

Furesø Kommune, Center for Social og Sundhed
 Kvalitetsstandard for madservice på plejecentre

Hvilke behov skal ydelsen dække:	<ul style="list-style-type: none"> • Et tilbud om døgnforplejning for beboere på plejecentre. 	
Hvad er formålet med ydelsen:	<ul style="list-style-type: none"> • At tilbyde, producere og levere en ernæringsrigtig sammensat mad til borgere der er visiteret til en plads på et plejecenter. • Sundhedsfremmende og forebyggelse • At forebygge og udbedre konsekvenser af fejlnæring • At være kilde til god livskvalitet 	
Hvilke aktiviteter indgår i ydelsen	<ul style="list-style-type: none"> • Tilberedning og/eller klargøring af døgnkostforplejning i 3 måltidspakker: <ol style="list-style-type: none"> 1. Morgenmad med mellemmåltid (formiddag) inkl. drikkevarer 2. Middagsmad med mellemmåltid (eftermiddag) inkl. drikkevarer 3. Aftensmad (hovedret og forret/dessert) med mellemmåltid (aften) inkl. drikkevarer 	
Hvilke aktiviteter indgår <u>ikke</u> i ydelsen	<ul style="list-style-type: none"> • Servering og hjælp til indtagelse af måltidet (ved behov herfor, sker det ved plejepersonalet) 	
Modtagere af ydelsen	<ul style="list-style-type: none"> • Borgere der er visiteret til en plads på et plejecenter • Borgere der er visiteret til midlertidigt døgnophold, på Rehabiliteringscentret • Plejen er ansvarlig for at aftale forplejning med borgeren enten ved indflytningssamtalen eller snarest efter indflytningen • Ved indflytningssamtalen skal der tages stilling til hvilke kostform borgeren skal vejledes til at bestille, samt udlevere informationsmateriale vedr. den valgte kostform samt hvad der vil være optimal ernæring til borgeren 	

Visitation	<ul style="list-style-type: none">• Det er Visitationen, som visiterer til en plads på plejecenter, hvilket sker efter en faglig og individuel vurdering. Der visiteres ud fra en helhedsvurdering af borgerens funktionsniveau.	
-------------------	--	--

Hvad indgår i ydelsen?	<ul style="list-style-type: none">• Kosten lever op til Anbefalinger i Den Nationale Kosthåndbog• Alle kostformer der fremgår af Den Nationale Kosthåndbog skal kunne tilbydes• Sygdomsbetingede diæter leveres efter henvisning fra lægen• Specielle diæter leveres efter henvisning fra læge eller i samråd med kostfagligt personale• Leverandøren skal yde vejledning til plejen i forhold til diæter.• Leverandøren skal tilbyde undervisning til nyansat plejepersonale i brugen af Den nationale kosthåndbog• Leverandøren har en konsulentrolle i forhold til at sikre den korrekte ernæring af den enkelte borger• Leverandøren skal levere informationsmateriale til borgere og personale, eller vejlede i brugen af Den nationale Kosthåndbog, der beskriver de forskellige kostform der tilbydes samt hvad der vil være optimal ernæring ved de enkelte kostformer• Leverandøren skal levere informationsmateriale til borgere og personale, når plejens screeninger, jf. anbefalinger fra sundhedsstyrelsen viser, at borgeren er i risikogruppe for fejlnæring• Leverandøren udarbejder efter bestilling fra bestilleren en handleplan for den enkelte borger, hvor screeningen indikerer at en borger er i risikogruppe for fejlnæring	
-------------------------------	--	--

Furesø Kommune, Center for Social og Sundhed
Kvalitetsstandard for madservice på plejecentre

	<ul style="list-style-type: none">• Såfremt Plejen udarbejder handleplan for en borger, er Plejen forpligtet til at fremsende handleplanen til leverandøren• Menuplanen skal være varieret og tage hensyn til borgerens fysiske, sociale, kulturelle og aldersmæssige forhold• Der er alternativ menu, når der er fisk og indmad på menuplanen• I forhold til madens indhold og variation henvises der til<ul style="list-style-type: none">- bilag 1, Forslag til dagskost til beboere på plejecentre i Furesø Kommune,- bilag 2, Krav til variationer i menuplanen. Menuplanerne skal indeholde et bredt udvalg af årstidens grøntsager• Der er mulighed for at tilkøbe gæstemiddage, smørrebrød, kager, lagkage, boller, drikkevarer mv.• Portionsstørrelsen på det enkelte måltid er beskrevet i bilag 3, Portionsstørrelser i Furesø Kommune• Iværksættelse af den valgte døgnforplejning/måltider sker straks ved indflytning på plejecenter	
--	---	--

