



MOT DE L'ADMINISTRATION

Que dire de l'année 2021-2022?

Beaucoup de choses ont changé au cours de cette dernière année, qui a vu la pandémie de COVID-19 bouleverser tous les secteurs de l'activité humaine, les activités de la Maison n'ayant pas fait exception. Parmi le lot de défis que la direction et le personnel ont eu à relever en 2021-2022, c'est celui du combat contre la Covid-19 qui aura bien failli venir à bout de l'énergie des troupes. Qu'il suffise de penser :

- aux absences-maladie d'employés et de bénévoles pour cause d'infection;
- à la suspension de plusieurs événements;
- à la fermeture des Friperies;
- aux préparatifs nécessaires à la réouverture de lits;

pour en arriver à la conclusion que les effectifs réduits ont dû déployer des quantités impressionnantes d'énergie et de créativité afin d'adapter leurs méthodes et routines de travail. Malgré l'épuisement, ces équipes (formées de bénévoles, d'employés et de médecins) ont réussi à garder le cap en accomplissant avec acharnement et professionnalisme un travail colossal pour le maintien de l'offre de soins et de services de grande qualité aux résidents et leurs familles.

À ce premier défi est venu s'en ajouter un second, mais sur le plan administratif cette fois : l'arrivée d'une nouvelle gestionnaire à la direction générale. Comme tout changement de garde s'accomplit habituellement dans un climat d'inquiétude et d'incertitude liées à l'inconnu quant à la gouvernance et aux nouvelles pratiques de gestion, une période d'acclimatation a été nécessaire à l'appropriation de ce nouveau milieu par la nouvelle gestionnaire d'une part, et à l'accueil de ce nouveau leadership par le personnel d'autre part. Il en est résulté une nouvelle vision d'avenir concertée, remplie d'espoir et d'optimisme quant à l'optimisation des moyens d'amélioration continue de pratiques sécuritaires et exemplaires.

Enfin, les dirigeants, les administrateurs et la directrice générale ont cru bon de réinvestir certaines valeurs essentielles visant à optimiser et solidifier les assises du travail d'équipe telles l'écoute, la communication, la responsabilisation, la collaboration et l'implication des employés, des médecins et des bénévoles. La complicité de tous est indispensable à l'essor de la Maison car « Si tu veux aller vite, marche seul mais si tu veux aller loin, marchons ensemble.» (Proverbe africain).

Malgré toutes les difficultés qui l'ont marquée, nous croyons que l'année 2021-2022 aura somme toute constitué un levier permettant de propulser la Maison vers un avenir prometteur et riche d'expériences, vers l'affirmation d'une présence indispensable au sein de la communauté et du monde corporatif, tout en lui assurant une image de marque à la hauteur de sa réputation.

En terminant, nous tenons à remercier très sincèrement tous les membres du personnel, les bénévoles et les donateurs pour leur implication et leurs contributions, ce qui permettra à la Maison d'accomplir sa mission, soit d'offrir gratuitement des services à la personne adulte en fin de vie, de façon qu'elle puisse terminer ses jours paisiblement, soutenue par une équipe soignante, et entourée de ses proches, dans un environnement calme et chaleureux.

SOMMAIRE

Mot de l'administration	3
La Maison Adhémar-Dion	4
Les résidents	5 à 7
Les employés	8 à 10
Les bénévoles	11 à 13
Le secteur clinique	14 à 17
Le service alimentaire	18
L'entretien ménager	19
La formation continue	20
Résultats financiers 2021-2022	21
Les partenaires	22

LA MAISON ADHÉMAR-DION

LA MISSION

La mission de la Maison Adhémar-Dion consiste à offrir gratuitement des soins et des services à la personne adulte en fin de vie, de façon qu'elle puisse terminer ses jours paisiblement, dans un environnement calme et chaleureux, soutenue par une équipe soignante et entourée de ses proches.

LA MAISON ADHÉMAR-DION SE VEUT:

- Un lieu où le résident peut vivre ses derniers moments dans le respect et la dignité, dans un environnement calme et chaleureux, s'apparentant le plus possible au milieu familial;
- Un lieu où l'on favorise la présence et le soutien des proches ou de toute autre personne significative dans la vie du résident en l'intégrant à l'équipe soignante, afin d'optimiser sa qualité de vie et ainsi adoucir son cheminement vers la mort;
- Un lieu où l'on favorise l'entraide et le bénévolat et où toute l'équipe soignante et les autres ressources adoptent la même philosophie d'intervention et adhèrent au même souci d'engagement et d'accompagnement.

