

Nom de l'instrument/Auteur-Organisation/Année (Code)	Description de l'instrument (rempli comment, n pages, sections, type d'environnement, dans le cadre de)	Clientèle visée	Type d'instrument	Type de méthode de collecte	Mode d'administration	Titre publication (rapport, article, etc.)	Lien web de l'outil (lorsque accessible publiquement)	Nom et coordonnées auteurs-es
030- Grille d'observation de l'offre alimentaire cafétéria, casse-croûte et distributrices (annexe C) - Denise Ouellet et Jean-François Marsolais, Université Laval / 2008	Grille remplie par un assistant de recherche lors du visite dans les établissements pour évaluer l'offre alimentaire à la cafétéria, au casse-croûte et dans les distributrices. 4 pages avec quantité et détails (produits laitiers, fruits et légumes, féculents, mets principaux, breuvages, grignotines). Environnement physique. Dans le cadre de : Étude sur l'offre alimentaire au niveau du personnel et des visiteurs dans les centres hospitaliers du Québec et l'impact des contraintes financières sur cette offre - rapport nommé : "Portrait de l'offre alimentaire dans les établissements du Réseau de la Santé et des Services sociaux"	Toute clientèle des cafétérias, casse-croûtes et distributrices des établissements du réseau de santé (patients, visiteurs, employés)	inventaire	observation directe	en personne, observation visuelle	Ouellet D, Marsolais JF. Portrait de l'offre alimentaire dans les établissements du Réseau de la Santé et des Services sociaux. Présenté au MSSS. Département des sciences des aliments et nutrition, Université Laval, 36 pages.	Annexe C	Denise Ouellet denise.ouellet.1@ulaval.ca
031- Entrevues avec gestionnaire - Denise Ouellet et Jean-François Marsolais, Université Laval / 2008	Guide d'entrevue rempli par l'assistant de recherche auprès de 10 gestionnaires du service alimentaire (celui responsable de déterminer l'offre alimentaire à la cafétéria). 1page, 5 questions. Environnement économique, socioculturel . Dans le cadre de : Étude sur l'offre alimentaire au niveau du personnel et des visiteurs dans les centres hospitaliers du Québec et l'impact des contraintes financières sur cette offre - rapport nommé "Portrait de l'offre alimentaire dans les établissements du Réseau de la Santé et des Services sociaux"	Toute clientèle des cafétérias, casse-croûtes et distributrices des établissements du réseau de santé (patients, visiteurs, employés)	guide d'entrevue	entrevue	En personne (L'entrevue a fait l'objet d'un enregistrement audio)	Ouellet D, Marsolais JF. Portrait de l'offre alimentaire dans les établissements du Réseau de la Santé et des Services sociaux. Présenté au MSSS. Département des sciences des aliments et nutrition, Université Laval, 36 pages.	Annexe C	Denise Ouellet denise.ouellet.1@ulaval.ca

036- Guide d'entrevue - Un environnement alimentaire revue et amélioré - Volet services de traiteur / Andréanne Charbonneau / 2008	Guide d'entrevue rempli par une nutritionniste avec les responsables de services de traiteur internes et externes de l'hôpital, 5 pages, 12 sections (mise en contexte, avant l'entrevue, relation d'affaires avec l'hôpital, offre alimentaire et service, logistique et production, clients, ouverture à une offre santé, perception de la venue de lignes directrices, format et diffusion des lignes directrices, suivi, ouverture à participer à la consultation). Environnement physique, politique, économique, socioculturel. Dans le cadre de l'évaluation de l'environnement alimentaire des établissements de la santé et des services sociaux, services-conseils Andréanne Charbonneau, DtP, MBA.	Surtout employés du réseau de la santé, médecins, étudiants, bénévoles et parfois visiteurs.	Guide d'entrevue	Entrevue	En personne ou au téléphone	Andréanne Charbonneau andreeanne@acharbonneau.com
034-Guide d'entrevue - Services d'alimentation Hôpital / Andréanne Charbonneau / 2008	Guide d'entrevue rempli par une nutritionniste auprès du responsable et d'employés du service alimentaire, 7 pages, 13 sections (documents à partager, machines distributrices, offre alimentaire et menus, approvisionnement et fournisseurs, gestion interne et service alimentaire, production-modes de préparation des aliments, distribution, clientèle, clientèle, aménagement et ambiance, portrait financier et rentabilité, virage santé et faisabilité, communication, marketing et éducation, motivation à être impliqué). Environnement physique, politique, économique, socioculturel. Dans le cadre de l'évaluation de l'environnement alimentaire des établissements de la santé et des services sociaux, Services-conseils Andréanne Charbonneau, DtP, MBA.	Toute clientèle des cafétérias, casse-croûtes, distributrices et services de traiteur des établissements du réseau de santé (employés, médecins, étudiants, bénévoles, visiteurs)	guide d'entrevue	entrevue de groupe	en personne	Andréanne Charbonneau andreeanne@acharbonneau.com

54 - Nutrition Policy
checklist for managers /
Chantal Vinet-Lanouette &
Catherine Godin, Conseil Cri
de la SSS Baie-James / 2013

Grille complétée par les gestionnaires de
service alimentaire des établissements de
santé, 2 pages, 6 objectifs (offer a variety of
meals and snacks of high nutritional quality,
reduce impact on the environment, provide
foodservice settings that support healthy
eating, promote healthy eating habits, provide
training to staff and managers, ensure the
overall quality of food and drinks offered .
Environnement physique, socioculturel,
économique, politique. Dans le cadre de
l'implantation de la politique alimentaire du
Conseil Cri de la santé et des services sociaux
de la Baie James.

Nord du Québec : checklist
Tous les patients,
visiteurs et
employés des
établissements de
la santé du CCSSS
Baie James.

diagnostic auto-
organisationn administré
el

[http://www.creeheal](http://www.creeheal.org/sites/default/files/Managers%20checklist.pdf) Chantal Vinet-
th.org/sites/default/f Lanouette
iles/Managers%20ch Tel. 418-923-2204 or
ecklist.pdf 418-923-3355
#42370
chantal.vinet@ssss.go
uv.qc.ca