Furesø Kommune, Center for Social og Sundhed
 Kvalitetsstandard for madservice på plejecentre

<p>Kvalitetsmål for ydelsen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • At producere og levere ernæringsrigtig og velsmagende mad til borgeren • Maden fastholder eller forbedrer ernæringstilstanden og livskvaliteten hos borgerne • Maden ser indbydende ud, dufter og smager godt • Maden er målrettet borgernes behov og aktuelle sundhedstilstand • Maden følger standarderne i Furesø Kommune og måltiderne er næringsberegnete • Leverandøren skal samarbejde med Center for Social & Sundhed • At vejlede og informere om ernæring, sundhed og leverandørens tilbud, således at der tages hensyn til borgerens individuelle ønsker og behov. 	
<p>Kvalitetsmål for råvarer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bæredygtighed, der opnås ved at menuplaner m.m. tager afsæt i årstidernes råvarer • Der indkøbes, så vidt det er muligt indenfor de givne økonomiske rammer, økologiske råvarer • Det skal tilstræbes at kosten giver en oplevelse af hjemmelavet mad i størst mulig omfang. • Varedeklaration skal følge gældende regler for området 	

Furesø Kommune, Center for Social og Sundhed
Kvalitetsstandard for madservice på plejecentre

Servicepakke	<ul style="list-style-type: none">• Der tilbydes døgnkostforplejning i 3 måltidspakker, jf. bilag 1:<ul style="list-style-type: none">- Morgenmad med mellemmåltid (formiddag) inkl. drikkevarer- Middagsmad med mellemmåltid (eftermiddag) inkl. drikkevarer- Aftensmad (hovedret og forret/dessert) med mellemmåltid (aften) inkl. drikkevarer• Det er muligt for borgeren at fravælge én eller flere af de 3 pakker• Der tilbydes særlige menuer ved højtider og mærkedage der følger de danske traditioner• Til borgere der har behov for kost til småtspisende er der mulighed for at supplere døgnkosten. Tilbuddet fremgår af bilag 1	
Fleksibilitet	<ul style="list-style-type: none">• Der er mulighed for at afmelde mad for én eller flere måltidspakker, hvis borgeren ikke er hjemme. Afmelding af måltider skal ske senest 3 hverdage før. Ved akutte indlæggelser bortfalder krav om afmelding 3 hverdage før• Al henvendelse i forbindelse med afmelding skal enten ske til plejepersonalet, som giver leverandøren får besked eller ved direkte henvendelse til leverandøren• Plejecenteret foretager til- og afmelding af borgeren til leverandøren via avis i omsorgssystem, eller tilsvarende nem og sikker informationsform	

Leverandørens og kommunens forpligtelser	Leverandørens forpligtelse: <ul style="list-style-type: none">• Forsyningsforpligtelse til at tilbyde mad alle dage hele året• Iværksættelse af ydelsen Døgnforplejning til plejecentre kan iværksættes straks ved indflytning• Bestiller kan til enhver tid få det leverede ernæringsberegnet• Forpligtelse til opfølgning og dialog med plejepersonale og borgere i forbindelse med borgere der udskrives fra sygehus med kostvejledning Kommunens forpligtelse: <ul style="list-style-type: none">• Ved delvis døgnforplejning fra leverandøren, er kommunen forpligtet til at sikre, at det samlede tilbud er fuld ernæringsdækket, således at det opfylder de gældende anbefalinger	
Hvad koster ydelsen?	<ul style="list-style-type: none">• Prisen bliver hvert år fastsat af byrådet i Furesø Kommune, der henvises til takstbladet• Ligeledes er det muligt at få oplyst priser ved at kontakte Center for Social & Sundheds Visitation, plejecentret eller på Furesø Kommunes hjemmeside	

Furesø Kommune, Center for Social og Sundhed
 Kvalitetsstandard for madservice på plejecentre

