

VI-L'alimentation

Des lacunes importantes touchant à tous les aspects de l'organisation et de la gestion de la restauration des malades (approvisionnements, stockage, préparation des repas et hygiène des locaux, contrôle des personnels de cuisine, consistance des menus, distribution des repas...) sont observées dans les établissements concernés par le contrôle de la Cour des comptes.

Concernant l'aspect organisationnel, les nombreuses faiblesses décelées en matière d'absence ou de non-fiabilité des supports utilisés (bons de commande, bons de sortie, registre main courante, fichiers fournisseurs...) n'ont pas été corrigées dans la grande majorité des établissements et notamment aux E.H.S Azur-Plage et Chéraga, aux C.H.U de Sétif, Sidi-Bel-Abbès et Oran.

Les règles de contrôle interne les plus élémentaires continuent d'être ignorées. Les tâches incompatibles d'approvisionnement, de réception et de stockage sont toujours cumulées par les dépositaires dans les établissements de Chéraga et d'Azur-Plage.

Les supports d'information relatifs au coût de revient des repas et à leur destination demeurent soit inexploités, soit mal renseignés lorsqu'ils sont établis.

Au niveau de la réception des marchandises, les organes réglementaires prévus pour procéder à ces contrôles demeurent inexistantes dans la quasi-totalité des établissements.

La commission de réception prévue par la circulaire du ministère de la santé publique n'est pas encore installée dans les C.H.U de Sidi-Bel-Abbès, Sétif et l'E.H.S Frantz-Fanon.

Dans les autres établissements, où elle était déjà instituée (C.H.U Alger-Parnet, E.H.S Azur-Plage et E.H.S Chéraga), il semble en l'absence de procès-verbaux attestant l'accomplissement des formalités de contrôle sur les réceptions que cette commission n'a pas été réactivée, comme cela était recommandé dans les rapports notifiés aux gestionnaires.

Sur le plan des moyens matériels, malgré les correctifs apportés au niveau de certains établissements, les équipements de cuisson, de conservation et de stockage demeurent insuffisants au regard des faiblesses signalées dans les rapports de contrôle.

Concernant la distribution gratuite des repas, la circulaire ministérielle du 13 juillet 1994 a mis fin à cette pratique dans l'ensemble des établissements de santé.

Il convient de préciser que bien que la participation des personnels soit prévue par le budget, leur restauration était dans la plupart des cas assurée à titre gratuit et imputée en conséquence sur les crédits consacrés aux dépenses d'alimentation des malades.

Pour juger de l'importance des crédits prélevés au détriment du budget d'alimentation des malades, la Cour des comptes a procédé à une estimation des dépenses indûment supportées par des établissements sur la base d'une facturation (45 DA/repas).

Pour les cinq établissements constituant l'échantillon, le manque à gagner s'élève à 24.783.000 DA.

Concernant la qualité des repas, le niveau de qualification des personnels de cuisine a un rôle non négligeable. A ce propos, les établissements de Zmirli et Alger-Centre ont entrepris, avec le concours d'organismes spécialisés dans la restauration, de nombreuses actions de formation visant l'amélioration des qualifications techniques des personnels de cuisine.