LES PRINCIPALES VALEURS QUI NOUS DÉFINISSENT



Dignité



Respect



Humanisme





Intégrité et justice



Professionnalisme

LES RÉSIDENTS

Malgré le contexte pandémique toujours présent cette année, les résidents ont pu retrouver une Maison où la « CÉLÉBRATION DE LA VIE » s'est fait sentir au quotidien. La reprise des activités, la réouverture des lieux communs, de la salle à manger, ont permis de retrouver une « Maisonnée » allumée et beaucoup plus active. Le personnel bienveillant, à l'écoute, soucieux et attentionné de la Maison a su faire la différence dans l'accompagnement des résidents en fin de vie, mais également dans le processus de deuil de leurs proches aidants.

«Ma mère a pu terminer sa vie dignement grâce à tous vos bons soins· Même en temps de pandémie, nous avons pu aller la visiter sans trop de contraintes· Merci beaucoup!» -Caroline Florant

«Le passage de notre père à la Maison Adhémar-Dion a été un cadeau dans l'épreuve de fin de vie· Le personnel a été attentif, patient, dévoué, disponible tout au long du séjour de notre père· Il lui a permis de vivre une fin de vie selon ses dernières volontés où il était entouré d'amour· Nous nous sommes senties choyées à vos côtés· Merci énormément!»

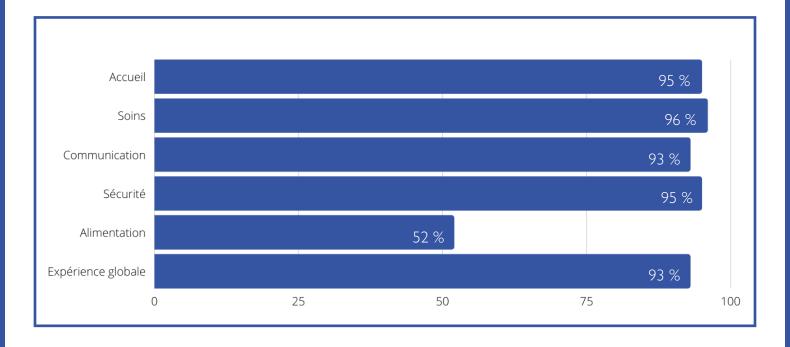
-Caroline Gervais

«Je ne pouvais demander mieux pour la fin de vie de mon père· La Maison Adhémar-Dion lui a donné des soins exemplaires dans la dignité· Merci pour votre générosité et l'amour que vous lui avez apporté·» -Jocelyne Bruneau



ÉVALUATION DE LA SATISFACTION DE LA CLIENTÈLE

La Maison Adhémar-Dion remet un formulaire d'évaluation des soins et des services à tous les proches des résidents afin de connaître leur satisfaction et leur appréciation. Cette année, nous avons obtenu 58 réponses de la part des familles, soit un taux de 100 %.



De façon évidente, le service alimentaire doit revoir son offre de service afin de répondre davantage aux besoins et à la satisfaction des résidents et des visiteurs.

Les améliorations à apporter se rapportent à :

- la saveur
- la température
- la présentation des repas
- la variété des repas
- la propreté de la vaisselle
- l'accessibilité en dehors des heures de repas
- le service

Il est à noter que moins de 40 % des répondants ont choisi «Ne s'applique pas» pour le secteur de l'alimentation. Du 1er avril au 1er septembre, ce service n'était pas accessible aux visiteurs.

Bien qu'il y ait toujours place à l'amélioration, toute l'équipe de la Maison est très fière des résultats de ce sondage.



L'ANNÉE 2021-2022 EN CHIFFRES



LES EMPLOYÉS

L'année fut remplie de rebondissements, l'arrivée d'une nouvelle équipe énergisante, Directrice générale, Coordonnatrice en développement, marketing et communication, Coordonnateur des bénévoles et services complémentaires. Ces personnes ont dynamisé la Maison et apporté un vent de fraicheur.

La nouvelle directrice générale, Ariane Godbout, fait l'unanimité auprès du personnel et des bénévoles. Elle est travailleuse sociale de métier et possède plus de 16 ans d'expérience comme gestionnaire. Sa gestion est centrée sur le bien-être des résidents et du personnel. Son leadership et son expérience du réseau de la santé sont mis à contribution pour développer les services de la Maison.