<p>Hvordan følges der op på ydelsen?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ernæringsvurderingen på plejecentret bruges som redskab til at følge borgerens ernæringstilstand og sikre den rette kost. Vurderingen foretages ved indflytning, efterfølgende minimum en gang årligt. Ved ændring i ernæringstilstanden iværksættes der screening af borgeren jf. Furesø Kommunes retningslinjer • Brugertilfredshedsundersøgelser af maden gennemføres hvert andet år. Tilfredshedsgraden skal udgøre minimum 85 % • Produkttest på udseende, duft, smag, konsistens og generel bedømmelse foretages dagligt i forbindelse med produktion og levering. Resultater af prøvesmagning skal til enhver tid kunne fremvises • Borgerne er til enhver tid velkomne til at kontakte leverandøren, og personalet vil være behjælpelig med at besvare spørgsmål 	
<p>Hygiejne</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Opfylder de gældende regler med henvisning til nuværende vejledninger – også for egenkontrol 	
<p>Levering til borgeren</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Serveringsformen er tilpasset plejecenterets spisesituation 	

Furesø Kommune, Center for Social og Sundhed
Kvalitetsstandard for madservice på plejecentre

Krav til det udførende personalets kompetencer, arbejdsmiljø mv.	<ul style="list-style-type: none">• Leverandøren sikrer, at opgaven udføres af kostfaglig uddannet personale med den bedste kompetence i forhold til udførelse af ydelsen. Kostfaglige elever kan også udføre ydelsen under vejledning. Medarbejderne skal være bekendt med ydelsens kvalitetsmål, fastlagt omfang og indhold. Medarbejderne skal opfylde Furesø Kommunes jobprofiler for området• Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt arbejdsmiljøloven og fødevaredirektoratets love og regler• Medarbejderne er omfattet af tavsheds-, observations- og meddelelsespligt• Leverandøren er forpligtet til at opfylde Furesø Kommunes gældende regler om uddannelse af elever og sociale hensyn herunder arbejdsprøvning, virksomhedspraktik mv.	
Klagemuligheder	<ul style="list-style-type: none">• Ved utilfreds med ydelsen kan leverandøren kontaktes• Ved utilfredshed med leverandørens behandling af klage, kan Center for Social og Sundhed kontaktes	

Bilag 1: Forslag til dagkost til beboere på plejecentre i Furesø Kommune

Fødevarestyrelsen anbefaler en fordeling på 6 måltider pr. dag og op til 8 måltider pr. dag for småtspisende. Vejledende døgnkostforslag kan sammensættes ud fra nedenstående sortiment:

Morgenmad	<ul style="list-style-type: none">• Havregrød og øllebrød• Surmælksprodukter• Franskbrød, rugbrød og krydderboller. Søndag kan der tilbydes rundstykker/Wienerbrød/eller tebirkes• Ost, marmelade, honning og smør.• Kaffe og the. Sukker, sødetabletter og fløde• Mælkeprodukter, æble og –appelsinjuice• Isvand <p>Til undervægtige og småtspisende:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kakaomælk• Proteinrig drik.• Mini fromage
------------------	--

Furesø Kommune, Center for Social og Sundhed
Kvalitetsstandard for madservice på plejecentre

Formiddag	<ul style="list-style-type: none">• Kaffe og the, sukker, sødetabletter og fløde• Saftevand og isvand• Frugt <p>Til undervægtige og småtspisende:</p> <ul style="list-style-type: none">• Proteinrigdrik• Mini fromage• Is
Kold mad	<ul style="list-style-type: none">• Smørrebrød: 4 slags pålæg m/pynt (eller som pålægsfade/pålægspakker)• alternativt kan 1 slags pålæg erstattes af råkost• alternativt kan 1 slags pålæg erstattes af ost• alternativt kan 1 slags pålæg erstattes af lun ret• Te, mælkeprodukter, saftevand og isvand <p>Diæter:</p> <ul style="list-style-type: none">• Alle former for diæter der er lægeordineret samt terminalkost <p>Til undervægtige og småtspisende:</p> <ul style="list-style-type: none">• Suppe• Fromage• Frugtgrød• Mælkegrød/vælling• Proteinrig drik og energidrik• Is

