

## Rapport public

**Date d'émission du rapport :** 1<sup>er</sup> décembre 2025

**Numéro d'inspection :** 2025-1371-0006

**Type d'inspection :**

Inspection proactive de conformité

**Titulaire de permis :** Santé Montfort

**Foyer de soins de longue durée et ville :** Montfort, Ottawa

## RÉSUMÉ D'INSPECTION

L'inspection a eu lieu sur place aux dates suivantes : 25, 26, 27 et 28 novembre 2025, ainsi que 1<sup>er</sup> décembre 2025

L'inspection concernait :

– Signalement : n° 00163452 – Inspection proactive de conformité

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

Soins liés à l'incontinence

Alimentation, nutrition et hydratation

Prévention et contrôle des infections

## 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 du : sous-alinéa 77 (2) c) (ii) du Règl. de l'Ont. 246/22**

Planification des menus

Paragraphe 77 (2) – Le titulaire de permis veille à ce que chaque cycle de menus, avant sa mise à disposition :

c) soit approuvé sur le plan de sa suffisance nutritionnelle par un diététiste agréé qui fait

**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

partie du personnel du foyer et qui tient impérativement compte de ce qui suit :  
(ii) les préférences des résidents.

Le cycle actuel de menus automne/hiver, dont la suffisance nutritionnelle a été approuvée en octobre 2025, a été établi sans tenir compte des préférences des personnes résidentes.

En effet, trois semaines après que l'on eut servi tous les choix indiqués au menu, on a fait des substitutions, et l'on a constaté dans le procès-verbal du comité de l'alimentation que les personnes résidentes avaient exprimé certaines préoccupations. Toutefois, la diététiste agréée ou le diététiste agréé n'a pas eu l'occasion d'approuver le menu révisé en tenant compte des préférences des personnes résidentes.

**Sources :** Examen de l'outil d'évaluation et d'approbation des menus, du cycle de menus automne/hiver, des procès-verbaux du comité de l'alimentation des personnes résidentes et des notes de révision des menus de la diététiste agréée ou du diététiste agréé; entretien avec des membres du personnel.

## **AVIS ÉCRIT : Planification des menus**

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

### **Non-respect du : paragraphe 77 (5) du Règl. de l'Ont. 246/22**

Planification des menus

Paragraphe 77 (5) – Le titulaire de permis veille à ce que les choix indiqués au menu planifié soient offerts et disponibles à chaque repas et collation. Règl. de l'Ont. 246/22, paragraphe 390 (1).

Pendant les services de collation en après-midi et avant le coucher, on a omis d'offrir les choix indiqués au menu planifié pour les aliments en purée ou hachés. En outre, ceux-ci n'étaient pas disponibles.

En effet, à deux reprises, lors des services de collation désignés, des personnes résidentes devant consommer des aliments en purée ou hachés se sont vu proposer des choix différents au lieu des choix de collation prévus au menu automne/hiver servis aux personnes résidentes suivant un régime de texture normale.

**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

**Sources :** Démarches d'observation lors du service de collation en après-midi; examen du cycle de menus et du menu de la collation prévu pour les personnes résidentes dans le logiciel MealSuite; entretiens avec des membres du personnel.

### **AVIS ÉCRIT : Préparation alimentaire**

Problème de conformité n° 003 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la LRSLD (2021)

**Non-respect de : l'alinéa 78 (2) c) du Règl. de l'Ont. 246/22**

Préparation alimentaire

Paragraphe 78 (2) – Le système de préparation alimentaire doit prévoir au minimum ce qui suit :

c) des recettes standardisées et des feuilles de préparation pour tous les menus.

Le système de préparation alimentaire ne prévoyait pas de recettes standardisées pour les choix prévus au menu pour les services de repas et de collation donnés lors d'un jour du cycle de menus automne/hiver.

**Sources :** Démarches d'observation lors de la préparation des choix du menu; examen de la recette en question; entretiens avec des membres du personnel.

### **AVIS ÉCRIT : Préparation alimentaire**

Problème de conformité n° 004 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la LRSLD (2021)

**Non-respect de : l'alinéa 78 (2) d) du Règl. de l'Ont. 246/22**

Préparation alimentaire

Paragraphe 78 (2) – Le système de préparation alimentaire doit prévoir au minimum ce qui suit :

d) la préparation de tous les choix indiqués au menu conformément au menu planifié.

Le système de préparation alimentaire ne prévoyait pas la préparation d'un choix indiqué au menu conformément au menu planifié. En effet, le choix indiqué au menu servi aux personnes résidentes contenait des ingrédients différents de ceux prévus dans la recette standardisée.

**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

**Sources** : Démarches d'observation lors du service du dîner; examen d'un choix précis indiqué au menu; entretien avec un membre du personnel.

## **AVIS ÉCRIT : Préparation alimentaire**

Problème de conformité n° 005 – Avis écrit en vertu de la disposition 154 (1) 1 de la LRSLD (2021)

**Non-respect de : l'alinéa 78 (2) f) du Règl. de l'Ont. 246/22**

Préparation alimentaire

Paragraphe 78 (2) – Le système de préparation alimentaire doit prévoir au minimum ce qui suit :

f) la communication des substitutions de menu aux résidents et au personnel.

Le système de préparation alimentaire ne prévoyait pas la communication des substitutions de menu aux personnes résidentes et aux membres du personnel. En effet, au cours d'une journée du cycle de menus automne/hiver, le choix indiqué au menu hebdomadaire et au menu quotidien affichés différait de ce que l'on servait aux personnes résidentes. Toutefois, on a omis de faire part de cette substitution aux personnes résidentes avant le service du repas.

**Sources** : Examen de la semaine 2 du cycle de menus automne/hiver; entretien avec des membres du personnel.

## **AVIS ÉCRIT : Service de restauration et de collation**

Problème de conformité n° 006 – 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.

Le foyer offrait un service de restauration et de collation qui ne comprenait pas, au minimum, la communication des menus de collation hebdomadaires et quotidiens aux

**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

personnes résidentes.

Plus précisément, le menu de la collation n'était pas affiché à l'aide du logiciel MealSuite sur la tablette utilisée par les membres du personnel pendant les services de collation. Ainsi, les personnes résidentes ne connaissaient pas le menu de la collation, car il n'était pas affiché dans le foyer ni communiqué individuellement à ces personnes.

**Sources :** Démarches d'observation lors du service de collation en après-midi; examen de la semaine 2 du cycle de menus de collation; entretien avec des membres du personnel.