Un sondage mené auprès des employés révèle un taux de satisfaction de 89,66 % alors que les questions portant sur les avantages financiers affichent un faible résultat de 10,34 %. En réponse à ce sondage, l'administration a été mandatée pour réviser la politique salariale de la Maison. C'est ainsi que madame Godbout a mis sur pied un comité de travail dans lequel tous les services sont représentés, afin de discuter des avantages actuels et de ceux à ajouter et à améliorer.

Cette équipe de travail est accompagnée par Flexia conseil, une firme spécialisée en ressources humaines de Terrebonne. Force est de constater que le service des ressources humaines a été particulièrement sollicité au niveau des activités de dotation avec un nombre de 22 embauches pour environ 134 heures réalisées en dotation.

Voici les taux de satisfaction résultant du sondage qui comprenait 29 questions regroupées en 4 catégories :

Questions sur l'environnement et le travail	78,08 %
Avantages financiers et bien-être	14,65 %
Relation avec les membres de l'équipe	93,60 %
Qualité des méthodes de gestion	7 8,33 %

Voici les résultats pour les 35 répondants aux 29 questions regroupées :

PLUS DE 90 % À CONSERVER	9 questions	31,03 %
MOINS DE 50 % À AMÉLIORER	3 questions	10,34 %
DANS LA MOYENNE	17 questions	58,62 %

LES COMMENTAIRES

Le Service des ressources humaines trouve important de partager quelques commentaires des employés recueillis à l'aide du sondage et de mentionner que le taux de participation a été de 76,09 %.

« Elle fait revivre la Maison, mais il y a place à l'amélioration· » (référence à la nouvelle directrice générale)

« Je suis extrêmement heureuse de faire partie de cette belle équipe! Je me sens à ma place comme jamais je ne l'ai senti avant. Merci beaucoup de m'avoir donné ma chance et de m'accepter dans votre équipe! »

« Ce que je trouve difficile est de ne pas avoir de préposé(e)s aux bénéficiaires de jour, donc nous devons vider les poches de vêtements, nous occuper de tous les bains et toilettes, faire les installations, ce qui nous laisse moins de temps pour les tâches infirmières· »

« J'ai mon stress personnel de performance, mais je ne ressens aucun stress ou pression venant de l'employeur, au contraire, il a une approche de soutien et de solution· »

« Depuis qu'Ariane est à l'emploi, je ressens une meilleure valorisation dans mon travail· Elle a également une grande écoute pour nos préoccupations et suggestions· Merci! »

« Des avantages sociaux seraient les bienvenus et je crois que ça attirerait plus de candidatures pour venir travailler ici· J'ai plusieurs amies qui souhaiteraient postuler ici, mais puisqu'il n'y a aucun avantage social, elles ne postulent pas· »



L'ÉQUIPE AU 31 MARS 2022

Sans votre contribution et votre implication, les résidents et leur famille ainsi que la Maison n'aurait pu rayonner et fonctionner à sa juste valeur. Merci de tout cœur de faire la différence au quotidien dans la qualité des soins et des services offerts aux résidents et leur famille.

SECTEUR ADMINISTRATIF

Ariane Godbout | Directrice générale Manon Goulet | Adjointe à la direction et événementiel Marilyn Laroche | Communication et marketing Johanne Major | Conseillère ressources humaines Marie-Josée Morin | Technicienne comptable

SERVICE ALIMENTAIRE

Marie-Josée Lima | Responsable du service alimentaire Danielle Bureau | Aide-cuisinière Marie-Michèle Desbiens | Aide-cuisinière Line Hallé | Aid-cuisinière Marie-France Payant | Aide-cuisinière

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

Josée Desjardins | Préposée à l'entretien ménager Érika Lachapelle | Préposée à l'entretien ménager Sylvie Lapointe | Préposée à l'entretien ménager Stéphanie Saint Phard | Préposée à l'entretien ménager Richard Trempe | Préposée à l'entretien ménager

SECTEUR DES SOINS

Suzie Larivière | Coordonnatrice des soins infirmiers
Alexandra Houle | Infirmière
Soina Latreille | Infirmière
Marie-Ève Leblanc | Infirmière
Manon Mongeau | Infirmière
Tammy Nadon | Infirmière
France Paré | Infirmière
Alexandre Piché | Infirmier
Molly Bergeron-Patenaude | Infirmière-auxiliaire Kathy
Cloutier | Infirmière-auxiliaire