Furesø Kommune, Center for Social og Sundhed
Kvalitetsstandard for madservice på plejecentre

Eftermiddag	<ul style="list-style-type: none">• Kaffe og the. Sukker, sødetabletter og fløde• Saftevand og isvand• Dagens kage eller brød• Frugt kan vælges i stedet for kage.• Ved særlige lejligheder varm kakao. <p>Til undervægtige og småtspisende:</p> <ul style="list-style-type: none">• Proteinrigdrik• Energidrik• Mini fromage• Is
--------------------	--

Varm mad	Hovedret og baret Diæter: <ul style="list-style-type: none">• Alle former for diæter der er læge ordineret samt terminalkost Afvigelser fra fuldkosten: <ul style="list-style-type: none">• - Kød i tern og findelt kød• - Kartoffelmos• - Ris• - Fisk• - Indmad• - Fjerkræ• - Gris• - Okse & kalv• - Lam• - Røget & Sprængt• - Krydderier
-----------------	--

Furesø Kommune, Center for Social og Sundhed
Kvalitetsstandard for madservice på plejecentre

Sen aften	<ul style="list-style-type: none">• Kaffe og te. Sukker, sødetabletter og fløde• Saftevand og isvand• Småkager, knækbrød eller ostemad <p>Til undervægtige og småtspisende:</p> <ul style="list-style-type: none">• Proteinrig drik• Mini fromage
Helligdage	<ul style="list-style-type: none">• Øl, sodavand, vin eller snaps, serveres på helligdage i påske, pinse, jul og nytår.• Dessertvin serveres til jul og nytår.• En genstand til en nytårs skål.• Den 24-25-26 og 31/12 serveres der juleknas
Frokost for beboer, er indeholdt i servicepakken.	<ul style="list-style-type: none">• Julefrokost, påskefrokost (som erstatter et almindeligt måltid)• Der serveres natmad nytårsaften.
Fester, er ikke med i pakken, her må købes billet og afbestilling af maden	<ul style="list-style-type: none">• Forårsfest, , høstfest, fest i forbindelse med husets fødselsdag, som et arrangement og andre fester.

Bilag 2: Krav til variationer i menuplanen

Ved højtider og mærkedage m.v. skal leverandøren tilbyde særlige menuer der følger de danske traditioner.

I menuplanlægningen tages hensyn til de 4 årstider samt søndage og traditionelle danske højtidsdage. Menuplanerne skal indeholde et bredt udvalg af årstidens grøntsager. Der skal være alternativ menuforslag, når der serveres fisk eller indmad.

Menuplanplanerne skal opfylde følgende krav til variation:

Kød

- Farsmad: 6 gange i løbet af 4 ugers menuplan
- Oksekød: 4 gange i løbet af 4 ugers menuplan
- Kalvekød: 2 gange i løbet af 4 ugers menuplan
- Svinekød: 6 gange i løbet af 4 ugers menuplan
- Fisk: 4 gange i løbet af 4 ugers menuplan
- Indmad: 1 gang i løbet af 4 ugers menuplan

Biretter

- Grøntsagssuppe: 6 gange i løbet af 4 ugers menuplan
- Mælkeretter: 5 gange i løbet af 4 ugers menuplan
- Frugtgrød/Frugtsuppe: 8 gange i løbet af 4 ugers menuplan
- Dessert: 8 gange i løbet af 4 ugers menuplan
- Forretter: 1 gang i løbet af 4 ugers menuplan

Bilag 3: Krav til variationer i menuplanen

Morgen	100 ml Yoghurt/øllebrød/havregrød 50 g franskbrød 10 g smør (kærgården) 25 g ost 45 ⁺ 15 g marmelade 100 g appelsinjuice
Formiddag	75 g frugt
Frokost	75 g rugbrød ≈ 3/2 80 g pålæg (4 slags) 15 g smør 10 g pynt 10 tilbehør (survarer, mayonaise) 100 ml sødmælk
Eftermiddag	30 g kage 100 ml saft
Aften	80 – 100 g fars/kød/fisk 100 g kartofler 75 g grøntsager inkl. survarer 120 ml Sauce 120 – 250 ml baret + evt. tilbehør 100 ml sødmælk 100 ml vand
Sen aften	25 g småkage 100 ml. kakaletmælk

