

Ministère des Soins de longue durée

Division des opérations relatives aux soins de longue durée

District d'Ottawa

Direction de l'inspection des foyers de soins de longue durée 347, rue Preston, bureau 410

Ottawa ON K1S 3J4

Téléphone : 877-779-5559

Rapport public**Date d'émission du rapport :** 30 avril 2026**Numéro d'inspection :** 2026-1519-0005**Type d'inspection :**

Plainte

Incident critique

Titulaire de permis : Centre de santé Perley et Rideau pour les anciens combattants**Foyer de soins de longue durée et ville :** Centre de santé Perley et Rideau pour les anciens combattants, Ottawa**RÉSUMÉ D'INSPECTION**

L'inspection a eu lieu sur place à aux dates suivantes : 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29 et 30 avril 2026

L'inspection concernait :

- Signalement n° 00169128 – Signalement en lien avec une plainte relative à la planification des menus et à la préparation alimentaire

- Signalement n° 00172022 – Signalement en lien avec des allégations de mauvais traitements de la part d'une personne résidente à l'endroit d'une autre personne résidente

- Signalement n° 00175000 – Signalement en lien avec une plainte relative aux soins fournis à une personne résidente et à la participation de celle-ci à la prise de décisions

Les **protocoles d'inspection** suivants ont été utilisés pendant cette inspection :

Services de soins et de soutien aux personnes résidentes

Alimentation, nutrition et hydratation

Comportements réactifs

Prévention des mauvais traitements et de la négligence

Ministère des Soins de longue durée

Division des opérations relatives aux soins de longue durée

District d'Ottawa

Direction de l'inspection des foyers de soins de longue durée 347, rue Preston, bureau 410

Ottawa ON K1S 3J4

Téléphone : 877-779-5559

RÉSULTATS DE L'INSPECTION**AVIS ÉCRIT : Planification des menus**

Problème de conformité n° 001 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la LRSLD (2021)

Non-respect de : l'alinéa 77 (1) g) du Règl. de l'Ont. 246/22

Planification des menus

Paragraphe 77 (1) – Le titulaire de permis d'un foyer de soins de longue durée veille à ce que le cycle de menus du foyer réponde aux critères suivants :

g) il garantit tous les jours une variété d'aliments, notamment des fruits et légumes frais, et des aliments locaux de saison. Règl. de l'Ont. 246/22, paragraphe 390 (1).

Dans le cadre du cycle de menus du foyer, on ne prévoyait pas une variété d'aliments chaque jour. Plus précisément, le cycle de menus automne/hiver de 2025 pour les personnes résidentes dont le régime alimentaire était composé d'aliments en purée comprenait des pommes de terre en purée tous les jours, pour le dîner et le souper, pendant la première semaine, six jours sur sept, pour le dîner et le souper, pendant la deuxième semaine, de même que six jours sur sept pour le dîner et tous les jours pour le souper pendant la troisième semaine.

Sources : Examen du cycle de menus; entretien avec la personne responsable des services alimentaires et de la nutrition.

AVIS ÉCRIT : Service de restauration et de collation

Problème de conformité n° 002 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la LRSLD (2021)

Non-respect de : la disposition 79 (1) 1 du Règl. de l'Ont. 246/22

Service de restauration et de collation

Paragraphe 79 (1) – Le titulaire de permis d'un foyer de soins de longue durée veille à ce que le foyer offre un service de restauration et de collation qui comprend au minimum les éléments suivants :

1. La communication des menus hebdomadaires et quotidiens aux résidents.

Dans le cadre du service de restauration du foyer, on ne communiquait pas les menus

Ministère des Soins de longue durée

Division des opérations relatives aux soins de longue durée

District d'Ottawa

Direction de l'inspection des foyers de soins de longue durée 347, rue Preston, bureau 410

Ottawa ON K1S 3J4

Téléphone : 877-779-5559

quotidiens aux personnes résidentes. En effet, un jour donné, on a omis d'informer trois personnes résidentes dont le régime alimentaire était composé d'aliments de texture normale ainsi que toutes les personnes résidentes dont le régime alimentaire était composé d'aliments en purée à propos des autres entrées offertes au menu du dîner.

Sources : Démarche d'observation de l'inspectrice ou de l'inspecteur lors du service du dîner; entretien avec la personne responsable des services alimentaires et de la nutrition, ainsi que deux personnes préposées aux services de soutien personnel.