SECTEUR DES SOINS - SUITE

Mylène Dionne | Infimière-auxiliaire Corie Douville | Infimière-auxiliaire Marie-Josée Dufour | Infirmière-auxiliaire Bonnie-Lia Fung-On | Infirmière-auxiliaire Marie-Ève Gobeil | Infirmière-auxiliaire Carlos Huaman DeLos Heros | Infirmier-auxiliaire Lyne Laporte | Infirmière-auxiliaire Line Paradis | Infirmière-auxiliaire Karolane Vaillancourt | Infirmière-auxiliaire Ariane Provost I Infirmière clinicienne Stéphanie Aliette-Breton - Préposée aux bénéficiaires Carole Boivin - Préposée aux bénéficiaires Johanne Buron - Préposée aux bénéficiaires Guylaine Cadieux - Préposée aux bénéficiaires Sophie Chouinard - Préposée aux bénéficiaires Guylène Daigneault - Préposée aux bénéficiaires Susan Dupont - Préposée aux bénéficiaires Daphnée Jean-François - Préposée aux bénéficiaires Nancy Sanscartier - Préposée aux bénéficiaires

SECTEUR PSYCHOSOCIAL

Danielle Lajoie | Travailleuse soicale

SECTEUR MÉDICAL

Diane Brideau - Médecin Amy Fraser - Médecin Guillaume Lallier - Médecin Catherine Legault - Médecin Vay Chi So - Médecin Marianne St-Germain - Médecin



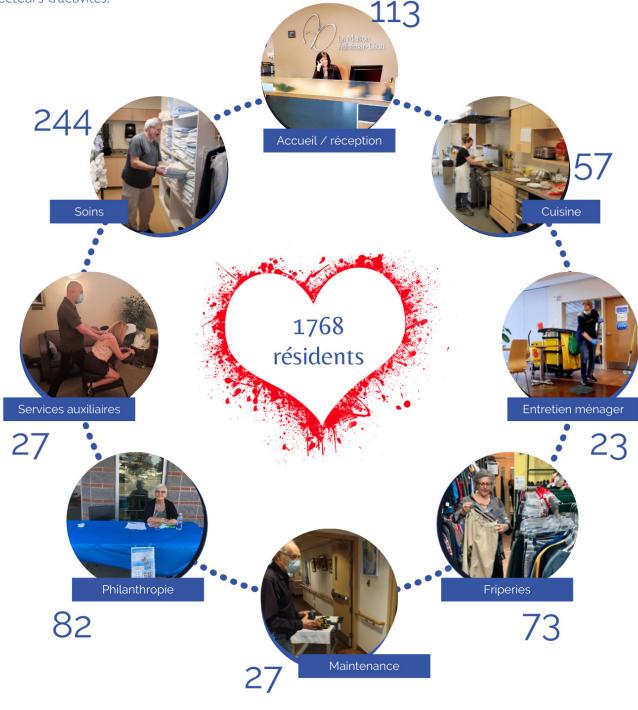
Nicole Vaillancourt | Directrice générale
Sarah Elliot-Piché | Préposée - Service alimentaire
Claudine Durocher | Préposée à l'entretien ménager
Juvenalia Isidorio | Préposée à l'entretien ménager
Michel Houle | Intervenant social
Éloïse Durocher | Préposée aux bénéficiaires
Nicole Laflèche | Préposée aux bénéficiaires
Nancy Perreault | Préposée aux bénéficiaires
Nicole Rioux-Courtemanche | Préposée aux bénéficiaires
Serge Beaupied | Coord. bénévoles et services compl.

LES BÉNÉVOLES

L'ACTION BÉNÉVOLE

La réalisation des services, activités ou programmes ne pourrait s'accomplir sans l'apport considérable des personnes bénévoles qui œuvrent en soutien au personnel de la Maison. Plusieurs des activités et des événements ont été annulés en raison de la pandémie, avec comme résultat une diminution marquée du nombre de bénévoles actifs. Heureusement, leur retour permet la reprise des événements et des activités.

Depuis l'ouverture de la Maison en 2010, voici le nombre de bénévoles qui ont contribué à la mission dans chacun des secteurs d'activités.



RAPPORTS D'ACTIVITÉS

L'ENVOLÉE DE PAPILLONS

Les bénévoles étaient présents pour la distribution des papillons et pour l'envolée en août 2021.



LES FRIPERIES LE PAPILLON

Les friperies Le Papillon sont une source de revenus importante pour la Maison, de l'ordre de **93 994 \$** net pour cette année. Les heures d'activité des friperies Le Papillon de Charlemagne et de Repentigny ont principalement été assurées par plus de 33 bénévoles durant l'année, dont 13 nouveaux et 14 départs, pour un total de 4 835 heures cumulées.

Cette collaboration avec le Coordonnateur des bénévoles est indispensable à la rentabilité et la pérennité des friperies.



