingénieur béton mettant en doute la solidité du plancher de l'ancien local de la plonge. Aussi, il a fallu démolir ce dernier et le refaire en respectant les normes actuelles. L'Hôpital de Semaine est utilisé et

habité par les patients depuis le 6 avril 2010. Ces nouveaux locaux semblent appréciés pour leur fonctionnalité et le choix des couleurs.

Un nouveau bâtiment est sorti de terre à l'HPR. Une cabane en bois a été construite près des Services Techniques. Elle est utilisée pour le rangement des gros matériels des ateliers et du jardin.

En juillet, la 1^{ère} phase des travaux de rénovation du pavillon Petit/Minvielle débutera par la création d'une nouvelle chambre (20A) et d'une salle de bains dans la chambre 12B du satellite.

M.C Peyron



Résultats dossiers pièces Jaunes 2010

Cette année les 3 projets proposés ont été validés par le Comité d'Orientation de la Fondation de Hôpitaux de Paris, Hôpitaux de France.

- Un espace Snoezelen (espace d'accompagnement et de stimulation multi-sensorielle pour des enfants polyhandicapés et/ou porteurs d'une atteinte neurologique)

- Une plate forme élévatrice électrique (pour faciliter l'accès de la scène aux fauteuils roulants)

- Du mobilier adapté (aménagement d'une salle de détente au pavillon Petit)

Depuis notre première participation en 1993, la Fondation aura permis la réalisation de 68 projets dans les murs de l'Hôpital.

Service Communication



Exemple d'un modèle de plate-forme

Rentrée prochaine et information sur les UPI.

Juste quelques lignes pour vous donner des informations concernant la rentrée prochaine.

Nous savons que vous avez entendu parler de beaucoup de choses, de postes, d'effectifs, d'heures

Au final, voici l'organisation de la rentrée des classes 2010/2011 :

Nous aurons toujours 10 classes à l'Unité d'Enseignement de l'HPR. La différence se trouve dans le nombre d'heures de professeurs du collège de Bonnelles qui interviendront à l'HPR. Nous aurons 28 heures par semaine au lieu de 56 heures pour le Français, les Maths, l'Histoire Géographie, l'Anglais, l'Espagnol et

la Science de la Vie et de la Terre. Pour compenser cette réduction d'heures, nous avons un poste de professeurs des écoles spécialisé qui devra être réparti principalement auprès de la classe de 6^{ème} et un peu aussi en classe de 5^{ème}. Nos collégiens auront tous (comme avant) entre 14h et 15h de cours par semaine avec aussi en plus des heures d'étude en journée et d'aide aux devoirs après le goûter.

Nous souhaitons que la classe d'Enseignement Adapté des collégiens (1^{er} étage Minvielle) soit aussi pensée comme une classe de

collège concernant le rythme scolaire (emploi du temps, nombre d'enseignants qui interviennent ...). Nous vous joignons (**page 11**) un schéma des différentes formes de scolarisation des patients de l'HPR : Unité d'Enseignement HPR, Ecole de Bullion, collège de Bonnelles, la création de l'UPI 4 au collège de Saint Arnoult ainsi qu'un rappel concernant la réglementation des UPI.

Le service scolaire



Suite page 11

Jeux Olympiques de Clairefontaine

C'est par un matin de juin, non pas ensoleillé,
Que les enfants décidèrent de se retrouver,
Pour aller s'amuser en équipe.
Seul hic pour Malik et Loïc à ces jeux olympiques,
La pluie qui commençait à tomber.

Gédéon pensait qu'il jouerait de l'accordéon,
Mais c'est plutôt la course de haies
Qu'il dut pratiquer.

Nakerah quant à elle se retrouva,
Devant une épreuve de tir à la carabine,
Où elle fit mieux que l'équipe du Canada.

C'est au tour de Maro et Théo,
De faire un tour de vélo.
Notre ami Mattéo ne pouvait faire de vélo,
C'est donc grâce à son fauteuil qu'il réalisa ce
parcours rigolo.

Puis Elisa réalisa la course de 600mètres non pas,
Sur le dos d'un chameau de Thoiry,
Mais sur le dos d'Aurélie.

Voilà que nous apercevons Jean-Alex,
Non pas en train de tailler des silex,
Mais à fond sur un VTT,
Où il n'était pas bien équilibré.

Arrive le temps du goûter,
Où tous les enfants étaient conviés,
C'est alors que nous voyons Jimmy, Benjamin et
Kévin se diriger,
Discrètement vers le buffet....

Pour terminer cette journée,
Qui finalement fut ensoleillée,
Amina et Ludo récupérèrent leurs médailles dorées,
Qu'ils avaient bien méritées.

Enfin, c'est à bord du jumper deux et trois,
Conduit par Camille et Natacha,
Que la journée s'acheva.

Le hic pour Malik et Loïc à ces jeux olympiques,
Était bien levé, mais nous pensons encore que
Christine,
Se demande quand sera son tour pour faire du
trampoline !

Aurélie Schio
(éducateur sportif)

Partenaire : association Clari-Kids
Dimanche 6 juin





Le service cuisine



Le service cuisine a pour missions principales :



- La préparation et la distribution des repas en liaison chaude et des repas froids, pour les patients et leur famille, les personnels et les stagiaires de l'école d'auxiliaire de puériculture.
- L'approvisionnement en denrées alimentaires des services.
- **Garantir la sécurité alimentaire et la qualité des repas servis en appliquant la méthode HACCP mise en place depuis 2000.**

Il assure :

- La préparation des différents repas de la journée : déjeuner et dîner.
- Leur conditionnement en bacs gastronormes pour le chaud et individuellement pour le froid.
- Leur répartition dans les chariots de transport.
- La préparation des repas pour les agents de nuit
- Les cuissons des régimes diététiques.
- Les pique-niques des sorties éducatives.
- L'ensachement du petit déjeuner et du goûter.
- L'hygiène des surfaces et des locaux

Effectif de la cuisine : 9 agents

Dont :

- 1 agent de maîtrise principal
- 3 maîtres ouvriers
- 5 ouvriers professionnels qualifiés
- 1 agent polyvalent, 2 fois par semaine (mardi et Vendredi)

Amplitude horaire d'ouverture du service cuisine:

- De 6 heures à 20 heures du lundi au vendredi
- De 6 heures 45 à 20 heures les week-ends et jours fériés

Les horaires de départ des repas dans les services sont :

- 7 heures 40 pour le petit-déjeuner
- 10 heures 50, 11 heures 10 et 11h20 pour le déjeuner
- 14 heures 45 pour le goûter
- 18 heures 30 et 18 heures 40 pour le dîner

Les horaires d'ouvertures du self du personnel sont :

- De 7 heures 30 à 8 heures 30 en semaine pour le petit-déjeuner et jusqu'à 9 heures le week-end et jours fériés.
- De 11 heures 30 à 13 heures 30 pour le déjeuner.
- De 18 heures 30 à 19h30 heures pour le dîner.



Laitages nécessaires pour environ 4 jours

Nous réalisons environ 400 repas/jour

Consommation approximative et par an :

Pain 113200 unités

Lait 11500 litres

Riz 1,4 tonne

Pâtes 1 tonne

Frites 4 tonnes

La semaine n°20, nous avons utilisé 2.5 tonnes de marchandises.



Jean-Luc Morel