PROMOTION DE PRIX DE RECONNAISSANCE DE L'ACTION BÉNÉVOLE

Prix « Bénévoles d'Exception » de la Ville de Terrebonne

Dans le cadre du programme de reconnaissance des bénévoles lors du Gala des Masson 2021 de la Ville de Terrebonne en février 2022, madame Carmel Gagné, bénévole de la Maison depuis 2010, a été reconnue comme bénévole d'exception.

Afin de mettre en valeur d'une façon spéciale le travail accompli par une bénévole impliquée, la direction et le personnel de la Maison ont désigné madame Carmel Gagné comme l'une des bénévoles s'étant particulièrement illustrées au cours de l'année.

DES CHIFFRES QUI PARLENT!

Tous les employés et les administrateurs de la Maison Adhémar-Dion tiennent à souligner l'apport et la contribution de l'ensemble des bénévoles de la Maison.

Qu'ils travaillent à l'entretien ménager, à la cuisine, à la maintenance, à la réception, aux soins des résidents, à la philanthropie et aux événements, aux Friperies, à l'administration, ils font une réelle différence pour notre organisation!

Nous leur disons un énorme MERCI pour leur engagement... si précieux dans notre quotidien!



SECTEUR DES SOINS

L'arrivée de madame Ariane Godbout au poste de directrice générale fut d'un grand soutien pour une meilleure organisation et structuration du Service des soins infirmiers.

Encore une fois cette année, la Maison est fière d'avoir vu le maintien de son agrément par le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) sous la recommandation du Centre intégré de la santé et des services sociaux de Lanaudière (CISSSL).

Depuis le 1er septembre 2021, les 12 lits sont opérationnels. La diminution des mesures sanitaire a permis de revenir à une occupation des aires communes à un niveau équivalant presque celui de l'avant Covid-19. C'est avec grand plaisir que nous avons retrouvé la vitalité qui caractérise la Maison avec la réouverture de la salle à manger et du salon.

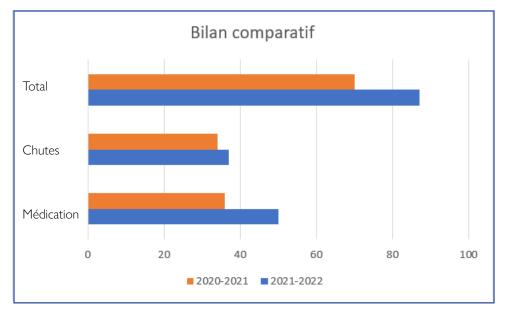
De nouvelles mesures du MSSS du Québec permettent maintenant à un résident qui développe la Covid-19 en cours de séjour de rester en maison de soins palliatifs. Pour ce faire, tous les employés de l'équipe des soins, de l'hygiène et de la salubrité et la travailleuse sociale ont fait le test d'ajustement de l'appareil respiratoire N-95. Ce test est maintenant offert dès l'embauche d'un nouvel employé. Pour la protection des bénévoles, seuls les employés peuvent entrer dans les chambres d'isolement.

Les infirmières-auxiliaires et les infirmières, en collaboration avec l'équipe médicale de la Maison et de l'hôpital Pierre-Le Gardeur, ont pu suivre des formations sur l'utilisation de la Kétamine et la cardiologie en soins palliatifs.



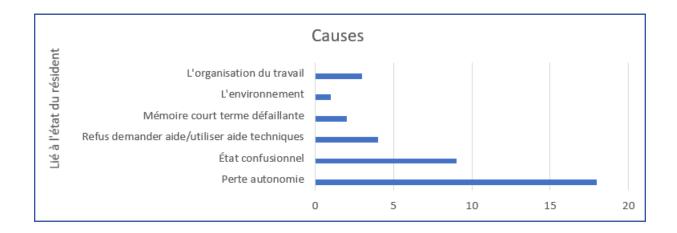
RAPPORT INCIDENTS ET ACCIDENTS

En ce qui a trait aux événements indésirables, 37 chutes et 50 événements en lien avec les médicaments sont survenus.



Le déclin fonctionnel est intimement lié à l'évolution de la maladie en phase terminale, à la diminution de la tolérance à l'effort et à la perte d'autonomie associée. Ajoutons à cela l'administration de médicaments pouvant avoir une incidence sur l'état cognitif et le niveau d'alerte et nous obtenons plusieurs facteurs qui augmentent de façon importante les risques de chute.

Certain de ces motifs sont prédominants dans le nombre de chutes déclaré. En effet, 87 % des chutes sont clairement liées à l'état du résident dont quelques caractéristiques sont détaillées dans le graphique suivant.



Pour connaître tous les détails du rapport d'incidents et d'accidents ainsi que l'analyse et les recommandations, CLIQUEZ <u>ICI</u>.

ÉTUDE DE LA QUALITÉ DE L'ACTE

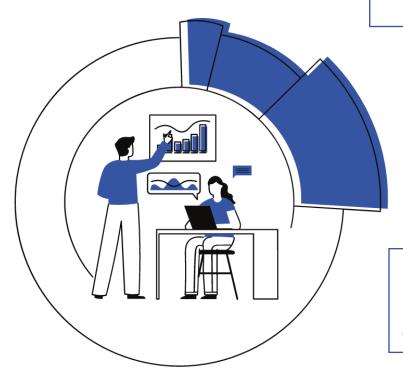
L'étude de la qualité de l'acte portait sur l'évaluation et la prise en charge interdisciplinaire de la douleur.

CRITÈRES D'ÉVALUATION	Nombre de dossiers conformes / nombre de dossiers évaluables	Pourcentage	Nombre non applicable
La fiche PQRSTU est-elle complétée par un membre du personnel infirmier à l'admission?	5 / 25	20 %	5
Lors de l'administration d'une entredose, l'évaluation de l'efficacité est-elle notée par un membre du personnel infirmier?	16 / 24	67 %	6
Le type de douleur est-il noté dans la note médicale ?	15 / 22	68 %	8
Le nombre d'entredoses est-il repertorié dans chaque note médicale ?	15 / 23	65 %	7
TOTAL	51 / 94	55 %	26

RÉSULTATS

L'étude des dossiers révèle que :

L'infirmier ou l'infirmière remplit la fiche PQRSTU dans 20 % des cas lors de l'admission d'un résident.



Dans 67 % des dossiers étudiés, l'efficacité d'une entredose est documentée dans la note d'observation de l'infirmier ou l'infirmière.

Dans 68 % des évaluations initiales médicales, le type de douleur est précisé. Le médecin consigne le nombre d'entredoses reçues dans sa note.

Pour connaître tous les détails du rapport de la qualité de l'acte ainsi que l'analyse et les recommandations, CLIQUEZ ICI.

SECTEUR PSYCHOSOCIAL

Le souci de l'autre est au cœur de notre « approche Maisonnée ». Ces autres, ce sont les résidents, les familles, collègues, les bénévoles... Parce que nous recherchons la collaboration et la fluidité dans nos échanges, le rôle de la travailleuse sociale est fondamental. À la Maison Adhémar-Dion (MAD), le volet psychosocial est valorisé et il contribue au dynamisme de nos pratiques.

Au courant de l'année 2021, la MAD a salué le départ à la retraite de son intervenant social fondateur, monsieur Michel Houle. En septembre, l'équipe a accueilli Danielle Lajoie, travailleuse sociale professionnelle, qui est entrée en poste à raison de 4 jours par semaine. Depuis son arrivée, Danielle a su s'intégrer au sein de l'équipe, en plus de participer au développement et au rayonnement de la Maison.

FAITS SAILLANTS

- Participation au lancement du livre Célia et le papillon bleu d'Adhémar, où l'on a pu donner des informations sur le deuil à des enfants;
- Collaboration avec la Coordonnatrice du développement, marketing et des communications, afin de permettre à des résidents de rencontrer un artiste adoré;
- Organisation d'un retour à domicile pour un résident dont la condition de santé s'est stabilisée; suivi de congé à domicile; mise en place d'appels de courtoisie en collaboration avec une bénévole d'Albatros;
- Mise en place du service « suivi de deuil » pour les proches aidants de la MAD;
- Entrevues pour accueillir une stagiaire finissante en travail social pour l'automne 2022;
- Supervision des bénévoles de l'organisme Albatros qui offrent de l'accompagnement aux résidents une demi-journée par semaine;
- Finalement, pour l'année 2021-2022, l'équipe du service social a été présente pour 85 résidents et familles au niveau de l'accompagnement et du cheminement de deuil.



SERVICE ALIMENTAIRE

La dernière année a été mouvementée dans le secteur du service de l'alimentation. En effet, des défis importants se sont présentés en ce qui concerne les nombreux mouvements de personnel d'une part et les approvisionnements en nourriture d'autre part.

Le recrutement, la dotation et le comblement difficile des absences sont devenues des tâches omniprésentes. Une révision des échelles salariales et des conditions de travail de cette catégorie d'emploi nous paraît essentielle afin de réduire les mouvements de personnel et d'en favoriser la rétention.

L'arrivée de l'entreprise Food Hero dans le marché de l'alimentation et son partenariat avec la chaîne IGA a été difficile pour la Maison. Cette dernière a vu son partenariat de longue date avec l'Épicerie IGA Crevier s'altérer, avec comme conséquence une réorganisation de la consommation des denrées pour la cuisine. Pour une première année, la Maison a fait appel à Moisson Laurentides pour obtenir des gratuités en viande; elle a aussi utilisé Food Hero, un service qui aide le consommateur à économiser sur des aliments frais en surplus provenant des chaînes d'alimentation IGA et Metro.

À la suite d'un arrêt de plusieurs mois, l'équipe de la cuisine a recommencé à accueillir les bénévoles dans son secteur dès la fin du mois d'août. Le service des repas a aussi repris ses activités en offrant aux visiteurs la possibilité de manger sur place.

La vente de repas aux employés et aux visiteurs permet de contribuer au financement des services de la Maison.

Pour la reprise du service des sept (7) derniers mois, cela représente approximativement :

- •1 316 repas consommés par les visiteurs;
- •1 447 repas consommés par les employés.

Environ 8 180 repas gratuits ont été distribués aux résidents, une diminution attribuable au fait que 100 % des lits (12/12) n'ont été ouverts que cinq (5) mois alors que 50 % des lits (6/12) ont été ouverts pendant sept (7) mois durant la dernière année.

Le Bistro d'Adhémar

DÉJEUNERS	<
Thé, tisane, liqueur, perrier	1,50
Lait ou jus	1,50
Rôties (confiture/beurre d'arachide)	2,00
Pain doré ou crêpe	4,00
Gruau ou céréales	2,00
Oeuf (1)	1,00
Bacon (3)	1,50
Fromage	1,00
Fruits	1,00
Tomates (extra)	0,50
Déjeuner complet	5,50
(Rôties, 2 œufs, bacon, café)	

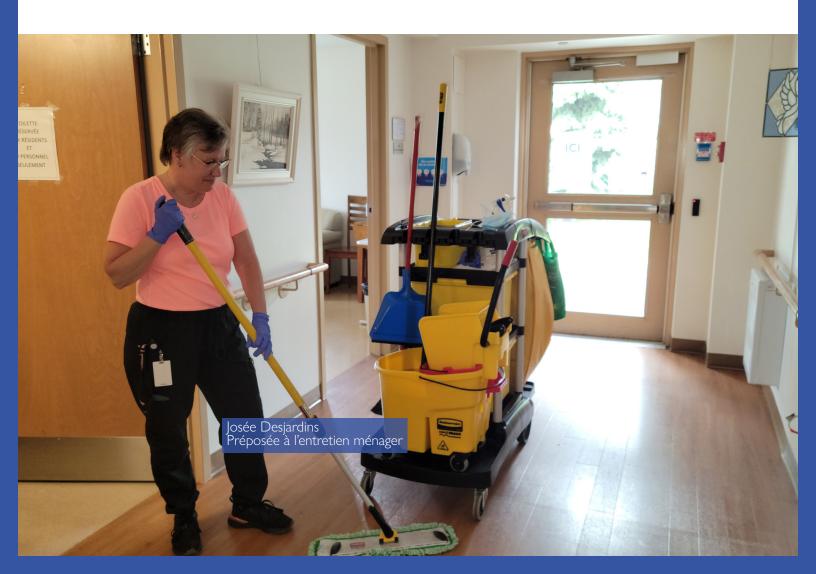
REPAS	
Soupe	3,00
Plat principal	6,00
Dessert	2,00
Crème glacée	1,50
Repas complet	
(soupe, plat, dessert, breuvage)	10,00
(soupe, plat, dessert, breuvage)	S <
(soupe, plat, dessert, breuvage) SANDWICH	S <
(soupe, plat, dessert, breuvage) SANDWICH: Tartinade: oeuf / jambon / poule	S <

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

Ce service assure l'entretien ménager de toute la Maison par priorités des tâches : les chambres des résidents, les espaces communs tels que les salles de bain et les différents salons et pour terminer par la salle de réunion et les bureaux du personnel. La pandémie a également eu un impact important sur cette équipe en raison d'une forte augmentation de la fréquence des désinfections. C'est ainsi que la grille de suivi a dû être modifiée pour tenir compte de l'ajout d'une routine de désinfection de toutes les surfaces fréquemment touchées (high touch) à raison de 2 à 3 fois par jour.

Le maintien de la qualité relative aux bonnes pratiques d'hygiène et salubrité demeure un défi pour ce personnel étant donné un taux important de mouvements des ressources. Les défis de recrutement et de dotation sont comparables à ceux du Service de l'alimentation.

Une révision de l'échelle salariale et des conditions de travail s'impose si l'on veut être en mesure de créer une équipe stable et reconnue. L'équipe en place depuis les six derniers mois a déployé des efforts considérables dont nous sommes en mesure de constater les résultats qui se traduisent par une amélioration notable du niveau de propreté.



FORMATION CONTINUE

Le personnel a pu bénéficier de plusieurs formations dans le courant de l'année. L'ensemble des équipes ont eu la possibilité de parfaire leur savoir, leurs connaissances en participant aux formations suivantes :

Pompe volumétrique PLUM de la compagnie Baxter.

Dépistage nasopharyngé et le transport des matières dangereuses.

Conférence sur le nouvel encadrement législatif de l'aide médicale à mourir.

Auto-dépistage PANBIO et sur l'ajustement de l'appareil respiratoire de type N95.

Déclaration des incidents et accidents et l'analyse sommaire du formulaire AH-223

Utilisation de la Kétamine et la cardiologie en soins palliatifs

Nouvelle méthode de soins infirmiers pour le cathéter Sfe-t-intima

Formation de base pour l'accompagnement des personnes en fin de vie (UdeM)

Profession gestionnaire de bénévoles aujourd'hui

Recruter sans discriminer

Recrutement des bénévoles

Excel débutant accéléré bloc1

Excel débutant accéléré bloc 2

Les dons majeurs et les dons planifiés

Stratégies et meilleures pratiques pour réussir

Un programme de dons planifiés!

Les facteurs-clés de succès d'une Grande Campagne

Développer un programme de dons mensuels performant et durable ? L'exemple d'Oxfam Québec.

Étude des tendances en philanthropie au Québec

La session philanthropique : Collecte de fonds.

Hygiène et salubrité des surfaces environnementales

Prévention et contrôle des infections : formation de base en contexte de la COVID-19

Attitudes d'entrepreneur? Comment y arriver. Être plutôt qu'avoir.

Chaine de transmission des infections

Qu'est-ce que la Covid-19?

Hygiène des mains en milieu de soins et de services

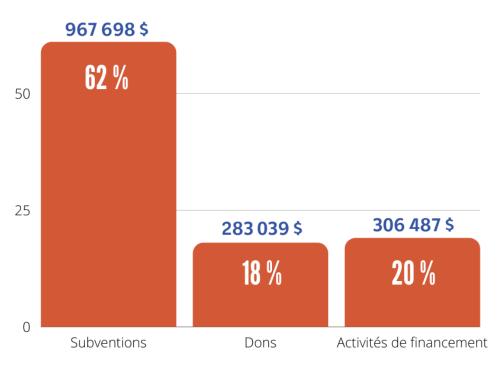
Port de l'équipement de protection individuelle (EPI)



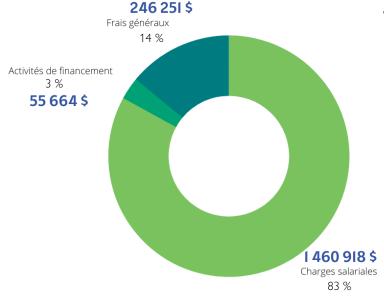
RÉSULTATS FINANCIERS

Les dépenses de fonctionnement de La Maison Adhémar-Dion s'élèvent à près de 1,9 million de dollars annuellement (excluant les amortissements). Voici, en pourcentage, la provenance sectorielle des revenus et les différents postes de dépenses.

PROVENANCE DES REVENUS



DÉPENSES



Vos dons sont très importants pour la continuité de notre mission auprès des gens en fin de vie.



MERCI À NOS PRÉCIEUX DONATE

Nous tenons également à remercier tous ceux et celles qui ont fait un don général, In mémoriam et legs testamentaires ainsi que tous ceux qui ont offert des produits et services à notre centre.

Merci de contribuer à la mission de la Maison Adhémar-Dion!































Hector Arguello inc.

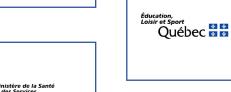






StH Übert















NOUS JOINDRE



lamaisonadhemardion.ca



@maisonadhemardion



@maisonadhemar



@maisonadhemardion

Courriel info@maisonadhemardion.com

Téléphone 450 932-0870

Adresse 4500, chemin Saint-Charles Terrebonne (Québec) J6V 1A3

